



Terített asztal Dappékna!



Online kiadja: Rákóczi Lap Baráti Kör KHE
Felelős kiadó: Pappné Benson Mária
Terv, tipográfia, fotó: Papp Imre
[/www.pappimreart.hu/](http://www.pappimreart.hu/)

Benson Mária
Papp Imre



Terített asztal Dappéknaál

*Ha a lelkünk egymáshoz ér, az adja az ünnep igazi értékét és melegét. Ha emellé szépen terített asztal társul, finom étkekkel, az emeli természetesen az ünnep fényét, de szeretet nélkül az anyagi világ értéktelen és elenyésző halmai lesznek csupán.
/Simon András/*



Rendhagyó szakácskönyvvel ajándékozott meg bennünket a Papp házaspár. Könyvük ugyanis nem szokványos receptgyűjtemény. Több annál. A csokorba gyűjtött jó ízek mellett egy kis művelődés- és kultúrtörténeti ízelítőt is adnak. Sőt, azt is mondhatnám, a Papp házaspár könyve hitvallás családról, gasztronómiai kultúráról és esztétikáról. A szerzőpáros ugyanis hiszi és vallja, hogy a múltat ismerni és tisztelni kell.



Ezért könyvükkel egy olyan izgalmas kulinális utazásra csábítják az olvasót, amely során kiderül, hogy Pappné Benson Mária, mint a családi tűzhely őrzője jól gazdálkodik a felmenőtől kapott útravalóval, jó sáfára a kedvelt régi ételeknek és a sajátosan egyéni ízeknek. Ugyanakkor azt is vallják, hogy a jelenben lehetőség szerint a legteljesebben kell élni. Vagyis az ünnepi étel, vagy a hétköznapi gyorsabéd midőn ízében, zamatában a hozzáértő kezet dicséri, nem csak gasztronómiai élmény legyen, hanem a terített asztal mellett az intellektuális örömök is helyet találjanak. S nem utolsósorban vallják és hiszik, hogy van jövő. Gyermekeik ugyanis átörökítik, tovább viszik majd mindazt a generációkon átívelő családi konyhaművészetet, gasztronómiai kultúrát, amely ebben a könyvben írott kincsként, vagy szemetgyönyörködtető képek formájában megjelenik. Azaz, ez a rendhagyó szakácskönyv így lesz híd a múlt, a jelen és a jövő között. S így lesz ajándék nemcsak a Papp család leszármazottai számára, hanem mindazok számára, akik kipróbálják a benne található recepteket, és gasztronómiai élményekkel lepik meg önmagukat és szeretteiket.

Czirmayné Kocsis Róza



Azon szerencsések közé tartozom, akiknek gyermekkorában megadatott – felmenőim által – az étkezési kultúra élvezete, mind annak ellenére, hogy nagyon szegényen éltünk. Jóapám kedvenc mondása volt – hasát simogatván –, hogy „ennek a bendőnek sem lesz soha jobb gazdája”. Mezőgazdászként tett is róla, hogy vasárnaponként, és jeles ünnepekkor kerüljön az asztalra valami finomság, és Mama megfőzhesse anyósa – Mamóka – receptjeinek egyikét, lehetőleg székely ízlés szerint. Bár akkor még nem nagyon lehetett borson, köménymagon és babérlevélen kívül más fűszert kapni a boltokban.



No, nem így a hétköznapiakon, amikor az igen kevéske konyhapénzt kellett beosztani úgy, hogy három gyerek jól is lakjon. Azóta is emlegetem, ha válogatok a hentesnél a különböző kolbászok között, hogy testvéreimmel azon versengtünk, ki tudja beosztani legjobban azt az egy szelet párizsit, amit vacsorára kaptunk, úgy hogy az utolsó falat kenyérhez is jusson. No meg a különlegességnek számító három Gyulai kolbász karikát fizetés napokon! Kissé fordított volt a helyzet, amit egy kollégám mesélt: ők tanyán laktak, ott azért került mindig kolbász az iskolába vitt tízóráijába. Ő bezzeg nagyon irigyelte a városi gyerekeket, akiknek „megadatott”, hogy párizsis szendvicset majszoljanak. Az volt számára a mennyei eledel, ha elcserélhette valakivel, hiszen az ő szülei fölösleges úri huncutságnak tartották a boltból vett élelmiszert.

Ha ifjú koromban valaki azt mondja nekem, hogy egyszer szakácskönyv írásába kezdek – még ha önös cél vezet is –, azt én igencsak kinevettem volna. Vendéglátó főiskolás koromban főztem talán először – mivel kötelező volt a melegkonyhai gyakorlaton – tisztességes ételt, azt is szigorúan a tankönyvből. Nem szégyellem kijelenteni, hogy én a házasságunk első éveiben ifjú férjemtől tanultam meg a sütés-főzés csínját-bínját és szakácskönyvekből bővészkedtem. Így lett aztán több mint százhusz kötetes szakácskönyv gyűjteményem, de ebből négy az, amit még ma is szívesen előveszek, alapműnek tarok: a főiskolai jegyzetem, Horváth Ilonka és Kati mama szakácskönyve – Ahogy én készítem... –, valamint Váncsa István Ezeregy recept című könyve. Határozott véleményem az, hogy aki szeret enni – márpedig a mi családunk baráta-

inkkal kiegészítve ilyen –, az könnyedén megtanul főzni. Ma már elég egy ételt megízlelnem, vagy elgondolnom a végeredményt, és olyan is lesz. Imrével mindketten kissé bátran fűszerezünk, de nem baj, ettől lesz egyéni a mi főztünk.

Nem véletlen az, hogy ebből a könyvből néhány alapreceptnek tartott étel kimaradt. Ilyenek pl. a palacsinta, a rakott krumpli, vagy a brassói aprópecsenye (sorolhatnám tovább), amelyeket gyermekeink már tinédzser korukban tökélyre vittek – többségében Nagytól elveszén –, így ezekkel nem is próbálkozom, majd írják meg ők a leszármazottaiknak.

Azt hiszem, legszebb gyermekkori élményeim közé tartoznak a meghitt – bár konyhai veszekedésektől nem mentes – karácsonyok, húsvétok. Nálunk mindig tradicionális ételek voltak, gondolom a Benson ősökre emlékezvén (karácsonykor káposztaleves, rácos ponty, egyben sült pulyka és elmaradhatatlan volt a mákos guba; húsvétkor, feltámadás estéjén a főtt sonka, levében főtt tojással, foszlós – Mama által sütött – kaláccsal és a tavasz előjeleként készített kacsasalátával). Többségében ezeket mi is továbbvittük, a terített asztal tiszteletével együtt. Ez utóbbi anyyra belénk ivódott, hogy nyaraláskor is a csomagunkba kerül a megszokott terítőcskénk, papírszalvéta, és a tálaláshoz szükséges egy-két eszköz is.

Ez, a szakácskönyvnek aligha nevezhető könyv már nagyon régóta érlelődik bennünk. Ez egy picit inkább családregény, az ételeknél leírt sztorikat tekintve. Családi szakácskönyvként is funkcionálhat, hiszen kizárólag olyan étek kerültek bele, amelyekhez a két – Benson és Papp – családnak valamiféle története köthető. Kissé ad-hock jelleggel készült, bár én már korábban belekezdtem az írásba, de Imrének valahogy nem volt kedve lefotózni az asztalon lévő különlegességeket. Így aztán – most – az utolsó pillanatban kezdtünk hozzá gyors iramban az ételek főzéséhez, sütéséhez, fotózásához és leírásához. De ez nem baj! Rettenetesen nagy élmény, sok örömteli pillanatot hoz ez az együtt dolgozás-gondolkozás. Azt is tudom, hogy egy kommunikációs csatornát vágunk el a gyermekeinkkel ezzel a könyvvel, hiszen számtalanszor hívnak minket: Anya, Apa ezt, vagy azt hogyan készíted? De akkor a receptre szorítkozunk, a hozzáfűződő sztori elmarad. Ezt a hiányt pótolja ez a könyv.

Pappné Benson Mária

Tarhonyaleves



A tarhonyalevest Bognár nagymamám főztjeként korán megszerettem. Emlékszem még nyolcvan éves korában is keményen gyúrta, sodorta, kopott késével függőlegesen vágta a kivánt alakúra az egymásra lapolt tészta csíkokat. Sokszor készített tarhonyát is. Kis létra alakú alkalmatosságra tett durva lukú szitán dörszölte át a szép sárga tésztát. A bélelt szakajtóba potyogtak az apró darabok, majd a tisztaszobában lévő vetett ágyra terített abroszon száradtak a csíkokra és kockákra vágott tésztákkal együtt. Nagymamám ilyen egésznapos „akciójával” több hétre való levesbetétet gyártott le.

A most leírt recept szerint elkészített leves biztosan más ízű, mint az akkori, de valójában ezek az egyszerű ételek az évtizedek során nem sokat változtak.

A tarhonyát forró zsiradékon óranárára pirítjuk. A füstölt szalonnát kis kockákra vágva kisütjük, a pörccöt félretesszük. A szalonnán a hagymát megfonnyasztjuk. Hozzáteve a pirított tarhonyát, megszórjuk pirospaprikával, felengedjük melegvízzel, és a kockára, vagy karikára vágott burgonyával együtt nagyon lassan puhára főzzük. Zöldpaprikával, paradicsommal ízesítjük, apróra vágott zöldpetrezselyemmel díszítjük. Forrón tálaljuk, nem rontunk a levesen, ha a pörccöket belepotyogtatjuk.

Kötözött galuska-leves (Bognár nagymama)

Gyermekkorom kedvenc levese volt – még Bognár nagyanyám életében – a nagymama kötözött galuska-levese. A népes nagycsaládnak jókora adagott főzött a jobb napokat megélt repedezett platnijú, rézgombos, kopott sparhelten. Az öntöttvas fazékban pirult a hagyma, rotyogott a víz, miközben én komoly feladatot láttam el, időnként – a melegtől kipirult arccal – néhány kukoricacsutkát dobhattam a tűzre. Szerettem a konyhában lábatlankodni, minden érdekelt, de főleg a számba csúsztatott falatok. Alig vártam a kenyérsütés napját (heti egy alkalommal három darab nagy kenyér sült az ízikkal befűtött kemencében). A kipirult nagy kenyerek aznap nem kerültek az asztalra, a még forró kis cipó megszegésére várt mindenki, aki éppen otthon tartózkodott (télidőben kettő darabot is illet szakajtani, hiszen a földműves munkák szünetelven, az egész család otthon melegegett, a kemencét támasztva). A aranysárga kacsaszírral megkent cipószeletek majszolása nagy csendet varázsolt a konyhába, nem is beszélve a tészta maradékából kenyér mellett megsült „kaporék lángosról” főleg, ha tejfel is akadt a tetejére.

A kötözött galuska-leves akkor készült, ha nagyanyám jó kedvében nem a megszokott prézlis núdli és gombócleves páros mellett döntött.

Kötözött galuskaleves

Hozzávalók, amiképpen felidézem: (pontos mennyiségre nem emlékszem, de ezek az egyszerű, olcsó ételek mindig az otthon talált hozzávalók adta lehetőségek függvényében születtek).

Így hát keress hagymát, krumplit, lisztet, piros paprikát, paprikát, paradicsomot (ha éppen szezonja van, de télire eltett lecsó akkoriban üvegekben is akadt a spájzban), sőt, őrölt borsot és köménymagot.

Mint említettem ez a leves a kedvenc núdlim mellé készült a gombócleves helyett.

Nagymamám hajában megfőzte a burgonyát. Henger alakú, öntöttvas nyelvű törön átpréselte a belisztezett nyújtóablára. A kupacot enyhén sózva liszttel jól átgyúrta. A tésztát két részre vágta, a galuskának szánt kisebb porciót még a hozzáadott liszttel tovább gyömöszölte.

Közben az apróra vágott hagyma sertézsíron üvegesre sült. A jó adag pirult hagymát megfelezte egy másik fazékba. A leveses fazékban lévő piros paprikával hintette, vigyázva, hogy a paprika meg ne égjen. Zöldpaprikát, paradicsomot (lecsót) dobott a massa tetejére, borssal, köménymaggal vadította és felöntötte vízzel, amiben már a núdli megfőtt.

A vékonyra nyújtott galuskának szánt tésztát körülbelül tíz centiméteres kockákra vágta, ezekre kente a borssal ízesített párolt hagyma másik részét. A tésztát átlósan sodorva, sarkait kötve készült kis batyukat a levesbe dobva pár perc elteltével – Kálmán nagybátyjám a sparhelten, nagyapám és én a már otthon lévőekkel az asztalnál – szűrőcsöhlhattük az egyszerű, olcsó, ízletes levest.

Kukorica krémleves

Szokás szerint vendégeket vártam (ilyenkor indul meg a fantáziám), Betti jött haza Írországból és meglátogatott minket a szüleivel együtt. A második felét már kiagyaltam, így csak a levesen kellett gondolkodnom. Így jött az ötlet, hogy az itthon található alapanyagokból készítek valami különlegeset. Találtam a szekrényben kukoricadarát, konzerv kukoricát és volt tejfölöm is. Mint már annyiszor, most is elképzeltem a végeredményt, így hozzá is fogtam. Ez is jól sikerült, mindenkinek ízlett. Persze szerencsém van, mert a nálunk megforduló vendégek valahogy nem válogatósak, jó étvággal megeszik, amit tálalok.

Íme a recept:

Egy kis olíva olajon a kukoricadarát felforrósítom, mintha rántást készítenék (két evőkanál olaj, kb ugyanennyi dara, vagy kukoricaliszt), felengedem 1 liternyi húslével (leveskocka is jó, de az igazi a húslé). Néhány percre kevergetve (habverővel) makkáskanálnyi szerecsendióval, törött borssal összeforralom, majd egy nagyobb doboz kukoricát levéllel együtt beleöntök úgy, hogy egy kevés (minden tányérba egy jó evőkanálnyi) megmaradjon. Ezt az egész levest összeturmixolom egy pohár tejföllel és a fazékba visszatéve, ugyancsak folytonos keverés mellett felforralom. Tálalásnál a tányér aljára teszek egy néhány makkáskanál reszelt sajtot (parmezán a legjobb, az nem nyúlósodik), és a megmaradt kukorica szemeket, és erre lehet rámerni a forró levest.



Buggyantott köményes

Elég gyakran megtörténik, hogy utolsó pillanatban (úgy 11 óra felé) találom ki, hogy milyen levest is főzök aznap. Ez hűtőkamrakutatással jár. Minap krumplilevest akartam főzni, de egyedül a krumpli hiányzott hozzá (jellemző). Tojásom viszont sok volt. Sima tojásos levest már az előző héten főztem, tehát be kellett újítanom. Akkor lesz egy kis pikáns újdonság (már-mint nálunk számít annak).

Íme a recept:

Egy jó evőkanálnyi lisztből két kanál olajon világos rántást készítek úgy, hogy a köménymagot (ízlés szerint, de aki szereti, annak kávéskanálnyit ajánlok) is hozzápirítom, tűzről levéve egy fél kanál piros paprikával meghintem, kb fél liter vízzel felengedem. Habverővel simára kavaram. Ízesítésül – só helyett – akár húsleves-kockát, akár Vegetát, akár házi (Betti-féle) ételízesítőt tehetünk bele. Jól összeforralom, majd egy evőkanál ecettel teszem pikánsá. Jöhet a buggyantás: aki ügyes, az beleütheti a tojást (fejenként egyet – ez két adagos, tehát kettőt), kavarással, talán egyben is marad. Én úgy szoktam, hogy egy kisebb szedőkanálba csöpöngyi olajat öntök, abba ütök bele egy egész tojást és lassanként beleengedem a forrásban lévő levesbe. Mikor kissé a széle megfőtt, akkor fakanállal alányúlok, így viszonylag egészben marad. Nem olyan bonyolult, mint amilyennek látszik, de finom.



Hamisgulyás



Mint már említettem többször, gyermekkorom elég szegénységben telt. A mai gyerekek többsége (tisztelet az éhező kivételnek) nem is tudja – amikor a jobbnál jobb falatokat lefitymálja –, mi az ételek tisztelete. A mi Mamánknak igencsak sokszor fájhatott a feje, mit tegyen az étkes három gyerek tányójába. Gondolt egy nagyot és merészet – marhahús hiányában – kitalálta a hamis gulyáslevest (lehet, hogy van ilyen hivatalosan is, de én hadd tulajdonítsam az ő problémamegoldó készségei közé). Ez ugyanúgy készül, mint a rendes, tisztességes (marhahúsost nevezem tisztességesnek, nem a sokak által készített sertés húsost) gulyásleves, csak a gulya hiányzik belőle. Annyira jó ízűre tudta rittyenteni, hogy egyszer – már ifjú felnőtt éveim kezdetén – valamiféle táborból hazajövet ezt kértem, és nem álltam meg négytányéri magamhoz vételéig. Érdekes, hogy én nagyon ritkán készítek ilyet, valószínűleg azért, mert még ma is élnek bennem az anyai leves ízei.

Íme a recept:

Fejenként két szem krumplival, nagyjából fél fej hagymával lehet számolni, nem árt hozzá egy kis paradicsom és zöldpaprika sem (nem sok, nehogy lecsó ízű legyen). Szokásos módon a hagymát apróra vágva olajon megfonnyasztom, rádobom a paprikát, paradicsomot és a köménymagot (ez adja az igazi ízt). Kanálnyi pirospaprikával megszórvva felöntöm annyi hideg vízzel, hogy mindenkire egy bögrényi jusson. Vagy sózom, vagy húsleves kockával ízesítem. Egy-két szál sárgarépat és gyökeret hosszúra vágva és kis zeller gumót feldarabolva félig megfőzök benne, majd a krumplival készre főzöm. Gulyásleves nincsen csipetke nélkül, így ebbe is kerül. Egy egész tojáshoz annyi lisztet adok, hogy egészen kemény anyagot kapjak. Ezt – kézzel – kis csipetekre nyomkodva beleszágatom a forrásban lévő levesbe, és jó forrón tálalom.

Főkapitány kedvence (Laci-leves)



Zsusa barátnőméknél vendégeskedtünk, amikor a frissen kinevezett főkapitány férje elvitt minket kedvenc éttermébe vacsorázni. – Ezt kóstoljátok meg! – kiáltotta. – Ez volt az elődöm, „Laci bácsi” kedvence. Hát már így utólag ezen nem csodálkozom. Ez talán az élvezetek halmozása. Az amúgy is tisztességes mennyiségű színhúskockákat tartalmazó marhahúsleves dúsítva volt májgaluskával. Mennyei eledel, de az alapanyagok tetemes ára miatt nem ez lett a hétvégi családi ebédek egyike.

Íme a recept:

1,5-2 liternyi hideg vízben felteszem főni a fél kilónyi (kb. 4 személyre) marhafartót, majd ízlés szerint sózom. Forrás után lassan főzöm egy órán át, közben szitával lemerem a felgyülemlett habot.

Közben megtisztítom a zöldségeket, 3-4 közepes méretű sárgarépat, 2-3 zöldséget hosszában felnegyedelek, egy-egy kis fej zellergumót és karalábét megfelezek, hozzáadok egy kisebb krumplit, vagy egy nagyobbat kettévágva. Egy nem csípős paprika, a hagyma és kelbimbó (helyettesíthető egy cikk kelkáposztával) egészben marad. Én egy-egy csokor petrezselymet és zeller-levelet is szeretek belefőzni.

Egy óra főzés után a leveshez adom a zöldségeket, gombát, a kávéskanálnyi szemes borsot, egy mokkáskanálnyi köménymagot, 1-2 kisebb babérlevelet (néha megbolondítom egy kis gyömbérrel is) és tovább főzöm nagyon lassan, míg a hús meg puhul. Ha csak húslevesként esszük, akkor grízgaluskával tálalom.

A címbéli recepthez elkészítem a májgaluskát: húszdekányi sertés-májat ledarállok, hozzákeverek egy tojást, egy csipet majorannát,

őrölt borsot, ugyanennyi apróra vágott petrezselymet és annyi zsemlemorzsat, amennyit a massa felvesz, de ne legyen túl kemény. Ezt legalább fél órán át pihentetni kell, majd a forrásban lévő húslevesbe kanalanként belefőzni úgy, hogy előtte a benne főtt húst kivetem, és 1x1 cm-es kockákra vágva a tányérokban elosztom, majd erre merem vegyesen a zöldséggel és májgaluskával a forró levest. Tálalásnál jól mutat egy kis apróra vágott petrezselyem a tetején.

Gombaleves tormával



Ez az ételnév eléggé bizarrnak tűnik, bár az is. Nagyon jellemző ránk. Imrével mindketten nagyon szeretünk kísérletezni a konyhában. Jó alanyok vagyunk erre, hiszen mindig meg is esszük, amit a másik kitalál, lehet az bármilyen vad is. Ennek a különlegességnek is ez volt az alapja. A történet rendesen – mondhatni unalmasan – kezdődött. Hozzákezdtem az általunk nagyon szeretett – Kata mamától tanult – gombaleves készítésének. Mint mindig, most sem tudtam keveset főzni, így megmaradt a fele másnapra. Már melegítettem, amikor életem párja megszólalt (mondhatni viccből, szívatásból) – miért nem teszel bele egy kis tormát, biztos nem árthat! No, nekem sem kellett több, mivel általában elképzelt íz alapján szoktam főzni, ízesíteni, kipróbáltam. Nagyon finom, pikáns leves kerekedett belőle. Még korhelylevesnek is beillene. Persze, aki idegenkedik az ilyen újdonságtól, az készítheti az alapreceptet, ami kitűnő, ízletes leves.

