



*Hartyáni
Szakácskönyv*



Köszönet mindazoknak, akik ellesték, megtanulták szüleiktől, nagyszüleiktől az ételkészítés fortélyait, és őrizték az étkezési szokásokat. Talán nem is tudják, hogy ezáltal konyhájukban kincseket őriznek. Kincseket, amelyek segítségével képzeletbeli hidat építettek múlt és jelen ízei között. Hidat, amelyen áthaladva őrizhetjük gasztronómiai szokásainkat, és formálhatjuk a jelen konyhai művészetét.

Ha Hartyán gasztronómiai jellegzetességeit szeretnénk megfogalmazni, igen nehéz helyzetben lennénk. Hiszen konyhája sajátosan magyarországi német konyha, amelynek alapját a generációkon keresztül átörökített német étkezési szokások alkotják.

Különlegességé mégis az teszi, hogy a sváb gasztronómiai művelői, déd-, és nagyszüleink tanultak és tanítottak. A tradicionális alapanyagok, az ételkészítés fortélyai kiegészültek a szomszédoktól átvett szokásokkal, akik maguk is megismerték, és átvették bizonyos ételek, sütemények elkészítési módját.

A hartyáni gasztronómia az évszázadok alatt sokat változott. A XX. század elején a főzés alapanyagai még a földeken megtermelt termények a liszt, a bab, a káposzta és a burgonya voltak. Abból varázsoltak a konyhában, amit saját maguk termeltek. Az idő előrehaladtával az ételek készítésében azonban már érezhetővé vált az új környezet hatása, mindenekelőtt a paprika, mint új fűszer alkalmazása.

A hét napjain általában ugyanazokat az ételeket főzték. A boltban csak fűszereket és nagyritkán húst vásároltak. Általában gyorsan és olcsón készíthető, laktató ételeket ettek. A konyhai életet a

takarékosság és egyszerűség jellemezte.

A leves mellett hetente kétszer-háromszor tésztanapot tartottak. Hétköznap bab-, burgonya-, rántott levest, ünnepeken húslevest főztek. Húst általában csak vasárnap és ünnepeken készítettek. Ünnepi süteménynek számított a kelt kalács.

Fánkot gyakran sütöttek hétköznap is. Az 1920-as évek körül egyre változatosabb

süteményeket kezdtek sütni, a kelt tészták mellett megjelentek az aprósütemények is.

Néprajzi kutatások szerint a szomszédolás hatására kerültek a sváb konyhába többek között a kukoricalisztból készült ételek, valamint a smórni, a sufnudli, a fasírozott is. Csakúgy mint a sült tészták, pl. a kuglóf vagy a bukta, amelyek a 19. század második felében osztrák szakácskönyvekből váltak ismertté, először a városokban, majd a falvakban, így Hartyánon is.

A könyvben szereplő ételek az elmúlt évszázadban a hartyáni gasztronómia szerves részévé váltak. Ezért fordulhat elő, hogy lapozgatás közben ismerős receptekre bukkannak majd. Mégis érdemes kipróbálni, mert azok az apró finomságok, amik a receptek között vannak, azok teszik egyedivé, hartyánivá.



Levesek

Tejleves

A forralt tejet megsózzuk, majd csipetkével felfőzzük. Leginkább reggeli ételként készítették.

Krumplileves

Hozzávalók:

40 dkg burgonya, 1 közepes szál sárgarépa, 1 közepes szál fehérrépa, 2 kis fej vöröshagyma, 1 paradicsom, 1 csokor petrezselyem, 2,5 kk só, zsír/olaj, esetleg tejföl,

Elkészítés:

A burgonyát és a gyökérzöldségeket megpucoljuk, majd egyformán apró darabokra vágjuk (kb. fél centis kockákra). A zsírt a lábosban felhevítjük és hozzáadunk egy fej finom apróra vágott hagymát. Ha zsírára pirult, hozzáadjuk az apró, egyenletes kockákra vágott és jól megmosott burgonyát, a zöldségeket és egy rövid ideig pároljuk. Felengedjük kb. 1 l vízzel, beletesszük az egészben hagyott hagymát és a paradicsomot, sóval ízesítjük. Közepesen kissé mérsékelt tűzön főzzük. Végül a petrezselymet is hozzáadjuk a leveshez, és összeforraljuk. Tálalás előtt a hagymát és a paradicsomot kiszedjük a levesből. A végén tejföllel sűrítethetjük.

Krumplileves kolbásszal

Hagyományos krumpli levest készítünk kolbásszal. Második fogásnak a levesből kihagyunk valamennyi burgonyát és a kolbásszal megesszük. Savanyúsággal vagy tormával az igazi.

Borsóleves

Hozzávalók:

4 főre kb. 0,5 kg fejtett zöldborsó, 1 ek liszt, 1 tk pirospaprika, sárgarépa, zöldség, petrezselyem ízlés szerint, olaj vagy zsír, víz, tej, Csipetkéhez: só, 2 tojás, 2 dl víz, liszt, amennyit felvesz

Elkészítés:

A fejtett zöldborsót, az apróra vágott petrezselymet az olajon vagy zsíron puhára pároljuk. Hozzáadjuk a karikára vágott sárgarépát, zöldséget. Megszórjuk egy ek liszttel, egy kicsit pirítjuk. Hozzáadjuk a pirospaprikát, majd felöntjük vízzel és/vagy tejjel. Közben elkészítjük a csipetkét. A sót, tojást kb. 10 dkg lisztet és a vizet összekeverjük. Ha nagyon lágy, adjunk még hozzá lisztet. Olyan tésztát kell kapnunk, amit kézzel könnyedén tudunk csipkedni. Ha megfőtt a zöldség, akkor lisztes kézzel belecsipkedjük a csipetkét a levesbe. (kb. 2-3 perc alatt elkészül) Lebbencstésztával is készíthetjük. A végén tejjel sűrítjük.

Zöldbaleves

Hozzávalók:

50-60 dkg friss zöldbab, 2 db új sárgarépa, 1 fej hagyma (vagy 2 nagyobb fej újhagyma), 4 ek tejföl, tej, 2 ek liszt, petrezselyem, zeller, só,

Elkészítés:

A zöldbabot (két végét levágjuk, és kidobjuk) kb. 2 cm-es darabokra daraboljuk. A sárgarépát meghámozzuk, és felkarikázzuk. A hagymát megtisztítjuk. A zöldbabot, az apróra vágott petrezselymet az olajon vagy zsíron puhára pároljuk. Hozzáadjuk a karikára vágott zöldségeket, majd felöntjük vízzel és/vagy tejjel. Ízlés szerint sózzuk. A habaráshoz összekeverjük a tejfölt, a lisztet és a tejet. Ezután behabarjuk. Belerakunk egy kis zellerlevélet, 2-3 percig főzzük.

Tökleves

Hozzávalók:

2 szál sárgarépa, petrezselyem, tök, zöldpaprika, 2 ek tejföl, 2 ek liszt, 4-5 ek olaj, só,

Elkészítés:

2 szál sárgarépát, a petrezselymet zsírban egy kicsit megpároljuk. A tököt apró kockára vágjuk és az edénybe tesszük. Megfelelő mennyiségű vízzel főlhígítjuk. A végén még apróra vágott zöldpaprikát teszünk bele, majd enyhén berántjuk. Ha elkészült, egy kis tejfövel gazdagítjuk. Lehet még ízesíteni paradicsommal, mustárral, de egy kis cukor is kerülhet bele.

Bableves

Hozzávalók 4 főre:

25 kg szárazbab, 1 fej vöröshagyma, 2 sárgarépa, 2 gyökér, 2 zellergumó, víz, 4 gerezd fokhagyma, 1/2 ek liszt, pirospaprika, tejföl,

A tésztához: 1 tojás, liszt, só

Elkészítés:

A babot pár órára beáztatjuk, majd friss vízben elkezdjük főzni. Hozzáadjuk a vöröshagymát (egészben) és a felvágott zöldségeket. Ízlés szerint sózzuk. Addig főzzük, míg a bab és a zöldségek meg nem puhulnak.

Kevés zsíron/olajon rántást készítünk. Először az összezúzott fokhagymát megfuttatjuk, majd hozzátesszük a lisztet és a paprikát. A felengedett rántást hozzáöntjük a leveshez, és tovább főzzük. Metélt tésztával tálaljuk, pár csepp ecetet is tehetünk bele.

Bableves gombóccal

Hozzávalók 4 főre:

20 dkg tarkabab, 1 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma préselve, 15 dkg füstölt szalonna, 1-2 nagyobb szál sárgarépa és gyökér, 15 dkg füstölt csülök vagy szárazkolbász, 2-3 ek zsír/olaj, petrezselyemzöld és zellerlevél, 2 tk fűszerpaprika

Krumplis gombóc

Hozzávalók: 1 kg 25dkg krumpli, 50 dkg liszt, só

Elkészítés: A szalonnakockát az olajon kisütjük. Beletesszük a felkockázott vöröshagymát, fokhagymát, dinszteljük. Hozzáadjuk a fűszerpaprikát, és az előző nap beáztatott babot és a csíkokra vágott zöldséget. Felöntjük vízzel, kb 1 órát főzzük. Ha félig megfőtt a bab, beletesszük a felkarikázott kolbászt vagy csülköt.

Közben gombócot készítünk:

Elkészítés: A sós vízben puhára főtt krumplit leszűrjük, összetörjük, kicsit hűlni hagyjuk, majd összegyúrjuk a liszttel. Hengerré formáljuk, majd gombóc nagyságúra vágjuk. Forrásban lévő sós vízben kifőzzük. A gombócot, amikor a bab puha, a levesbe rakjuk. Kíméletes tűzön összefőzzük. Közben beleszórjuk a petrezselymet és zellerlevelet. A tejjel tálaljuk.



Fejtett bableves

Hozzávalók 4 főre:

50 dkg fejtt bab, 1 db sárgarépa, 1 db fehérrépa,
1 kisebb hagyma, 2 db fokhagyma, 3 ek olaj,
1,5 ek liszt, só, pirospaprika, petrezselyemzöld,
zeller, tejföl,

Elkészítés:

Vizet kevés sóval felforralunk, belerakjuk a babot. Lassú tűzön főzzük. Közben megtisztítjuk a zöldségeket. A sárgarépát karikára, a fehérrépát nagyobb darabokra, a hagymákat apróra, a krumplit kockára daraboljuk. Ha már puhult egy kicsit a bab, hozzáadjuk a hagymákat, répát, zöldséget. Közepes lángon hagyjuk főni. Elkészítjük a rántást: az olajat a liszttel zsemleszínűre pirítjuk, kevés pirospaprikával meghintjük (vigyázva, hogy ne égjen meg), felengedjük kb. 2 dl hideg vízzel. Ha minden megpuhult, belekeverjük a levesbe a rántást, még 10 percig főzzük. Tejföllel gazdagítjuk.

Paradicsomleves

Hozzávalók 2 főre:

0,7 l paradicsomlé, 3 ek liszt, 3 ek olaj,
egy kisebb vöröshagyma, zellerlevél, víz,
3 ek cukor, só, tészta

Elkészítés:

Az olajból és a lisztből rántást készítünk. Felöntjük a hideg paradicsomlével és vízzel, majd elkeverjük. Beletesszük a hagymát, a zellerlevelet, ízlés szerint adunk hozzá cukrot, sót. Felforraljuk, forralás után kb. 10 percig főzzük. A tésztát sós vízben kifőzzük, csak tálaláskor tegyük a levesbe, mert megszívja magát. Ha később felmelegítjük, egy kis vizet tegyünk bele, mert besűrűsödik.

Zöldségleves

Hozzávalók 6 főre:

5 db sárgarépa, 5 db petrezselyem, 1 kisebb zellergumó,

1 db karalábé, krumpli, 1 fej vöröshagyma, petrezselyemzöld
a gyökérről vagy 2 nagy csokor, 4-5 ek olaj, só,

Elkészítés:

A zöldségeket megtisztítjuk, és kb. egyforma nagyságúra felkockázzuk. A zsírt a lábosban felhevítjük és hozzáadunk egy fej finom apróra vágott hagymát. Ha zsírjára pirult, hozzáadjuk az apró, egyenletes kockákra vágott és jól megmosott zöldségeket és rövid ideig pároljuk. Kb. 5 -6 percet kevergetve pirítjuk, közben megsózzuk, nagyon kevés vizet aláöntünk (kb. 1/2 dl). Ezután felöntjük 3,5 l forrásban lévő vízzel. Lefedjük, és forrástól számítva kevés ideig, kb. 5-6 percig főzzük. Tésztával tálaljuk.

Gombóc leves

Hozzávalók:

1 kg burgonya, 1 fej közepes vöröshagyma,
2 evőkanál zsír/olaj só, őrölt pirospaprika,
A krumpligombóchoz:
1 kg krumpli, 35 dkg liszt, só



Elkészítés:

A burgonyát meghámozzuk, kockákra vágjuk, egy liter sós vízben megfőzzük. Közben kevés olajon megfonnyasztunk egy közepes fej apróra vágott hagymát, meghintjük őrölt pirospaprikával és felöntjük egy liter vízzel. Amikor a burgonya megfőtt két harmadát keverőtálba tesszük, a többit pépesítjük a levesben (ez lesz a sűrítés). A többi burgonyát összetörjük (villával), és kb. harmada mennyiségű liszttel valamint egy tojással összegyúrjuk, sózzuk, és kicsi gombócokat formázunk. (Lehet lisztezett nyújtólapon kinyújtani és felkockázni, majd gombócozni, de sokkal egyszerűbb a tésztából csipkedni és két tenyér között meggörgetni.) A kész gombócokat a levesben kifőzzük, Tálaláskor tejfölt kínálunk mellé!

Ezt a levest akkor érdemes elkészíteni, ha egyébként szilvás - vagy más - gombócot készítünk.

Sonka leves révellel

Hozzávalók:

30-35 dkg nyers füstölt sonka, 35 dkg vegyes leveszöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé), 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csokor zöldpetrezselyem,

Elkészítés:

A füstölt húst egy napig áztassuk hideg vízben. A sonka levében a zöldségeket főzzük puhára, majd „rével”-lel tálaljuk.

Rével -házi tarhonya készítése

Hozzávalók:

személyenként 12 dkg liszt, személyenként 1 tojás, kevés só és víz

Elkészítése:

A lisztet elkeverjük egy kevés sóval. Beleütjük a tojásokat, majd összedolgozzuk. Apránként kevés hideg vizet adunk hozzá, mert a tarhonyához kemény tészta kell. Mikor összeállt, lisztezett deszkán jól átggyúrjuk, majd kisebb darabokra vágjuk. A reszelő tökgyalu részén végezzük a műveletet. Jól szétterítjük a deszkán, és hagyjuk egy órát szikkadni. A friss tarhonyát nem pirítjuk, csak kifőzzük, mint ahogy más tésztákat szokás. A száraz tarhonyát a rizshez hasonlóan készítjük. Elég sok zsiradékon pirítjuk. Mikor kellően megbarnultak a kis szemek, felöntjük vízzel. A tarhonya mennyiségének a duplája kell a vízből. Sózzuk, és kis lángon fedő alatt főzzük, míg majd nem az összes vizet beszívja. Fedő alatt még 20 percig pároljuk.)