Íme a recept:

Négy személyre egy nagyobb, vagy két kisebb vöröshagymát egy-két kanál olajon megfonnyasztok, rádobom a szeletekre vágott, 6-8 darab – lehetőleg barna – csiperkegombát. Megvárom, amíg a gomba levét ereszt, ekkor fűszerezem. Hozzáadok egy teáskanál sőt, egy-két csipet borsika füvet, makkás kanálnyi őrölt köményt és jól megszórom őrölt feketeborssal. Egy púpozott evőkanál liszttel összepirítom, és felöntöm egy liter húslével. Néhány percig együtt forralom (néha tejfölözöm is), majd apró galuskákat főzök bele. Ez úgy készül, hogy egy egész tojást felütök, picit sózom, majd annyi liszttel elkavarom, hogy lágy legyen. Esetleg egy evőkanálnyi vizet is lehet hozzátenni, de nem érdemes, mert a nélkül sokkal szebb, aranysárgább masszát kapunk. Ezt szaggatom a forrásban lévő levesbe (teáskanállal úgy, hogy a kanalat először a levesbe mártom, utána veszek egy kevés tésztát, így nem ragad a kanálra).

Eddig a mindenki számára készülő levesről volt szó, most következik az ingyenceknek készülő: ebbe az utolsó néhány percben beforralok néhány csepp bazsalikomos borecetet és egy evőkanál (boltban is kapható, de erősebb, ha otthon reszeljük) ecetes tormát. Ha kész, jó melegen tálalhatjuk is.

„Hamarleves”

Napokban hallottam ezt az elnevezést Julikától, a szomszédasszonytól, és rögtön eszembe is jutott gyermek- és ifjúkorom. Akkoriban honosodott meg a magyarországi boltokban az igencsak erős kurkuma szagot árasztó Maggi leveskocka. Akkoriban még egyfajta ízben lehetett kapni. Mi Mamával imádtuk téli, hideg estéken csészéből iszogatni a forró levest, jól átmelegített az egyébként hűvösnek tűnő, vaskályhával fűtött lakásban. Magában is finomnak találtuk, de egy idő múlva Mama rájött, lehet ezt tartalmasabbá tenni, és egy kis gríz főzött bele. Ez már maga volt a csoda.

Visszatérve szomszédasszonyom Bécsben megkóstolt leveséhez, inkább ezt írom le. Azóta már készítettem ilyen, ez azért komplettebbnek tűnik, és valamivel tartalmasabb.

Íme a recept:

Egy-két kanál olajon sárgára pirítok egy evőkanálnyi búzadarát, majd rádobok egy erőleves kockát (ha húslé van, az azért jobb), elkeve-rem, és felöntöm fél liter vízzel. Mehet bele egy kis őrölt bors is. Ha a gríz állandó kevergetés mellett (nehogy csomós legyen) megpuhul, hozzáöntök egy picit sóval enyhén felvert egész tojást. Néhány perc múlva eloltom a gázt és már kész is a kitűnő leves. Még egy fél óráig sem tartott az elkészítése, ezért lett a neve „Hamarleves”.

Nagyi hazaváró leveise



Amikor a gyerekek kisebbek voltak, általában nyár elején (még az előszezon végét megcsípve) mentünk nyaralni. Ilyenkor Nagyi valami finomsággal várt minket. Ő nem vitte túlzásba az ételek tárházát, de amit készített mindig nagyon jó ízű volt. Egyik nyáron valami egészen újdonsággal lepett meg bennünket, hiszen akkortájt kezdődtek a TV-ben a főzős műsorok (pl. Kudlik Juli főzőiskolája). Mivel a kertjében csodálatosan zsenge zöldbabot termesztett, újkrumpli is akadt, így adta magát, hogy palóclevelessel kísérletezzem. Igaz ő felcserélte a birkahúst sertés lapockára, de nagyon finomra sikeredett. Ettől kezdve nem kellett nagyon megerőltetnie magát új ételek kigondolásával, mindig ezzel várt bennünket a nyaralásból.

Persze újító hajlamom nem engedett nyugodni. Amikor Betti hazalá-

togatott Írországból, és szüleivel nálunk járt, süttettem a péknél helyes kis cipókat, tetejét kalapként levágva, belét kivájva abba szedtem a forró levest. Így a „tányér” is ehetővé vált.

Íme a recept:

A 60 dekányi sertéslapockát megmosom, és kockára vágom. Egy nagy fej vöröshagymát, egy két gerezd fokhagymát apróra vágok. Fél kilónyi zöldbabot (nyáron frisset, télen nagyon jó a boltokban kapható mirelit sárga hüvelyű) megtisztítva 2-3 cm-es darabkákra felaprítom, megmosom. Lehetőleg újburgonyát megtisztítok, megmosok, és kockára vágok. A kapor (egy csokor) mehet egyben. Az evőkanányi olajat felforrósítom, beleteszem a hagymát, és üvegesre párolom. Hozzáadom a kockára vágott húst, rövid ideig pirítom, megszórom egy-két kávékanányi piros paprikával, beledobom a fokhagymát, megszórom, hat-nyolc szem borssal, kiskanányi köményvel megszórom, beleteszek egy nagyobb babérlevelet, és felöntöm (kb. egy-másfél liternyi) vízzel. Lefedve félpuhára főzöm. A félig megpuhult húshoz hozzáadom a burgonyát, zöldbabot, a kaprot, és ismét lefedve főzöm úgy, hogy a belevalók ne főjenek túl puhára. A tejfölt simára keverem a liszttel, behabbarom vele a levest, és kb. 5 percig forralom. Esetleg a kapor egy részét apróra vágva, vele megszórva, forrón tálalom. Aki savanykásan szereti, pici ecettel ízesítheti. Nem idegen tőle egy kis csipetke sem.



Krémlevesek tárháza

A boltban nézelődve rátaláltam egy gyöngy alakú tésztacsomagra. Rájöttem, hogy ez való a krémlevesek díszítésére. Korábban ritkán főztem ilyesmit, pontosan azért, mert unalmasnak és bűdösnek találtam az olajon pirított akár kenyérkocka, akár gyűszűtészta (a receptnél ezt is leírom, mert nagy sikere volt, csak egy kicsit munkás) készítését. A fődolog, hogy akármilyen zöldségből készíthetünk krémlevest, így nem fontos, hogy a legszebb alapanyagot használjuk. Például, ha van egy pár szem gombám, akkor a szárából készülhet a leves mindenféle maradék zöldség (akár a mélyhűtőből kivett is) hozzáadásával, és megvadíthatom néhány – a levesben főtt, pépesítés előtt kivett – szelet gomba hozzáadásával. De tökéletes cukkíniból, káposztatökből, patisszonból, brokkoliból, zellerből, sütőtökből, akár karfiolból is. A lényeg mindig a díszítésnél van. Lehetőleg a szép formájú zöldségeknél fontos, hogy magával a karfiol, vagy brokkoli rózsácskákkal dobjuk fel a kész levest. De lehet pirított tökmaggal,



apróra vágott zellerrel, vagy petrezselyemmel és a már említett tésztafélékkel is. Ezen levesek egyikével már sikerült több vendéget elkápráztatnom, nagyon ajánlom kezdő háziasszonyoknak.

Íme a recept:

Egy ilyen leveshez mindig kell egy-két szál fehér-, két-három sárgarépa, egy negyed zeller, ugyanennyi karalábé, egy kisebb vöröshagyma, két gerezd fokhagyma. A hozzávalókat fel sem kell vágnom, hiszen úgy is pépesítem. Mindezt felteszem főni egy-másfél liter húslében (leveskocka is jó), sózom, borsozom, kevés őrölt köményt és gyömbért adok hozzá. Szerintem a krémlevesek legfőbb fűszere az őrölt szerecsendió (kb. egy mokkáskanál). A zöldségek puhulásig főhetnek. Persze ez az alaprecept, ha nem zöldségkrém levest készítek, akkor a nevét adó zöldségből annyit adok hozzá, hogy kiérezzen az íze (egy-harmada legalább legyen ebből a zöldségféléből). Amikor minden megpuhult (kiveszem a díszítésnek szánt darabokat), a turmixgépbe egy kis pohár tejfölt teszek, egy kanál lisztet és erre a főtt zöldségeket egy kis lével (gép mérete válogatja, meddig tölthetjük fel). Pépesítés után az egész masszát visszaöntöm a megmaradt lébe (csak annyi lé maradjon, hogy ne legyen híg!), és habverővel állandóan kevergetve összeforralom. Krémlevest lehetőleg magas falú edényekben tálalom, a díszítést mindig a fogyasztáskor helyezem rá, hogy gusztusos (tészta esetén ropogós) legyen, és ne merüljön el.

Az említett gyűszűtésza nagyon dekoratív, aki sütkérezni akar vendégei meglegedettségében, az lásson hozzá. Kell hozzá egy tojás, és annyi liszt, hogy kinyújtható tészta legyen belőle. Egészen vékonyra nyújtom, kettéhajtom. Jöhet a gyűszű (ha nincs, akkor a kisgyermek LEGO-jában biztosan találunk megfelelő alkalmasságot). Ezzel kiszúrom az összes tésztát (vigyázva, hogy kellőképpen lisztes legyen, ne ragadjon össze), forró olajban sütöm ki, folyton forgatva, gyönyörű gyöngyök keletkeznek, mivel kiszúrásnál a szélei összeragadnak.



Nagyi gombóclevese



Nagy boldogság volt számunkra – de főképp a gyerekeknek – ha Nagyi vette a köténykéjét, és nekifogott a gombóc készítéséhez. Ekor mindig biztos volt, hogy a kerek (szilvás, lekváros) finomságon kívül gölödín leves is készül. Olyan sajátságos íze volt ennek a tulajdonképpen egyszerű ételnek, hogy sajnos azt én nem tudom az asztalra varázsolni, bármennyire is szeretném. Az enyém csak utánzat marad, hiszen én a gombóc tésztájából csenek el egy keveset, azt főzöm a hagymás lébe. Javíthat a helyzeten, ha nudli készül, mert az nem édes, mint a gombóc, és a leve nagyszerűen használható a leves felöntésére. A legújabb ötletet Imre keresztapjától, Miklóstól kaptam. Az ő édesanyja a gombóclevesbe szánt tésztába őrölt borsot is szórt, ami nagyszerű ízt kölcsönöz az egész ételnek. Egyszer ki kell próbálni! Egyébként akár a gombóclevest, akár a nudlit, mindenképpen ajánlom kisgyermekes anyukák számára. Pompás alkalom az óvodásnak, hogy ő is kipróbálja kreativitását. Ez a krumplis massa jobb, mint a manapság kapható flancos gyurmák bármelyike, ráadásul a rossz étkü gyereket játékosan ösztönzi az étkezésre. Én Attila unokámat

vontam be ebbe a „játékba”. Hagytam, hogy buksijából előjjenek a képtelen ötletek a gombóc formájára vonatkozóan. Mindamellet, hogy nagyon ügyesen söndörgette a kis gombóckákat, lett azért elefánt, kiséger és mindenféle furu alakú képződmény is. Mindegy, megettük. Ami a lényeg, hogy ebből ő is jóízűen evett, sőt az érte megérkező szülőknek is boldogan mutogatta remekművét. Ez a közös munka persze arra is jó, hogy ilyenkor jóízűen, vidáman elbeszélgetünk, még néha énekelgetünk is egy kicsit.

Íme a recept:

Megpróbálom felidézni, Nagyi hogyan készítette. Amíg a gombóchoz készült a hajában főtt krumpli, addig néhány szem (azt hiszem négy személyre 4-5 szem elég) krumplit megpucolt, feldarabol, majd sós vízben puhára főzte. A léből kivéve krumplinyomóval összetörte, közepébe egy kanálnyi zsírt, pici sót tett, és annyi liszttel gyúrta össze, hogy ne legyen túl kemény. Ebből a masszából hosszú nudlikat sodort, azt vágta kb. egy centis darabokra. Kézzel kis gombóckákat készített, amit a lé elkészítéséig a deszkán pihentetett. Egy-két vöröshagymát (nagyságától függően) feldarabolva zsíron rózsaszínre pirított, majd egy kanálnyi pirospaprikával megszórt, és a félretett főzővízzel felöntötte. Ebbe a lébe dobta bele a kész, apró gombócokat (nem baj, ha a rátapadt liszt is megy vele, ez is sűrít) és készre főzte. Szerintem ő a són kívül más fűszert nem is használt, de nem idegen tőle egy kis bors és köménymag sem.



Papi hagymalevese

Hagymaleves nem sűrűn került az asztalunkra, jólehet a Francikonyha című szakácskönyv már a hetvenes években elsők között került „konyhakönyvtárunk” polcára, amely mára már százhusz kötetnél is több „szakírományt” tartalmaz.

A leírt levesnek semmi különösebb történeti előzménye nincs, csupán annyi említendő, hogy ahányszor készítettem mindig más hangulatúra és ízűre sikerült, a szerint, hogy mire emlékeztem az eredeti receptekből (időnként szívesen olvasgatom a szakácskönyveket).

Ez a leves így készült:

Apróra vágott jó sok hagymát forró olajban (eredetileg vajban) aransárgára pirítottam, majd egy bő evőkanál liszttel tovább kavargattam, vigyázzva, hogy ne égjen meg. Az így elkészült „anyagot” – előzőleg megfőzött, Szabados hentesboltban vásárolt „jóindulatúlag válogatott” hús csontos levével – felöntöttem. Borssal, kevés őrölt szerecsenydióval, és őrölt köménymaggal fűszereztem. Tálalás előtt illik, a kis cserép edényekben kanalazott levest – a tetejére kemény sajt reszelékét (ha van rá mód parmezán) hintve – forró sütőbe rakni.

A képen lévő leves tetején olajban pirított kenyérkockák úszkálnak, rájuk olvasztott két évig érlelt tehén-sajtreszelékkel.



Pacalleves

Egyidőben viszonylag sokszor jártunk Erdélybe, ráadásul szomszédaink is oda valók. Legendás híre van a Király-hágón készített pacallevesnek. Ők mindig megállnak ott egy-egy tál hazai finomság magukhoz vételére. Megállni ugyan mi is megszoktunk, de nem a csárdákat, falatozókat keressük fel, hanem az első természeti élményt, és az ott-honról hozott elemőzsiát vesszük magunkhoz. Annyit hallottam már erről az ételről, hogy eldöntöttem, magam is készítek ilyen (általában pacalt csak saját készítésűt eszem meg, mivel tudom, hogy az már teljesen tiszta), de nem hagyatkoztam a hazai szakácskönyvekre és internetre. Ott jártunkkor mosdóba menés leple alatt belenéztem a csemegézők tányérjába. Láttam, hogy ez fehér valami, nem olyan mint a mi pacalpörköltünk. Összefutott a nyál a számban, amikor elgondoltam az ízt: lágy, savanykás, kissé sűrű, fűszeres levest képzeltem. Ekkor már tudtam, hogy menni fog ez nekem.

Íme a recept:

Nálunk – Rákóczi falván – a hentesnél gyönyörű konyhakész pacalt lehet kapni, még én sem nagyon találok rajta nyesegetni valót (réggen két kiló pacalból annyi gyanúsat szedtem le, hogy aznap a kutya jóllakott belőle). Leveshez elegendő egy fél kilót venni. Ezt jól átmosom (nem árt egy kis ecetet is beletenni a mosó lébe), tokányserű csikokra vágom (talán a leveshez célszerűbb rövidebbre vágdalni, mint a pörköltökhöz), közben egy fazékban vizet forralok, amibe egy félmaréknyi majorannát szórok. Ebbe dobom abálni a pacalt. Legalább egy fél órán át hagyom ebben a lében rotyogni, majd leszűröm. Korábban ezt a lét kiöntöttem, mivel ebbe főtt bele az akkori (faggyútól nem mentes) pacal kellemetlen íze-büze. Ma már ezt akár fel is használhatjuk a leves készítésénél. Egy nagyobb fej hagymát egy kanálnyi olajon megfonnyasztok, rádobom a megabált pacalt, még egy kis majorannával megszórom, pici gyömbért, őrölt köménymagot, szerecsendiót és borsot keverek hozzá, felöntöm másfél liter vízzel (vagy az eredeti abaléval), és főzöm, amíg a pacal teljesen megpuhul (ez akár több órát is kitehet az állat korától függően). Egy pohár tejfőlből egy jó kanál liszttel habverővel habarást készítek (egy kis lét sem árt hozzákeverni) és a tűzről levett, forrásban lévő leveshez adom, majd összeforralom, arra ügyelve, hogy ne legyen csomós. A végén egy-két cseppnyi rizsecet sem árt bele.



A horgász „hallevese”

A halászlé szeretete kora gyermekkoromban kezdődött. Falunkban a Kovács-patikával átellenben volt a „Baláti féle” vendéglő, amit már akkoriban Tóni bá (Balázs Tóni édesapja) üzemeltetett. Itt állandó jelleggel, a hét minden napján főzték a halászlét és sütötték a rántott pontyot. Folyamatosan nagy volt a kereslet a vendéglátói kosztra. A módosabbak (fuvarosok) állandóan, a kevésbé tehetősek hetente egy-két alkalommal tértek be a „Fehér hattyúba” ebédelni, de gyakrabban vacsorázni, főleg nyáron, amikor a kerthelyiség öreg gesztenyefái alatt, muzikaszó mellett, jó társaságban sokkal ízletesebb volt az éték, és vidámabban telt az élet.

Apám, ha kedve támadt fröcsöt inni – ami igen gyakran megesett –, anyám „engesztelésére” rendszerint halászlé kíséretében tért haza a vendéglőből. Jó, lehet az engesztelés ritkán sikerült, de én megszerettem a halat és a hallét.

Valószínű, a horgászat korai kezdése is a gyomromhoz köthető, és persze a kalandvágyhoz, de nem utolsó sorban a korán felébredő zsákmányszerzési ösztön mozgatott ez irányba. Gyermekként az életem, – felnőtt fejjel átgondolva – sokszor majd minden napom (mint minden hasonló korúnak), de főleg nyáron izgalmas, veszélyes kalandok közepette zajlott. A településünket számtalan vizes terület ölelte körül. A határt kanálisok hálózta be, a belvizet leveztvé és táplálva a rizsföldeket a szivattyúkkal átemelt Tisza vízzel. Ez a víz árasztotta el a hátrahagyott vályogverő-gödröket is. Mondhatnám, hogy még a pocsolja is dugig volt kisebb, nagyobb halakkal, a kubikgödörökről nem is beszélve. A Tisza „táplálta” gyönyörű környezet csodálatos gyermek, ifjú és felnőttkori éveket ajándékozott nekem, és úgy gondolom családomnak is. (Szomorú, vagy csak én látom így, eltűnőbe van a Tisza-part varázsa. A gazdag élővilág fokozatosan elvész.)

Az általános iskolai évek folyamán már jó néhány horgászélményen túl voltam. Kezdetleges szerkómmal (egy darab damil, vékony husáng, kezdetben hajlított gombostű horog helyet és tollból fabrikált úszó) fogtam a keszegeket, naphalat, törpeharcsát. Alkonyatkor a fűzfavesszőre fűzött zsákmányt büszkén lóbálva igyekeztem hazafelé, hogy még legyen időm megpucolni és megsütni az apró halakat.

Az első „bolti” horgászbótomat már középiskolás koromban

kaptam szüleimtől. Ez egy bambuszbot volt, természetesen orsóval ellátva. Fájdalom- és vigasztalóként leptek meg velem. Ugyan is azon a nyáron is, mint minden nyáron az iskolai szünet nagy részét munkával töltöttem. Akkor éppen elég kemény munkát sikerült kifognom. A rekkenő hőségben szalmakazlat raktunk, majd borsószár-bálákat dobáltunk vasvillával a zeton pótkocsijára. Ez utóbbi betette a kaput, belázasodtam. Ekkor jött az áhított ajándék vigaszul, vagy apám lelkismeretének megnyugtatójaként.

A horgászat végigkísérte életem nagy részét. Körübelül a századfordulón fejeztem be egy kellemetlen élmény hatására.

A komolyabb vízparti főzőcskézések már gyermekeim születése után kezdődtek. Jobb híján a családi üdüléseinket, nagyon egyszerű körülmények között a Tisza-partján oldottuk meg. Kezdetekkor kölcsönkért Babette robogóval, Kecskés Pista kistraktorjával, és amikor már „gazdagok lettünk” saját, Árpai barátunktól vásárolt háromszázötven köbcentis Jawa motorkerékpárral cuccoltunk a



Tisza, vagy a Körösök partjára. A vadkempingezés felejthetetlen maradt. A farkaséhséget csillapító „ki ne mondd a nevét (méretét)” hallal dúsított slambuc, és a bőséges fogáskor nagy műgonddal főzött „halleves” ma is sokszor eszembe jut a Tisza-partra vetődvén. Az illatokat, ízeket és hangulatokat felidézni lehet, de megismételni már nem. „Halleves” - hüm. Igazából halászléről van szó. Nagyon gyakran előfordult, hogy szükség törvényt bont alapon, a hangulat kedvéért bármilyen kifogott halból hajlandó voltam levét főzni, különböző praktikákkal, de ezek többnyire csak kellő mennyiségű sör elfogyasztása után adták a HALÁSZLÉ-illúziót.

No, de lássuk a halászlét!

Első lépés a sok apró hal „begyűjtése”, és mellé természetesebb ponty megakasztása, de levünket gazdagítja, a hiúságunkat „fényezi”, ha harcsát sikerül kirángatni a mélyre süllyedt tuskó alól. Ezt követően a „konyhasátornak” kinevezett halomból elő kell kotorni jó sok vöröshagymát, kevés burgonyát, csemege pirospaprikát, két-három babérlevelet, kevés borsot és köménymagot, paradicsomot, zöldpaprikát és csilipaprikát, és ha már az összes száraz fehérbort megittuk, akkor jobb hí-



ján a citromot. Az „anyagok” precíz előkészítését követően, a tűzgyújtást megelőzvé, fontos egy stampo pálinka elfogyasztása, ez serkenti elménket és bátorságot ad az alapanyagok virtuóz egybekomponálásához.

A Tisza mentén a halászlé nem készülhet alaplé nélkül. Így a bográcsba bő zsírban hagymát és zöldpaprikát üvegesre

dinsztelem, majd felengedvén vízzel a fent említett fűszereket (pirospaprika kivételével), a kockára vágott kis adag burgonyát, paradicsomot, az apró halakat és a filézés után megmaradt halcsontokat (a halfejet, főleg ha szűkében volt a „nagyhal”, nem rakom az alaplébe, mert én azt szívesen fogyasztom a lében), egy-két óráig rotyogtatom (ha idő bővében vagyunk minél tovább, annál jobb). A megfőtt „anyagot” tésztaszűrőn alaposan átpasszírozom. A bográcsba visszakerült alaplébe bőségesen szórom a pirospaprikát, beleöntöm a megmaradt fehér bort (ha kevés, körülbelül fél citrom levével pótolandó). Ezt követően erős, szeletelt zöldpaprikát (izlés szerint csilipaprikát), paradicsomkarikákat és az előzőleg besózott filézett halszeleteket (sokat javít a levünkön, ha több fajta halat „dolgozunk be”) a rotyogó lébe rakom. A sózás ezek után következik, ízzel, fokozatosan. Egy szemrevételezés után, ha nem kellően „gyönyörű” a halászlének felszíne, a még forrásban lévő levesbe kevés zsír kíséretében piros paprikát szórunk. A halszeletek nem igényelnek hosszú főzést, tiz-tizenöt perc bőven elég. Halászlét készítettem már törpeharcsából, sűrűn beirdalt természetesebb kárászból is, és a jó ég tudja miből még. Az alant lévő tányérnyi leves egy szegényes konyhai (feljavított mirelit alaplé és afrikai harcsa) változatát mutatja a halászlének, persze megjegyzem ez is ehető volt, sőt jóízűen el is fogyott.



Nagyanyám borsólevese

Ez egy kicsit szomorú történet. Nagymamám (Mami) halálával függ össze. Ő nyáron nagy előszeretettel főzött a piacon vett, és velem együtt megpucolt („egy a számba-egy a tálba” felkiáltással) zsenge zöldborsóból levest, vagy főzeléket. De ez a leves nem olyan volt ám, mint az általánosan ismert híg, zöldségleveszerű levesek, hanem sűrű, édes és esztétikus. Egyszer kisiskolás koromban azt álmodtam (még ma is előttem van!), hogy Mami a konyhában sürgölődik, zöldborsólevest főz, és a számban összeszaladt a nyál, még az ízére is emlékszem. Felébredtem. Papi ült az ágyam szélén és halkán beszélgetett Mamával. Nagyon szomorúak voltak. Nem véletlenül. Mami az éjjel meghalt. Így maradt meg bennem az Ő zöldborsólevesének szeretete.

Íme a recept:

Eléggé el nem ítélnélhető módon – valószínűleg lustaságból – ma már mirelit zöldborsót használok. Egy-két kanál olajra, vagy ötdekányi megolvasztott vajra (margarin), rádobok fejenként egy-egy „telimarek” borsót, egy kis kanál kristálycukrot és egy tyúkhúsleves kockát. Sűrű kevergetés mellett megpárolom a borsót, majd rászórok egy kevés lisztet, azzal megfuttatom, de vigyázok, hogy fehér maradjon. Ekkor fejenként 2,5 deciliter folyadékot számítva felöntöm víz és tej keverékével (kicsit több lehet a tejből). Az egészet felforralva apró galuskákat szaggatok bele. Tetejére apróra vágott petrezselyem is kerülhet. A fűszerezésnél arra kell vigyázni, hogy sem a só, sem a cukor ne domináljon. Azért egy picit újítást én belevittem, ici-pici őrölt szerecsendiót is főzök bele.



Marhahúsleves

A cím nem véletlen, hiszen gyermekkoromban nem is emlékszem más levesre, mint a szigorúan egy órára előírt gőzölgő marhahúslevesre. Ez alól édesapám – Papa – nem ismert kibúvót, mármint attól, hogy az egész családnak pontosan 13 órakor az asztal mellett kellett ülnie. Program ide, program oda. Emlékeimben élénken él egy alkalom, amikor gimis koromban, vasárnap délelőtt irodalmi színpadi előadásom volt és egy fiú – órá már nem emlékszem, csak a szituációra – hazakisért, de úgy, hogy kilométerekre kötöttünk ki a lakásunktól, tehát majdnem randi volt. Ennek az idilli beszélgetésnek az vetett véget, hogy – az apai szigortól félve – nekem a családi ebédhez kellett sietnem, ezt ő nem értve és nem megértve többé nem próbálkozott. Persze ez egy tinédzser lányban egészen másként zajlik, mint egy –jelenlegi énem – idősödő nagymama agyában. De jó is volt az a kedves szigor! Mennyi útravalót adott az nekem egész életemre. Megtanultam, hogy az élet szabályokból áll, és az együtt élésnek vannak követelményei, még ha akkor és ott nehéz is betartani.

Vasárnap délelőttökön, amikor a fél város a hús klopfolásától volt



hangos, mert szinte minden családnál a tyúkhúsleves-rántott hús párostás volt a megszokott ünnepi koszt, nálunk rotyogott – korábban a sparherthen, majd a gázon – a finom illatot árasztó, igencsak idős korában levágott marhából készülő leveske. Azt hiszem ez alapozhatta meg bennem és Vilmos bátyámban mára a leves iránti kifejezett szeretetünket. A mi családnak még a levesbetétben is más volt, mint a magyar háztartások többsége. Én mindenhol azt tapasztaltam, hogy a vasárnapi levest vékony metélttel, komolyabb alkalmakkor csigatésztával fogyasztották. Mai napig is lelki szemimmal látom a Mama által művészi formát, a levesbe főzött óriási grízgaluskát, vagy a fenséges ízű májgaluskát.

Íme a recept:

1,5-2 liternyi hideg vízben felteszem főni a fél kilónyi (kb. 4 személyre) marhafartőt, majd ízlés szerint sózom. Forrás után lassan főzöm egy órán át (de legalább addig, hogy a hús nagyjából megpuhuljon), közben szitával lemerem a felgyülemlett habot.

Közben megtisztítom a zöldségeket, 3-4 közepes méretű sárgarépat, 2-3 zöldséget hosszában felnegyedelek, egy-egy kis fej zeller gumót és karalábét megfelezek, hozzáadok egy kisebb krumpelit, vagy egy nagyobbat kettévágva. Egy nem csípős paprika, a hagyma és kelbimbó (helyettesíthető egy cikk kelkáposztával) egészben marad. Én egy-egy csokor petrezselymet és zellerlevelet is szeretek belefőzni.

Egy óra főzés után a leveshez adom a zöldségeket, a kávéskanálnyi szemes borsot, egy mokkáskanálnyi köménymagot, 1-2 kisebb babérlevelet (néha megbolondítom egy kis gyömbérrel is) és tovább főzöm nagyon lassan, míg a hús teljesen meg nem puhul (de vigyázat szét ne főjön!). Levesbetéttel (kedvem és időmtől függően lehet csík-, csigatésztá, vagy grízgaluska) tálalom.

Gerslileves

A gersli (magyarul árpagyöngy) megint olyan étel, amit gyermekkoromban csak mi ettünk, más ismerős nem. Ezért aztán nem is lett a kedvencem. Kata mama valahogy fehérén, tejjel vagy tejföllel készítette, de erre kristálytisztán nem emlékeztem. Egyszer, már asszonykoromban – kísérletezős hangulatban – főztem egy saját szám íze szerinti hasonlóságot, ami annyira elnyerte Imre tetszését, hogy azóta is – ha neki kedvezni akarok – újra elkészítem. Persze mindig másképp sikerül.

Íme a recept:

Az egészben az tetszik, hogy viszonylag gyors, tehát az általam úgy nevezett „hétköznapi” ételek tárházát bővíti. Én kuktában készítem. Így mindent egyszerre belerakok: fejenként egymaréknyi átmosott gerslit (vigyázat ugyanúgy dagad, mint a rizs), néhány szál sárgarépat és gyökeret, kis darab zellert (ez fontos), karalábét, kelkáposztát (úgy, mint bármilyen zöldség-, vagy húislevesnél), két személyenként egy

húsleves kockát (ha ez nincs, akkor só), egy kevés szemes borsot, köményt, babérlevelet, és felöntöm fejenként 2,5 deci vízzel. Az edény tetejét lezárva forrástól (fűtүүлéstől) számított 15-20 perc alatt készre főzöm. Azért nem árt neki, ha egy kis hús is kerül bele. A csirke, vagy a fiatal sertés ennyi idő alatt megpuhul, jobb ízű lesz tőle a leves.



Sertés/csirke raguleves

Azt hiszem ez a leves az én, és a családom kedvence, már régóta főzöm, de igazi íze mostanában alakult ki. Mivel tejfölös és nem kerül bele pirospaprika, ezért Helga lányom kiskorában elnevezte „fehér levesnek”. Akkor még egy sima apróra kockázott húsból készült húsleveset habartam be tejföllel, mindenféle fűszer nélkül. Ma már nagyon ízletes, pikáns, nagyon laktató éték.

Időközben rájöttem, hogy nem kizárólag a szűk családi kör kedveli, hanem unokahúgom, Kriszti is nagyon szereti, tárkonyos ragulevest készítettett az esküvőjére. Ezen aztán felbuzdulva én is nekivágtam egy óriási „kötla” csirkeragunak, amikor Berkenyén összejött a „nagy-család” apraja-nagyja és barátaink, mint utólag kiderült az én hatvanadik születésnapomat megülni. Úgy tudtam, hogy a szokásos – kicsit kései – utókarácsonyra gyűlünk össze, ezért gondoskodtam én a levesről. Odaérve, a szobába benyitva jöttem rá, hogy itt valami

nem mindennapos dolog készül. A meglepetéstől elállt a szavam, csak a könnyeim potyogtak. A meglepetés is jól sikerült, és a levesem is pillanatok alatt elfogyott.

Íme a recept:

Ha csirkéből készül, akkor kb. egyszerre fő meg a zöldséggel, ha sertés, vagy pulyka az alapanyag, akkor előbb a húst főzöm meg félig és utána zöldségelem. Kis adagot ebből sem lehet főzni, hiszen kell bele legalább egy-két csirkecomb – nagyságától függően három-négy darabba vágva –, 30 deka zúza, ugyanennyi csirkemáj szívvel, 3-4 darab csirkeláb, 4-5 darab nyak félbevágva, no meg egy néhány szárny. A 2-3 szál sárgarépat és gyökeret felkarikázom, a karalábét, zellert kis kockákra vágom, 5-6 szem bimbós kel (mirelit is jó), egy kis fej karfiol, vagy brokkoli sem árt bele (egészen kis rózsákra bontva). Az ízhatás kedvéért szoktam beletenni egy kis fej jól megmosott, teljesen ép vöröshagymát (csak a két végét vágom le, a héja színt ad) és egy-két gerezd fokhagymát (szintén héjastól) is. A gyengébb húsú csirkeragút mindig úgy kezdem, hogy a felaprózott zöldségeket (brokkoli kivételével) egy evőkanálnyi olajon megfuttatom, hogy a sárgarépa szép arany-sárga színt adjon a levesemnek. Ez után beleteszem a húst, és felöntöm hidegvízzel, úgy hogy az jól ellepje a benne valókat (se híg, se sűrű ne legyen). Ha felforr, leveszem a lángot kisebbre, hogy szép lassan főjön. Nagyon fontos a fűszerezés! Sóból a szokásos mennyiséget teszem, egy teáskanálnyi szemes borsot, köménymagot és tárkonyt dobok bele, egy-két babérlevél sem árt. Ha már a hús félig puha, hozzáadom a karfiol rózsákat. Mikor már minden puha (vigyázat a csirke könnyen elfőhet!), a tejfölt elkeverem egy kis tálban egy jó kanálnyi liszttel és egy kis levessel, majd visszaöntöm a fazékba, arra vigyázva, hogy nehogycsomós legyen. Ekkor főzök bele egy tojásból, pici vízzel elkevert liszttel apró galuskákat. Hagyom ezzel egy kicsit forni, majd elzárom, és ekkor teszek bele citromlevet vagy, bazsalikomos borecetét ízlés szerint.

Frankfurti leves

Talán ez egy olyan étel, amihez konkrét sztori nem tartozik, de nekünk azért kedves, mert Kata mama készített ilyen először. Valószínűleg azért választotta ezt a levest repertoárja bővítéséül, mert imádta az igazi, roppanós, juhbeles virslit. Gyermekkorában virslit evett volna virslivel – ahogya szülei mondták.

Én azt hiszem beújítottam, mivel krumpli nélkül készítem. Ez az évek során alakult ki, hiszen először hivatalos recept alapján készítettem, ma már önállóan. Szerintem azért hagytam ki belőle a burgonyakockákat, mert így olyan, mintha híg kelkáposzta főzelék lenne.



Íme a recept:

Egy közepes fej kelkáposztát (ez kb. négyadagos) veszek, külső leveleitől, torzsától megszabadítom, vékony szálakra vágom. Egy evőkanál olajon egy fej vöröshagymát megfonnyasztok, és a kelkáposztát rajta eloszlatva néhány percig párolom, majd fűszerezem. Egy babérlevelet, kiskanál köményt, őrölt borsot szórok rá, egy-két megtisztított fokhagyma-gerezdet dobok bele, majd egy-másfél liter vízzel (jobb esetben húslével) felengedem (mostanában ízesítésként teszek bele Betti bio-„vegetájából” egy-két kiskanállal). Amikor a káposzta megpuhul (nem túlzásban), világos rántást készítek, színezésként egy kis pirospaprikával megszórom, majd felengedve a forrásban lévő leveshez kavaram. A fejenként egy pár virslit (lehetőleg juhbeles, mert ez adja meg a kellő füstös ízt) fél centi vastag karikára vágom, egy kanálnyi forró olajon átforgatom és az egészet a forrásban lévő leveshez adom. Ugyanekkor a léből kicsit kivéve belekeverek egy kis pohár tejfölt is. Ekkor már elég egy rövid (ötpercnyi) forralás.

Lecsóleves

No ez úgy történt, hogy volt a hűtőben felbontott sűrített paradicsom, egy kis maradék lecsóm, egyik sem lett volna elég semmire. Gondoltam egy nagyot és merészet: elkészítem levesnek. Az eredmény csodálatos lett, aki az újdonságot kedveli, annak bátran ajánlom. A receptem két adagra szól.

Íme a recept:

Egy negyed üveg (vagy egy kis konzerv) sűrített paradicsomot felhígítok kb fél liter vízzel (kicsit sűrűbb is lehet), ízlés szerint sózom (egy

kávéskanál), ugyanennyi cukorral (aki édesebben szereti tehet többet) és csipet őrölt borssal összekeverem. Egy evőkanál olajon ugyanennyi liszttel világos rántást készítek, majd az előbbi keverékkel felöntöm (habverővel simára keverve) és hozzácsapom a maradék üveges lecsót (kb. két-három evőkanálnyi), további ízesítésként belefőzök egy fél főre vágott közepes méretű vöröshagymát (ez is előző napról maradt) és egy szál zellerlevelet. Amíg ez utóbbiak megfőnek, elkészítem a galuskát (mi úgy hívtuk gyermekkoromban, hogy „aranygaluska”): egy tojás csipet sóval lágyan felferve és annyi liszttel összedolgozva, amitől még egy kicsit híg marad. Végül a forrásban lévő levesbe kiskanállal beleszaggatom.



Menzaleves (paradicsomleves betűtésztával)

Ez általában a gyerekek kedvence. Majdnem ugyanúgy készül, mint az előző, csak ez kizárólag sűrített paradicsomot tartalmaz. Egy üvegnyi paradicsom egy liter vízzel kb. négy főre elég, a fűszerezés maradhat, a galuska helyett (bár ezzel finomabb) két-maréknyi – a kereskedelemben kapható – betűtésztát főzök bele. Nevét azért kapta – tölem –, mert szinte minden héten ilyen kapunk annak idején a menzán, csakhogy az hígabb volt, mert a paradicsomot kispórozták belőle.

Toros orjaleves

Nagyon friss az élmény, ezért kerül be ez az étel a gyűjteményünkbe. Ez már kifejezetten unokás sztori. Elmúlt hetekben történt, hogy egy helyi szervezet – az újság kapcsán – meghívott minket egy hagyományos disznóvágásra, majd másnap a disznótoros bulira. Ekkor éppen „óvodaundoritiszét” töltötte nálunk Attila unokánk. Így vele nekivágtunk a reggeli malacsivításnak. Nagyon élvezte, nem tágított a disznó mellől, amíg az darabokban a faasztalon nem végezte hurka-kolbász töltelékként. Így aztán másnap mindent tudott az orjáról, a hagymás vérről, és a bélbe töltött finomságokról, amik a terített asztalra kerültek. A rossz evőnek tartott kisgyermek a toros orjalevesből (mindenféle húsos csont került abba, nem csak az orja, de ettől még finomabb lett) megevett egy nagy tányérral, a főtt húst is hozzákanalazva, amit Papi farigcsált le neki. Nem fogott ki rajta a felnőtt adag disznótoros sem, bár a kolbászt nem igazán szerette, de a hurkából, hagymás krumpliból jócskán falatozott, a párolt káposzta pedig mind elfogyott. Már nagyon sok éve annak, hogy mi nem vágunk disznót, így ilyesmi csak akkor kerül az



asztalra, ha megvesszük. Szabadoséknál (a helyi hentes) azért néha csodás orjacsontot tudunk beszerezni, így az én levesemre sem lehet panasz.

Íme a recept:

Ezt a receptet egy-az egyben az internetről szedtem, változtatás nélkül adom közre: orjacsont a sertésnek nyaktól farig kivágott hátgerince hústól. Ebből készül a finom orjaleves. Hozzávalók: 80 dkg orja (sertésgerinc); 20-20 dkg sárgarépa; fehérrépa; zeller; karalábé; egy fej vöröshagyma, a fűszerezéshez: gyömbér; szerecsendió-virág; csípős paprika; bors; só. Elkészítése: az orjacsontot feldaraboljuk, kb. 3 liter vízbe feltesszük főzni. Megsózzuk és bele tesszük a megtisztított hagymát (én egészben szoktam héjastól) és a fűszereket. Amikor felforrt, habját leszedjük, majd beletesszük a megtisztított és feldarabolt zöldségeket. Betétként vékony metéltet (laskát), vagy árpagyöngyöt (gerslit) főzünk bele. Tálaláskor, ha szükséges, színezőként még kevés sáfrányt (sáfrányos szeklicét) is teszünk bele.

Babgulyás

Ennek kalandos története van. Még vendéglátós reklám-előadó koromban Budapestre kellett mennem, valamiféle anyagbeszerzés céljából. Akkortájt még a magamfajta „mezítlábas” előadócskáknak is megadatott az, hogy kiküldetéskor betérjen egy úti vendéglőbe éhét oltani (no meg a szomját is, hiszen sofőr vitt minket). Az akkori napidíj – ha jól emlékszem 33 forint – erre és még egy kis spórolásra is elég volt. Ekkor a négyes úti széli Romantika vendéglátó egységet kerestük fel (szegény azóta az elkerülő szakasz áldozata lett). Én még addig babgulyást soha nem ettem, de gondoltam a babot is szeretem minden formájában, a gulyást is kedvelem, hát akkor miért ne? Jól gondoltam, remek volt. Hazatérve feladtam a leckét Mamának, legközelebb ilyet főzzön. A vicces az egészben, hogy ugyanezen a napon, csak más időpontban Vilmos bátyám is ott járt, és ő ugyanazzal az élménnyel és Mama iránti igénnyel érkezett. Így aztán elkészült otthon is ez a gasztronómiai csoda.

Íme a recept:

Az íz-élmény alapján meséltük el Mamának, így aztán soha nem tudtam meg – szakácskönyvekben nem is nagyon szerepel –, hogy hivatalosan hogyan készül. A tarka, nagy szemű babot (kb. fejenként egy jó nagy marék) néhány órán át langyos vízben áztatom, majd ezt a vizet leöntöm. Mivel a marhahús és a bab is hosszabb hőkezelést igényel, így együtt is főzhető. A marhahúsból (lábszár, fartő, comb) felkészítek egy jó, zaftos pörköltet (vöröshagymával, paradicsommal, zöldpaprikával, néhány gerezd fokhagymával, borssal, köménymaggal, egy-két babérlevéllel, jóféle pirospapri-

kával), annyi különbséggel, hogy jóval több vízzel engedem fel és rögtön beleteszem a babot (mint tudjuk, a babot hideg sóltan vízben kell főzni, nehogy idejekorán megkeményedjen). Fél főtt állapotában teszem hozzá a zöldségeket (sárgarépa, gyökér, zeller gumó, zellerlevél, és ha kapok, akkor paszternák), ebbe a gulyásba krumpli nem kerül, mert azt a bab helyettesíti. Sózni csak a vége felé szoktam (azért ki ne felejtsük!). Amikor megfőtt, csipetkét dobok a forrásban lévő lébe, és így tálalom. Nagyon laktató leves (egytál ételnek is megteszi), ezért legjobb nem terhelni a gyomrot, és valami tésztafélével összeállítani az asznapi menüt.



Minesztrone „magyarul”



Korábban, amikor még „csumiban” étkeztem, gyakran kaptunk olasz zöldséglevest, amit nagyon nem szerettem, mert kommersz („seállagú”) tésztaival készítették, ami nagyon elázott. Mondhatnám azt is, hogy kissé „moslék” kinézetű volt, no meg az íze.....

Történt az elmúlt hetek egyikén, hogy vártuk a gyerekeket és valamit főzni kellett volna. „Milyen levest főzök?” merült fel bennem a kérdés, hiszen állandóan húslevest, vagy ragúlevest kapnak, ráadásul a vejem, Marci fogyókúrázik.

No, majd én megmutatom, hogy a sokak által nem kedvelt minesztrone levest is lehet jól csinálni, és nekiláttam a beszerzésnek. Kigondoltam, hogy milyen ízhatást szeretnék elérni (mint már annyiszor), és hozzákezdtem.

Végül a munkám gyümölcse beérett! Annyira ízlett, hogy azóta családom tagjai rendelték is ünnepi alkalomra.