Húsleves

Hozzávalók 8 főre:

50 dkg csontos tarja, 3 db sárgarépa, 2 csokor petrezselyem, 1 db karalábé, 1 db zeller, 3 db kisebb krumpli, 1 fej vöröshagyma, 2 szál zellerzöld, 1 csokor petrezselyemzöld, só, szemesbors, cérnametélt, víz

Elkészítés:

A húsokat megmossuk, és 3,5 liter hideg vízben feltesszük főni. Amíg forni kezd, megtisztítjuk a zöldségeket. Forráskor levesszük a lángot tartalékra, hogy épp csak gyöngyözzön a levesünk. Leszedjük róla a habot. Sózzuk, és beletesszük a sárgarépát, zellert, petrezselymet, valamint a karalábét. Amikor a répa már félig megfőtt, akkor jöhet a krumpli, a petrezselyemzöld, a zellerszár. A levesbe szemesborsot teszünk, és készre főzzük. Amíg elkészül, kifőzzük a cérnametélt tésztát. Ha kész leszűrjük, és tálaljuk.

Rántott leves

Hozzávalók 4 főre:

2 ek zsír, 4 ek liszt, só, 1 kk pirospaprika, 1 kk köménymag, 2 szelet pirított kenyér, 1,5 l víz

Elkészítés:

Rántást készítünk zsírból, lisztből, pirospaprika hozzáadásával. Ha barnulni kezd, beletesszük a fél kávéskanálnyi köménymagot, kicsit megpirítjuk. Vízrel feleresztjük, s lassan felforraljuk. Megsózzuk és ízesítjük. A levest pirított zsemlekockával tálaljuk. (A leves készülhet pirospaprika felhasználása nélkül is.)

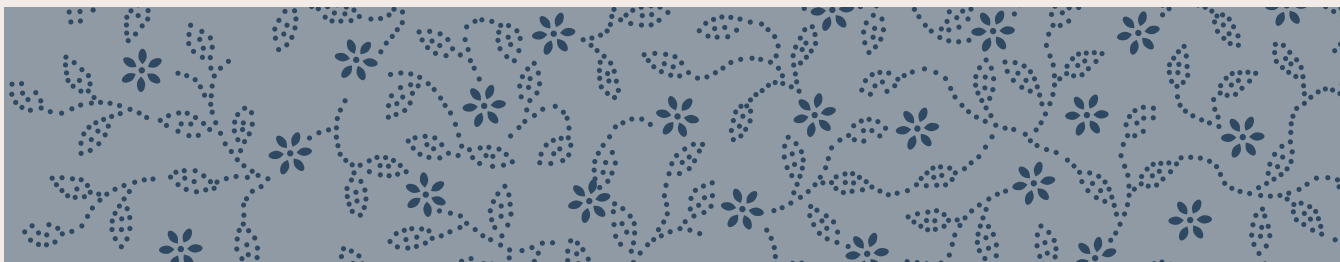
Tojásleves

Hozzávalók 4 főre:

2 l víz, 2 tojás, 2 db babérlevél, 1 kk egész kömény, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek zsír, 2 ek liszt, 1 ek őrölt pirospaprika

Elkészítés:

A zsírból, lisztből, őrölt paprikából rántást készítünk. Felöntjük a vízzel, fűszerezzük és kb. 10 percig főzzük. Ha szükséges, sózzuk! 2 db tojást felferünk, és a forrásban lévő levesbe folytonos keveréssel belefőzzük, 5 percig főzzük.



Gulyásleves

Hozzávalók 4 főre:

50 dkg hús, 1 db paradicsom, 1 db (nagyobb) vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 db (kisebb) zeller, 4-5 db sárgarépa, 1-2 db fehérrépa, 70 dkg krumpli, 3 tk őrölt pirospaprika, 1 tk köménymag, só, bors, 2 ek olaj vagy zsír
Csipetke: 1 egész tojás, 1 kk só, liszt

Elkészítés:

Szeleteljük fel a húst 2-3 cm-es darabokra. Tisztítsuk meg a zöldségeket. A vöröshagymát, a paradicsomot, a krumplit és a zellert kockára, a répákat karikákra vágjuk, a fokhagymát apróra. Az olajon üvegesre pároljuk a hagymát, majd beletesszük a felkockázott paradicsomot. Amikor kevés levet enged, hozzáadjuk a fokhagymát és az őrölt pirospaprikát. Összekeverjük. Hozzáadjuk a húst, felöntjük kevés vízzel, és fedő alatt kis lángon pároljuk. Amikor a hús puhulni kezd, hozzáadjuk a zöldségeket, és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Ízesítjük (só, bors, köménymag). Tovább főzzük, amíg a zöldségek megpuhulnak, közben elkészítjük a csipetkét. A tojást a sóval és annyi liszttel összekeverjük, hogy rugalmas, lágy, de gyúrható tésztát kapjunk. Egy tálra kiszaggatjuk a csipetkét. Amikor a zöldségek majdnem készre puhultak, és a leves rotyog, tegyük bele a tésztát. Főzzük tovább addig, amíg a csipetke is megpuhul. A leves nokedlivel is kitűnő!

Rétes leves

Hozzávalók:

a rétestészta legombolyított vége, 1 vöröshagyma, 1 ek sertészsír, 2 tk fűszerpaprika, só

Elkészítés:

A rétesütés során leszedett széleket gyúródeszkán alaposan átdolgozzuk, és 20 percig pihentetjük. Tetejét olvasztott zsírral megkenjük, majd lisztezett abroszon ugyanúgy széthúzzuk, mint a rétest. Addig húzzuk, amíg a tészta engedi. Két oldalról a közepe felé feltekerjük. Középen hosszában szétvágjuk. Az így kapott két rudat kb. nyolc centis darabkákra vágjuk. A leveshez a vöröshagymát megtisztítjuk, felkockázzuk, és egy kevés zsíron pároljuk. Megszórjuk paprikával, felengedjük egy liternyi vízzel, ízlés szerint sózzuk, majd felforraljuk. Ebben főzzük ki a rétestészta darabkákat.



Főzelékek

Sűrűbab gombóccal

Hozzávalók:

50 dkg tarkabab, kisebb füstölt csülök, 3 ek zsír, 5 púpozott ek liszt, 4 gerezd fokhagyma, pirospaprika, só ízlés szerint (A csülök is sós!)

Elkészítés:

A babot és a csülköt este külön-külön beáztatjuk hideg vízbe. Másnap reggel a csülköt a leszűrt babbal együtt puhára főzzük. A zsír, a liszt és a pirospaprika felhasználásával rántást készítünk. Apróra vágott fokhagymával ízesítjük, majd a babot berántjuk. Pár perc főzés után kész. Gombóccal tálaljuk.



Krumplis gombóc

Hozzávalók:

1 kg 25dkg krumpli, 50 dkg liszt, só

Elkészítés:

A sós vízben puhára főtt krumplit leszűrjük, összetörjük, kicsit hűlni hagyjuk, majd összegyúrjuk a liszttel. Hengerré formáljuk, majd gombóc nagyságúra vágjuk. Forrásban lévő sós vízben kifőzzük.

Vízgombóc: 30-40 dkg liszt, só, víz

Elkészítés:

A gombóchoz a hozzávalókat a nokedlihez hasonlóan állítjuk össze. A tésztát kanállal forró vízbe szaggatjuk, majd ha puha, kiszedjük hideg vízbe és lehűtjük.

Zöldbab főzelék

Hozzávalók 4 főre:

0,5 kg zöldbab, petrezselyem, 2 kk só, 1 tk pirospaprika, 3 ek zsír (vagy olaj), 3-4 ek tejföl, 2 ek liszt

Elkészítés:

A zöldbabot kb. 2 cm-es darabokra, a krumplit kis kockára vágjuk. A zöldbabot, az apróra vágott petrezselymet az olajon vagy zsíron puhára pároljuk. Megszórjuk kis sóval, pirospaprikával, majd felöntjük vízzel. Annyi víz legyen rajta, hogy ellepje a zöldséget. Ha a zöldbab megpuhult, tejfölös habarást készítünk, és besűrítjük vele az ételt. Ha szükséges utánfűszerezünk. Vannak házak, ahol 3 közepes krumpli is kerül a főzelékbe. Ezt a zöldbabbal együtt teszik a lábasba, majd együtt a már leírt módon készítik.

Borsófőzelék

Hozzávalók 2 főre:

50 dkg zöldborsó, 10 ek olaj, 500 ml víz, csipet só, 2 ek liszt, kb. 200 ml tej, 1 ek cukor, 1 kk pirospaprika

Elkészítés:

4 ek olajat egy kisebb fazékban megmelegítünk, beleöntjük a borsót, csipet sóval ízesítjük. 1-2 percig az olajon kevergetve pároljuk, majd hozzáadjuk a lisztet („bestauboljuk”). Ezután tesszük bele a pirospaprikát, majd vízzel és tejjel felöntjük. Cukor hozzáadásával ízesítjük.

Tejfölös krumplifőzelék

Hozzávalók 4 főre:

8 db közepes krumpli, 2 dl tejföl, egy közepes vöröshagyma,
1 babérlevél, 2 tk só, 2 ek liszt, 3 ek olaj, 1 tk őrölt pirospaprika

Elkészítés:

A krumplikat megmossuk, meghámozzuk és vékonyra felkarikázzuk. A vöröshagymát apróra vágjuk és 1 kanál zsíron vagy olajon megpirítjuk. Pirospaprikát teszünk rá, majd a hagymára vizet öntünk, és belerakjuk a krumplit. Sózzuk, babérlevelet teszünk bele. Ha puha, habarást készítünk, 2-3 kanál lisztet csomómentesre keverünk, kis tejet öntünk rá. Végül 2-3 kanál tejfölt főzünk bele.

Krumplifőzelék

Hozzávalók 4 főre:

8 db közepes krumpli, 1 közepes fokhagyma,
2 tk só, 1 babérlevél, 2 ek liszt, 3 ek olaj vagy zsír

Elkészítés:

A krumplikat megmossuk, meghámozzuk, és vékonyra felkarikázzuk. A fokhagymát apróra vágjuk, és 1 kanál zsíron vagy olajon dinszteljük. A hagymára vizet öntünk, és belerakjuk a krumplit. Sózzuk, babérlevelet teszünk bele. Ha puha, berántjuk.

Savanyúkáposzta gombóccal

Hozzávalók:

1 kg savanyúkáposzta, 1 hagyma, 1 dl tejföl, 1 ek. liszt

Elkészítés:

Egy fej apróra vágott hagymát és 1 kg savanyú káposztát felteszünk főzni annyi vízben, hogy teljesen ellepje. Ha puha lett egy evőkanál lisztet simára keverünk 1dl tejföllel, és ezzel besűrítjük a főzőlevét.

Gombóc: 30-40 dkg liszt, só, víz

Elkészítés:

A gombóchoz a hozzávalókat a nokedlihez hasonlóan állítjuk össze. A tésztát kanállal forró vízbe szaggatjuk, majd ha puha, kiszedjük hideg vízbe és lehűtjük.

Babkáposzta

Hozzávalók:

0,5kg szárazbab, 1 kg savanyú káposzta

Elkészítés:

A szárazbabot és a savanyú káposztát külön-külön megfőzzük. Összekeverjük, majd berántjuk. Mellé sima gombócot és tojásrántottát tálalunk. Igazi böjti étel.

Paradicsomos krumpli

Hozzávalók 4 főre:

Kb. fél liter paradicsom, 2 kg burgonya,
2 ek zsír vagy olaj, 2-3 ek liszt

Elkészítés:

Ezt régen mindig paradicsomfőzéskor készítették, friss paradicsomból. A paradicsomlében megfőzték a krumplit, egy részét kicsit összetörték, majd berántották. Se leves, se főzelék, se hús nem volt mellé, csak kenyérral ették. Később rendszerint füstölt hús is jutott hozzá.



Paradicsomos káposzta

Hozzávalók 4 főre:

1 kis fej káposzta, 1 l paradicsomlé, kevés olaj, 1 fej vöröshagyma, 2-3 ek liszt, kömény, cukor,

Elkészítés:

A káposztát legyaluljuk, a hagymát felkockázzuk. A káposztát a hagymával együtt egy kevés vízben feltesszük főni, hozzáöntjük a paradicsomlé, sózzuk, cukrozzuk. Miután megpuhult a káposzta, berántjuk a főzeléket. A rántáshoz a lisztet a zsírban zsemleszínűre pirítjuk. Hideg vízzel felengedjük, és szűrőn keresztül a káposztához öntjük. Folyamatosan kevergetjük, míg besűrűsödik.

Paradicsomszószt főtt hússal

Hozzávalók 2 főre:

0,7 l paradicsomlé, 6 ek liszt, 6 ek olaj, főtt hús leve, 3 ek cukor, só, főtt hús

Elkészítés:

Az olajból és a lisztből sűrű rántást készítünk. Felöntjük a hideg paradicsomlével és húslével, majd elkeverjük. Ízlés szerint adunk hozzá cukrot és sót. Forraljuk, majd kb. 10 percig főzzük. Ezt az ételt rendszerint húslevesekhez készítették. A levesben főtt hússal fogyasztották.

Kvaka

Hozzávalók:

cukorrépa, burgonya, füstölt oldalas, fokhagyma, liszt, zsír, pirospaprika

Elkészítés:

A megtisztított cukorrépát az almareszelőn lereszeljük, majd vízbe tesszük. Az apróra vágott krumplival puhára főzzük. Fokhagymás, paprikás rántással sűrítjük. Főtt füstölt oldalassal, csülökkel, vagy kolbásszal tálaljuk. Déd – és nagyszüleink igen kedvelt főzeléke volt. Ma már csak igen kevés helyen főzik.

Disznótoros káposzta/Takart

Hozzávalók 4 főre:

600 g sertés darált hús, 150g rizs, a disznóvágás során keletkezett apró húсок, dagadó, 800g apró savanyú káposzta, só, bors, pirospaprika,

Elkészítés:

A húst a rizzsel, sóval, borssal, pirospaprikával összekeverjük. (Régen a rizs helyett kölest vagy kukoricadarát használtak.) Mivel a savanyú káposzta általában sós, mindig azzal kezdjük, hogy azt megkóstoljuk, és annak a sósságához igazítjuk a töltet sózását. Az edénybe rétegesen helyezük el a hozzávalókat. A káposzta kerül az edény aljára. Ezt betakarjuk az apró húсокkal, majd ismét káposztával fedjük. Erre kerül a takart. Ehhez kis gombócokat formázunk a húsból, és az aprókáposztára pakoljuk szépen sorban. A tetejére kerül az aprókáposzta többi része. Abalével felöntjük, és puhára főzzük. Ahogy elforrja a levét, illetve a rizs beszívja, időnként pótoljuk. Kb. negyed órával a vége előtt szórjuk bele a pirospaprikát.