Íme a recept:

Egy fél zacskó mirelit vegyes zöldség (amiben brokkoli is van), egy kis fej karfiol, néhány marék zöldborsó (mirelit) olíva olajon megpárolva, bors, oregáno, borsikafű, só, pici őrölt kömény hozzáadásával. Amikor puha (nem túlfőtt) a zöldség, felengedem csontlével (ha nincs akkor húsleveskockával, de így nem igazi), sűrítésként sűrített paradicsommal (fél üveg, kb 200ml) összeforralom. 2-3 cm-esre tört spagettinél vékonyabb metéltet sós vízben (evőkanálnyi olajjal) kifőzök. A tányérok aljára olasz (paresan) reszelt sajtot halmozok (kb szintén evőkanálnyi), rászedem a forró levest, és a tésztát ízlés szerint mindenki magának teszi bele. Aki szereti a különlegességet, az a zöldség pároláskor néhány szem olajbogyót is karikázhat bele, sőt a konzerv leve is beleönthető (így még olaszosabb ízű), sőt póréhagymával és kaliforniai paprikával is szoktam gazdagítani.



KARÁCSONY



Karácsony 1998



Karácsony 1999



KARÁCSONY



Karácsony 1999



Karácsony 2004

KARÁCSONY



Karácsony 2010, Kilkenny (Írország)





KARÁCSONY



KARÁCSONY



Karácsonyi pulyka

A családukban a pulyka, jobban mondva a pulykatartás elég korán megjelent, felváltván a libát. Szegény anyám már az ötvenes évek elején megszenvedte a libatenyésztés minden kínját, az apró szárnyas pátyolgatásától a tollfosztás embert és állatot egyaránt nem kímélő kellemetlen munkájáig, akkor még nem is beszélve a reggeli és esti kézi-libatömésről. Ez jó pár éven keresztül ötven, száz gágogóval való foglalatosságot jelentett. A libatenyésztés bevételéből épült fel a házuk ezerkilencszázötvenhatban, no és párezer forintos banki kölcsönből.

Ezek után érthető volt, hogy édesanyám libát soha többé látni sem akart a baromfiudvarban.

A pulyka egész más volt. Ha „gyermek és serdülő” korukat sikerült túlélni, némi tehéntúró és zöldhagyma keveréssel felturbózott takarmány segítségével, akkor már nem kívántak különösebb törődést. Kertünk az embermagasságú gazzal (szüleim kereskedők lévén egész napjukat a főtéri boltban töltötték, így kertművelésre idő nem igen akadt) kedvezett a pulykák seregének. Rovarokat, apró magvakat késő őszig találtak. A hetvenes években hozzánk költöző anyám testvére, Kálmán bácsi. (Megrögzött agglegényként élte le életét, úgyhogy az embertársak közelségét soha nem viselte. Persze



egy két kivétel akadt, például Helga lányom) Ő egész napon át kalauzolta a lila-kék fejű „trútolók” csapatát a jókora kertünkben. Amióta a szárnyasaink között megjelentek a pulykák – veszűkre –, a karácsonyi asztalt mindig a legszebb „jóság” tette gazdaggá. Természetesen az én közreműködésemmel. A családban nem akadt senki, aki a szárnyasok életének véget vetett, és konyhakész állapotba hozta volna. Ezen túl sok alkalommal a karácsonyi vacsorát gyermekként én készítettem. Édesanyám és édesapám már a terített asztalra érkezett haza az üzletből. Nekik már csak annyi dolguk maradt, hogy átküldjenek (megszokásból) a szomszédba, nagyanyámhoz, még ők a Jézuskát fogadták.

A „pulykás karácsonyi” hagyomány végig kísérte feleségem leánykorát is. Erre az alkalomra a mezőgazda édesapja a szűkös években is beszerezte a pulykát, többnyire vonaton hazacipelve, konyhakész állapotban került a második emeletre.

A hagyományok életben tartása, és nem utolsó sorban az egybesüttött karácsonyi pulyka ünnepi hangulattal párosuló fenséges íze eddig folyamatossá, sőt elengedhetelenné tette létjogosultságát egyik legszentebb ünnepünkön. Igaz, már úgy húsz éve egyre nehezebb hozzájutni az úgynevezett „tanyasi pulykához”. Komoly utánajárás és ismerősök segítségével sikerül évenként újabb és újabb tenyésztőt felkutatni. Hoztam már Jánoshidáról, Zagyvarékasról, és a jóisten tudja honnan a nagymadarat. Bejártam az Alcsi-szigeti tanyavilágot, kergettek megvadult, csaholó tanyaőrzők, de megérte, mert kárpótolta a Jézuska várás, családdal a szentesti vacsora és az ezt megelőző készülődés. December huszonnegyedikén a nap a pulyka lemészárolásával, kopasztásával, és gondos előkészítésével kezdődik, ami nem mindig sikerült tökéletesen. A tisztítás után a természetes állatot (lehetőleg, ha módomban áll minden évben „idei bakpulykát” vásárolok, aminek súlya tél elejére eléri a hét-nyolc kilót) jól bedörzsölöm saját készítésű fűszerkeverékkel. Összetevői: bors, köménymag, borókabogyó, kevés szegfűbors, kakukkfű, babérlevél, borsikafű, majoranna és só. Az egyveleget kávédarálón megőrölöm. Ezzel a keverékkel a madár belsejét is alaposan meghintem (fontosabb, mint kívülről).

A családban évről évre vita, hogy töltve legyen-e a pulyka vagy sem? Általában töltetlen marad. Helga lányom vágyik főleg a gesztenyével és minden egyéb mással kibélelt „jóságra”. Ha jó emlékszem kettő-ezer-kilencben az ünnepi asztalnál felvissított – no végre mégis megtöltöttem a pulykát! Én megdöbbsentem, – úgy emlékszem nem kerültem a munkálatok során alkoholos állapotba – nem tömködtem semmit a madárba. A melléből lekanyarított szeletet megpillantva, valóban sárga táltelek volt a hús mellett. Ledöbbsentem, majd rájöttem, hogy én, marha kapkodván a begyét nem távolítottam el, és szépen átpárolódott a tanyasi gazda eladás előtti súlygyarapító takarmánya is. Kicsit előre rohantam, hiszen a pulyka még nincs is a sütőben.

A fűszerezett sóban pár órát pihent „madarat” jól körbetűzdelem

szeletelt füstölt szalonnával (spékelést rendszerint mellőzöm, túl macerás), majd a tepsibe két-három deciliter vizet lötytyentve alufóliával alaposan lefedem. Úgy hírlík (receptekben), ahány kiló az áldozat annyi óráig kell sütni. Ez biztosan igaz volt annak idején, mikor több éves „mérges szárnyasok” estek áldozatul.

Egyszer megjártam – követvén az utasítást –, az egybesült részleteire esve került a tálra. Azóta három óránál tovább soha sem sütöm a karácsonyi pulykákat.

A szentesti vacsora és a karácsony igazi **BOLDOGSÁGÁT** nem a kulinális élvezetek adják.

Nincs annál csodálatosabb, mikor ez alkalomra a távolba szakad lányom és fiam a párjaikkal és unokáinkkal megérkeznek, átöleljük egymást a szeretet ünnepének felfokozott hangulatában, majd a csengő jelzőhangjára (én feladatom), halkan megszólaló „Mennyből az angyal...” kíséretében valamennyien gyermeki arc-csal csodálkozunk rá a karácsonyfán szikrázó csillagszórókra és a lágy fényvel lobogó gyertyákra.

Karácsonyi jércemell aszpicban

Karácsonyi vacsorát, hogy ne legyen túl egyszerű (egy-két barátunkat idézve „gazdagéknál könnyű”) nálunk szokássá vált, hogy az amúgy is bőséges felhozatalt előétellel bonyolítjuk. Rendszerint az én feladatom, mert feleségemet teljesen leköti a zserbó és káposztaleves készítése és a folyamatos idegeskedés, izgulás az előkészületek sikere miatt.

Kezdetben a gyomorelőkészítőt boltban vásárolható „anyagokból” hoztam össze, ez alkalomkor mélyebben nyúltunk a zsebünkbe, és az üzlet polcain merészebben választottunk a különlegességek közül.

Főleg salátákat rittyentettem pácolt halból, kagyló konzervből, egyéb dobozolt halakból, esetleg tengergyümölcseiből és zöldneműekből, kapribogyóból és még sok másból. Az étel teljes egészében gasztroimprovizáció eredményeként született.

Pár éve lepem meg családomat munkaigényesebb előételekkel.

Ezek közé tartozik az aszpicban megbúvó jércemell. Ajánlatos a szentestét megelőző napon elkezdni a műveletet, hogy lehülve várja a nálunk korai kezdetű „Jézuska érkezést”.

A melleket zöldséges, fűszerezett (bors, babérlevél, szerecsenydió, köménymag, pici gyömbér, só) vízben puhára főzöm. A húsdaradokat a kihülést követően újjnyi vastagságúra szeletelem. A kihült és átszűrt léből készítem zselatin hozzáadásával (hagyományt követve lehet főzni borjúlábból kevés sertésbőrrel dúsítva) az aszpicot. Kettő deciliteres rozsdamentes edényekbe a hússzeletekre öntött lét hűtőszekrényben, vagy a kinti hidegben dermesztem. Kis hő hatására a tálkákból könnyedén távozik a megkocsonyásodott éték. Citrommal üveg tálon kiváló és étvágygerjesztő fogás.

Karácsony



Karácsonyi káposztaleves

A mi családjunk – étkezés terén – mindig is különlegesnek számított. Kisgyermekkoromban szinte szégyelltem, hogy nálunk az ünnepi asztalon egészen más finomságok vannak, mint az osztálytársaim többségénél. Ők karácsonykor disznótorost, töltött káposztát és pecsenyét ettek, a káposztalevesről, pulykáról és rácos pontyról még véletlenül sem hallottak. Gyermeteg gondolataim mellett azért nagyon ízlett a mi szokásunk, így felnőttként én is tovább örökítettem apai nagyanyámtól származó – Erdélyből hozott – káposztaleves receptet. A Szent este nem múlhat el nélküle.

Azért azt megemlíteném, hogy sok helyen ennek korhelyleves a neve, bár nem ilyen gazdagon készül, mint a mienk. Ebbéli funkcióját a Vilmos bátyámékkal közös óévbúcsúztatón töltötte be, amikor Kata mamát megkértük, hogy kerekítsen egy nagy fazékkal, és mi azt vittük a háziak repertoárjának kiegészítéseként. Ehhez azért az is hozzátartozik, hogy akkoriban – a hetvenes évek közepe felé – még nem igazán voltak flancos duplafalú rozsdamentes edényeink, így Mama egy törött fülű (saját kezűleg ragasztotta meg epokittel) alumínium fazekat töltött meg ezzel a finomsággal. Történt egyszer, hogy a kiszemelt házigazda felesége nem igazán szívesen látta lakásában a népes, akkor már jelentős mennyiségű alkoholt elfogyasztásán túlesett társaságot (a házigazda az ötödik emeleti ablakból már könnyítet magán), így éjjel előtt felkerekedtünk és fazekastul jártuk Szolnok város havas utcáit, hogy valahová netán bebocsáttatást nyerjünk. Ez nem járt sikerrel, így kénytelenek voltunk a káposztalevessel testvéremék pici garzonjába betérni, Nagy Lajos barátunk és akkori felesége társaságában. Mondani se kell a megsétáltatott levest jóízűen elfogyasztottuk.

Íme a recept:

Tulajdonképpen úgy készítem, mint a székelykáposztát, csak bővebb lével. Általában a savanyú káposzta mennyiségének megfelelő súlyú sertéshúst (legjobb a lapocka) veszek. Egy kiló sertéslapockából egy nagy fej vöröshagymával pörköltet készítek, annyi különbséggel, hogy a fűszerezése más. Egy-két babérlevelet, egy kanál szemes borsot, ugyanennyi köményt dobok bele, majd kis kakukkfűvel, borsikafűvel (ettől lesz igazán székely) megbolondítom. A hús lepirítását követően jól megpaprikázom, és jóval több vízzel öntöm fel, mint a pörköltet. Csak félig főzöm, mert még a káposztával együtt is kell rotyognia. Ekkor már annyi vízzel pótolom, amennyi jócskán ellepi a benne lévőket, és leverszerűnek tűnik. Kis idő múlva egy szép szál füstölt kolbászt felkarikázok és beledobom, hadd ízesítse a levesemet. Mikor már a káposzta sem harsogós és a hús is megfőtt, egy pohár tejfölt elkeverek benne és kész a karácsonyi menü egyik része. Újjító kedvű Kati nővérem tovább fejlesztette a nagyanyai receptet, más fűszereket használt, és csipetkét (de lehet, hogy apró galuskát) főzött bele.

Karácsonyi hal (Harcsa fehér bundában)

Nővéremék karácsony táján ismerősüktől tetemes mennyiségű halat kaptak. A kollekciónban harcsa is szerepelt. Mivel minden évben közösen is megültük a szeretet ünnepét, így mi is kaptunk a finomságból. Szerettem volna valami különlegeset készíteni, így felnyitottam – a szintén karácsonyi ajándékként kapott – Váncsa István szakácskönyvét, kis ötletet merítve. Számunkra igencsak új ízvilágnak tűnt akkor még a halat sajttal párosítani. Szerencsére sikerrel jártam, nagyon finomra sikerült. Azóta többször készítettem, hiszen manapság már viszonylag könnyen jutok afrikai harcsához, ami helyettesítheti a „jó magyar”, ízletes harcsát. Ennél arra kell vigyázni, hogy csak a vastagabb részét használjuk a filének.

Íme a recept:

Egy tepsit kiolajozok (oliva), fokhagymával bedörzsölöm. Egy panírozó táliban felverek két tojásfehérjét négy evőkanál tejjel. Egy másik tányérban összekeverek négy evőkanál (friss) kenyérmorzsát ugyanennyi frissen reszelt (de nagyon jó egy zacskó reszelten vásárolható) parmezánnal, egy evőkanál finomra vágott szurokfűvel, valamint sóval és frissen őrölt fehérborssal (nem keverendő össze a sima őrölt borssal, egészen más az íze és aromája). A halfilékét (tepsi méretétől függő mennyiség, kb 6-8 szelet) előbb a tojásba, aztán a parmezános keverékbe forgatom, a tepsibe rakom, megspriccelem olivaolajjal, és körülbelül húsz perc alatt készre sütöm. Krumplipürével, párolt rizszel, de párolt zöldségekkel is nagyon finom.



Karácsonyi hal (Pangasius, szabadon)

A filézett cápaharcsa szeletek jobb halárudákban bármikor kaphatók. Végtelen egyszerűen készítem el a sültet. Csupán annyiban térek el a szokásos halsütéstől, hogy a szeleteket sütés előtt körülbelül fél órával enyhén besózom, majd finoman fűszerezem (bors, kakukkfű, borsika, rozmaring és ha van ott-hon, citromfű), ezt követően végig spriccelem bazsalikomos balzsamecettel, végezetül olívaolajat löttyintek rá.

A fűszer és olaj járta, viszonylag nagy szeleteket (általában kettőt) forró serpenyőben oldalanként körülbelül öt percig „pirítom”. Most következik amiben eltér az általam ismert sütkezésektől: a megpirult szeletekre kevés parmezán sajtot szórok és ennek tetejére kerül az éppen hűtőben található „szerényebb” sajt, de előfordult már, hogy camembertszeletekkel fedtem. A forró serpenyőt pár percig fedővel takarom, így rövid idő alatt ráolvad a sajt a szeletekre. Köret és díszítés ízlés szerint.



Karácsonyi „rácós hal”

Nálunk gyermekkoromban tradicionálisan minden Szent este rácós ponty volt a főmenü. Ennek előkészülete nem volt zajmentes, hiszen ezt Papa készítette, így aztán volt min összekapniuk szüleimnek a konyhában. Mivel élve érkezett szegény jószág, így az első ütközési pont az volt, hova kerüljön a fölösleges „anyag” a szemetesbe é, avagy a WC-ben végezze pályafutását. Természetes, hogy jóapám ez utóbbit választotta, mert így megalapozódott a „jó hangulat”, Mama örökös eldugulástól való félelme mellett. Utána már csak az alapanyagok körül zajlott a vita. Sajnos, arra nem emlékszem pontosan, hogy ő mi módon készítette, csupán a jó emlék maradt meg (pedig akkor tájt nem igazán szerettem a halat). Hosszú ideig a saját kis családom hagyományai közé nem került be ez az ünnepi fogás, hiszen eleinte – amíg éltek – náluk fogyasztottuk, majd Kati nővérem vette át a hagyományt közös karácsonyi összejöveteleink alkalmával.

Azért a családi legendák közé bekerült egy sokat emlegetett történet is. Fiatal házasságként – bár anyagi helyzetünk a templomi egérhez volt hasonló – nagyon szerettünk vendégeket hívni, és akkor nyiladozó gasztronómiai tehetségünket fitogtatni. Ilyen alkalom volt, amikor egy ritkán látott – külképviseleti étkekhez szokott – rokon is érkezett. Horgász család révén szinte természetes volt, hogy hallal várjuk őket. Rácós ponttyal. A törekvésünk ugyan jól sikeredett, az ízek úgy álltak össze, ahogy kellett, de pénztárcánk mindössze egy pohár tejfölt engedélyezett. Sokat látott rokonunk nem is rejtette véka alá véleményét, és szólt: – Azért igazán nyakon önthetted volna ezt a halat több tejföllel! –. Bennem mintha kést forgattak volna, de a következtetést azért levontam róla is, és a receptet illetően is.

Néhány éve próbálkozom színesíteni a karácsonyi menüt rácós ponttyal (helyesebben hallal, mert a pontyot szálkái és zsír-

ja miatt már nem igazán kedveljük, és a közeli supermarketben csodálatos a halkínálat) több-kevesebb eredménnyel. Először csak kettőnknek készítettem, de tavaly már Máté fiamék elé is oda mertem tenni, hiszen pulykát ők is sütöttek, ami nálunk a karácsony esti fő fogás.



Íme a recept:

Egyébként 70-80 dkg pontyfilé kellene hozzá, de én afrikai harcsából készítem, négy személynek két bőrös filé elegendő. (A szálkás halat nem árt beirdalni, az afrikainak legfeljebb a bőrét szoktam az ízek jobb áramlása érdekében.) A hal mindkét oldalát besózom egy órával az elkészítés előtt. Fejenként egy-egy szelet (fél centi vastag) füstölt szalonnát két-három helyen bevagdosok és aranyárgára sütöm. A sült szalonna díszítésként szolgál, a zsírja felhasználható az étel készítésénél. A fél kiló körüli krumplit felkarikázom fél centi vastag szeletekre (bár én előnyben részesítem a hajában főtt krumplit). Két nagyobb vöröshagymát, két-három (nagyságától függően) paradicsomot és két szép húsos zöldpaprikát is karikára vágva előkészítek. E közben a süttöt előmelegítem kb. 180 C-fokra. Egy tepsit (a hal hosszának megfelelő nagyságú) kikenek a leszűrt szalonna zsírával, belehelyezem a karikázott krumplit, rákerülhetnek a hagymaszeletek, sózom, borsozom, majd enyhén megszórom pirospaprikával. Erre jöhetnek a paprikakarikák. Most következnek a paradicsomkarikák, amelyekre akár kakukkfűvet, vagy oregánót is szórhatunk. A hal bőrével lefelé kerül a tepsibe, amelyet egy kiskanányi borssal megszórok. Nagyon jó zaftos-sá tehetjük az ételt, ha meglocsoljuk a megmaradt szalonna-zsírral. Most jön a korona az egészre! Jól meglocsolom 20%-os tejföllel, úgy, hogy az alapanyagokból ne látsszon ki semmi, és megszórom pirospaprikával. Befedem az egészet alufóliával. Nagyjából fél órát sült így, majd újabb fél órát sütöm, de inkább addig, amíg aranyszínű nem lesz a teteje. Ehhez az ételhez külön köretre nincs szükség, hiszen a hal mellett ott a krumpli és egyéb zöldségek. Tálalásnál el ne feledjük ráhelyezni a karéjosra sült szalonnát egy kis paprikaszórással.

„Ovi mézeskalács”

Máté fiam óvodájában minden évben karácsony előtt nagy sürgés-forgás volt a teakonyhában. Mézeskalács díszeket készítettek a karácsonyfára. Ebben a gyerekek is tevékenyen részt vettek, így kíváncsivá tett, mi az amit az én kisfiam ilyen izgatottan mesél. Elkértem hát a receptet, és azóta minden karácsony előtt készítek egy-egy adaggal. Az eredménnyel annyira meg voltunk elégedve, hogy Helga lányom esküvőjén mézeskalács szíveket adtunk ajándékba a vendégeknek, kis túllbe csomagolva.

Íme a recept:

A zárójeles a fél adag, ami szerintem elég, kb 50-60 db lesz belőle, egyharmad konyhai asztalon papírra szétrakva, és a francia sütis doboz pont megtelik vele.



Karácsony

76 (38) dkg lisztet, 34 (17) dkg porcukrot, 2 (1) evőkanál. szódabikarbónát, kevés (kb kiskanál) fahéjt, ugyanennyi porrá tört (őrölt, de ha szemes van akkor 10 szem porrá törve) szegfűszeget összekeverek. Hozzáadok 5 (2,5) dkg margarint, 4 (2) egész tojást, 4 (2) evőkanál mézet és az egészet jól összedolgozom. A tésztát kis pihentetés után (én úgy szoktam, hogy egyik nap összeállítom, hidegre teszem, másnap sütöm) 3 mm vastagra nyújtom. Kiszúróval – különböző mintákra – szaggatom. Megkenem felvert tojással (1 bőven elég a nagy adaghoz is). Zsírozott, lisztezett tepsiben közepes lángon aranyárgára sütöm (színe függ a felhasznált fűszerek mennyiségétől, a mostaniba gyömbér is került).

Díszítés: dió, franciadrazsé (én a szemeket néha ánizzsal szoktam, de édeskömény is jó)

Cukormáz: 1 tojásfehérjét verjük nagyon keményre, tegyünk hozzá 12 dkg porcukrot és 20-30 percig keverjük. Rajzoljunk nylon-zacskón 1 mm nyílással. Ezt nem igazán szeretem csinálni, nálam ez elmarad, bár legutóbb sikerült kész, rózsaszínű díszítőt vennem.

Újévi lencseleves

Azt tartja a mondás, hogy újév napján olyasmit kell enni, ami sok-sok szemből áll, mert akkor szerencsés lesz az egész esztendő. Mama ehhez tartotta magát, és minden január elsején megfőzte a hagyományos lencselevest. Persze nem tudom ettől szerencsésebbek lettünk e, de én is folytattam a családi tradíciót „sose lehet tudni” alapon. Mi Mamával egyszerűre vettük a figurát, csak az éjfélről megmaradt virslivel vadítottuk meg, de ma már Helga lányom tavalyi lencselevesére szavazok. Ő füstölt hús kockákkal (és annak levével) készítette el ezt az újesztendei finomságot.

Íme a recept:

Tehát a füstölt hússal kezdünk. Egy szép darab füstölt tarját, vagy csülköt – lehetőleg előtte való napon – hideg vízben néhány óráig ázni hagyok (csak akkor, ha nagyon füstölt, lángoltat nem kell áztatni), majd az áztató levet leöntve annyi vízben, hogy jól ellepje puhára főzöm (ez több órát is kitehet). Ha kész, akkor a húst kivéve (ha csülök, akkor kicsontozva) félreteszem, és a lét átszűröm. A negyedkiloyi lencsét kb. két-két és fél liter füstölt lével fel-



teszem főni, hozzáadok két gerezd fokhagymát, két kisebb babérlevelet, néhány szem borsot, kevés köménymagot és addig főzöm, amíg a lencse megpuhul (Vigyázat! Szét ne főjön!). Nagyon jól kiegészíti a leves ízét, ha felzöldségeljük. Én leginkább zellert, gyökeret és sárgarépát teszek bele. Egy kanál liszttel, kis olajon világos rántást készítek, amiben jól elkeverem a pohárnyi tejfölt, és besűritem a levest, a nálam már annyira megszokott apró galuskákat, vagy csipetkét belefőzöm. Aki szereti a savanykás ízű levest (márpedig újévkor ez fontos korhelyleves gyanánt is!), még tehet bele néhány csepp citromlevet (ecetet).

Újévi malacsült



Azt hiszem, megint vissza kell térnem gyermekkoromhoz. Én amióta eszemet tudom, újév első napján mindig malacot eszem, ugyanis a családi közmondás úgy szól, hogy a malac kitúrja a szerencsét, viszont minden szárnyas elkaparja azt, a disznó pedig sárba tapasztja, a hal meg elúszik vele. Azt azért nem mondom, hogy ez a kedvencem, de ha ettől egész évben szerencsés leszek, akkor miért ne? Édesanyám minden január elsején korán kelt, hogy ebédre asztalra kerüljön a sült. Ezt a szokását én is átvettem, hiszen ez az az étel, ami frissen élvezhető, másnapra megereszkedik a bőr és veszít ropogósságából. Azért azt leszőgezem, hogy nem egész disznócskáról van szó citromkarikával a szájában, hanem egy szép darab – mérete mindig az anyagi helyzettől változik – bőrös combról, még jobb esetben karajról. A lényeg az, hogy a szilveszteri szűzermét, egyben sült sertéscombot még véletlenül sem szabad újév napján feltálatni. Majd jó lesz az a szűkösebb napokon.

Íme a recept:

Mint már említettem súlya változó, a lényeg, hogy egészben kell sütni. Ahhoz, hogy a bőre tényleg ropogós legyen, sózni csak a húsos felét szabad. Imádom a fűszereket, de érdekes módon a malacot kizárólag fokhagymagerezdekkal spékelem, más ízesítőt nem adok hozzá. Magas falú jénai tálba helyezem a húst zsírocskájával, bőröcskéjével felfelé, és aláöntök egy félüvegnyi sört (a vizet nem szereti, attól megereszkedik). Az igazán jó malacsült fedő nélkül készül, de ez nagyon macerás, állandóan figyelni kell, hogy van e alatta lé és folyamatosan locsolgatni kell. Így az elején, a hús némi puhulásáig fedő alatt párolom, majd az elpárolgott sör mennyiségét pótolom. Egy tálkába helyezek egy méretes (8-10 cm hosszú, 1,5-2 cm vastag) füstölt szalonnát, ráöntök egy ujjnyi sört (a sörmennyiség pótolható az előző éjszaka az üvegekben, dobozokban maradt itókából is, így nemes feladatot teljesít, nem a csapba kerül), és ez után hosszú villára szűrve azzal kenetem a malac bőrét, amíg a hús megpuhul és a bőr üvegessé válik. Annál jobb, minél inkább felpattogzik. Frissen, krumplipürével tálalva a legfinomabb. Ha a szilveszteri buli után még marad energiánk, akkor egy kis párolt káposzta is dukál hozzá. Jöhet a szerencse!



Húsételek



Wokban sörös szűz (fehér pecsenye)



Az ismétlések elkerülése érdekében nővéremék látogatása előtt körülnéztem Váncsa István szakácskönyvében és találtam is egy kitűnő receptet. Mivel mindannyian szeretjük a marhahúst, viszont a bélszín nagyon drága, így olyasmire gondoltam, ami megfelel egy ünnepi étkezésnek. Rátaláltam a sörben sült fehérpecsenye receptjére. Nem túl olcsó étel, de nagyon finom – főként a különleges ízeket kedvelőknek –, és talán még kiadós is. Egyszer még átutaztattam egy wokban a fél országon, szilveszteri vacsora gyanánt Bárdudvarnokra is. Kísérletező kedvem ennél az ételnél is megmutatkozott: kipróbáltam már szűzpecsenyével is, sőt néha megvadtítom egy kis borókabogyóval, babérlevéllel és szegfűborssal.

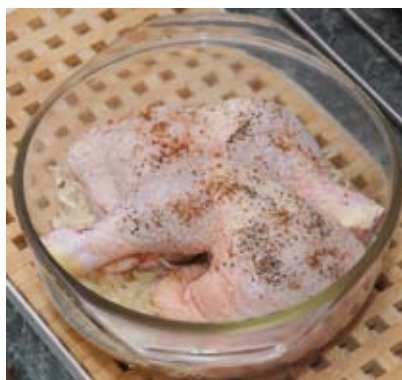
Íme a recept:

A wok (vaslábos is megteszi) alját vékony kolozsváriszalonna-szeletekkel (vagy szeletelt baconnel, sőt esetleg egyszerű füstölt szalonnával) kirakom. Elosztok rajta két fej karikára vágott vöröshagymát, fél kiló gombát (a barna színű francia gomba a legalkalmasabb, aromája miatt), néhány sárgarépat és egy kis zellert. Ezeket is vékonyra szeletelve, végül ráteszek egy másfél kilós fehérpecsenyét (kipróbáltam szűzpecsenyével is, az is finom), s az egészet együtt a tűzre rakom. Kis lángon párolom, közben a húst megforgatom, fél óra múlva sózom, borsozom. Ha már teljesen a zsírára sült, sőt már az odakozmálás veszélye fenyegeti, felön-

töm egy üveg (doboz) sörrel és további két és fél, három óra alatt (szűzpecsenyének ennél rövidebb idő is elég) puhára párolom. A végén elkeverek egy kanál lisztet két kanál vízzel, mindezt a mártáshoz adom, összerottyantom. A másik módja az, hogy nem sűríttem a mártást semmivel, hanem csak botmixerrel pürésíttem. A húst felszeletelve a mártással együtt tálalom. Bármilyen körettel kiváló.



Csirkecomb, (sertésmáj) házi káposztán



Az alapötlet Imrétől származik, hiszen kettőnk közül mindig is ő volt a főzés területén is a kreatívabb. Az ő specialitása a máj káposztaágyon. Ez azért nagyszerű, mert viszonylag rövid előkészítést igényel, és nagyon gyorsan lehet belőle ízletes ételt kanyarítani. Mióta házilag savanyítom a káposztát, azóta megnyílt az én fantáziám is. Készítettem már ily módon tarját is, sőt legutóbb – egyéb elfoglaltságom miatt idő híján – csirkecombot ültettem a káposzta tetejére. A lényeg mindig a hús (máj) fűszerezettségén van, tehát a bepácoláshoz nem árt egy kicsi időt szánni.

Íme a recept:

A májat a reszelt májnál leírtak szerint kezdem készíteni (A különbség az, hogy ezt nem darabolom), majd majoránnával bőven megszórva, borsozva még állni hagyom egy kicsit. A tarját, vagy a csirkét sózom, majd ami a kezem ügyébe kerül fűszer, és beleszimatozva úgy érzem, hogy ez az adott hús karakterét javítja, rászórom. Kis bazsalikomos balzsamecetét is spriccelek rá (tarjához kifejezetten jó a fokhagymás borecet), nem idegen tőle egy két gerezd fokhagyma (belespékelve) sem. A csirke kifejezetten pikáns lesz egy picit citrombors hozzáadásával.

Egy jénei tál alját kiolajozom, beterítem vagy két-három centinyi savanyú káposztával, ráhelyezem a bepácolt húst, majd puhulásig fedő (fólia) alatt párolom (májat kb. fél órán át, a csirkét 40 percig, a tarjának ennél jóval több idő kell, sőt egy kicsi vízzel nem árt felengedni, ki ne száradjon. Ez utóbbit nem árt néha az alatta összegyűlt lével meglocsolni.). Ekkor a fedelet levéve megpirítom a hús tetejét. Sült krumplival tálalom.



Töltött káposzta cserépben

Fiatal koromban kifejezetten nem szerettem a töltött káposztát, valószínűleg azért, mert még nem ettem igazán jót. Káposztaimádóként ez furcsának hangzik. Amit addig én ettem – főként az előfizetéses ebédeknel – nagyon száraz és ízetlen volt. Imre kapacitált – már édesanyja halála után –, hogy ugyan főzök már egyszer. Mivel évente rakok el savanyú káposztát (későbbiekben ennek módját is leírom), így megpróbáltam. Egészen jó lett, bár most már tudom, még az sem volt az igazi.

Történt egyszer, hogy Erdélyben járva, csíkszentdomonkosi barátainknál megláttam egy szép mázas cserépfazekat, amin azért már jócskán látszott a több éves használat. Rákérdeztem, vajon mire használják? Hát „töltött” káposztának – hangzott a válasz. Gyors ismertetés is elhangzott – mégpedig: egy ilyen edénybe belefér a csülkőcske is, az apró káposzta, no meg a néhány (kettejükre számított) töltelek. Több sem kellett nekem, hazafele jövet arra vettük az irányt. Igaz nem azért, mert korábban hallottam, hogy ott vannak ám a jó keres-



kedők, aki betér, pálinka nélkül nem ússza meg. Nekem mindenképpen ilyen edény kellett! Csakugyan igaz volt a mondás, Imre már járt ott, így ismerősként (néhány év távlatában is) fogadta a gazda. Előkerült a jóféle áfonya pálinka és én lettem az „áldozat” a kóstolásra. Mit ne mondjak erős is volt meg ízes is. No azért nem olyan sok, hogy ne tudjam miért is jöttem. Alig tudtam választani a sokféle mintájú, nagyságú „köcsögök” közül. Végül csak a mellett a nagyság mellett maradtam, amilyent Gizinél – vendéglátónknál – előző nap láttam. Ez legalább biztos, hogy belefér a sütőmbé. Igen ám, csakhogy ez

tényleg két-három jó étvágyú embernek elég! Itt jött a bökkenő, de megoldottam: Helga lányomék megkívánván a töltött káposztát, jövelükkor azt „rendeltek” vasárnapi éték gyanánt. Ők meg ugye sokan is vannak, jó is az étvágyuk, így kettős megoldáshoz folyamodtam. A sok jó anyagból – egyformán – a cserépedénybe is, meg a Nagytól örökölt óriás lábosba is került. Nem gondoltam volna, hogy „zongorázni lehet a különbséget”! A mérleg nyelve egyhangú felkiáltással a sütőben sült remekmű felé lendült.

Ma már egészen magas szintre (nem én mondom, a vendégeim) vittem a cserepes töltött káposzta készítését, ezért a legutóbb „alkotott” receptjét írom le, még a számban érezve kellemes ízét.

Íme a recept:

A három liter körüli cserépfazékhoz elég egy fél kilónyi darált sertés-hús, 30-40 deka füstölt tarja, vagy egy jó szaftos füstölt csülök darab és egy negyedkilónyi szalonnás bőrös hús (Szabados féle „protekción”). Mivel én a saját savanyítású apró káposztámat használom, így annak mennyiségét csak találomra tudom beazonosítani: kb. a darált hús (tálban lévő) térfogatának másfélszerese. Először a füstölt húst/csülköt félpuhára megfőzöm (ha nagyon füstös előbb néhány órát áztatom), közben egy kis lábasban egy kanálnyi zsíron megfonnyasztok két közepes vöröshagymát, – ha van egy paradicsomot apróra vágva –, néhány kárika zöldpaprikát (ha gyermek nem eszik belőle, lehet erős is) egy kis sűrített paradicsommal felengedve (ebből, ha kihűlt, a töltelékbe is belecsempészek egy kicsit). Majd elkészítem a tölteléket. A darált húst összedolgozom másfél decinyi megmosott rizzsel, egy teáskanálnyi sóval, borssal és őrölt kömény-maggal (lehet egy kis pirospaprikát is beleszórni, lazításként esetleg egy egész tojást, de egy maréknyi káposzta apróra vágva is mehet bele), egy-két gerezd összenyomott fokhagymával. Jöhet a legnehezebb művelet, a levelekbe töltés. Én újabban kelkáposzta leveleket használok erre a célra, sokkal vékonyabb, mint a savanyított hasáb és könnyebben kezelhető. A kel leveleit leválasztom (én erre a célra két közepes kelkáposztát vettem, mivel csak a nagyobb, külső leveleket tudom erre a célra hasznosítani, a többi jó lesz főzeléknek, vagy frank-



furti levesnek), a keményebb, torzs melletti részeit eltávolítom, forrásban lévő vízbe dobom néhány pillanatig (vigyázat meg ne főjön), majd jöhet a becsomagolás. A darált masszából vizes kézzel a levélre helyezek egy félmaréknyit, ráhajtom a torzs melletti részt, majd a két oldalát és ebbe ügyeskedem bele az alsó levélrész, mint egy kis zacskóba. Amikor mindezzel készen vagyok, következhet a cserépbe halmozás. Az alját kibélelem apró káposztával, erre kerül egykét kanálnyi a hagymából, majd ráhelyezem a füstölt húst és újabb adag apró káposzta, megszórva piros paprikával. Körbe elhelyezem az elkészített tíz darab (ezek nem túl nagyok) töltelék, és a közepére teszem a szalonnás, bőrös húst (malacdarabka is jó). Erre mehet a maradék hagymánk és káposztánk. Vigyázni kell, hogy ne legyen nagyon tele az edény, hiszen számítanunk kell a töltelék dagadásával. Az egészet feltöltöm a füstölt lével, ha nem elég, akkor hidegvizet is adok hozzá, ennél is gondolnunk kell a forrásra, kifolyás veszélyére. A cserép tetejével lezárva mehet a 200 C°-ra előmelegített sütőbe. Tapasztalatom az, hogy jobban összeérnek az ízek, ha előző napon készítem el, egy órán át sütöm (időnként figyelve arra, hogy mindig ellepje a lé), majd közvetlenül a tálalás előtt további egy órát újra

sütöm. Ekkor ráteszek egy két szelet füstölt szalonnát karéjosra vágva, ami majd díszítésül szolgál. Az edényből szép nagy tállra – ízlésesen – elhelyezem (nálunk ebben Imre a profi) az egészet, a levéllel bőségesen meglocsolva. Ne feledkezzünk meg a tejfölről sem, azt is tegyük az asztalra (szószos tálban), hogy mindenki kedve szerint tehesen a tányérjára. Csak jó tanácsként említem, hogy ennél az ételnél elfelejthetjük a protokoll szabályait, mélytányérba tálaljuk, és mindig legyen kézközelben kanál is! Hiszen nincs annál elkeserítőbb látvány, mint amikor a vendég villával akarja a szájába egyensúlyozni a falatot és a különböző ízeket egyesítő lé a tányér alján marad.



Sólet Pappéknál

Ez az étel nem véletlenül került be étkeink ezen tárházába. Igazi családi negatív élmény kötődik hozzá. Jó akaratunkkal majdnem kiirtottuk az egész családot. Budapestre utazván Helgáékhoz, valami nagyon finomat és laktatót akartunk vinni, hiszen Máté fiamék is hivatalosak voltak a vacsorára. Így esett a választás a sóletre, amit ugyan Imre szokott készíteni, de mindketten profik vagyunk benne. Bár kemencénk nincs, azért a sütő is megteszi. Különlegesség az volt, hogy most nem zacskós babot vettünk, hanem a piacon válogattunk a leggusztusosabb tarka babok között. Ez lett a vesztünk, hiszen a gasztronómiai élményt olyan ételmérgezés szerű tünet követte, amiből egyikőnk sem maradt ki. Egész éjjel igencsak megérte volna jegyet osztani a toalett előtt. Utólag – számba véve a hozzávalókat – rájöttünk, hogy jó akaratunk áldozatai lettünk, valószínűleg a piaci babot kár- okozótól mentesítették valamiféle mérgező anyaggal, és hamarabb bocsátották forgalomba, mint lehetett volna.

Azóta sok idő telt el, Attila unokám – akit Helga akkor épp a szíve alatt hordozott – már betöltötte a hatot, mire újra sólet készült. Ez már nagyobb sikerrel (no meg csomagolt babból!).



Íme a recept:

Receptként a saját főztőmet írom le, Imre ennél bátrabban fűszerez. Az étel lényege, hogy sem a babot, sem a füstölt húst nem áztatam előtte úgy, mint más babételeknél. Erre a célra Nagyi zománcozott fazekát használom (ez pont belefér a sütőbe), de kisebb adaghoz ideális a néhány éve beszerzett korondi cserépfazék. Ha van, kacszásíron vagy három fej vöröshagymát, egy-két gerezd fokhagymát megfonnyasztok. Ennek egy részét az edény aljára terítem, a többit a megmosott babbal egyenletesen összekeverem. Mindig, de itt nagyon fontos a higiénia, mindent gondosan meg kell mosni (főként a tojásokat!). Következhet a rétegzés: a hagyma tetejére egy sor bab kerül, erre egy hintésnyi árpagyöngy, majd egyben ráhelyezem a füstölt tarját, vagy füstölt csülköt (az igazi zsidó sólet füstölt libából, vagy marhából készül), erre újra a babos keverék kerül, majd szépen körben kirakom gondosan megmosott héjas tyúktojással és beterítem a megmaradt babbal, majd a végén felöntöm annyi hideg vízzel, hogy ellepje. Arra vigyázok, hogy ne legyen csurdig, mert a forrásra is számítani kell. Mondanom sem kell, hogy a rétegzésnél kerülnek bele a fűszerek, a bors, a köménymag és a babérlevél. Ügyelni kell arra, hogy pirospaprikából a tetejére is jusson. Tetőt rá és rakhatom a sütőbe!



Arra számítani kell, hogy a sütés eltart vagy három-négy óráig. Úgy félidőben nem árt megnézni, hogy van e rajta elég lé, ha nem, utántölteni és ilyenkor meg is kell kóstolni, hogy kellemesen sós e az íze. Eddigre már eldől, hogy a füstölt hús leve elegendő e az ízesítésre, vagy utána kell sózni. Tálalása nem bonyolult, de ezzel tehetjük rá a koronát. Legjobb cseréptányérba helyezni először a gerslis babot, és arra ízlésesen rátenni egy szép szelet húst, és mellé két félbevágott belefőtt tojást.

Erdélyi tokány puliszkával

Ehhez az ételhez fiatalkori emlékem fűződik, mondhatnám első általam főzött éték. Levelező tagozaton vendéglátó ipari főiskolára jártam, ahol elméletben mindenfélét megtanultunk a magyar és nemzetközi konyháról, és befejezésképpen az alapszakmák gyakorlatán is részt kellett vennünk. Ekkor következett be nálam a baj. Tartottam tőle, hogy egyéneként kell színt vallanunk a főzés-sütés tudományunkról (jogosan, hiszen



ez volt az akkori Magyarországon a legmagasabb vendéglátós szakmai végzettség), így azután a kiadott tematika szerint otthon főpróbát tartottam Papa nem kis örömeire (ő ugyanis azt tartotta, hogy ennek a gyomornak jobb gazdája úgyszemint lesz soha). A menü erdélyi tokány grízgaluska körettel és rakott tészta volt. Húsevők lévén én az első fogást gyakoroltam, és bármily hihetetlen a siker sem maradt el.

Íme a recept (kedvelt főiskolai jegyzetemből, ahol a nyersanyagmennyiség tíz adagra szól. Írta Túrós Emil):

Az erdélyi tokány hosszúkás csíkokra vágott, marha apróhúsból, hagymás zsíron párolt, speciális, erdélyi módra fűszerezett étel. Hozzávalók: Marha apróhús, színhús 1,6 kg, zsír 15 dkg füstölt szalonna 20 dkg, vöröshagyma 30 dkg, kakukkfű kb. egy kiskanál, fokhagyma 1-2 gerezd, só 4 dkg, bors dkg, paradicsompüré 10 dkg, fehér bor 3 dl.

Elkészítés: A szalonnát vékony csíkokra vágjuk, megpirítjuk, zsíráját átszűrjük, a szalonnát félretesszük. Zsírájában fél főre vágott hagymát megfonnyasztunk, hozzátesszük a megmosott, csíkokra vágott húst, megsózzuk és elkeverjük benne. Összeűzött fokhagymát adunk hozzá, törött borssal, kakukkfűvel ízesítjük, és addig pároljuk, míg levét elfőtte és zsírára pirult le. Ekkor kevés fehér bort öntünk bele és fedő alatt, rövid lében gyakori kevergetés közben félig puhára pároljuk. Ekkor hozzátesszük a paradicsompürét és mindig csak kevés fehér bort hozzátéve, majdnem puhára pároljuk.