Spenót

Hozzávalók 3 főre:

600 g spenótkrém, kb. 200 ml tej, 1 gerezd fokhagyma, 3 ek liszt, 5 ek zsír/olaj, só,

Elkészítés:

A friss spenótleveleket alaposan megmossuk, szárukat lecsípjük. Sós vízben feltesszük főni, majd kb.: 6-8 perc forrás után leszűrjük. Közben az olajból és a lisztből rántást készítünk. Belenyomjuk a fokhagymát, elkeverjük a rántásban, és pár pillanatig piritjük. Felhígítjuk a rántást pár kanál spenóttal, összekeverjük, majd beleöntjük a rántást a maradék spenótbába, és jól eldolgozzuk. Ezután felöntjük a tejjel, sózzuk és összeforraljuk.

Ahány ház, annyi szokás. A beszélgetések során kiderült, hogy legalább kétféleképpen készítették a településen. Éppen ezért legyen itt a második legnépszerűbb változat is!

Hozzávalók 6 főre:

1 kg friss spenót, 2 zsemle, 1 l tej, 3-4 gerezd fokhagyma, kevés olaj, só, 2 ek liszt

Elkészítés:

A friss spenótleveleket alaposan megmossuk, szárukat lecsípjük. Sós vízben feltesszük főni, majd kb 6-8 perc forrás után leszűrjük. Pici olajon megfuttatjuk a lisztet, majd tejjel felöntjük. Beletesszük a spenótot, sóval, reszelt fokhagymával ízesítjük. Közben hideg tejbe beáztatjuk a zsemleket, és jól kinyomkodva a spenóthoz adjuk, ettől besűrűsödik.

Tökfőzelék

Hozzávalók 4 főre:

kb.: 1 kg gyalult tök, 1 nagy csokor friss kapor, 4 dl víz, 4 dl tej, 0,5 dl olaj, 2 ek liszt, só, fűszerpaprika, 2 ek 10%-os ecet

Elkészítés:

A gyalult tököt a vízzel és a tejjel feltesszük főni. 5 percig forraljuk. Ezután belevágjuk a kaprot, megsózzuk. Majd levesszük a tűzről, ha már nem forr, elkeverjük benne a fűszerpaprikát, és felöntjük hideg vízzel. A kész rántást a forrásban lévő tökhöz adjuk, Ha szükséges, akkor sózunk, ízlés szerint pedig ecettel savanyítjuk.

Kelkáposzta főzelék

Hozzávalók 4 főre:

1 kis fej kelkáposzta, 2-3 db krumpli, őrölt köménymag, só, pirospaprika, 4-5 ek liszt, vöröshagyma, fokhagyma

Elkészítés:

1 kisebb fej kelkáposztát laskára, a krumplit apró kockára vágjuk. Annyi vizet öntünk hozzá, hogy ellepje. Ízlés szerint sót és kis köményt teszünk bele. Rántást készítünk 2 kanál olajból és 2-3 kanál lisztől. Ha kész, pirospaprikát és fokhagymát teszünk rá. Ezt követően hideg vízzel öntjük fel, és berántjuk a főzeléket.

Pulutya

Hozzávalók 4 főre:

1 kis fej édeskáposzta, 2-3 db krumpli, őrölt köménymag, só, 4-5 ek liszt,

Elkészítés:

1 kisebb fej édeskáposztát laskára, a krumplit apró kockára vágjuk. Annyi vizet öntünk hozzá, hogy ellepje. Ha megpuhult, a szokott módon berántjuk.

Paprikás krumpli nokedlival

Hozzávalók:

2 kg burgonya, 2 fej vöröshagyma, zsiradék, só, bors, 4 tk pirospaprika

Nokedlihez: 1 db tojás, 4-5 dkg liszt, víz

Elkészítés:

A felhevített olajon megpirítjuk a kockára vágott hagymát. Meghintjük a pirospaprikával, belerakjuk a kockára vágott burgonyát. Felöntjük annyi vízzel, hogy majdnem ellepje, felforraljuk, sózzuk, és kis lángon puhára főzzük. A nokedlihez villával összekeverjük a lisztet a tojással, majd beleszagatjuk a forrásban lévő lébe. Óvatosan megkeverjük, hogy ne álljon össze a tészta. Savanyúsággal tálaljuk.

Savanyú krumpli

Hozzávalók 4 főre: 2 kg burgonya

Elkészítés:

A krumplit hajába megfőzzük. Utána szeleteljük, és rántást készítünk hozzá. A rántást egy kis ecettel, babérlevéllel ízesítjük. Ehhez lehet külön húst fogyasztani, köretet is.

Resztölt krumpli

Elkészítés:

Hajába megfőzzük a krumplit, utána apróra összevágjuk, hagymás zsíron pirospaprikával összekeverjük. Önálló ételnek is megfelel.

„Szaure tunge”/Savanyú tojás

Hozzávalók:

1 ek. zsír , 3 ek. liszt, ecet, só, bors, babérlevél, cukor, 2 dl tejföl, személyenként 1-2 tojás

Elkészítés:

1 púpozott kanál zsírból és 3 evőkanál lisztből világos rántást készítünk. Ezt felengedés után ecettel, sóval, borssal, babérlevéllel, kevés cukorral fűszerezzük. 2 dl tejjel dúsítjuk. Mielőtt a tűzről levennénk, személyenként 1-2 tojást csúsztatunk a híg rántásba. Akkor kész, ha a tojás megkeményedett. Óvatosan kell keverni, hogy ne törjenek össze. Vízgombóccal, azaz sváb dödöllével tálaljuk. Tálaljuk. Régen vacsoraételként készítették.

Vízgombóc: 30-40 dkg liszt, só, víz

Elkészítés:

A gombóchoz a hozzávalókat a nokedlihez hasonlóan állítjuk össze.

A tésztát kanállal forró vízbe szaggatjuk, majd ha puha, kiszedjük hideg vízbe és lehűtjük.

Kukoricakása

Hozzávalók 2 főre:

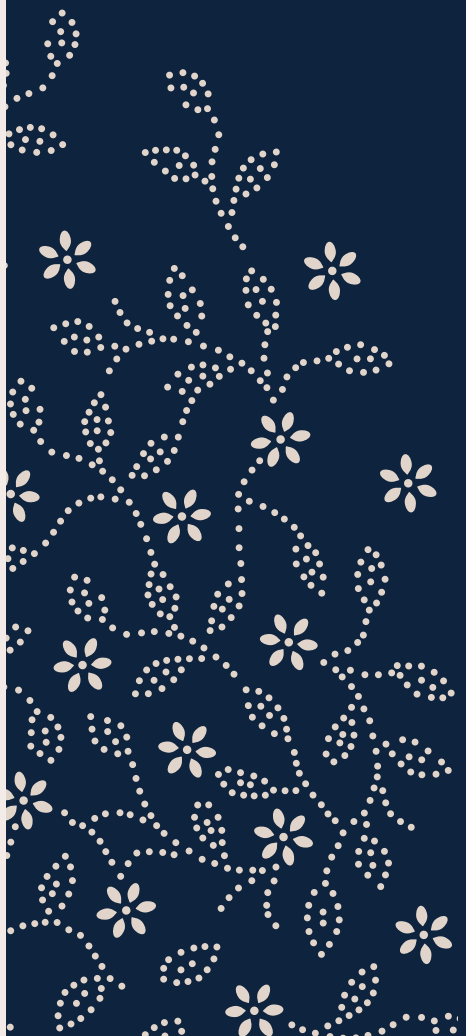
15 dkg kukoricadara, 7 dl tej (készíthetjük 2 dl tej, 4,5 dl víz hozzáadásával is) csipet só, cukor

Elkészítés:

A tejet egy lábosban kezdjük el melegíteni, sózzuk, adjunk hozzá cukrot, és mielőtt felforrna, keverjük bele a darát. Lassú tűzön főzzük sűrűre a kását. Lefedve még 10 percig pihentessük. Cukorral meghintve vagy zsíron dínasztelt, piros paprikás hagymával fogyasztották.



Húsételek



Oldalas sütte

Hozzávalók 2 főre:

1/2 kg oldalas, 2 közepes fej vöröshagyma, 6-8 gerezd fokhagyma, só, őrölt kömény-mag, víz

Elkészítés:

A megtisztított oldalast sózzuk, borsozzuk, őrölt köménnyel hintjük. Tepsibe rakjuk, és kevés vizet teszünk alá.

A fokhagymagerezdeket a hús köré szórjuk, a vöröshagymát negyedekbe vágjuk, és a hús mellé tesszük. Sütés közben figyeljünk arra, hogy mindig legyen víz a hús alatt. Kb. 2 órán keresztül sütjük. A kész oldalast felszeleteljük, szafttal meglocsolva tálaljuk. Régen befőttes üvegben, zsírral leöntve tartósították. Amikor kiolvasztották, „resztölt” krumplival ették. Az oldalast gyakran füstölték, főzelékekhez főzték.

Főtt sonka

Hozzávalók 6 főre:

1,2 kg hagyományos füstölésű sonka

Tálaláshoz:

8db tojás, ecetes torma

Elkészítés:

A sonkát egy fazékba tesszük, és annyi hideg vizet engedünk rá, hogy ellepje. Lassú tűzön kb. három és fél óra alatt puhára főzzük. A sonkát a levében hagyjuk kihűlni. A tetején lévő zsiradékot kanállal leszedjük, s csak aztán vesszük ki a sonkát. A sonka főzőlevében elkészített főtt tojást kínálunk mellé. Rendszerint húsvétkor készítették.

Sertéspörkölt

Hozzávalók 4 főre:

1 kg sertéslapocka vagy comb, lecsó, 4 fej vöröshagyma, 1 db hegyes, erős paprika, pirospaprika, só, bors, (köménymag)

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát a zsíron üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a fűszereket és a lecsót. Addig dinszteljük míg a lé nagy része elfő. Ezután hozzáadjuk a felkockázott húst, jól összekeverjük, kicsit pirítjuk, majd főzni kezdjük. A főzési idő felénél rátesszük a pirospaprikát, továbbfőzzük, míg a hús puha nem lesz. Ha szükséges, kevés vizet adunk hozzá. Nokedlivel tálaljuk.

Marhapörkölt/Borjúpörkölt

Hozzávalók 6 főre:

2-2,5 kg marhahús, 4-5 fej közepes vöröshagyma, 1 ek zsír, 4-5 gerezd fokhagyma, zöldpaprika, paradicsom, vagy 1/2 üveg natúr lecsó, 2-3 kk őrölt fűszerpaprika, 2-3 babérlevél, 1 csipet egész kömény, majoranna, őrölt bors, só, csípős fűszerpaprika, vörösbor

Elkészítés:

A hagymát apróra vágjuk, és a zsíron megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott húst, sózzuk és a hagymás zsíron addig pároljuk, míg minden oldala kifehéredik. Hozzáadjuk a lecsót és a fűszereket, 1 kk paprikát, az apróra vágott fokhagyma felét és egy csipet majorannát. Főzés közben a levét folyamatosan borral pótoljuk, ne egyszerre, hanem mindig csak egy kicsit. 2/3 fővésnél adjuk hozzá a fennmaradt fűszereket, és főzzük készre. Tarihonyával vagy krumplival tálaljuk.

Csirkepörkölt

Hozzávalók 4 főre:

1 kg csirkecomb, - szárny vagy aprólék (esetleg vegyesen), 5 dkg zsír vagy olaj, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 db zöldpaprika, 1 db paradicsom vagy 2 ek lecsó, só, bors, 2 kk pirospaprika, A nokedlihez: 2 tojás, 2 dl víz, liszt, amennyit felvesz, só,

Elkészítés:

A húst megmossuk, tisztítjuk és kisebb darabokra vágjuk. A hagymát apróra vágjuk, és a zsíron vagy olajon megfuttatjuk. Mielőtt erősebben pirulni kezdene, meghintjük pirospaprikával. Ezután beletesszük a csirkedarabokat, kevés vizet öntünk rá, és jól elkeverjük. Hozzáadjuk a felszeletelt paprikát, az apróbb darabokra vágott paradicsomot (vagy lecsót), majd megsózzuk. Fedő alatt pároljuk, mindig csak kevés vizet öntve alá, hogy rövid, sűrű leve legyen. Ha a hús puhulni kezd, már ne keverjük, inkább csak rázogassuk a lábost, nehogy lesüljön, de a húsdarabok se törjenek szét. A nokedli hozzávalóit összedolgozzuk egy tálban. Egy nagy lábosban vizet forralunk, amibe kevés sót teszünk. Ha forr a víz, beleszagatjuk a tésztát. Ha feljöttek a víz tetejére, akkor szűrővel kimerjük, hideg vízzel leöblítjük, lecsepegtetjük.

Tejfölös csirke

Készítése a csirkepörkölt készítéséhez hasonló. Míg fő a hús tejfölös habarást készítünk. Ha megfőtt, a tejfölös habarást kicsit felhígítjuk a hús szószával, és beleöntjük a tejfölt a paprikásba. Összeforraljuk, és ha kell, sózzuk.

Körömpörkölt

Hozzávalók 4 főre:

5-6 db kisebb darabokra vágott sertésláb, 50 dkg vöröshagyma, zsír, 1 fej fokhagyma, 3 púpozott kk őrlött paprika, 2,5 kk só, bors, 1 kisebb fej paradicsom, 1 kisebb zöldpaprika, (télen lecsót tehetünk bele) 1,2 l víz,

Elkészítés:

A zsíron a kockára vágott vöröshagymát kicsit megpirítjuk, hozzáadjuk a kisebb darabokra vágott fokhagymát. Őrlött pirospaprikával, csipet borssal, sóval fűszerezzük. Beletesszük a sertéslábakat és jól átkeverjük az egészet. Mindezt többször ismétljük, addig, amíg újra el nem kezd melegedni a lábos tartalma. Ekkor ráöntjük az 1,2 liter vizet és lassú tűzön főzzük, kb.: 4 órát.

Fasírt

Hozzávalók:

1 kg darált sertéshús, 3-4 zsömlé, tej, vöröshagyma, bors, só, pirospaprika, zsemlemorzsa, zsír, 3 tojás,

Elkészítés:

A hozzávalókat összekeverjük, és végül hozzáadjuk a tejbe áztatott, kinyomkodott zömléket. A tenyerünkben lapos gombócokat formálunk. Zsemlemorzsaiba forgatjuk és forró zsíradékban mindkét oldalát megsütjük. Főzelékkel vagy „resztölt” krumplival tálaljuk. Régen vasárnapi ebéd volt.