A valódi erdélyi tokányt puliszka körettel tálaljuk. Gondolom a gyakorlat idején még ez kevésbé volt ismert nálunk, ezért mi óriási (4-5 cm-es) grízgaluskával készítettük, de párolt rizst is adhatunk hozzá.

A fenti fotón a juhtúrós tepsiben kisütött szaggatott puliszka szolgál körettül, még gazdagabb ízvilággal körbevéve ételünket.

Resztelt máj

Természetesen ez nálunk kizárólag sertésmájából készül, bár láttam már receptkönyvekbe csirkemájából is, de annak nem olyan karakteres az íze. Ezt azért kevésbé adom vendégeknek, ugyanis sokan idegenkednek koleszterinnövelő hatása miatt, no meg azért, amiért sokáig én is: nem tudtam igazán jól elkészíteni. Áttörést hozott ebben – és mindenféle májjal készült ételnél – az, hogy Imre rájött arra, hogy a májat egy-két órán át hideg vízben (nem tejben!) kell áztatni, így azt leöntve távozik a máj hajszálereiből a benne lévő vér, ami egyéb-

ként jelentősen keményíti a rostokat. Így már tökéletes resztelt – más nevén pirított – májat tudtam készíteni.

Íme a recept:

Kettőnknek elegendő lenne akár harminc deka máj is, de általában fél kilóból készítem. Ha nem egyben sültött máj készül, akkor szeletelve érdemes áztatni, így jobban áramlik a fölösleges vér. A zsíron üvegesre pirítom a szép nagy fejnyi vöröshagymát. Hozzáadom az áztatás után csíkokra vágott májat, beledobok egy-két gerezd összezúzott fokhagymát, őrölt borsal, jó kanálnyi majoránnával fűszerezem, ha levét ereszt piros paprikával megszórom, majd folyamatosan kevergetve készre pirítom. Akkor jó, ha a máj puha marad. Erről úgy győződök meg, hogy fakanállal egyet elvágok. Amikor már nem véres a közepe, akkor van kész. Nagyon rövid idő kell neki. Vigyázat, ha tovább sűtjük, már csak keményedni fog. Sózni csak a végén szabad (ez minden májételre vonatkozó szabály) különben megkeményedik! Lehetőleg azonnal tálaljuk, amikor elkészült, ha sokáig áll, elveszti a puhaságát. Mellé sós, köményagos vízben főzött, hasábra vágott burgonya illik, és elmaradhatatlan az idény szerinti savanyúság.



Gombás pecsenye

Ennek az ételnek az ötlete megint csak a maradékoknak köszönhető. Egyik ebédre gomba ragut készítettem, egy egész csomag gombából. Ez nekünk rettentően sok, viszont gyorsan el kell fogyasztani. A mélyhűtőben mindig van egy kis hús, amiből szeleteket is lehet vágni, ha meg nem, akkor szalasztom az embert Szabadosék húsboltjába. Így alakult ki a másnapi ebéd – gombás pecsenye. A sült húsok tetejére került az előző napról megmaradt gomba.

Az ötletet követően kigondoltam, hogy nagyon gusztusos – fotózható – ételt lehet készíteni ilyen módon (nem maradékokból). A gondolatot tett követte, így került be szakácskönyvünk oldalaira. Ez már akár ünnepi fogásnak is beillik akár árát, akár kinézetét illetően is. Ráadásul nagyon gyorsan megvan. Magunknak előkészítéssel, krumpli pucolással, sütéssel együtt negyven perc alatt elkészítettem.

Íme a recept:

Fejenként úgy két szelet (jobb étvágyúaknál lehet három is) hússal számolok. Legszemrevalóbb a hosszúkaraj, de sertéscomb is megtejszi. A húsokat nagyon gyengén klopfolom, ne legyen túl vékony. Beszórom, őrölt borssal beszórom, egy fél órát állni hagyom, hadd szívja



magába a fűszert. Ez idő alatt előkészítem a gombát. Közepes nagyságúból hússzeletenként két-három darabot jól megmosok (én nem szoktam a külső héját lepucolni, így gusztusosabb, és egyébként is a napokban olvastam az újságban, hogy fölösleges), szára végét levágom, és egyenletes szeletekre vagdalom. Olajat forrósítok egy serpenyőben, sütés előtt a húst egy kis lisztbe mártom, hogy egyenletesen rátapadjon, és így pirítva kisütöm, külön táltra teszem. Az utolsó szelet után a zsiradék alatt nem oltom el a lángot, rádobom a gombát. A tűz fölött megszórom borssal, őrölt köménymaggal és sóval. Időnként rázogatva, nagyon gyengéden kavarva zsírjára sütöm (a különböző gombák másképpen viselkednek, némelyik több levet ereszt). Ez csak néhány percet vesz igénybe, mellette már melegedhet is az olaj a hasábburgonya kisütéséhez, de párolt rizssel is kitűnő (pláne, ha egy kis gomba, vagy egyéb zöldség is kerül bele).

Szecsuáni csirkemell

A történethez hozzátartozik, hogy Máté fiam kiskorában nagyon válogatós volt. Nem igazán evett meg olyasmit, ami ismeretlen volt számára. Akkoriban még Magyarországon nem volt honos a kínai konyha. Zsuzsa barátnőméknél vendégeskedtünk, ami számunkra mindig egy gasztronómiai élményt jelentett. Boldogan kérdezte, hogy szeretjük-e a szecsuáni édes-savanyú mártással készült húst, mert ő most azzal próbálkozott. Ami minket felnőtteket illetett, nem volt baj, hiszen mindenevők vagyunk, Mátétól tartottam (te jó Isten! – gondoltam –, most éhen marad a gyerek.). Először csak nagyon minimális mennyiséget szedtem neki, majd meglátjuk alapon. Megláttuk! Annyira ízlett neki, hogy többször is kért, és azt követően nekem is el kellett készíteni. Kedvence lett. Én aztán már tovább variáltam, nem kizárólag az Oncle Benz mártást használtam, hanem kínai szakácskönyv segítségével egy kicsit megbolondítottam.

Íme a recept:

A wok (akkoriban lábosban készült wok híján) alját kikenem egy kis étolajjal, amikor forró, átsütöm rajta a 30 dekányi (kb 2-3 személyre elég) csikokra vágott csirkemell filét. Mikor minden oldala megfehéredett kivesszem, félrerakom. Hosszúkársra szeletelek egy kevés (1-2 szál) sárgarépat, gyökeret, póréhagymát és egy fél doboz ananászt. Ezeket a wok-ban maradt olajon kissé lepírom, majd rádobom a húst. Kicsit átforgatom, majd ráteszem az előre elkészített szószt: egy kis doboz sűrített paradicsomot felengedek kevés vízzel, sózom, borsozom, picit cukrozom és egy mokkáskanálnyi őrölt fahéjjal összekeverem. Ezzel a szósszal rövid ideig párolom fedő alatt a keveréket, majd ráöntök egy üveg édes-savanyú mártást (ha kisgyermek nem eszik belőle, akkor jöhet a csípős változat). Ezzel már csak összerottyantom, és rizsköréttel tálalom. (Aki szereti a különlegességet, a rizshez keverhet egy kis mazsolát és apróra vágott mogyorót.)

Erdélyi tarhonyáshús

Egy evőkanál zsírban megpirítjuk az apróra vágott nagyobb fej vöröshagymát, hozzáadjuk a kisebb kockákra vágott 25 dkg birkahúst, meghintjük paprikával, sóval és törött borssal ízesítve, egy kevés vízzel (lehet 1 dl borral) felengedjük, félpuhára pároljuk. Ugyancsak egy evőkanál zsíron egyenletes aranyárgára megpirítjuk a 20 dkg tarhonyát. Meghámozunk és kockára vágunk 70 dkg burgonyát. Egy vastag falú lábas, vagy tűzálló tál aljára egy sor tarhonyát terítünk, erre egy sor húst fektetünk, befedjük a kockára vágott burgonya egyharmad részével, majd a karikára vágott 15 dkg kolbász egyharmadával rétegezzük. Ismét tarhonyasor, majd hús, burgonya, kolbász következik, és ezt harmadszor is megismételjük. Végül vízzel hígított borral (egyharmad bor, kétharmad víz arányban) leöntjük, és a sütőben fedő alatt megpároljuk. Lehet a bort tejfölös tojással helyettesíteni, de ebben az esetben a végén célszerű aranybarnára grillezni.



Marhapörkölt tarhonyával

A vágott hagymát zsírban megfonnyasztjuk, megszórkjuk paprikával, felengedjük egy kevés vízzel, és zsírjára pirítjuk. Beletesszük a kockára vágott marhaszínhúst, és addig pirítjuk, míg zsírjára pirul. Ekkor kevés vízzel felengedve, fedő alatt, „rövidlében”, szinte csak saját zsírjában, gőzében pörkölve pároljuk. Mindig csak kevés vízzel engedjük fel. Közben köménymaggal, 1-2 babérlevéllel, szemes borssal együtt finomra vágott fokhagymával ízesítjük. Ha a hús puhulni kezd, hozzátesszük a kisebb cikkekre vágott zöldpaprikát és friss paradicsomot, és készre főzzük. A marhapörköltet tűzforrón tálaljuk, finom pörkölt lével meglocsolva, vágott zöldpaprikával és friss paradicsommal díszítjük. Köretként tarhonyát adunk hozzá.

Férjemmel nagyon megkedveltük a tarhonya köreteket, önéki vissza-vissza térő megrendelője Vincze István, aki nagyüzemben készíti a sokfajta „Vinczéné tésztája” márkájú, jó minőségű terméket.



Birkapörkölt

Valahogy úgy van ez, hogy birkapörköltet nem lehet kis tételben főzni. Vegyesen kell abba mindenféle: csontosa is, belseje is, és nem árt, ha bőven kerül színhusi is. No, ez számomra azt jelenti, hogy ehhez vendég kell. Minél több. Elmúlt évben Zsuzsa barátnőmék barátaikkal a közelünkben wellnesstettek, ráadásul megtudtam, mindannyian szeretik az effajta étket, viszont főzni nem szoktak, csupán a vendéglőit ismerik. Pihenésük utolsó napjára meghívtam őket egy kis jóféle házi kosztra. Persze került mellé egy kis körömpörkölt is, hátha valaki illemből állította a birka iránti vonzalmát. Nem így történt. Nagy sikert arattam, mindkettőből fogyott jócskán. Olyan módon repetáztak, hogy hamarosan újra jöttek és nem kérdéses, hogy mivel vártam őket.



Íme a recept:

Birkapörköltnek csontos húst veszek, de nem árt megfőzni a henteset, hogy egy kis belsőség is kerüljön közé. Így egy főre 25-30 dkg-ot számolok. A húst viszonylag egyforma kockákra vágom. A vörshagymát szokásos módon zsírban megfonnyasztom, megszórom pirospaprikával, felengedem egy kevés vízzel, és zsírára pirítom. A feldarabolt birkahúst beletéve fehéredésig sütöm, sóval, szemes borssal, köménymaggal, babérlevéllel ízesítem, majd vörösborral jól nyakon öntöm, fedő alatt saját gőzében párolom. Ezt követően már víznek nem nagyon kell érnie, viszont szükség esetén mindig kevés folyadékkal utántöltöm. Ha kellőképpen puha, de netán túl sok a leve, akkor fedő nélkül zsírára pirítva készre főzöm. De arra vigyázok, hogy megfelelő mennyiségű zajtja legyen a tunkolás érdekében! Nyáron bográcsban is készíthetjük, ekkor bővebb lében zöldpaprikával, paradicsommal kiegészítve főzzük. A tarhonya köret jól kiegészíti a hagyományos, parasztos birkapörköltet, de leginkább főtt burgonyát szoktak hozzá kanyarítani. Savanyú hordós káposzta, vagy kovászos uborka illik hozzá.

Töltött gomba



A történet egyszerű, a boltban gyönyörű, óriási barna csiperkét találtunk. Ehhez már csak a receptet kellett kitalálni (gombhoz a kabát akció). Rögtön jött az ötlet, töltött gomba. No de mivel? Azért egy kis húsféle se ártana hozzá. Elindultam a boltba, hogy veszek némi löncs-, vagy vagdalt húst. Emlékeim szerint 10-20 évvel ezelőtt ez volt a legolcsóbb „húspótló” megoldás. No, nem 2012-ben! Egy 13-14 dekás doboz került 249 forintba, így határoztam és cselekedtem. A 6 db gombámhoz vettem 30 dkg darált húst (ketten ettük is két napig) mindössze 370 forintért.

Íme a recept:

Ha négy személyre készítem, akkor kb 8-10 nagyobb gomba szükséges (ha nincs barna, akkor a fehér csiperke is jó, de az előzőnek sokkal intenzívebb az íze). Ehhez fél kiló darált sertéshúst veszek. Jól megmosom a gombákat (én nem szoktam lehúzni a külső hártyáját), ügyesen kiszedem a talpakat és apróra vágom. A gombafejeket sózom, fűszerezem (bazsalikom, őrölt kömény, citrombors), majd bazsalikomos borecettel megspiccelem. A darált húst táliba rakom, hozzákeverem az apróra vágott gombatalpat, egy főtt tojást apró kockákra darabolva, két evőkanál zsemlemorzst, egy egész tojást, fűszereket (lehet ugyanazt, mint a gombára) és az egészet masszává gyúrom. Ezzel töltöm meg a gombafejeket, úgy hogy gusztusos halmok keletkezzenek. Olíva olajjal kikent tepsiben fólia alatt hőkeveréssel sütöm kb 30-40 percig, majd a fólia nélkül egy picit grillezem. Ahhoz, hogy a gomba leve ne égjen, a tepsialjára egy-két kanál vizet nem árt aláönteni.

Borsos tokány

Mostanában elfeledett, de korábban nagyon népszerű ételként tartjuk nyilván ezt az ételt. Amikor először főztem ilyen, annyira tetszett a családnak, hogy bátran mertem vendég elé is tenni. A hetvenes években a marhahús még nem számított luxusnak (árát tekintve), így aztán boldog-boldogtalan – ha felkereste szerény hajlékunkat – ezt kapott. Csak utólag jöttem rá, hogy a rendszeres vendégeinknek már a könyökén jöhetett ki, hiszen akkor még eléggé szegényes repertoárral büszkélkedhettem főzés terén, és a borsos tokányt hittem tudományom csúcának. Akár párolt rizzsel, akár tarhonyával tálalom, nekem mindig ízlik. Bármilyen savanyúság jól kiegészíti télen-nyáron.

Íme a recept:

A hetven-nyolcvan dekányi húst megmosom, hosszú csíkokra vágom, majd az apróra vágott hagymát zsírban megdinsztelem, hozzá dobok egy kis finomra vágott fokhagymát, majd két-három kanál paradicsompürét, egy lapos evőkanányi őrölt borsot, kevés vízzel felöntöm, kicsit összeforralom. Nyáron a süritett paradicsom helyett apróra vágott friss, lédús paradicsomot és zöldpaprikát is adok hozzá. Ezután a hús kerül bele, amit gyakori kevergetés mellett kissé pörkölok (vigyázat, le ne égjen!). Még egy kevés vizet adva hozzá, fedő alatt mérsékelt tűzön párolom. Ha a levét elfőtte, mindig csak kevés vizet öntök alá, nehogy elfőjön, ügyelve arra, hogy csak rövid lében párolódjon.



Irish stew (írgulyás) itthoniasan

Az ír gulyásról gyermekkoromban hallottam először Papa szájából. Nagyon gyakran emlegette, gondolom Mamóka főzhetett ilyesmit nagy háztartást vezetvén a Benson családban. Szegény hiába is emlegette, valahogy Kata mama nem igazán volt rávehető az ilyen – általa nem igazán kedvelt – huncutságra. Így az „irish stew” csak emlegetett szlogen maradt nálunk, míg én a főiskolára nem kerültem. Ét elkészítés ismeretből az ürühús ételeknél meg is jelent, mint tétel, így újra szóba került. Sajnos – most már tudom – nagy hibát követtem el, hogy akkor nem álltam neki elkészíteni szegény apámnak. Azóta jó néhány ételt – ő írta érzett tiszteletből – elkészítettem, amit ő emlegetett, „...de sajnos most már késő...”, ahogyan József Attila is megírta.

Az élet fintora, hogy Máté fiamék pontosan Írországból „próbáltak szerencsét”, így módunkban volt közelebbről megismerkedni az ír konyhával. No, nem annyira látogatásunkkor, mint inkább a szállodai konyhán (ahol keresték kenyerüket és a lakásra valót) általuk tapasztaltakból. Az ír konyha nagyon egyszerű, viszonylag fűszertelen, és tradíció-tiszteletük miatt a vendégmunkás szakácsoknak sem engedik a kísérletezést.

Így aztán hazatérvén írországi kiruccanásunkról megpróbáltam improvizálni – főiskolai jegyzetem segítségével – és rittyentettem a mi ízvilágunknak megfelelő írish stew-t. Ez azért valamivel jobbnak tűnt, mint a kint látott. Igaz ez inkább leves, de azért került a húsételek közé, mert önálló étökként is nagyszerű. Egyéni ízét, illatát a levében feltálatalt főtt birkahúsnak, a benne főtt vegyes zöldségnek és kelkáposztának, valamint a különleges fűszerezettségének köszönheti. Színe világos, benne a fehér főtt húsdarabokkal, amelyet a kelkáposzta és sárgarépa üde színei élénkítenek (azt hiszem, ez hiányzik a hazájában főttből).

Íme a recept:

A birkahúst kissé nagyobb darabokra vágom, mint a pörköltéhez. Bö hideg vízben felteszem főni (felforráskor lehabozom, mint minden húsvest), sóval, szemes borssal, néhány babérlevéllel együtt. Amikor úgy látom, hogy a hús félig puha, hozzáteszem a hasábokra vágott vegyes zöldséget, az egészben hagyott vöröshagymát, valamint két-három gerezd fokhagymát, és együtt főzöm egy kis ideig. Mielőtt a hús teljesen megpuhul, a megmosott és cikkekre vágott kelkáposztát, valamint a hosszúkás alakúra vágott burgonyát beleteszem, és az egészet puhára főzöm (a krumpli szét ne főjön!). Nagyon vigyázni kell, hogy egyenletesen főzzük mérsékelt tűzön, ne kevergessek, hogy leve ne törjön meg, szép tiszta maradjon. Azért én nem ezt a klasszikus receptet főztem meg, a fűszerezésnél is bátrabb voltam, egy kis köménymagot, őrölt szerecsendiót és egy picike tárkonyt csempésztem bele. Szerintem egy kis tejfől sem árt, ettől lett aztán „itthonias” a neve.

Sertésnyelv citromos szósszal

Imádom a nyelvet főzve, füstölve, minden formájában elkészítve. Szerencsére nálunk Rákóczi falván, a hentesnél szinte mindig lehet kapni, nagyon gusztusos, konyhakész formában. Hidegtálhoz és főételhez is használom, attól függően milyen az alkalom. Többször volt már, hogy késő estére vártam vendéget, ilyenkor hidegtálat készítek. Ehhez nagyon jól illik a sós, fűszeres lében főtt sertésnyelv hidegen felkarikázva. Bármelyik saláta jól illik hozzá, de egymagában ecetes tormával is gusztusos. Nem is szólva a főzőléről! Talán az egyik legfinomabb húsleves alap.

Meleg ételként pikáns szószot főzök mellé, így már akár zsemlegombóccal, bármilyen tésztával, vagy akár párolt rizzsel is asztalra tehető. Nevezhetem citromos nyelvnek, gombás nyelvnek, de készíthetem vadasként is, ekkor vele együtt főzöm a vegyes zöldséget, és abból készítem el egy kis mustár és tejföl hozzáadásával a szószot.



Íme a recept:

A nyelvet hárttyáitól (ha a hentes nem tette meg) megtisztítom, kuktába teszem, annyi hidegvízzel öntöm fel, amennyit a levesnek szánok. Sózom, borsozom, egész köménymagot teszek hozzá és nagyon fontos, hogy egy-két babérlevél is főjön bele. Kuktában 30-40 perc alatt megfő, fazékban könnyebb figyelni, mikor puhul meg. A főzőléből kivéve, lecsöpögtetve kihűtöm, mert így könnyebb szeletelni (fogyasztás előtt nem árt a levesben felmelegíteni). Amíg a nyelv fő, elkészítem a szószt. Citromszósz esetén világos rántást készítek, habverővel felengetem a húslével, amit csomómentesre kiforratok és szerecsendióval ízesítek. Ebbe kerül egy citrom vékonyan felkarikázva (vigyázat nagyon meg kell tisztítani a héját), amit egészen puhára főzök, majd turmixban tejföllel együtt pépesítek. Ha nem elég pikáns, lehet beletenni egy kis citromlevet. Nemrég ezt még továbbfejlesztettem úgy, hogy gombaszeleteket is adtam hozzá (ehhez nem rántás készül, hanem az olajon pirított gombát lisztbeszórással sűrítem), és nem turmixoltam (a citromkarikák is látszottak benne). Mindkettőt melegen tálalom úgy, hogy a nyelvseleteket a hosszú tál szélére sorakoztatom, a másik oldalán pedig a szószt helyezem el (de külön tálra is kerülhet).

Wellington bélszín



No, ez inkább történet, mint gasztronómiai élmény. Szokás szerint ez is Lajos Apóhoz (Papa) kötődik. Ő udvarolgatott valaha egy Gundel-lánynak, így aztán illett is, hogy mindenféle különleges ételt ismerjen – legalább is elméletben –. Az élet fintora, hogy később engem is tanított egy Gundel a főiskolán, bár nem ételkészítésből, hanem szállodai ismeretekből.

Papa életében Imrével szinte mindig is készültünk egy Wellington bél-



Illusztráció: internet

szín elkészítésére, de ez az óta sem jött össze. Volt némi próbálkozásom – hiánypótlandó –, egyszer Kati nővéremék látogatása alkalmával Wellington pulykát készítettem, ami nagyszerűen sikerült.

Ha már bélszínről van szó, azért meg kell említenem, hogy hébe-hóba került azért szüleim asztalára bélszín, de azt Mama nagy múgonddal bifsztekként készítette el. Ez félig nyersre sült bélszín javaslelet. Ezt ő olyan felséges ízűre tudta megalkotni, hogy azt én – bármennyire is szeretném – nem tudom utánozni. Az igazsághoz azért hozzátartozik, hogy jeles napokon, vendégség idején én is próbálkoztam vele és sikert is arattam. Nálunk inkább az angolosra sült változat megy, de egy-két szeletet szoktam átsütve (vigyázat, keményedik és rágóssá válik túlsütés esetén!) is készíteni a finnyásabb vendégek (családtagnokok) részére. Ma már úgy felszökött az egekbe ennek a csemegének az ára, hogy annyira ritka asztalunkon, mint a fehér holló.

Íme a recept:

A Wellington bélszín (ahogyan Túrós Emil készíti) olyan félangolosra sült vesepecsenye, amit gombapéppel bevonva és vajastésztába burkolva sütünk meg, majd vastag szeletekre vágva akár hasáburgonyával, krumplicipürével, vagy párolt rizsszel tálalunk. A bélszín forró zsírban történő elősütés után csak néhány percre tesszük a sütőbe, mert a vajastésztába csomagolva együtt sül majd félangolosra. Gombapépet készítünk (ma már a gombaragút turmixolva érhetjük el a pépes állapot), ezzel vonjuk be az elősütött húst, majd a kinyújtott vajastésztát (vehetjük készen is) ügyesen felcsavarjuk a nyújtófára és a bélszín fölé tartva hosszában lassan, fokozatosan rátesszük a húsra úgy, hogy mindenütt befedje, majd oldalára döntve aláhajtjuk. Ezután az egészet nem túl forró sütőben megsütjük, hogy a tészta szép piros legyen. Ezt úgy érjük el, hogy az egészet megkenjük felvert tojásba mártott kenőtollal és derelyevágóval készített tésztacsíkokkal díszítjük.

Vadas csirkemell Vicze-tésztával

A nyugdíjas évek kezdetén a mindennapos főzés kissé próbára tett. Nem jutott eszembe semmi (mármint gyors, nem fél napig tartó, tűzhely mellett töltött idővel járó) éték. Elhatároztam, hogy kipróbálom egy hétig valamelyik futárszolgálat menü ajánlatát. Utánajártam, de mire regisztráltam volna, ráébredtem, hogy egy heti előfizetés árából mi egy hónapig kosztolunk itthon. Viszont arra is rájöttem, ha kifogy az agyam a változatos, könnyű, gyors ötletekből, akkor egy ilyen heti étlapot kell megnézni és már jönnek is az ízek a számba. A „jó” háziasszonynak ennyi is elég.

Íme a recept (teljesen magamtól, előre érezve, milyen íz hatást akarok elérni): két adagra számolva egy 35-40 dekás csirkemell filét négy szeletbe vágok, majd ici-picit megütögetve besózom, vékonyan egyik oldalát bemustározom, olívaolajjal megcsepegtetem, félreteszem. 2-2 kisebb sárgarépat és gyökeret megpucolva karikára vágom, hozzá egy fél karalábét, ugyanennyi zellergumót szeletelek. Ezt sem árt egy picit megsózni, borsozni, egy-két kávéskanál mustárral, olívaolajjal elkeverni. Egy közepes méretű vöröshagymát szintén karikára vágva, vasserpenyőben (mérete legyen olyan, hogy a végére az összes nyersanyag beleférjen) olajon megfonnyasztom, lehetőség szerint kicsit félrehúzogatom, hogy közé bedobhassam a bepácolt hússzeleteket (úgy, hogy a serpenyő, vagy wok aljával érintkezzen, ne a hagymával), majd ezeket majdnem készre sütve tányérra kiszedegetem. A hagyma marad, akár egy picit pirulhat is. Rádobom az előkészített zöldségeket, ezeket is kicsit pirítom, ha levét ereszt, akkor fedő alatt párolom (mielőtt leégne, azért lehet egy-egy lötytyintés vízzel felengedni, sőt én az olajbogyó konzerv levéből is öntöttem hozzá), amíg harsogásra puhul (tehát nem fő szét). Ekkor a húst még visszateszem, hogy 3-4 percig magas lángon összeérjenek az ízek, de nem hagyom benne, nehogy a zöldség sűrítésekor összetörjön. A „szósz” liszttel megszórom (ha kell, akkor kicsi vizet öntök hozzá), ráborítom a tejfölt, elkeverve jól összeforralom, újra visszapakolom a húst, úgy hogy a tetejére is kerüljön a zöldségből. Fedő alatt hagyom tálalásig az ízek összeérése miatt. Akinek nem tetszik darabosan a szósz, az turmixban, vagy robot-mixerrel pépesítheti, mielőtt a húst visszahelyezi. Fűszerként megbolondíthatjuk egy pár szem borókabogyóval, egy-két szelet gyömbérrel is. Lehet zsemlegombóccal, spagettivel, makarónival tálalni, de én Vince féle orsótésztával szeretem.



Töltött paprika

Úgy gondolom – ha nyár, akkor töltött paprika. Unásig tudom enni (bár ez még nem történt meg). Napjainkban azért már ennek az ételnek is kihúzódott a szezonja, hiszen bármikor lehet kapni tölteni való paprikát, ha valaki meg tudja fizetni. Nekünk azért ez megmarad nyári ételnek. Azért is, mert emlékeink ehhez az évszakhoz kötődnek. Kata mama is kitűnően tudta készíteni, de azért a legfinomabb a Nagyi kamrájából kikerülő – általa termesztett és kifőzött – paradicsomléből és kertjében sárgálló paprikából főzött volt. Ezt az étket is sikerült tökélyre vinnem, így gyermekeim, sőt unokáim is jó étvágygal fogyasztják. Ehhez fűződő legszebb emlékem, amikor Máté fiamék három éves írországi kalandjukról megtértek, töltött paprikát kértek első ebédként. Azt azért meg kell említenem, hogy attól függően, ki eszik belőle, kétféle módon készítem és friss paradicsom híján kizárólag sűrített paradicsomból. Ha Attila unokám elé teszek ilyesmit, akkor abban az igazi paradicsomnak még az árnyéka sem lehet benne. Mivel Nagyi mindig csempészett bele zellert és hagymát (hiszen



termett a kertben), ezért Imre kedvéért elkezdtem így főzni. Tényleg igazán jó ízt adott, úgyhogy Zsuzsa barátnőmének – nyári látogatásukkor – így készítettem. Akkorra már elfelejtettem, hogy az általános szokás szerint a tölteléken kívül nem jár egyéb a paradicsomon kívül. Az egyéni ízesítéssel nagy sikert arattam, jól eső érzéssel tölt el, hogy azóta is emlegeti, és attól kezdve ő is így készíti.

Íme a recept:

Kettőnknek elegendő fél kiló sertéshúsból négy nagyobb zöldpaprikával készíteni, még így is marad másnapra. Ehhez egy ötszáz grammos süřítt paradicsomot (ha kapok, akkor nagyon szeretjük azt a fajtát, amiben durvára van darálva a paradicsom, ez hasonlít leginkább a házira) elkeverek három deci vízzel, egy evőkanál (unokáknak több) kristálycukorral, kiskanál sóval. Mindezt jól összeforralom, miközben elkészítem a tölteléket. Igyekszem szép, nagyon ép paprikát vásárolni. Kicsumázom, a belsejét is átmosom, hogy a magoktól mentesítsem. Egy tálba halmozom a darált húst (ha magam darálom, akkor közé örölkök egy kis fej hagymát is), sózom, kicsit borsozom, majd másfél decinyi megmosott rizsszel és egy egész tojással egyenletes masszává varázsolom. Ezzel töltöm meg a paprikákat. Ha marad a húsból, nem baj, mert nagyszerű húsgombócként mellétenni (mindig akad olyan, aki levetkőzteti a tölteléket, neki ezt ajánlom). A töltelékeket a zubogó szószba teszem a szál zellerlevéllel és kis fej egész vöröshagymával (hogy avatatlan – gyermek – szemek elől idejekorán ki lehessen venni), mintegy órányit fedő alatt, takaréklángon főzöm. Sokan a végén berántják, de nekem a paradicsom kristálytisza íze fontos, ezért picit hígabban tálalom. Lehet mellé sós vízben főtt burgonyát is adni – Kata mama mindig így készítette –, úgy laktatósabb.

Zöldséges pecsenye (brassói)

Még kereskedő koromban – merthogy az is voltam ám – nyitotunk egy élelmiszer diszkontot, ahol mi némi engedményt is kapotunk. Akkor akadt meg a szemem egy konzerven: aprópecsenye zöldséggel. A rajta lévő foto nagyon ínycsiklandónak tűnt, ezért megvettem. Nem csalódtam – annak ellenére, hogy dobozban van – egészen kellemes ízt tartalmazott. Arra rájöttem, hogy ez simán egy brassói aprópecsenye, zöldségekkel összesítve. Ettől kezdve „elfelejttem” a brassóit, az ugyanis nekem elég szárazra sikerült – meg Máté fiam csodálatos, szaftos pecsenyéjét úgysem tudom überelni –, így aztán áttértem erre.

Íme a recept:

Sertés lapockából, vagy combból készítem, attól függően, mit kapok, és a vendég szereti-e a kicsit zsírosabb húst. Négy személyre hatvan deka húst számolok, amit pörkölt nagyságúra kockázok. Egy tálban (erre legjobb az üveg tál) kis ideig ízesítve pácolom: besózom, megborsozom (nem kell tőle sajnálni, hadd látsszon rajta), két-három

teáskanálnyi mustárral összekeverem, majd a tetejét egy kis olíva olajjal megcsepegtetem. A zöldség lehet bármi, ha frissből készül, akkor apró kockákra vágom, ha lustább vagyok (ez a gyakoribb), akkor mirelit franciasaláta, vagy zöldségleves alapot veszek. Ezt még kiegészíthetem akár gombával, akár karfiollal, vagy brokkolival is. A zöldség mennyisége a hús térfogatának fele, kétharmada.

Serpenyőbe (régen teflon, ma már inkább vas) olajat forrósítok, majd beledobom a húst és magas lángon, minden oldalát jól átforgatva sütöm, majd kis ideig fedő alatt párolom, hogy levet eressen. Eközben elkészítem az apróra zúzott fokhagymát és a zöldségeket. A fedőt levéve a húst újra nagy lángon elkezdem sütni, és rádobom a fokhagymát. Kicsit hagyom belekeveredni, majd jöhetnek a zöldségek. Ezeket enyhén utána sózom, borsozom, az egészet összekeverve készre párolom. Vigyázat a zöldség ne legyen túl puha, inkább jobb és egészségesebb, ha harsog. Ez ugyan nem az én saját véleményem, Imre hallotta a TV-ben Papadimitriu Athina színésznőtől, aki olyan átéléssel mondta, hogy azóta nálunk minden zöldség és főzelék „harsog”.

Egyébként a brassói aprópecsenye is így készül (zöldségek nélkül, de bőven fokhagymázva), csak azt a tálaláskor kötelezően kockára vágott sült krumplival tálaljuk.



Hentes tokány



Ezt az ételt minden olyan háztartásnak ajánlom, ahol tömeget kell „termelni”, lehetőleg szerény pénztárca mellett. A belefőzött hús mennyisége elenyésző, viszont az ügyesen kialakított hozzávalók összetétele ragyogóan fel-

dobja az ételt és laktatóssá teszi. Nagy sztori ehhez nem tartozik, de ez olyan hónap végedikei vendégvárónak megteszi. Egy kis darab hús mindig van a mélyhűtőben, uborka és szalonna is található, így aztán csak a lecsókolbászt kell hozzá venni, ami azért manapság is olcsóbb, mint bármiféle húsnemű.

Íme a recept:

Ezt a tokányt is sertéshúsból készítem. Először előkészítem az alap-



anyagokat: a húst hosszúkára vágom, a lecsókolbászból igyekszem ferde karikákat szelni, hogy azt is vékony csíkokra tudjam metélni. Szegényebb időszakban füstölt szalonnát használok, de a végeredmény eléréséhez nem árt kolozsvári szalonnát beszerezni. Ezt is helyes csíkokra vágom, sőt a savanyított uborkát is.

Az egészet a szalonna zsírájának kiolvasztásával kezdem, majd a szalonnacsíkok eltávolítása után üvegesre párolok egy fej apróra vágott vörshagymát. Rádobom a húst, amit fehéredésig pirítok, alaposan megborsozom, sózom, majd felöntöm annyi vízzel (amibe az uborka levéből is öntök egy kis pohárnyit), hogy félig ellepje. Lefedve egy fél órán át főzöm közepes tűzön. Közben ellenőrzöm, és ha a leve elfő, pótolom. A félig főtt húshoz adom a kolbászcsíkokat. Hagyom, hogy az íze belefőjön. A sertéshús elég sok levet ereszt, ezért ilyenkor egy kis liszttel megszórom, jól összeforralom és hozzáadom a feldarabolt uborkát, és a korábban félretett, kisütött szalonnát. Ezzel már nem főzöm túl sokáig, nehogy élvezhetetlenné váljon az uborka. Ez egy felséges ízkavalkád lesz, amit én Vinczéné féle orsótesztával tálalok. Savanyúság nem nagyon kell hozzá (de igény szerint lehet), hiszen a zaffja az uborka levétől kellemesen pikáns.

Egyszerű csilis bab

Ez is a nyugdíjas időszakom egyik kedvelt gyors étele. Persze tudom, hogy nem ez az igazi, de nekünk azért ízlik. Igazit Máté fiam tud készíteni. Büszke is volt rá, amikor látta, hogy nekünk – akkor még számunkra nagyon újdonságnak számított – annyira ízlik.

Történt egyszer, hogy szokás szerint, dél közeledvén még nem tudtam mit is rittyentsek ebédre. Levesem volt előző napról, de azt azért mégse adhatom egy férfiember elé egymagában. Vágta a boltba – arra gondoltam, hogy elolvasgatom az ételkonzervek címkéit, és vagy abból választok valamit, vagy valami gondolatom támad. Utóbbi történt. Szemembe ötlött a chilis bab felirata. Hoppá! Van ott-hon natúr vörös bab konzervem. Hagyma, paprika, konzerv kukorica, sűrített paradicsom mindig van a kamrában. Vettem 28 deka (így sikeredett az eladónak levágni) darált sertéshúst, hazaérve kb. 30-40 perc alatt asztalra varázsoltam a csípős, jó ízű étket.

Íme a recept:

A darált húst egy fej üvegesre pirított hagymára dobtam, fehéredésig állandó keverés mellett dinszteltem, majd ízesítettem. Ráöntöttem a nagyobb méretű babkonzerv levét, egy kisebb konzerv sűrített paradicsomot egy picit vízzel elkeverve, néhány evőkanál főtt kukoricát, sőt, borsot, pirospaprikát, jó csípős zöldpaprikát felkarikázva, és egy csilli-paprikát szétmorzsolva. Fedő alatt főztem egy fél órán át, majd a végén beleöntöttem a natúr babot, és az egészet összerántantottam. Annyi lett belőle, hogy másnap chilis babos tésztát ettünk, ami elsőre furcsán hangzik, de ajánlom mindenkinek, aki szereti a tésztaételeket.

Gombás paprikáskrumpli

Bizarr elnevezés! Ezt is a kényszer szülte. Maradék megóvási cézzattal. Ez megint csak úgy kezdődött, hogy kis mennyiségű paprikás krumpli maradt meg ebédből. Mi nem igazán szeretünk vacsorára maradékot enni, inkább a szalonna, disznósajt meleg kenyérkével járja. Gondoltam, másnap valamihez jó lesz, sajnáltam volna Brúnó kutyának adni (bár megnyalta volna a szája szélét, mert jóféle csípős kolbászkarikák is ültek a tetején). Volt viszont néhány szem gombám, ami önállóan úgysem hasznosítható. No, meglepem az embert! Erre a merészségre ő sem számít (mármint tölem). Az egész nyugdíjas életben ezt szeretem legjobban: kitalálni olcsó, hétköznapi gyorsan elkészíthető ételeket (egyrészt kár lenne a fél napot a konyhában tölteni, másrészt jobb dolgom is akad, pl. szakácskönyvet írni).

Úgy gondolom a kolbászos paprikáskrumpli receptjét nem kell megosztanom, bár azt is el lehet rontani (nekem sikerült fiatalasszony koromban, olyan híg lett, hogy a krumpli szemek kifehérltek belőle – hagyma és pirospaprika kérdése az egész). Egy kisebb fej vöröshagymát egy kanál olajon üvegesre pirítok, rádobom a felszeletelt (konzerv is lehet) gombát, sózom, borsozom (lehet színes, citromos, vagy fokhagymabors is), szórok rá egy kis kakukkfűvet, vagy borsikafűvet, enyhén kevergetve megvárom, míg levét ereszt, majd fedő alatt tíz perc alatt készre párolom. Az egészet a megmelegített paprikás krumplihoz keverem. És már kész is a laktató finomság. Bátrabbak tejfölt is tehetnek hozzá, hiszen az sem a gombától, sem a krumplitól nem idegen.

A gomba miatt nem feltétlenül fontos savanyúságot adni mellé, de bármilyen idényjellegű illik hozzá.



Cipóban sült csülök (füstölt tarja)

Cipóban sült csülök családi kedvencé válása a hetvenes évek végege felére nyúlik vissza. Akkor még barátomnak tekinthető Békésy Pistával a Szolnoki Papírgyárban múltattuk az időt grafikusként. A délután két órakor befejeződő habkönnyű műszakunk után pár órát az útbaeső Rétes vagy Éva presszóban, sokszor pedig a „garázsbarban” töltöttünk, de akadt alkalom, mikor a komám második emeleti lakásában zártuk az aznapi „munkát”. Ilyenkor előkerült az előző napról megmaradt egyénileg fűszerezett csülkös bablevese, de volt olyan is, hogy felesége Gyöngyi asszony sebtében tepertős pogácsát süttött az „Urának” és az ő cimborájának.

Friss házasokként, feleségem akkoriban „bontogatta szárnyait” a konyhában. A gasztronómiai élményeimet hallva, majd ő is megízlelvén a békésy-féle bablevest, felbátorodva egy alkalommal szép darab füstölt csülök „segítségével” rittyentett jókora fazék levest. Kiválóra sikeredett. Igaz ízvilágát tekintve sokban eltért az édesanyám bablevesétől. Ő sokkal szerényebben bánt a fűszerekkel. A régi falvi, paraszt konyhában bors, köménymag, majoranna és babérlevélén kívül más nem nagyon akadt a falra akasztott kis faszekrénykében.

Én is újítani akartam. A bableveshez dúsításként kenyeret fogyasztottunk. A friss ropogos kenyér volt a legfinomabb, amihez a boltokban ritkán jutottunk hozzá (az időtájt a pékek többnyire hajnalban dolgoztak),



úgy gondoltam, hogy miért ne süthetnék én cipót (elég sokszor láttam Bognár nagyanyámat dagasztani a nagy fateknő fölé hajolva. A hetente megismétlődő fáradtság munkával három óriási kenyér került ki a kemencéből, ők a kamrában lévő nagy lisztes láda tetején ruhába bogolyálva, és a csupasz vesszőből font kenyértartóban várták sorsuk beteljesülését) a vendégváró vacsorához.

A levesben lötyögőre főt csülök érdemesültebb, érdekesebb formában (többnyire ez előtt a levesbe darabolva, vagy már később formaszósszal fogyasztottuk) kerüljön aszatra, kitaláltam: be kell „várásolni” a cipó közepébe. Már az első kísérlet sikert aratott.

Fiatal korunkban mozgalmas társasági életet folytattunk, de nem csak mi, a környezetünk is. (Zárójelben megjegyezve: ma már a hajdani és mostani tapasztalatomra alapozva bátran leírhatom, hogy az elmúlt század vége felé, nyíltak voltak az emberek, legalább is az én köreimben, persze a társaságom saját választású volt. Nem zárkoztak be „kuckójukba”. A nyitottságuk megengedte a szűk környezetükben élők gondjainak és örömeiknek a „befogadását” és ez lehetőséget adott a gondok könnyítésére az örömök teljesebb és gazdagabb megélésére.) Rendszeresek voltak a baráti összejövetelek (házibulik). Ezekre az éppen „ügyeletes” házigazdák a maguk lehetőségéhez mértén becsületesen is készültek. Nem kell nagy eszemizom, dínom-dánomra gondolni. Nagyon sokszor megtette a zsíros kenyér is pár üveg sörrel, no persze elővezetve pár csep vegykóval. Rongyrázósabb alkalmakkor főzésre, sütésre került sor. Ilyenkor gyakran billegtem a nyújtótábla előtt, gyömöszölve a megkelt kenyértésztát. A műveletet megelőzte: öt dekagram élesztő felfuttatása kevés



cukorral és liszttel összekevert tejben. A kész „kovászba” egy kilogramm lisztet gondosan elmorzsolgattam, majd langyosított sós vizet apránként adagolva gyúrtam mindaddig míg a kezemre már nem ragadt a tészta. A konyha hőmérsékletétől függően egy, másfél órai kelés után a tészta a duplájára dagadt. A szép arnysárgára, barnásra sült kenyérbéket a sütőből kivéve enyhén sós vízzel nedvesítettem meg. Rokoni és baráti körünkben mekkora sikere volt régen az én kenyérben sült csülkőmnek mi sem bizonyítja jobban, mint sok megszakadt baráti és rokon kapcsolat újrélődésekor (Hála az Istennek!), mindenki kellemesen emlékként idézte fel az akkori vacsorákat és étkeket. Húsz év szünet után újra dagasztom a kenyértésztát, hiszen kértek rá, így teszem azt mások és családunk örömére, mert ezért érdemes a konyhában senderegni.