„Sóba krumpli”

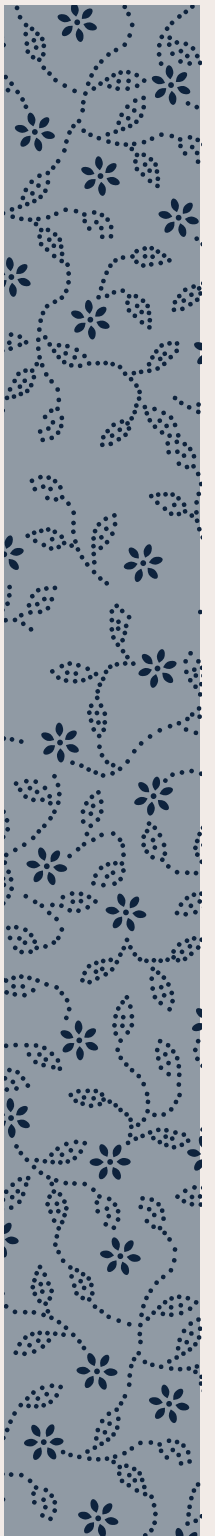
Hozzávalók 6 főre:

1 db közepes füstölt csülök, 1 kg burgonya,

Elkészítés:

Az elkészítés kifejezetten egyszerű. A meghámozott krumplit beletesszük a vízbe a csülök mellé. Lassú tűzön főzzük, kb.: másfél óra múlva kész is az egész.





Vadas gombóccal („Savanyú”)

Hozzávalók:

1,5 kg hús (vadnyúl, fácán, sertés, marha), zsír, liszt, tejföl, pirospaprika, 2 nagy fej hagyma, só, babérlevél, kis ecet, kis cukor,

Elkészítés:

A hagymát összekockázzuk, és zsíron megpirítjuk. Amikor már üveges, akkor belerakjuk a húst, amit előzőleg megmostunk, és szeletekre vágunk; és addig pirítjuk, amíg szép rózsaszínes lesz a külseje. Ha ez megvan, sózzuk, megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a babérlevelet, majd kevés vízzel felöntjük, hogy könnyebb legyen összekeverni. Lefedjük. Ha felforrt, lassú tűzön addig főzzük, amíg a hús megpuhul. (kb. 1,5 óra) Ezt követően a tűzről levesszük, és kiszedjük a "levesből" a húst és a babérleveleket. A maradék levet visszarakjuk főni. Ha felforrt, tejfölös habarással sűrítjük. Ha kész, és kicsit hűlt, ecetet adunk hozzá. Régen burgonyás gombóccal tálalták, manapság pedig zsemlegombóccal.

Zsemlegombóc

Hozzávalók a zsemlegombóchoz:

7 zsemle, liszt, 2 tojás, só, víz,

Elkészítés:

Míg a hús a zöldséggel fő, elkészítjük a zsemlegombócot: a zsemleket felszeleteljük, és apró kockákra vágjuk. Egy tepsibe kevés olajat teszünk, beletesszük a felkockázott zsemleket, és aranybarnára pirítjuk. 2-3-szor megkeverjük, hogy a kockák mindegyik fele megsüljön. Közben egy tálban lágy nokedli tésztát keverünk, ennek a tésztának, tulajdonképpen ragasztó szerepe van, a kis zsemlekockákat fogja egymáshoz. Amikor a zsemle kész és kihűlt, belekeverjük a tésztába, és vizes kézzel közepes nagyságú gombócokat formálunk (ha túl nagy a gombóc, akkor félő, hogy a közepe "nyers" marad). Forrásban lévő, sós vízben kifőzzük (kb. 10 perc).

Töltött paprika

Hozzávalók 4 főre:

60 dkg darált sertéscomb, 1dl rizs, 1 tojás, zsír/olaj, liszt, só, bors, pirospaprika, 2-3 ek cukor, 1l paradicsomlé, víz, majoránna, (hagyma, zellerlevél)

Elkészítés:

Egy tálban összekeverjük a darált húst a rizzsel, hozzáadjuk a hagymát, sóval, borssal, majoránnával, és némi pirospaprikával ízesítjük. Kézzel alaposan összedolgozzuk. A megtisztított paprikák végét levágjuk, magházukat és az ereket eltávolítjuk, majd mindegyiket lazán megtöltjük a húsgombócokkal. A megmaradt húsból gombócokat formálunk. Egy nagy lábosban 2 ek olajat/zsírt felforrósítunk, 2 ek lisztet hozzáadva rántást készítünk, és ha elkezd színesedni, felöntjük vízzel és az 1 l paradicsomlével. Ebbe a lébe fektetjük a töltött paprikákat és a gombócokat. Adunk hozzá még egy kis fej hagymát, zellerlevelet, 3 ek cukrot keverünk hozzá, és nagyon kis lángon lefedve kb: 45 perc alatt készre főzzük.



Tésztafélék

Grenadírmars

Hozzávalók:

1 adag gyúrt nagy kockatészta, 2 ek zsír/olaj, 1 fej vöröshagyma, 50 dkg burgonya, só, őrölt bors, 1 púpozott kanál pirospaprika.

Elkészítés:

4-5 közepes krumplit pucolunk, összevágjuk apró kockákra, és sós vízben megfőzzük. 1 közepes fej vöröshagymát apróra vágunk, és megpirítjuk 2-3 kanál zsíron vagy olajon. Ha ez kész, egy kis pirospaprikát adunk hozzá. A krumplit leszűrjük és a hagymás zsírra ráöntjük. A házitésztát liszt, só és víz összegyúrásával készítették, néhol tojást is tettek bele.

Káposztástészta

Hozzávalók 6 főre:

1 fej fehér káposzta, 2 ek zsír/olaj, 1 ek kristálycukor, 50 dkg nagykocka tészta, só, bors,

Elkészítés:

A káposztát vékonyra reszeljük, vagy vágjuk, és kicsit megsózzuk. Az olajban közepes tűznél aranybarnára karamellizáljuk a kristálycukrot. Ebbe tesszük a kinyomkodott apró káposztát. Rövid ideig erősebb lángon összeforgatjuk a káposztát a karamellizált cukorral és sóval, majd közepes tűzön, fedő alatt puhára pároljuk. Közben kifőzzük a tésztát. A káposztára őrölünk egy kis borsot, majd összekeverjük a kifőtt tésztával.

Babos tészta

Hozzávalók:

25 dkg szárazbab, só, 2 evőkanál sertészsír, a tésztához: 3 tojás, 50 dkg liszt, víz, csipetnyi só,

Elkészítés:

Bablevest készítünk sok babbal, zöldséggel. Amikor a bab megpuhult, szűrőkanállal kiszedjük a kétharmadát. Egy lábasban olajat/zsírt melegítünk, beletesszük a lecsepegtetett puha babot, majd krumplinyomóval összetörjük. Állandó kevergetés mellett addig pirítjuk, míg gurulni nem kezd. Sózzuk.

Nagyanyáink rég csak házi tésztát készítettek. El sem tudták képzelni másképp. Ha mi is kedvet kapnánk, nézzük, hogyan érdemes hozzákezdeni:

Elkészítés:

A lisztből, sóból és tojásból sima tésztát gyúrunk gyúródeszkán. Ha a tészta úgy kívánja, maximum fél deci vizet adhatunk hozzá. Ha elkészült, fél órát pihentetjük. A tésztát vékonyra nyújtjuk, majd metéltre vágjuk. Kicsit szárítjuk, majd lobogó, sós vízben 4-5 perc alatt kifőzzük.

Savanyúkáposztás tészta

Hozzávalók:

50 dkg tészta, 1 kg savanyú káposzta,
30 dkg füstölt szalonna,

Elkészítése:

A szalonnát összevágjuk apró kockákra, ropogósra megsütjük, a savanyú káposztát egyszer kimossuk, utána késsel apróra vágjuk. A szalonna zsírján és a szalonnán megpároljuk a káposztát. Ha megpuhult a tésztával összekeverjük és fogyasztható. Aki édesen szereti, megcukrozhatja.





Pupácska vagy mákos guba

Hozzávalók:

½ kg liszt, 2 dl langyos tej, 10 dkg cukor, 2 tojás

Elkészítés:

A hozzávalókat összedolgozzuk. A tésztát 3 egyenlő részre osztjuk. Majd henger alakúra nyújtjuk, és 2 cm-es csíkokra vágjuk. Ezután óvatosan sütjük, szárítjuk egészen addig, míg világosbarna színű lesz. Darált mákkal, tejjel meglocsolták. A másik változatát először mézbe, majd mákba forgatták. A pupácskát régen kenyérsütéskor készítették. Hüvelykujjnyi rudacskákat gyúrtak kenyértésztából, és azt a kemencében megsütötték. Ha elkészült apróra vágták. Igazi karácsonyi böjtös étel.

Mákos tészta

Hozzávalók:

50 dkg metélttészta, 20 dkg mák, 10 dkg porcukor, ízlés szerint só,

Elkészítés:

A tésztát lobogó, forró sós vízben kifőzzük. Amikor a tészta már puha, leszűrjük, hideg vízzel lehűtjük, majd a megforrósított zsiradékban átforgatjuk. Tálaláskor meghintjük a porcukorral kevert darált mákkal.

Diós tészta

Hozzávalók 4 főre:

50 dkg széles metélt, só, olaj/zsír, 40 dkg dióbél, 15-20 dkg porcukor

Elkészítés:

A szokásos módon kifőzzük a tésztát. Leszűrjük, leöblítjük és lecsurgatjuk. Ha kész, egy nagyobb tálba tesszük, jó bőven megszórjuk darált dióval és porcukorral.

Grízes tészta

Hozzávalók 4 főre:

500 g széles metélt, só, 1 bögre búzadara, 4-5 ek olaj/zsír, cukor, só, lekvár,

Elkészítés:

A tésztát forró vízben kifőzzük. A darát a zsírban/olajban aranybarnára pirítjuk. Folyamatosan kavargatjuk, mert nehezen kezd barnulni, de utána nagyon gyorsan le tud égni. Ha megpirult, öntsük fel kétszer annyi vízzel, mint amennyi darát használtunk. Egy csipet sót teszünk rá, jól összekavargatjuk, fedő alatt még hagyjuk állni legalább 15 percet. Majd keverjük össze a tésztát a darával.

Túrós tészta

Hozzávalók 6 főre

A tésztához: 50 dkg széles metélt,

Tetejére: 25 dkg tehéntúró, 2 dl tejföl, 10 dkg füstölt szalonna,

Elkészítés:

A tésztát forró vízben kifőzzük. Közben a szalonnát kockára vágjuk, egy serpenyőben megpirítjuk. A zsír egy részét azonnal hozzákeverjük a leszűrt tésztához. A maradék zsiradékból kiszedjük a szalonnát, és kissé megsütjük benne a túrót és a tejfölt. Rátesszük a tésztára és a tetejére szalonnadarabkákat szórunk.

Lekváros gombóc

Hozzávalók 4 főre:

60 dkg krumpli, kb. 20 dkg liszt, 2 ek olaj/zsír, 1 tojás, só, zsemlemorzsa, lekvár,

Elkészítés:

A krumplit apróra vágjuk, és sós vízben kifőzzük. Ha megpuhult krumplinyomón áttörjük, és az olajjal/zsírral elkeverjük. Sózzuk, hozzáadjuk a lisztet és a tojást. (Annyi lisztet adunk még hozzá, hogy jól gyúrható és nyújtható legyen a tészta.) Összegyúrjuk, és 1/2 cm vastagságúra nyújtjuk ki, és kb. 6x6 cm-es négyzetekre vágjuk. Közepére kemény lekvárt teszünk. A négyszögek sarkait összefogjuk, és a lisztezett kezünkkel gombócokká formáljuk. Forrásban lévő sós vízben főzzük meg. Amikor a gombóc feljön a víz tetejére, még egyet forralunk rajta, és olajban pirított zsemlemorzsára szedjük. Cukorral hintve tálaljuk.

Mákos gombóc

Hasonló módon készül, mint a lekváros gombóc. A végén, a még meleg gombócokat darált mák és a porcukor keverékébe forgatjuk.



Smórni

Hozzávalók:

1/2 kiló búzadara, tej, 2 tojás, kb. 5 evőkanál cukor, olaj, (kb. 2 evőkanál)

Elkészítés:

1/2 kiló búzadarát tálba teszünk és annyi tejet öntünk hozzá, hogy egy ujjnyi magasan elfedje. Míg a darát puffadni hagyjuk, 2 tojást szétválasztunk. A fehérjéből kemény habot verünk. Mikor a dara megpuffadt, hozzákeverjük a két sárgáját, kb. 5 evőkanál cukrot, majd lassan (mint a piskótatésztnál) hozzáforgatjuk a felvert tojásfehérjét. Egy serpenyőben olajat hevítünk (kb. 2 evőkanál) és a masszát kis adagokban belekanalazzuk. Hagyjuk egy kicsit összeállni, majd fakanállal kis csatákra szedjük. A sütés során szükség szerint olajat adunk hozzá, s megvárjuk, míg kis darabokra esik.

Smórni

Hozzávalók:

1 kg burgonya, 10 ek. finomliszt, 3 ek. olaj/vaj, só,

Elkészítés:

A krumplit kockára vágva, sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, krumplinyomón átnyomjuk. Belekeverjük a lisztet és sót teszünk még bele. Fakanállal összeállítjuk. Egy nagy lábasban felforrósítjuk az olajat/vajat, és beletesszük a krumplis masszát. Mindaddig keverjük, amíg apró kis darabkákra szétesik. Porcukorral, baracklevárral tálaljuk.

Sufnudli (mákos, prézlis)

Hozzávalók:

60 dkg krumpli, 35 dkg liszt, só, zsemlemorzsa vagy mák, kevés zsír

Elkészítés:

A krumplit megtisztítjuk, és vízben puhára főzzük. Krumplinyomón átnyomva, nyújtódeszkára öntjük. Hozzáadjuk a lisztet, a sót, és összegyúrjuk. Sodorjuk, majd 2 cm-es darabokra vágjuk, és forró vízben kifőzzük. Míg a

nudli fő, kevés zsíron megpirítjuk a zsemlemorzását. Ebbe forgatjuk a leszűrt és lecsepegetett nudlikat. Cukorral meghintve, esetleg lekvárba mártva fogyasztjuk. Készülhet zsemlemorzsa helyett mákkal is.

Cigányfüle/Barátfüle

Hozzávalók 4 főre:

15 ek liszt, 3 tojássárgája, 2 ek olaj/zsír, 2 dl víz, só, szilvalekvár, 4 dk vaj, 15 ek prézli/darált mák, 5 ek cukor,

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit eldolgozzuk, vékonyra nyújtjuk, az egyik felére kiskanállal lekvárt rakunk 5 cm-enként. A tészta másik felét óvatosan ráhajtjuk, ujjunkkal a lekvárkupacok közötti részt jól lenyomkodjuk, és derelyevágóval kivagdossuk. Enyhén sós vízben 2-3 adagban kifőzzük 10-15 perc alatt. Ha puha, kiszedjük, és lehűtjük hideg vízben. Cukros mákkal, vagy pirított morzsával tálaljuk.

Bundás zsemle

Hozzávalók 4 főre:

4 db vizes zsemle (lehetőleg másnapos), 4 db tojás, 3 dl tej, 2 mk só, 6 dkg liszt, 4 dl olaj

Elkészítés:

A zsemleket 4 szeletre vágjuk. A tejet 1 mk sóval elkeverjük. A tojást villával kissé felverjük 1 mk sóval ízesítjük. Az olajat felforrósítjuk. A zsemledarabokat belemártjuk a tejbe, majd megforgatjuk a lisztben, utána belemártjuk a tojásba és a forró olajban mindkét oldalát szép pirosra sütjük. Melegen fogyasztjuk.

Tacskel

Hozzávalók:

70 dkg liszt, 1 cs sütőpor, csipet só, 15 dkg zsír, 2 tojás, tejföl, szilvalekvár

Elkészítés:

A lisztet tálba tesszük. Hozzáadjuk a sót, a sütőport, beletesszük a zsírt, és elmorzsoljuk. Belekeverjük a tojást, és annyi tejfölt teszünk hozzá, hogy könnyen lehessen gyúrni. A deszkán cipóra gyúrjuk, ujjnyi vastagságúra nyújtjuk. Kockára vágjuk, és a közepébe lekvárt hajtjuk. Tepsibe tesszük, és megsütjük



Bodag

Hozzávalók:

1 kg liszt, 40 dkg zsír, só ízlés szerint, tej, 1 sütőpor, köménymag,

Elkészítés:

A hozzávalókat kézzel eldolgozzuk. Annyi tejet teszünk hozzá, hogy gyúrható legyen, Kinyújtjuk. Késsel bekockázzuk, a tetejét köménymaggal meghintjük, majd zsírozott tepsiben megsütjük.

Drugacs (Savanyú káposztás rétes)

Hozzávalók:

1 kg liszt, 15-20 dkg zsír, só 12 darabhoz 1 kg savanyú káposzta

Elkészítése:

A lisztet a sóval és a vízzel/tejjel összegyúrjuk. A puha tésztát 3 cipóba osztjuk. A káposztát zsíron megpirítjuk, és 3 részre osztjuk. A cipókat vékonyra nyújtjuk, megkenjük fagyos zsírral, és elosztjuk rajtuk a káposztát. Egyenként szorosan feltekerjük, és 4 darabba vágjuk. Zsírral kikent tepsibe rakjuk, tetejüket olvasztott zsírral megkenjük, és szép aranybarnára sütjük. Rendszerint disznóvágás alkalmával készítették maradék káposztából

Hagymás lepény

Hozzávalók:

1 kg liszt, 3 tk só, 3 ek cukor, 1 tojás, 3 tojássárgája, kb. 7 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 10 dkg zsír/15 dkg Rama, 4 ek étolaj, 2 nagy doboz tejföl, 6 nagy fej vöröshagyma,

Elkészítés: 1 kg liszt, 10 dkg zsír dkg/15 dkg rama, só – ezt elmorzsoljuk, majd 1 tojást adunk hozzá. A tejet felmelegítjük a cukorral, majd belemorzsoljuk az élesztőt, hagyjuk, hogy felfusson az élesztő. Majd adjuk aliszthez, és dolgozzuk simára a tésztát. Ha szükséges, még pici tejet tehetünk hozzá. Ha kész, letakarjuk, meleg helyen kb 1 órát kelesztjük. Amint megkelt a tészta, még egyszer felverjük, zsírozott, lisztezett tepsiben közepesen vékonyra nyújtjuk. Hagymát készítünk: 6 nagy fejet felvágunk, és kevés olajon üvegesre pároljuk, majd sót teszünk hozzá. Ha kész, 2 nagy pohár tejfölt és 3 tojássárgáját keverünk bele, rátesszük a tésztára, majd megszurkáljuk villával. ½ óráig, közepes lángon sütjük.



Lekváros kifli

Hozzávalók 6 főre:

120 dkg liszt, 2 tk só, 2 dl napraforgó olaj, 7 dl langyos tej, 6 ek cukor, 5-6 dkg élesztő, lekvár, tojás a kenéshez, cukor a tetejére

Elkészítés:

A langyos tejbe beletesszük a cukrot, és felfuttatjuk benne az élesztőt. Ha felfutott, a többi alapanyaggal összedolgozzuk a tésztát. Kb. 1 órán át kelesztjük! Ha megkelt, lisztezett deszkán kör alakúra, vékonyra nyújtjuk. Háromszögekre felvágjuk. A vastagabb részébe teszünk egy darabka lekvárt, majd feltekerjük. A tepsit kikenjük és belerakjuk a kifliket. Tojással megkenjük, cukorral megszórjuk. Rövid ideig (kb.: 20 percig) sütjük.

Rétes

Hozzávalók 8 főre:

4 rúd tésztahoz: 50 dkg rétesliszt (lehet finomliszttel is keverni) 2 ek langyos zsír (általában kacsazsír), 1 tojás, 2 dl melegvíz, 1 tk só, 1 tk 10%-os ecet, A töltelék 1 rúdhöz: 50 dkg magozott meggy, vagy 2 normál ü meggybefőtt, 15 dkg cukor, 1 tk őrölt fahéj, 1-2 ek búzadara vagy morzsa

Elkészítés:

A lisztek egy tálba szitáljuk. A meleg vízben feloldjuk a sót és hozzákeverjük az ecetet. A liszthez hozzáadjuk a zsírt, összemorzsoljuk vele, hozzáadjuk a tojást és a vizet. Összegyúrjuk és jól kidolgozzuk kb. 10-15 perc alatt. Akkor jó, mikor fényes, hólyagos a tészta és nem tapad sem a kezünkhöz, sem a deszkához. Négyfelé vágjuk, kevés olajjal kikent kis tálkákba tesszük a gombócokat, és a tetejüket is vékonyan megkenjük olajjal és 30 percig letakarva, langyos helyen pihentetjük. A pihentetés után a tészta puha, ha belenyomjuk az ujjunkat, ott marad a helye. A nyújtáshoz az asztalra teszünk egy tiszta abroszt, belisztezzük és a tenyerünkkel kilapítgatjuk a tésztát, majd elkezdjük kihúzni. Meglisztezzük a kezünket, a tészta tetejét kissé bezsírozzuk, és alulról a kézfejükkel, belülről kifelé haladva óvatosan húzzuk, míg szinte átlátszóvá válik. Akkor jó, mikor átlátszik az abrosz mintája. Miután egyenletesen kihúztuk, a széleiről a megmaradt vastagabb részeket óvatosan lecsipegetjük. Hagyjuk kicsit szikkadni, de nem szabad sokáig szárítani, mert akkor a feltekeréskor török. Mielőtt megtöltjük, vékonyan kenjük meg olvasztott zsírral. A töltelék változó lehet. A töltelékeknél arra kell figyelni, hogy ha lédúsabb a töltelék, tegyünk egy kevés búzadarát vagy finom morzsát a tésztára, vagy magába a töltelékbe, hogy ne áztassa el a tésztánkat. Miután a tölteléket kis kupacokban elterítjük a tészta teljes felületén, az abrosz segítségével lazán feltekerjük, a tetejét tojássárgájával megkenjük, majd kikent tepsire tesszük. Előmelegített sütőben 15-20 perc alatt pirosra sütjük.

Fánk

Hozzávalók 4 főre:

1 kg liszt, (fele rétes, fele sima liszt), 0,5 l tej, 5 dkg élesztő, 10 dkg vaj, 3 tojás, 10 dkg cukor, 0,5 dl rum, csipet só, zsír/olaj a sütéshez, porcukor a tetejére, lekvár,

Elkészítés:

Egy nagy tálba tesszük a lisztet, egy csipet sót, majd beleütjük az egész tojásokat, hozzáadjuk a rumot, a felfuttatott élesztőt, az olvasztott vajat, és a meleg tejet. Fakanállal jól összedolgozzuk. Addig verjük a fakanállal, amíg

a tészta kifényesedik, és hólyagos nem lesz. Ekkor már elválik az edény falától és lejön a fakanálról is. Kicsit meg-lisztezzük a tetejét, és letakarva kétszeresére kelesztjük. Lisztezett deszkára borítjuk, kicsit átgyúrjuk. Kézzel szépen széthúzogattjuk, kb másfél ujjnyi vastagságúra. Fánkszagatóval, vagy nagyszájú üveg pohárral kiszaggatjuk. Mire az olaj felforrósodik, addigra másodszorra is megkel a tészta. Bő olajban, kb.: 2 percig fedő alatt sütjük. Forrón meghintjük porcukorral, és lekvárral tálaljuk.

Kelt bukta

Hozzávalók 8 főre:

1 kg liszt, 2 tk cukor, 20 kanál olvasztott zsír/ 16 dkg Rama/vaj, 5 dkg élesztő, 4 dl tej, 6 tojás, 12 dkg porcukor, 1 cs vaníliás cukor, 2 kk só, 1 egész tojás a lekenéshez,

Elkészítés:

2 dl tejet meglangyosítunk, és beletesszük a cukrot, majd belemorzsoljuk az élesztőt. A lisztet egy nagyobb tálba öntjük, középhe mélyedést csinálunk, ebbe önjük bele a felfuttatott élesztőt. Az ujjunkkal a felfuttatott élesztőhöz egy kis lisztet keverünk. (ez lesz a kovász). Letakarva 10 percig pihentetjük, míg felhabosodik. Ez alatt megolvasztjuk a zsiradékot. Langyosítsuk meg a maradék 2 dl tejet, tegyük bele a 6 tojást, a vaníliás cukrot, a porcukrot, sót, és keverjük jól el. A 10 perc pihentetés után öntsük a lisztbe a tojásos keveréket és az olvasztott margarint is. Majd alaposan gyúrjuk/dagasszuk össze, míg a tészta el nem válik a kezünktől. Konyharuhával letakarva, langyos helyen 50 percig kelesszük, míg duplájára nem nő a tálban. Miután megkelt a tészta, gyúródeszkára borítjuk, és kedvünk szerint megtöltjük. A buktákat kikent tepsibe tesszük, és még ott is 10 percet pihentetjük sütés előtt. Pihentetés után megkenjük a felvert tojással, és betesszük sülni. Előmelegített sütőbe tesszük. Káposztával, meggyel, túróval is lehet tölteni, de ebből a tésztából készíthetünk, fonott kalácsot (mazsola hozzáadásával) is.

Flekel

Hozzávalók:

30 dkg liszt, 1 kg krumpli, 2 tojás

Elkészítés:

A sós vízben puhára főtt krumplit, a lisztet és a tojásokat összekeverjük. Fél cm vastagságúra nyújtjuk, majd téglalap alakúra vágjuk. Forró zsírban kisütjük. Fahéjas cukorral vagy lekvárral fogyasztjuk. (Élesztővel készített változata is van. Az elkészítése ugyanaz.)

Sütemények



Ízikes

(Kifejezetten lakodalmas sütemény.)

Hozzávalók:

1 kg liszt, 1 kg vaj, 2 dkg élesztő, csipet só, kevés tej, 8 tojássárgája, tejszín

Elkészítés:

A lisztet a tojások sárgájával, a sóval és az élesztővel összedolgozzuk. Annyi tejszínt teszünk hozzá, hogy rétestészta keménységű legyen. Ujjnyi vastagságúra nyújtjuk. Az előzőleg összekevert 10 dkg lisztet és vajat a tészta közepébe simítjuk, majd hajtogatjuk. Ezután 10 percig pihentetjük. Az egész műveletet még kétszer megismételjük. A végén az egészet vékonyra nyújtjuk, és kockákra vágjuk. Az ízikekre feltekerjük, és kisütjük. Ez a ma is készített vajaskifli alapja. A kifliket a lagziban a maradék tortakrémekkel töltöttük.

Vajas kifli

Hozzávalók:

1 kg teavaj, 1 kg liszt, pici só, langyos víz, pici ecet, 5 dkg élesztő, pici tej, 12 tojássárgája, ebből kb. 60 dkg lesz

Elkészítés:

Az 1 kg vajat, a ½ kg liszttel és pici sóval összedolgozzuk, majd cipót készítünk belőle és hűtőbe tesszük. Kidagasztjuk a másik tésztánkat, amibe először beletesszük a ½ kg lisztet, a sót a tojássárgájával, majd a langyos, tejes, ecetes vízben elmorzsolt élesztőnket. A sima tésztát kinyújtjuk a deszkán, erre rátesszük a vajas cipót, és szétnyomkodjuk rajta, majd hajtogatjuk, és a hűtőbe tesszük. Kétszer hajtogatjuk, utána lehet kinyújtani kisujjnyi vastagra. Ezt követően pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és sütésálló lekvárt teszünk bele. 200 °C-os forró sütőbe tesszük, és halványra sütjük. Ügyeljünk arra, hogy a nyers tészta mindig hideg legyen, így fog szépen fölszaladni a sütőben. Ha kihült, vaníliás porcukorban megforgatjuk.

Linzer (kb. 60 dkg)

Hozzávalók:

1 kg lisztet ½ cs. Rama, 30 dkg zsír, 1 csipet só, 1 sütőport, 2 cs. vaníliás cukrot, ½ kg cukrot vegyesen (por és kristály), 2 egész és 4 tojássárgája, lekvár (a linzerek összeragasztásához)

Elkészítés:

Először a száraz alapanyagokat, így a lisztet, porcukrot, vaníliás cukrot, sütőport összekeverem, majd gyorsan belemorzsolom a margarint és a zsírt. Végül hozzáadom a 2 egész és 4 tojássárgáját, összedolgozom. A tésztaipót kb.: 1 órát hűvös helyen pihentetem. A tésztát porcukorral hintett deszkán fél cm vékonyra nyújtom. Linzerkiszúróval formára szaggatom, és a sütőbe teszem.

Előmelegített sütőben, közepes hőfokon 10 percre sütöm. A lyukas és a teli sütit lekvárral összeragasztom, majd teszek még egy kis lekvárt a lyukakba. Végül vaníliás porcukrot szitálok a tetejére.



Piskóta

Hozzávalók:

6 egész tojást, 6 kanál cukor, 6 kanál liszt, egy fél csomag sütőpor,

Elkészítés:

Egy tálban a 6 tojássárgáját 6 kanál kristálycukorral sűrűre keverjük a habverővel. Ha jó, hozzáadjuk a 6 kanál lisztet és a fél csomag sütőport. A végén óvatosan a tésztába keverjük a keményre felvert tojásfehérjét. Zsírozott, lisztezett, közepes nagyságú tepsiben kb. 180 °C-on 20-30 percig sütjük.

Szalagóris (Hadidobos)

Hozzávalók:

½ liszt, 10 dkg zsír, 5 dkg cukor, 2 dkg szalakáli, 2 tojás, tej,
A krémhez: 1 l tej, 40 dkg cukor, 5 kanál liszt, 5 dkg kakaó, 20 dkg vaj

Elkészítés:

Könnyű tésztát gyúrunk, 5 részre osztjuk, majd kinyújtjuk, egyesével kisütjük a lapokat. A lapok eléggé vékonyak lesznek. A tetejét villával megszurkáljuk, hogy ne púposodjon fel sütés közben. Világosra sütjük

Krém:

Egy tálban összekeverjük a 40 dkg kristálycukrot, az 5 kanál lisztet és 5 dkg kakaót, a 20 dkg vajat, valamint ½ tejet. ½ liter tejet odatesszük főzni. Ha forr a tej, belefőzzük a csomómentesre elkevert lisztes-kakaós masszát. Vigyázni kell, mert hamar odasülhet. Kicsit hülhet, de még melegen megkenjük a lapokat. Porcukorral szórjuk meg.

Zserbó

Hozzávalók 10 főre:

Tésztához: 50 dkg finomliszt, 20 dkg zsír, vagy margarin, 2 tojás, 3 ek porcukor, 2 dkg élesztő, tej az összeállításhoz, só, Töltelékhez: 40 dkg őrölt dió, 30 dkg cukor, 1 ü (7,5 dl) baracklekvár Mázhoz: 10 dkg tortabevonó csokoládé v. jó minőségű csoki, 3 ek olaj

Elkészítés:

Az élesztőt pici tejben felfutatjuk. Zsírt, cukrot, tojást jól kikeverjük. Hozzáadjuk az élesztőt, lisztet, és annyi tejet, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. Négy egyenlő részre osztjuk, és egyenként tepsi méretűre nyújtjuk, jó vékony tésztánk lesz. Zsírozott tepsibe tesszük az első lapot, rásimítjuk a lekvár harmadát, megszórjuk a dió harmadával, folytatva a sort rárakjuk mind a négy lapot. Megszurkáljuk villával, és közepes tűznél szép pirosra sütjük.

Ha kihűlt, még melegen csokimázzal leöntjük. Hűtőbe tesszük egy napig, majd keskeny hosszúkásra szeleteljük. Sokáig eláll.



Hercel

Hozzávalók:

1 kg liszt, ¼ cs sütőpor, 1 dkg élesztő, 10 tojássárgája, csipet só, egy citrom reszelt héja, 20 dkg zsír, 40 dkg Rama, 1 cs vaníliás cukor, vaj, 30 dkg cukor,

Elkészítés:

A lisztet vajjal, élesztővel elmorzsoljuk, ezután cukor, só, reszelt citromhéj hozzáadásával ujjnyi vastag tésztát gyúrunk. Szív alakú formával kiszúrjuk. A szíveket tojásfehérjébe majd diós cukorba mártjuk. Ezután szép sárgára sütjük.

Cimetkrofni

Hozzávalók:

1 kg liszt, 4 dl tejszín, fél cs. élesztő, ½ ek cukor, 7 tojássárgája, 25 dkg vaj, 3 ek rum, só, ½ kg porcukor, 1 cs. őrölt fahéj

Elkészítés:

A lisztet összekeverjük a tejszínnel, a tojások sárgájával, a cukorral és a felfuttatott élesztővel, a rummal és kevés sóval. Könnyű tésztát gyúrunk belőle, majd kb. 2-3 cm vastagra nyújtjuk. Megkenjük olvasztott margarinnal, majd összehajtogatjuk. 30 percig pihentetjük így. Ezt 3x megismételjük. (Mindháromszor kenjük meg az újbóli összehajtogatás előtt olvasztott margarinnal. Ettől lesz szép leveles). Ezután a tésztát ismét kinyújtjuk, és négyzet alakú darabokra vágjuk. Felhajtjuk a sütőformára, és a két sarkát tojásfehérjével összeragasztjuk. Bő zsírban kisütjük. Még melegen a porcukros fahéjba forgatjuk.

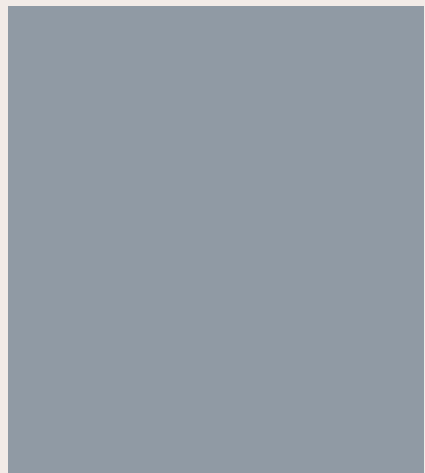
Labdarózsa

Hozzávalók:

9 tojássárgája, 1 egész tojás, ½ kg liszt, kevés rum vagy tejszín, só

Elkészítés:

A hozzávalókból levestészta keménységű tésztát készítünk. Vékonyra nyújtjuk. Derelyevágóval négyzetes lapokra vágjuk, figyelve arra, hogy a széleket ne vágjuk át. A speciális sütőbe tesszük, és forró zsírban kisütjük.



Kelt pite

Hozzávalók:

½ kg liszt, csipet só, 15 dkg Ráma, 15-20 dkg cukor, ½ cs. Élesztő, tej, 2 tojás,

Elkészítés:

½ kg lisztet, csipet sót, 15 dkg margarint, 15-20 dkg cukrot elmorzsolunk. ½ cs. élesztőt kevés cukros meleg tejben felfuttatunk. 1 tojást és 1 tojássárgáját beledagasztunk a lisztbe az élesztővel, kicsi tejjel nem túl lágy tésztát készítünk, és meleg helyen megkelesztjük. Ha kész kinyújtjuk és zsírozott tepsibe tesszük, majd meggyet szórunk a tetejére. Előmelegített sütőbe tesszük, kb. 45 perc alatt pirosra sütjük.

Tejfölös lepény

Hozzávalók:

40 dkg liszt, 3 dkg élesztő, 4 dl tej, 5 dkg cukor, 7 dkg vaj, 2 tojás sárgája, 1 kávéskanál só,
Töltelék: 2 pohár tejföl, 2-3 dkg vaj

Elkészítés:

A lisztet összedolgozom a kevés cukros tejben felfutatott élesztővel, a tojások sárgájával, a sóval, és annyi langyos tejjel dagasztom be, hogy könnyű kelt tésztát kapjak. Végül belerakom az olvasztott vajat, a tejfölt és meleg helyen kelesztem. Ha kész kinyújtom, és kizsírozott tepsibe teszem.

Krumplis pogácsa / Kukoricaliszt

Hozzávalók:

1 kg krumpli, 30 dkg liszt, kukoricaliszt, 1 tojás, tejföl, csipet só, kevés zsír

Elkészítés:

A krumplit megtisztítjuk, és a vízben puhára főzzük. Krumplinyomón átnyomva, nyújtódeszkára öntjük. A lisztet, a tojást, a tejfölt, valamint a zsírt hozzáadjuk és még melegen összegyúrjuk. Vastag tésztát nyújtunk, az asztalon pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A tetejét tojással megkenjük. Középméleg sütőben kb. 25 percig sütjük.

Krumplis pogácsa recept

Hozzávalók 6 főre:

500 g krumpli, 50 g vaj, 1 egész tojás, 100 g liszt, 1 tk só, 1/2 cs sütőpor, olaj a sütéshez

Elkészítés:

A krumplit enyhén sós vízben megfőzzük, majd krumplinyomón átnyomjuk. A langyos krumplit megsózzuk és belekeverjük a puha vaját és a tojást. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet és lágy tésztát gyúrunk belőle. Lisztezett gyúródeszkán kb. 1 cm-es nyújtjuk. Késsel berácsozzuk a tetejét és közepes nagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Egy serpenyőben kb. 2 cm magasságban olajat melegítünk. Ha már forró, beletesszük a pogácsákat és mindkét oldalukat kb. 2-3 perc alatt aranybarnára sütjük.



Herőke

Hozzávalók:

1 kg liszt, 1 tejföl, 25 dkg margarin,
2 evőkanál cukor,
6 tojássárgája, 2 dkg élesztő,
pici só, 3 dl tej

Elkészítés:

Először kovászt készítünk: A tejet langyosítjuk, pici cukrot és az élesztőt tesszük bele. Ha felszaladt, 15dkg lisztet keverünk bele. A megmaradt lisztet gyúródeszkán a margarinnal összemorzsoljuk, beletesszük a 6 tojás sárgáját, 1 pohár tejfölt, a kovászt és a cukrot, majd a tésztát összegyúrjuk. Kb. fél cm vastagságúra nyújtjuk. 10-15 cm-es darabokra vágjuk. Derelyevágóval négy-hat csíkot vágunk bele, hogy a széleit ne érje. Forró zsírban vagy olajban kisütjük úgy, hogy a tenyerünkben minden második csíkot felemelünk. Porcukorral meghintjük.

Prósza– sütemény kukoricalisztből

Hozzávalók 4 főre:

kb. 6 db nagyobb szem krumpli, 2-3 doboz aludttej, kukoricaliszt, só

Elkészítés:

A krumplikat megpucoljuk, megmossuk, és hideg vízbe tökgyalun lereszeljük. Leszűrjük, és az aludttejvel összekeverjük, beletesszük a lisztet és a teáskanál sót. Alaposan összekeverjük, zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük. (Az állaga akkor jó, ha közepes nokedli tészta sűrűségű.) Kb. 3/4 óráig sütjük, közepes lángon. Akkor jó, ha pirul a teteje! Ha kész, nagyobb kockákra vágjuk. Kukoricalisztből készül, mint a pogácsa, csak egy darabban sütik meg, mint a lepényt, és ízesítésre, díszítésre szilvalekvár cseppeket csöpögtetnek bele

Savós flekel

Hozzávalók:

1 l savó, 1 kg liszt, pici só, ízesítéshez lekvár, porcukor

Elkészítés:

A savót felforraljuk, beletesszük a lisztet, addig keverjük, míg sűrű lesz. Gyúródeszkára kiborítjuk, összegyúrjuk, lisztezzük, és kb. fél cm vastagságúra kinyújtjuk. 10x10 cm-es kockákra vágjuk. Forró zsírban vagy olajban kisütjük. Kettő darabot lekvárral összeragasztunk, porcukorral meghintjük a tetejét;

A savó készítése: 2 liter házi tejet befőttes üvegekbe öntjük, meleg helyen 3 napig tartjuk, ha megalszik, evőkanállal a fölét leszedjük/ ez a tejföl /, majd ritka anyagú kendőbe öntögetjük, a kendő négy sarkát összekötve felakasztjuk, s ami így kicsöpög az a savó, a kendővel marad a túró.

Kuglóf

Hozzávalók:

60 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 5 tojás sárgája, ½ l tej, pici só, porcukor,

Elkészítés:

A hozzávalókból lágy tésztát gyúrunk, alaposan kidolgozzuk, majd kuglófsütőbe téve megkelesztjük. Előmelegített sütőben lassú tűzön megsütjük.

Hájas sütemény

Hozzávalók:

20 dkg liszt, tej, cukor, 3 dkg élesztő, 1 egész tojás, csipetnyi só, margarin, háj,

Elkészítés:

Dolgozzuk el csomómentesre a tésztát, majd tegyük meleg helyre, és hagyjuk kelni. Amikor megkelt, 4 dkg lágy margarint dolgozzunk bele, és fakanállal jól verjük fel. Akkor lesz igazán jó, ha a tészta hólyagos, és leválik az edény faláról. Ismét pihenni, kelni hagyjuk, ha megkelt, újra felferjük, és megint kelesztjük. Ha ismét megkelt a tészta, akkor lisztezett gyúrotáblára tesszük. Kézzel vékonyra kihúzzuk, és 20 dkg, langyosra melegített, könnyen kenhető hájat vékonyan rákenünk, majd, mint a bejglit, feltekerjük. Kissé lelapítjuk kézzel, jobbról, balról felhajtjuk a tésztát, és ismét pihentetjük, kelesztjük. Ha megkelt, nyújtófával kinyújtjuk, kb. 0,5-1 cm vastagra, 5-6 cm-es kockákat vágunk. Tetszés szerint megtölthetjük dióval, mákkal, lekvárral, túróval. A sarkokat összefogjuk, és tepsibe tesszük, hagyjunk helyet, mert megdagadnak a sütemények. Közepes tűznél sütjük, ha megsült, vaníliás porcukorral meghintjük.

Bodzafánk

Hozzávalók: 10 dkg liszt, 1 db tojás, 1,5dl tej, 1dl szénsavas ásványvíz, 1cs vaníliás cukor, 2-3 marék bodzavirág

Elkészítés:

A bodzát jó alaposan megmosom, és a virágokat lecsipkedem a száráról. A lisztből, tojásból, tejszínből, vaníliás cukorból, és az ásványvízből sűrű palacsintatésztát készítek, majd belekeverem a jól lecsepegtetett bodzavirágot is. Bő forró olajban szép pirosra sütöm. Fahéjas porcukorral még melegen lehet tálalni.

Hartyán gasztronómiai sajátosságai

A leves

A leves a hartyáni étrend egyik legfontosabb alkotóeleme volt. Gyakran főztek tészta- és burgonyalevest. Ezek készítéséhez általában a száraztészta és a burgonya főzőlevét használták fel, melyet hagymás-paprikás zsírral és összevágott petrezselyemzölddel fűszereztek. Füstölt húsból is gyakran főztek levest, kolbászpaprikást vagy húslevest sonkából. Bőjtben csak olajjal főztek, zsírmentesen.

Az idősebb embereknek reggelire gyakran rántott levest főztek, kenyeret aprítottak bele, ezt könnyen tudták enni. A bablevest Nagypénteken rántás nélkül, tejjel készítették, a hétköznapokon krumplis gombóccal tálalták. A zöldbalevest a legtöbb házban szintén tejjel, de rántás nélkül tették az asztalra. A gombóclevest csak tisztított krumplival főtt lében főzték. A sonkalevest „rével”-lel fogyasztották. Húsleves csak ünnepeken és vasárnap készült, de ehhez mindig házi, gyúrt cérnametélt járt. A levesben főtt húst paradicsomszósszal, főételként is tálalták. Ha kevés volt a főtt hús, levessel megették.

A tészta

A tészta igen fontos szerepet játszott étrendjükben. Hetente kétszer-háromszor is fogyasztották, elsősorban a főtt tésztát, vagyis a saját készítésű metéltet, a nokedlit, és a gombóc különböző változatát. Ezeket főételként különböző kiegészítővel tálalták, pl. káposztával, babfőzelékkel; összetört és paprikás zsírral leöntött burgonyával. Készítettek még lekváros, tojasos és paprikás gombócot és tésztát is. A babos tészta minden pénteken az asztalra került. A bodagot a krumplileves mellé készítették. Buktát főleg szombaton készítették, ez volt a kelt nap, buktás nap. A buktákat mindenféle töltelékkel töltötték, és kemencében sütötték.

A főzelék

A főzelékek legfontosabb alapanyaga a szárazbab, a káposzta és a burgonya volt. Ezeket az alapanyagokat megtermették, olcsó, és sokféle étel készítésére alkalmasak. Babot általában hetente kétszer ettek, szerdán és pénteken. A sűrűbabot, és a savanyú káposztát is gombóccal, főtt sonkával ették. A tökfőzeléket tökkáposztának hívták, pörköltet készítettek hozzá, ha nem volt hús, hagymalecsót öntöttek rá.

A húsételek

Hartyánon kevés húst fogyasztottak. Húsételeiket a nagyobb ünnepek kivételével általában füstölt húsból készítették. Minden családban vágtak egy vagy több disznót, és elsődlegesen ez biztosította a család hússzükségletét. A friss húsból levest főztek, megsütötték, fasírozottat, pörköltet vagy rántott húst készítettek. A rántott húst csak az 1920-as évektől kezdve ismerték. A hentesnél általában borjúhúst, marhahúst lehetett kapni, de volt sertés hús is. Tavasszal a vásárban vettek egy birkát, felnevelték. Ősszel, szüretre levágták, jó birkagulyást készítettek belőle. Disznózsír 60-70-100 liter is elfogyott egy évben egy nagyobb családban, mangalica hizók voltak akkoriban.



„Oldalas lesütve” – Befőttés üvegben, zsírral leöntve tartósították. Ezt, amikor kellett, kiolvasztották és „resztölt” krumplival ették. A sonka mellett az oldalast is füstölték. A füstölt csülök a babfőzelékhez járt. A vasárnap készült pörkölt mellé (disznó, marha, borjú, csirke) nokedli járt. A szalonna: alapélelmiszer volt. Kivitték a határba, ha dolgozni mentek, kenyérral, hagymával, zöldségfélével ették. A kolbász, disznósajt, hurka a házaknál disznóvágás után volt, amíg el nem fogyott. Inkább reggelire, vacsorára ették. A hurkához tepszis („snicli”) krumpli járt.



A töpörtyű is alapélelmiszer volt. Bármikor elő lehet venni az üvegből. Zsírral leöntötték, megmelegítették, sült krumplival, tavasszal már salátával fogyasztották. Fasírt, csak vasárnapi eledel volt résztölt krumplival tálalták. A töltött paprika ünnepi ebédnek számított. Paprikás krumpli – főleg vacsorára készült. Ha volt, tettek bele kolbászt, vagy sonka darabokat. A „Savanyú”-t, azaz a vadast gombóccal – névnapokon, családi ünnepeken főzték. Lehet nyúlból, fácánból, vagy más húsból készíteni.

A sütemények

Az aprósütemény és a torta készítése csak a két világháború közötti időben terjedt el. Ezeket általában csak nagyobb ünnepeken sütötték, a vasárnapok süteménye továbbra is a kelt tészta és a rétes (tiroli rétes) maradt. Utóbbit ünnepeken és hétköznap egyaránt készítették. Ünnepeken dióval, túróval, mákkal (egy családban 40-50 liter is volt) és gyümölcscsel töltötték meg, hétköznapokon például káposztával, burgonyával. A vajas kifli, és a szalagóriás (Szalalkális) nagyobb ünnepeken készült, a hercelt gyakrabban sütötték, mert sokáig elállt. Torta a háború után, először csak lakodalmakban volt, majd az 50-es években, pl. első áldozáskor, bérmáláskor, búcsúkor is sütötték. A süteményekhez a vaját a háziasszonyok maguk köpülték.

A burgonya

A burgonya is nagyon fontos szerepet játszott az ételek elkészítésében. Télen szinte naponta ettek főtt vagy sült burgonyát füstölt hússal vagy anélkül. Felhasználták levesek és tésztafélék készítéséhez. A savanyú és tepsis burgonya régebben egytálételként került az asztalra.

A káposzta

Nyáron nyers, télen savanyított (standeros) formában fogyasztották. A legtöbb káposztából készült étel alapanyaga a savanyú káposzta volt. Gyakran készítettek párolt káposztát, és babfőzelékkel, kelt gombóccal vagy sült szalonnával ették. Főztek savanyú káposztát úgy is, hogy füstölt húst daraboltak bele. A takart a disznóölés ételle volt.

A mártások

A mártások közül a legkedveltebb a paradicsom-, és a savanyú mártás. A főzelékeket és a mártásokat régebben többnyire hús nélkül főételként fogyasztották.

Savanyúságok, befőttek

A szilvabefőtt, szilvalekvár volt a leggyakoribb, mert szilvafa minden szőlőben volt, magbaváló szilva. Húshoz is, desszertnek is ették. Régen a szilvalekvárhoz nem tettek cukrot, mert a cukor nagyon drága volt, (zsákban kapták a családok a répeleadás után) de tettek bele mustot, ami még édesítette. A lekvárt addig főzték, míg jó sűrű nem lett, köcsögökbe tették, nem üvegbe. Készítettek birsalmából sajtot és kompótot is. A gyümölcsöket (cseresznye, alma, őszibarack, körte, ringló) nyáron megették, télire nem igazán jutott már. Meggybefőttet főleg desszertnek kínálták, de ha beteg volt a gyerek, ennek a levét itta. Savanyúságnak uborkát, paprikát, csalamádét, kisdinnyét tettek el. A kovászos uborka egész nyáron, mindig volt, állandóan állt az üvegekben. A levét üdítőnek itták.

Italok

Bor, pálinka egész évben, minden háznál volt bőven. A parasztember pálinkával kezdte a napot. A férfiak egymást mindig borral kínálták. Szörpöt, üdítőt, szódavizet csak kocsmában lehetett venni, még az 1950-es években is. Rendszerint rumot ittak, ha valaki elrontotta a gyomrát. Likört a lakodalmakban kínáltak, ezt rendszerint maguk készítették. Likőr recept: $\frac{1}{2}$ liter pálinkához 30 dkg cukor, $\frac{1}{2}$ liter pálinka, $\frac{1}{2}$ liter víz, 1 aroma, két hétig érlelni. (Gyakori likőr fajták: császárkörte likőr, őszibarack likőr)



A tartósítás (hűtőszekrény nem lévén) módjai

Füstölés – a disznóvágás után minden fölfüstöltek, jó hideg spájzban tárolták nyáron, nem csöpögött, bármikor felhasználhatták

Zsírban – bődönben (döböny) eltartható pl. az oldalas, karaj, kolbász nyersen beletéve, töpörtyű, kiolvasztás után fogyasztható

Sózás – sokan szerették a sós léből kivett szalonnát, főtt krumplival, kenyérral fogyasztották.



Fő étkezésen kívüli étkezések

Reggeli – aki fejt, ott tejtermék, kenyér, túró, tejes kávé, cikória, szalonna, disznósajt, kolbász, töpörtyű, rántott tojás volt

Vacsora – lehetett ugyan az, mint a reggeli, de mind mellé főtt krumpli, télen sült krumpli, kocsonya, lecsó, paprikás krumpli járt. A tejtermékek közül főleg túró volt az asztalon, de a hagymalecsó kenyérral mártogatva is népszerű volt.

Tízórai, uzsonna – főleg gyerekeknek: szilvalekváros kenyér, cukros kenyér (vizes kenyeret kristálycukorba mártottak), zsíros kenyér zöldhagymával, vajjas kenyér (ha volt otthon vaj)

Gyümölcs

szilva, ez volt a legtöbb a faluban, főleg a lekvár és pálinkának való miatt, szőlő: bornak és télire gyümölcsnek „henglárba” (sustyából fonalat készítettek, a két végére kötötték fel a szőlőfürtöt, így akasztottál fel a spájzba a rúdra fűzve) így Karácsonyig tárolták.

Heti étrend:

Hétfő – ha nem maradt vasárnapi maradék: leves és tészta

Kedd – leves sonkából vagy füstölt húsból, főzelék sonkával vagy füstölt hússal

Szerda – bableves gombóccal, Krumpli leves bodaggal, leves pogácsával, tacsikellal, flekel, gombóc, núdli,

Csütörtök – „húsos” nap, leves + főzelék hússal, télen tepszis krumpli hurkával, vagy fejhússal,

Péntek – bableves + babos tészta savanyúsággal

Szombat – „buktanap” vagy „keltnap”, leves + bukta kemencében sütvé,

Vasárnap – húsleves, csirkepörkölt nokedlival, rántott csirke, rántott hús (csak a 60-as évek után),
régebben sonkaleves rével, savanyú káposzta gombóccal, főtt sonka hozzá

(Ősszel esetleg csirkepörkölt, rántott csirkehús)

Özv. Rizmajer Mihályné (Pesti Boris néni)

Beszélgetés a régi hartyáni heti menüről, étrendről (lauter Antal)

Azelőtt hétfőn azt ették, ami maradt vasárnap. Kedden sonkából sonkaleves, vagy füstölt húsból csináltak valami levest, hozzá meg főzeléket. Krumpli főzelék, paradicsomos káposzta, tejfölös krumpli. . . kedden mindig főzelék volt sonkával, vagy füstölt hússal. Szerdán bableves gombóccal, csütörtökön megint sonkaleves főzeléssel, pénteken bableves, babos tészta. Szombaton bukta. Ez volt szokás Hartyánban az 1930-as években. Ezekben az időkben így főztek. Mehettél te akárhová, pénteken csak bableves, babos tésztát láttál az asztalon. Szombaton befűtötték a kemencéket – minden háznál volt – és buktát sütöttek. Mi tizenketten ültünk az asztalnál, képzelheted, mennyi bukta kellett. Anyám mindig úgy sütött, hogy két-három bukta maradjon vasárnapra is.

Vasárnapi ebédhez a hentestől hoztak marhahúst, marhahús levest főztek, hozzá valami főzeléket. Vasárnap is ez volt a menü, nem volt rántott hús, csak őszre, mikor már megnőttek a márciusi csirkék. Abból már lehetett pörköltet csinálni, vagy rántani húst. Vagy addig, míg ölés volt, az ölésből tartott a friss hús, addig küldött az egyik család a másíknak, nem úgy, mint most. Azelőtt nyáron nem vágtak disznót. Annak idején nem tudták eltenni, nem tudták sózni, tartósítani, meg az a sok légy. . .

Vasárnap, szegény anyám fölszeletelte mindig a buktát, odatette az asztra, úgy kapkodtunk azért a mákos buktáért. Szegény Lang Pali, azt sosem felejttem el: a Pali imádta a buktát, egyszer elgyukott egy buktát, az anyja

sütötte, bedugta a hátsó szobába a „Fájrede” ágyba, elfeledkezett róla és megrohadt, megrohadt a vánkos meg a toll, meg minden. Jaj, de kikapott az anyjától. . . Ez azt jelenti, hogy mekkora kincs volt akkor egy mákos bukta! Na, látod!

A nagymama (Rizmajer Mártonné Aschenbrenner Teréz) az Pestről került ide, az már másképp főzött. Őt évig lakott Pesten, ahogy idekerült, azt mondták rá, hogy pazarló, mert minden szombaton húst főzött, meg vasárnapra is volt már mindig sütemény, nem tudom micsoda, csak valami Linzer. Már akkor csinált az anyósom aranygaluskát, valaki jött éppen vendégségbe, meglátta, hogy mi készül ebédre, megjegyezte: ez is egy préda! (Mert aranygaluskát sütött!)

Az anyósom nagyon sokat tanult Pesten, ott már másképp főztek. Hartyánon nagyon szegényesen főztek. Az én anyámnak meg volt mindene, nyolc-tíz disznót vágtunk egy évben, de tizenketten ültünk az asztalnál. El is fogyott. Milyen ételek voltak régebben, amit ma már nem főznek a hartyáni konyhákban? Azelőtt főztük a kvakát, cukorrépa meg krumpli, abban benne a füstölt hús. Ez főzelék volt, minden családban főzték és nagyon szerették.

A cukorrépát megreszelték finomra, egy pár krumplit tettek bele, meg főzték. Az olyan nagyon jó édes volt, hozzá a füstölt hús. A bátyád, az imádta. Mi még most is szoktunk főzni. Régi étel volt még a smórni. Rétest sütöttek, aki tudott sütni, mert nem mindeni tudott. . . fánkot sütöttek, de a bukta volt a leggyakoribb, vagy a lekváros kifli, meg a hagymás lepény. Amikor hagymás lepényt sütöttünk, akkor káposztás buktával, mert akkor nem tettünk a tésztába cukrot, sós tésztával sütöttük. A másik buktáknál cukroztuk a tésztát. Mákos buktát sütöttünk, meg kakaósat, túrósat – azelőtt fejtünk, volt sok túró – ezeknek édes tésztát dagasztottunk.

Vasárnap leginkább úgy főztek, hogy hétfőre is maradjon, de ha nem, akkor hétfőn már kezdték a hagyma levessel, meg valamilyen tésztát. Krumplis tészta volt, káposztás tészta, babos tészta, túrós tészta. A túrós tészta az sokat volt, mert volt túrónk, de nem tejföllel meg cukorral. Csak megsózva, és szalonna sem volt benne. Csak kopaszon. Reggelire, vacsorára mit ettek régen? Nekünk otthon akkoriban béresek voltak, csak darabos volt. Aki szerette a tejet, vagy tejes kávé, annak az volt, de leginkább csak szalonna, töpörtyű.

Azelőtt a kacsákat tömtük, volt sok kacsaszír. . . a Hegóczki Jani, aki volt rendőr, az nálunk szolgált, mindig azt mondta a nagymamának, Rézi néni, tessék szíves nekem adni kacsaszírt, hogy én kacsaszíros kenyeret egyek. . . azt szerette jobban. Olyan nem volt, hogy valaki pénteken húst egyen.

Aztán főztek még paprikás krumplit, egy darabka sonkát tettek bele. Csinálják most azt a matutkát, én azt soha nem is ismertem, az életemben olyat nem ettem, azt sem tudom, hogy az mi.

Majer Ferencné gyűjtése saját visszaemlékezései alapján

Hétköznapi ételei

A földeken dolgozó emberek ritkán ettek főtt ételt. Ha maradt otthon mama, anya, háziasszony, akkor ő otthon főzött, míg a család többi tagja kint dolgozott a földeken. Ha kész volt az ebéd, kivitték a földekre lábasokban, a levest kandliban, vagy ceglédi kannában. Ezek füles edények, könnyebb fogni őket szállításkor. Akinek nem volt kerékpárja, az gyalog vitte az ebédet a határba, még 5-6 kilométerre is. Ahol nem volt kerékpár sem, ebédet főző asszony sem, mert szükség volt az asszony munkájára kint a határban, ott bepakolták az ebédet, uzsonnát, mindent a dolgozóknak. A lovas kocsival kivitték, és amikor enni készültek, beültek az aléba, a hűvösbe és megebédeltek. Túrót, szalonnát, kenyeret, kolbászt, hagymát ettek. A szalonna alapélelmiszer volt, kalóriát ad, nem romlik, kenyérral, hagymával vagy bármilyen zöldséggel finom. A könnyebb gyomrúak, kamaszok túrót ettek. Vagy együtt: túrót szalonnával, kenyérral, hagymával. De jó is volt! (11 éves koromtól!) . . . fél napi, kb. 6 órás munka után leülni az aléba enni, utána fél-egy óras pihenés után folytatni a munkát. Demizsonba vizet is vittek, azt itták. Ha megmelegedett? Na és, ittuk langyosan! Vagy ha volt közel kút, esetleg tanya, onnan hoztunk délben friss vizet.

A sengás

Ez ajándékot jelent. Disznóvágáskor a rokonoknak, főleg a testvéreknek, nagybácsiknak, sógoroknak járt a csomag. Ők egyébként ott voltak a disznóvágáson, sőt este még a disznótoron is. Mivel 60-70 évvel ezelőtt nem jártak el dolgozni az emberek, így a téli disznóvágásnál volt bőven segítség. Disznót mindig nagyot – 200 kg – vagy annál nagyobbat vágtak. Fontos volt a nagy mangalica hizót levágni, mert annak sok zsírja volt. 50-60 liter is került egy disznóvágáskor a bödönökbe. Ezzel főztek, ezzel öntötték le a sült húst, töpörtyűt. Zsíros kenyér volt az első tízórai, uzsonna, nappalra nassolni való a gyerekeknek. A disznóvágás másnapján vitték a gyerekek a rokonságnak a sengást. Egy szatyorba pakolták be nekik a szülők. Mi volt benne: egy darab hús (kb. 1-1,2 kg), kolbász, 2 db hurka, 1 staniclí papírban töpörtyű. Azért vitték a gyerekek a csomagot, mert azért járt egy kis borraivaló. 60 évvel ezelőtt, mikor a Józsi bátyámékhoz vittem a hurkát, ezt mondta a Bözsi néném: „Geb cvá guld”. Nagyon örültem, mert ennyit értettem belőle: „Adj neki két forintot!” 1953-ban a 2 Ft nagy pénz volt. 2,30 volt a kenyér. 2 forintért 5 db

kis csokit vehettem, mert 40 fillér volt a kis csoki.

A disznó nagy részét így elosztották, de ők is viszont kapták, így mindig volt friss étel. Hűtő nem volt, de hurka, kolbász volt mindig friss. Disznóvágáskor mi nem főztünk, csak „kesznlájst”, (katlanhúst) ettünk, főleg a főtt hasa alja szalonnát, belsőségeket. Volt, ahol pörköltet főztek, volt, ahol húst sütöttek. A böllér rendszerint valamelyik sógor volt, aki értett hozzá, ügyesen begyakorolta. Ő vágta a disznókat az egész rokonságban.

Lakodalmi sengás

Amióta az eszem tudom, készítő s lagzik voltak Újhartyánban. Óriási munkát jelentett ez az örömszülőknek. Hetekkel előtte edényeket, üstházakat, később gáztűzhelyeket összehordani, kölcsön kérni vajlingokat, evőeszközt, stb. A készítés eleinte a vőlegényes háznál volt, később már kocsmában. Az örömszülők egy pár rokonnal meggyúrták a tésztát, (cérnametéltet a húslevesbe), megpucolták a diót. Ezt kb. egy héttel a lagzi előtt. Lagzi előtt négy nappal kezdődött a készítés.

Első nap: Disznót vágtak, tartósabb süteményt sütöttek, (hercel, vajas kifli). Az nap azt ettek ott, amit gyorsan főztek, pl. pirított máj, disznósajt, abált szalonna. Második nap: Már kezdték hozni a sengást a közelebbi rokonok A nagyon közeli rokonok: 2 kg túró, 2 kg vaj, 250 tojás, 10 tejföl, 4 pár csirke, 2 tyúk, régebben kacsza is, Szomszéd, távolabbi rokon: Fél kg vaj, 5 tejföl, 1 pár csirke, fél kg túró, A rokonsági fok szerint számított a hozzájárulás mennyisége. Mindenki hozott! Fiatal fiúk, lányok nem hoztak, de a fiatal házasok már igen. Aki hozott sengást, azt leültették, megvendégelték, hurkával, kolbásszal, szalonnával, töpörtyűvel, disznósajttal. Ebédet a készítőknak egy rokon asszony főzött: nagy üst gulyáslevest, süteményt.

Harmadik nap: Még mindig hozták a sengást, és ezt ezen a napon fel kellett dolgozni. Sütöttek, főztek, nyers állapotban a húsok a negyedik napi lagzira előkészítve. Ezen a napon az ebéd körömpörkölt volt, vagy disznópörkölt.

Negyedik nap, a lagzi napja: Délelőtt már előkészítik a rántott húst, döbönyökben tárolták. Elkészítik a nokedlit, ha kell, megterítik az asztalt, tányérokba rendezik az aprósüteményt, a tortákat, üvegekbe előkészítik a borokat, házi savanyúságokat a tányérokba. Mi volt 50 évvel ezelőtt a lagzis menü? Délben: leves, marha vagy borjúpörkölt krumplival, sütemények Vacsora: tyúkhúsleves cérnametélttel, tyúkhús paradicsom szósszal, rántott hús kenyérral (köret régen nem volt, csak kenyér) savanyúság (uborka, csalamádé) sütemények, torta (egyszerre tálalták)

Éjjel:

tejes kávé – fonott kaláccsal (ezt nagyon várták a vendégek) Este 10-11 óra körül kínálták, egy asszony vitte a vödör kávéját, ami tej+cikória volt, egy másik asszony a bögréket, másik két asszony vitte a ruháskosárban a szeletelt fonott kalácsot, és ezt kínálták. Sokan kértek, mert a húсок után jól eset egy gyengébb étel, és ez az volt. Éjfél után, mikor megjött a menyecske, savanyú volt és töltött káposzta. Sok helyen reggel adták a káposztát, ha sokáig maradt a lagziban a nép. Az én lakodalmamban éjjel volt már virsli, 45 évvel ezelőtt. Süteményt is tálaltak föl az éjszakai ételek után.

Aki hazament a lagziból, kis süteményes csomagot kapott ajándékként a szülőktől vagy a fiatal pártól. (Mi hazaérkezés után rögtön megettük. Ott, a lakodalomban nem ettük, pedig volt az asztalon bőven, de otthon sokkal jobban esett.) Feketekávé, presszókávé akkor még nem volt, halászlé sem, ezeket később hozták divatba. A lakodalmat készítő első két nap süteményt, szalonnát, töpörtyűt kaptak jutalmul, a nap végeztével. Az utolsó, lagzi előtti napon járt a napszámkalács, a tirostrúdli, ez volt a túrósbukta. Jó nagy darabokat csináltak, a hónap alatt vitték az asszonyok haza. Pucolt csirkét még akkoriban nem osztogattak.

Húsvét ételei

A Nagyhéten, egész héten böjtöltünk. Nagypéntekig rendszeren, hagyományosan főzött a nagymamám, a heti étrend szerint, csak a hús helyett rántott tojást tettek az asztalra a főzelék mellé. Nagypénteken szigorú böjtöt tartottunk, a mi családjunkban igazi böjt volt: kenyér + víz egész nap. Pedig ekkor már süttöttünk Húsvétra, de a süteményből nem ehettünk.

Sok helyen bablevest, babos tésztát főztek. A bablevest rántás helyett tejjel sűrítették, a babos tésztát olajjal állították össze, a babot olajon pirították.

A szigorú böjt (kenyér és víz) anyám házában gyakorlat volt, naponta háromszor. Apám ekkor sokat dolgozott a határban, rendszerint szőlőt nyitott. Neki túró, kenyeret pakolt be anyám, mert kellett az energia az erős fizikai munkához. Nagyszombaton egész nap nem ettek húst, tészta féle volt az ebéd. A föltámadási körmenet után volt szabad megszegni a böjtöt: főtt sonka, főtt tojás, amit a sonka levében főztek, hozzá zeller saláta. Annyit főztek, hogy ezzel kínálták a húsvéti locsolkodókat is.

A legkedvesebb, legszebb ünnep a családban a karácsony. Meghittsége nem vitatható – még a legszegényebb családok is igyekeznek széppé tenni gyermekeik számára. Karácsonyfa mindig volt, egyszerűbb borovicska a szegényebbeknek, mert azt ingyen szedték a Vajkóban a borókásban. Az erdei fenyőt meg az utcán árulták. Karácsonyfadíszek: szaloncukor, dió, ostya. Talán még most is van a faluban régi ostyasütő, ami járt házról házra. Amikor felváltuk, a széle volt a finom, mert a hulladékot rögtön megehettük.

Ételek szentestén: mákos guba, azaz mákos núdli. A mákos gubát kifliből kell készíteni, és az még akkoriban nem volt. Az ügyesebb asszonyok a kenyérsütési vakarékból kis gubákat sodortak, ezt megsütötték a kemencében, és erre öntötték a cukros tejet. Ez volt az igazi guba. Volt még egy-két féle sütemény is szentestére. Nagyanyám karácsonyi süteménye a „vízenkullogó” volt, anyám és nagybátyám nagyon szerették. Ez egy kelt tészta. Ezt ették az ünnepek alatt végig.

Másnap, Karácsony első napján húsleves, főtt hús, szósz, esetleg rántott hús, és sütemények voltak. Nagykarácsony másnapján a maradékot ették. Általában minden háznál volt hús, hisz ekkorra időzítették a disznóvágásokat, és így akadt húslevesnek, töltött káposztának, pörköltnek. A régi sváb konyhán nem volt Karácsonykor töltött káposzta, halászlé, csak kb. 30 éve divat.

Ételek Hartyáni búcsúkor

A búcsú mindig nagy ünnep volt a sváboknak, ekkor jöttek a messzi rokonok, főleg a környező falvakból. Nagyon jól jött a Vendel napi búcsú, mert már leforróban volt a bor, megnőttek a csirkék, tömték a kacsákat, nagyok a disznók, tehát volt ennivaló a vendégnek, családnak. Tyúklevessel kezdtünk, majd következett a hús paradicsomszósszal. Utána a sült kacsa párolt káposztával, rántott csirke resztölt krumplival, sok savanyúság, sütemény. 4-5 félét süttünk, szárazat, kenőcsöset, mert anyám minden vendégcsaládnak pakolt otthonra is. Baromfiból 6-7 darabot vágunk, kacsa, tyúk, csirkét egyaránt. Anyám szerint nem volt szegényes a búcsúi menüorunk, mert baromfi ősszel volt bőven, vaját köpültek, lisztet Pilisen őröltek, zsír volt, tojást tojtak a tyúkok.

Névnapi menü

Névnapiakat csak a férfiak ünnepezték, nem emlékszem, hogy az asszonyok névnapiját is megtartották volna. A névnap fő étele a savanyú nyúl volt. Ez mindig este volt, tehát nem ettek nehezet. Igyekeztek beszerezni igazi nyulat, vagy maguk lőtték, tőrrel fogták, vagy vettek a csőszöktől, vadászoktól. Nem volt szokás a vadnyúl pácolása, rögtön feltették főzni. A babérlevél meg a bors adta a vadas ízt, amit tejföllel sűrítettek. Hozzá gölödin járt köritésnek. A gölödin nokedli tésztából készült gombóc, kicsit sűrűbb tésztából. Ezt adják a sűrűbabhoz, paradicsomos káposztához, savanyú tojáshoz is. A névnapra süteményt is sütöttek, egy-két féle aprósüteményt. A fő névnapra sütemény a vajjas kifli. Finom és sokáig eláll.

Keresztelő 70 évvel ezelőtt

Egy kisgyermek születése mindig nagy öröm volt a családban. Régen is, most is. Amióta Újhartyán benépesült – 1764 óta – nagy volt a csecsemőhalandóság. Orvos, gyógyszer híján a gyermekeket sújtó járványok tizedelték a kisbabákat. Volt olyan család, és ez volt a több, aki 10-12 gyerekből 3-4 gyermeket tudott csak fölnevelni, a többi egy éves kora előtt eltemették. Vallásos sváb őseink ezért 1-2 napos korban már keresztelték a babákat, nehogy pogányan haljanak meg. A keresztelés napja mindegy, hogy hétköznap, vagy vasárnap volt, hisz nem volt akkora családi jelentőségű ünnep, mint ma. A keresztelésre a templomba csak a bábasszony és a keresztanya ment el a kicsivel.

Mikor hazajöttek, ezt mondták az ajtóban a várakozó családnak: „Vittünk egy pogányt, hoztunk egy kis keresztényt.” Ezt nekem a Slosszer Rézi néni mesélte, aki 1935-ben volt először keresztanya. Ezután egyszerű ebéd volt, húsleves, hús, sütemény. A hús rendszerint csirke, mert az volt minden udvarban, és a gyerekágyas anyuka is ehette, nem volt nehéz. A gyerekágyasnak rántott levest adtak, hogy legyen teje. Később sört is ihatott, állítólag az is fokozza a tejtermelést. Az édesanya az otthonszülés után egy hétig, tíz napig nem kelt föl, a bábasszony jött naponta rendbe tenni. Ezért járt neki kereszteléskor a pólýába rejtett bizonyos kis összeg. Ezt az asszony szülei rendezték. A rokonság: a fiatalasszony testvérei, nagynénjei, a férj nagynénjei is hozták az ebédet a gyerekágyasnak. Húslevest, rántott csirkét, sült csirkét, rizst, süteményt (1-2 félét).

Legtöbbet a keresztanya hozott, ő a 60-as években a torta mellé már 3-4 apró süteményt hozott. Egy üveg bor is járt az ebéd mellé. Ennek az volt a célja, hogy a kismama gyenge még, nem tud főzni, és legyen neki kalória. Rendszerint annyit vittek, hogy az egész családnak elég volt napokig. Azután, ha jöttek a szomszédok babát

látogatni, akkor ezekből a süteményekből kínálták meg őket. Arra emlékszem, hogy kislány korom óta (60 évvel

ezelőtt már) a leggyakoribb gyerekágyas sütemény a labdarózsa volt. Úgy, ahogy ma is készítik. Csak tojás, liszt, tejszín kell hozzá – ezt meg otthon megtermelték. A sütővasat lehet, hogy még a svábföldről hozták, erről másolták le a lakatosok, mert ma is sok háznál megvan. Ezt a sütemény kosárban vitték, így nem tört össze