Rakott zöldségfélék

Bármi, ami rakottként készül, azt nagyon szeretem. Lehet, hogy a családtagjaim nem annyira, de ők nagyon udvariasak. Ez úgy van nálunk, hogy amit szeretek, azt szívesen meg is főzöm, amit kevésbé (merthogy nálam ismeretlen az a mondás, hogy „nem szeretem”), azt igyekszem a repertoáromból kihagyni. Persze könnyen vagyok, mert mára már mindenki tud főzni, így akár Imre, akár a gyerekek ráéreznek valamire, akkor megfőzik, nekem meg csupán ennem kell. Visszakanyarodva a rakott zöldségekre, jöhet a zöldbab, a savanyú káposzta (kolozsvári), a kel, a karfiol és sorolhatnám tovább. Tulaj-



donképpen mind egyformán készül, esetleg az előfőzés ideje különbözik (a karfiolt csak gyengén párolom, ne törjön össze).

Íme a recept: Mindig egy ízletes pörkölt főzésével kezdem, ez lehet sertésből, pulykából, vagy csirkéből. Legízesebb a sertéslapocka. A lényeg, hogy jó zaftos legyen, így azután nem sajnálom belőle a vöröshagymát, paradicsomot és a zöldpaprikát, vagy konzerv lecsót. Ha megpuhult, akkor húsdarálón ledarálom. Amíg a pörkölt készül, addig párolt rizst készítek, a zöldséget félharsogósra párolom, füstölt kolbászt karikázok. Az összeállítást mindig a zöldségféle jénai-tálba pakolásával kezdem. Ennek fűszerezése eltérő lehet: a savanyú káposztára kakukk- vagy borsikafű kerül, a zöldbabhoz jól illik a kapor-szórás. Következő sor a rizs szétterítve, majd erre kerül a darált pörkölt egy része a daráláskor kimaradt levélvel együtt. Közben időnként kolbászkarikákat is sorolok rá. Szokásos módon ezek a műveletek addig követik egymást, míg az alapanyagok el nem fogynak. A zöldséget úgy osztom be, hogy a felső sor belőle legyen (pl. kelkáposztánál nem árt néhány levelet egészben rátenni). A tálalást nem rakom teljesen tele, nehogy kifolyjon az értékes és jó ízű lé. Az étel megkoronázásaként bőségesen meglocsolom híg (a bolti kicsit túl sűrű, homogénezett, picit vízzel hígítom) tejjöllel, sőt meg is szoktam bolondítani egy kis reszelt sajttal. Fedő nélkül kerül az előmelegített sütőbe. Nem túl sok sütés kell neki, mivel minden összetevő nagyjából puha. Amikor a teteje pirulni kezd, kész (rá szoktam segíteni egy kis grillezéssel is). Tálalni lehetőleg kockára vágva kellene, de ez nekem még sose sikerült, így arra vigyázok, hogy minden tányérba jusson mindenből.



Csikóstokány

Gyermekkoromban minden olyan ételt szerettem, amihez galuska járt, sőt a tésztafélék közül – mai napig is – a tojásos galuskát szerettem talán a leginkább. Igazándiból a Nagyi által nevelgetett, kora tavaszra konyhára érett jércéből készült, jól megtejfőlözött csirkepaprikással a legfinomabb. De ez már a múlt. Ennek valamiféle – elég gyenge utánezat – pótlására találtam ki a csikóstokányt. Ez is paprikás, ez is tejfölös és nem utolsósorban, ha jól van elkészítve nagyon finom. Leginkább is Laci sógoromnak szoktam nálunk töltött nyári szabadsága idején – megérkeztekor – ilyesmit készíteni. Ő ugyanis még nálam is „galuskapártibb”. Nekem mindig is nagy örömet jelent, ha látom, hogy a főzőm sikert arat. Észre lehet azt venni – ennyi évi tapasztalattal –, hogy őszinte a lelkesedés a fogyasztó részéről, vagy csupán udvariasság. No, az én sógoromnál ez igazi gasztronómiai élmény számban megy. Ezért bátorodom évről évre ezzel az étellel várni, legalább tudja, ha Mari, akkor az egyenlő a csikóstokánnyal. Ide tartozik még a galuska-készítési tudomány is. Az emberek többsége a vendéglői (menzai) apróra szaggatott galuskán nő föl. Nem ismerik az általam „parasztgaluskának” nevezett emberes példányokat. Horgász feleség lévén, nekem idejekorán meg kellett tanulnom a



deszkán szaggatott, csalinak szánt galuska készítését. Nem beszélve arról, hogy mindig tisztességes adagot kellett főzöm, mert horgászás közben nem csak a horogra került, de a horgász szájában is landolt jó néhány. Így aztán – Imre igénye szerint – bármilyen ételt főzök, amihez galuska kell, én a deszkán szaggatottat részesítem előnyben.

Íme a recept:

Egy tisztességes adag elkészítéséhez 70-80 deka sertéshúst veszek. Nem muszáj combot, mert az túlságosan száraz. Én a lapockát sze-

retem erre a célra. 15-20 dekányi felkockázott szalonnát üvegesre sütöm, majd kiszedem a zsiradékából. Ebben megpirítom a jó nagy fej vöröshagymát, majd erre dobom a tokányra csíkozott húst. Pirospaprikát szórok rá, kevés vízzel felöntöm, egy két cikk zúzott fokhagymát, sót, borsot, apróra vágott paradicsomot és paprikát teszek bele. Mindig kevés vízzel öntöm fel, hogy sűrű szaftja legyen, de azért legyen! Amikor a hús megpuhult, egy pohárnyi tejjel forralom. Mint már előre beharangoztam, mi legjobban galuskával szeretjük, de tésztával, rizzsel is kitűnő étel. Én általában a tejjelős ételekhez nem szeretem a savanyúságot, de adhatunk mellé bármilyen, az idénynek megfelelő salátát, vagy savanyút.

A galuska mintegy fél kilónyi lisztből, egy tojásból készül, annyi víz hozzáadásával, hogy jól szaggatható legyen, de mégse folyjék le a deszkáról. Pici sőt bele is keverek, de a szükséges sómennyiség a főzővízbe kerül. Ha mindez kész, addig állni hagyom, amíg a sós, olajos (egy bő kanálnyi három literhez mindkettőből) vizet felforralom. Amikor zubog, a tésztából a nyeles deszkára teszek egy adagot, és elkezdem viszonylag tompa, forró vízbe mártott késsel – kiskanálnyi méretűre – beleszaggatni. Általában két adagban főzöm, nehogy összeragadjon. Kiszaggatás közben is és utána is fakanállal megmeggavarom. Úgy tízpercnyi főzés kell ahhoz, hogy ehetőre főjön, de mégse legyen nagyon kemény. Ha kész, szűrőkanállal, olajjal kikent tálba halmozom, szintenként olajjal lecsöpögtetve.



Sertésvelő tormalevél ágyon

Szűk családuk minden tagja kedveli a sertésvelőből – hát még az igen ritkán konyhába kerülő marhavelőből – készült, vagy velővel gazdagított ételeket. Egy pár ilyen csupán felsorolva: vesevelő, velő rántva, velő tojással, velővel töltött húrok-palacsinta stb.

A most elkészített és leírt gyors ételt a „lustaságom” és a praktikuság szülte. A sütőbe dobott húrok és egyebek mindig is előnyt élveztek konyhai munkásságom alkalmával.

Pár éve történt: velőre éheztem. Gondolatom a rántott velő körül tétlábolt. A lisztben, tojásban és prézliben sendergetett étkek elkészítése mindig is feleségemre hárult. Ez alkalommal valahogy semmi kedve



nem volt hozzá, jelzem máskor sem tapasztaltam túl nagy lelkesedést. Megértő is voltam, hiszen én sem szíveltem, – konyhai elszívó nem lévén – az olajban sütéssel járó kellemetlen illatot.

Úgy döntöttem, elkészítem én a már megvásárolt velőt, ne kelljen a mélyhűtőben pihentetni, várva az alkalmas pillanatot.

Miért ne lehetne a húshoz hasonlóan a malac agyát is tesiben megsütni. Abban a pillanatban magam előtt láttam a hajdani disznóvágás vége felé a kemencéből előhúzott méretes tepsit. A tepsiben a piros pecsnyehúsok között a bő zsírban úszkáló enyhén pirult velő darabkákat. Az ízemlék magával ragadott.

A sütkézés folyamatát adaptáltam a huszonegyedik századra. Hiszen fél kiló zsírban nem süthetem a velőt, egyrészt többnyire csak olajat használunk, másrészt, ahogy modják, borzasztóan egészségtelen az állati zsiradék (nagyapám legyintene egy nagyot és még mellé mondaná kö... rá). Így kimentem a kertünkbe, amiben már semmi konyhai alapanyag nem terem, kivéve a kerítés mellett végihúzódó tormadzsumbújt. F fiatal tormaleveleket törtem. A levelekkel kibéleltem az olajjal kikent tepsit. Ezt követően a hatvan dekagramm velőhöz kikészített három fej vereshagymát és két-három gerezd kokhagymát olajon dinszteltem, majd enyhén sóztam, borsoztam. Ennek egy részét a tormalevelek tetejére, majd a maradékot a levelekre helyezett velő közé raktam. Széttologatva a tepsiben lévő, dúsítás képpen pár darab tojást ütöttem bele. Tetejére sót, csipet majorannát, kakukkfűvet és kevés borsot szórtam, majd még meglötyintettem kevés olajjal. Félóra alatt szépre sült.

Rántott sertésláb (sertésnyelv)

Gyermekkorai emlékem, hogy édesapám néha vasárnap délben elvitte a családot a szolnoki Kis-Tisza étterembe (ekkor még nem volt olyan megfizethetetlen dolog) ebédelni. Ő nagy kedvvel ette a rántott borjúlábát, amit mi gyerekek szörnyülködve figyeltünk. Valami borzalmas mócsing tömeget láttunk a tányérján. Felcseperedvén egyre kevesebbszer láttam ilyen ételt az étterem étlapján, de ahol találtam, ott biztosan azt ettem. Házasságunk elején Imrével rájöttünk, tulajdonképpen a sertésnek is van lába, csak kicsit véznább mint a borjúé, de ehhez bárhol hozzájutottunk. Így nagy nemzeti eledelünk lett a rántott sertésláb. Egyetlen hibája, hogy úgy spriccel sütés közben, mint egy szökőkút. Ennek továbbfejlesztett változata a rántott sertésnyelv, ami szintén csodálatos eledel, ráadásul a főzőleve igazi húsleves alap.

Íme a recept:

Annyi sertéslábbal számolok, ahány főre készítem. Az egészben hagyott lábakat (körmeiket) sós vízben (kuktában) nagyon puhára főzöm. A levébe nem árt egy-két babérlevelet, kiskanálnyi köményt és ugyanennyi fekete borsot dobni. A léből (ez nagyon jó bab-, vagy

káposztaleves alap) kivéve lecsepegtetem, majd langyosra hűtve teljesen kicsontozom. Ez után következik a panirozás, ami teljesen megegyezik bármilyen rántott étel bundájával. Bő, forró olajban aranyárgára sütöm. Ennél a folyamatnál fennáll a megégés veszélye, hiszen a körömben lévő víz az olajat spriccelésre készíti. A rántott nyelv is így készül, főzés után szép szeleteket vágok belőle és azt panirozom. Mindkét étel krumplipiréval és tartármártással a legfinomabb. A tartár készítés legegyszerűbb módja: egy tubus készen kapható majonézt elkeverek 2 dl tejjel, pici porrá tört szerecsendióval, őrölt borssal, makkás kanál cukorral és kb. egy evőkanál mustárral.

Hátszín angolosan



Marhahússal a „szerelmi viszonyom” házasságunk utáni időkre datálható.

Szüleimmel, majd édesanyámmal együtt élve ritkán fogyasztottunk marhát. A saját tartású (sokszor a malacka születése után cumiztatva nevelt) disznó adta az éves húsfogyasztásunk nagy részét.

Anyósom kitűnően készítette a bélszín és más egyéb marhahús étkeket. Ő túlzottan nem csípett (nem csodálom, „elraboltam” a lányát), de évek telével egyre több közös terület akadt, amik jelentősen befolyásolták viszonyunkat. Egyik ilyen volt a konyhájuk, az ott készített bélszín és a sütkérezés közben nekünk szánt kétdecis vegykó.

Az évek múltak, közben anyósom is elment, de főzni, sütni szükséges, így asszonyommal felváltva próbálkozzunk elővárársolni a múltbéli ízeket. A bélszínkészítés az ő területévé vált, én nem is próbálkoztam vele. Annál többet a fehérpecsenyével és a hátszínnel. A rendszerváltozás utáni amerikai filmáradat, de leginkább a majd mindegyikben feltűnő hatalmas steakok teljesen magukkal ragadtak. Sütésükkel évek óta

folymatosan kísérletezek, legutóbb éppen e könyv készítésekor. Most is mint máskor Szabadoséknál (hentes) beszereztem az alapanyagot, sajnos ez a rostélyos és a hátszín határán mozgott. Kívánatosabb lett volna egy márványosabb szelet. Tapasztalatom, hogy a pácolás jelentősen befolyásolja a steakünk ízét és állagát is. Ezt most a következőképpen követtem el: az inaktól alaposan megtisztított szeletet bedörzsöltem borssal, citromborssal, kevés szegfűborssal, tejjére raktam boróka bogyót és babérlevelet, enyhén lepermeteztem bazsalikomos ecettel, majd bőségesen leöntöttem olívaolajjal. Így a hűtőben majd két napig pihentettem, miközben vagy háromszor megforgattam a szeletet, majd forró serpenyőben – olaj nélkül – mindkét oldalát nyolc-tíz percig, mozgatás nélkül sütöttem (aki nem híve az angolos sültnek, az a pirult szeletet öt-tíz percre kétszázötven fokra előmelegített sütőbe helyezve, enyhíthet „angolságán”) . Ajánlatos sütést követően sózni és azonnal fogyasztani. Az izgalmas ízhatáshoz a worcestershire szósz elengedhetetlen, de javaslom a ketchupot és a jobb fajta mustárt is.



Székelykáposzta

Családunkba a székelykáposzta valószínűleg a Székelyföldről származó, nagy háztartást vezető, négy fiúgyermeket felnevelő nagyanyámtól, Mamókától érkezett. Édesanyám, Mama nagyon sok étel fortélyát tőle tanulta, közöttük a székelykáposzta receptjét is. Gyermekkorunkban – lévén három étkes gyermek – ő is készített ilyesmit, amikor egy kis húshoz és kevéske kolbászhoz jutott. Természetesen ebbe azért több káposzta került a piacra, Varga nénitől vett, út közben nyersen is fogyasztható savanyú káposztából. Pedig úgy mondja a szakma, hogy amennyi húst (kolbász súlyával együtt) használunk, annyi káposztát kell számolnunk.

Azt hiszem, ha hiteles akarok lenni, ki kell térnem Varga nénire, a mindig mosolygós, kerek arcú piaci kofára, aki a többi árustól abban különbözött, hogy neki fedett bódéja is volt (később, a szolnoki piac elbontása után, a piaccsarnok elkészülte előtt beköltözött a belvárosba káposztástól, zöldségestől, minden finomsággal együtt). Nála lehetett kapni kora nyári napokon a világ legjobb kovászos ubor-



káját. Gyermekként Mamit, vagy Mamát piacra kísérvén az volt a jutalmam, hogy kaptam egy-két ilyen fenséges savanyúságot, és azt hazafelé menet be is kebeleztem. Valahogy akkor nem volt „égő” az utcán bármit is enni (például a friss, ropogós, illatos sós kifli, amit a mai pékek még halványan sem tudnak utánozni).

Rendesen eltértem a székelykáposztától, de megrohantak az em-

lékek. Mindegy, mert könyvünk ettől lesz egyéni, semmi mással össze nem téveszthető.

A székelykáposzta receptjét nem írom le, hiszen a „Karácsonyi káposztalevesnél” leírtakkal megegyezik, annyi különbséggel, hogy jóval kevesebb vízzel öntöm fel. A más szakácskönyvekben leírtaktól annyiban is eltér az enyém, hogy a végén nem habarom, csak sima tejjöllel főzöm össze. Persze azok kedvéért, akik szeretik tejjöllel nyakon önteni, mindig tesztek tálalásnál az asztalra – szószos tálkában – belőle.

Borjúláb rántva, borjúfej...

A papírgyár szomszédságában üzemelt hajdanán a „Fenyő” elnevezésű, olcsónak számított étterem. „Gyári munkás” éveim során munka után sokszor betértünk a cimborákkal sörözni ide, előfordult, hogy vacsorát is megengedhettünk magunknak. Szólnok szerete híres volt a Rudi-féle (étteremvezető) rántott borjúláb. Nyilván én ezt rendeltem szívesen. Ennek kedvéért a „fél város” ide zarándokolt hétvégeken. Kévs vendéglátóhelyen készítették ezt az ételt, pedig az alapanyag igen olcsó, de az előkészítése szörnyen macerás.

Történt valamikor, a hetvenes évek vége felé – akkoriban a településünkön még nagyon sok helyen tartottak komolyabb haszonállatot is, nem csak disznót –, hogy közeli háznál, Fülekiéknél borjút vágtak. A hír hamar eljutott hozzánk, hiszen a hús nagy részét kimérték.

Borjúvágást hallva rögtön beugrott a Fenyő éttermi „lakoma”. Mint mindenre vállalkozó ember, kaptam-fogtam magam, átballagtam Fülekiékhez – bizván még idejében – és rákérdeztem nem adnák-e el a borjú lábakat? Csodálkozva pillantottak rám, – mi a fenének az nekem? Hát megenni – vágtam rá. Valószínű nem vették komolyan, legalább is az arcokról azt olvastam le.

– Ott van hátul a ganajos tetején a borjú fejével együtt. Vigyem el nyugodtan az összeset. Hála istennek! – gondolták szerintem, így harminc év távlatából.

Fizetséget nem akartak elfogadni, de hogy ne érezzem magam rosszul, száz forintot csak rájuk erőltettem.

Abban a pillanatban nem gondoltam, hogy mire vállalkozok. Teljesen tájékozatlanul fogtam a lábak és a fej megtisztításához. Disznóvágáson sokszor szorgoskodtam, így logikusan következett, hogy a szórt pörzsöléssel kell eltávolítani (egyszerűbb lett volna forrázni). Hosszú idő elteltével visszaemlékezve, szörnyű munkát volt. Igaz, fiatalon a kitartásom a „hülyeségre” bővében burjánzott.

Végül, késő délutánra a több kilónyi szerzeményem anyám hatalmas mosófazékjába került tisztított állapotban. A fűszerezett, sós vízben órákon keresztül a lábak oly puhára főttek, hogy könnyedén leváltóluk az inas bőr. Ennek kis részét panírozás után feleségem vacsorára el is készítette.

Valójában jó vásárt csináltam: a fej is megfőtt, a benne lévő velő is megsült, és több nap alatt sikerült egy részét elfogyasztani.

Még sok más egyéb





Lazac hozzáillő fűszerrel



Lazaccal közelebből elég későn ismerkedtem meg. Első találkozásom ami felkeltette az érdeklődésemet irántuk a Discoveri csatorna műholdon érkező természetfilmek nézése közben történt. Csodálattal bámúltam az ócenból Alaszka vad folyóin hihetetlen akadályon átvergődő, „születésük” helyére visszatörekvő halak vonulását. Megküzdöttek a természet vad erőivel, hogy új élet, új egyedek folytassák az örök körforgást. Sokuk nem ért célba, ők az éhes téliálmra készülődő medvéknek estek áldozatul. Figyeltem a barnamedvék halászatát és a mohó zabálást, amit az életben maradásuk kényszere mozgatott. Lehet morbid leírni, de irigyeltem a „halászokat”. Imádom a halhúst, bármilyen formában elkészítve vagy akár nyersen is (shusi). Az üzletláncok megjelenésével a különleges tengeri és egyéb halak elérhetővé váltak, nagy örömmre. Igaz, mikor már megtehettük, hogy nyáron legalább egy hetet a tengerparton töltünk, minden alkalommal, az első napok legfontosabb feladata a helyi halpiac felkutatása volt. Leggazdagabb felhozattal a kilencvenes évek derekán Olaszországban találkoztunk, nevezetesen Chioggia-ban. A piac megtekintése után felkerestük a halászkikötőt is. Itt hatalmas, haltól hízott macskák bolyongtak. Rögtön megszólaltam - előző életemben én biztosan macska voltam Chioggia-ban-, utalva a halmániámra. Kissé elkalandoztam a lazacoktól.

Idősödven feleségemmel arra törekedünk, hogy hetente legalább egy alkalommal kerüljön hal az asztalunkra. Közös bevásárlásainkkor legszívesebben én majd mindig a lazac mellett voksoltam volna, de ő valamilyen oknál fogva idegenkedett ettől a halfajtától. Valójában én szívesen fogyasztottam bármilyen pikkelyest, így nem került lazac a kosarunkba.

Évekkel ezelőtt – pontosan nem emlékszem mikor – elkerülhetetlenné vált a „vörösés színű” ínycséség beszerzése. Egy különleges alkalomra az asszony bevállalta – életében először – a shusi készítését. Nosza, vettem egy nagyobb szeletet remélve, hogy így marad nekem is belőle a sütkérezéshez. Maradt, a japánok kedvencéhez nem kell sok „alapanyag”.

A konyhában improvizáltam. Elképzelttem egy ízvilágot, fűszereink közül kiválogattam azokat, amik véleményem szerint ezt fogják eredményezni. Így, a körülbelül harminc dekás halszeletet bedörzsöltem a kevés sóval összekevert nagyon kevés kurkuma, rozmaring, citrombors, bazsalikom, borsikafű keverékével, majd lepermeteztem bazsalikomos balzsamecettel, végül kevés gyömbért reszeltem a tetejére és olívaolaj rácsöpögtetése után egy órát állni hagytam a sütés előtt. Forró öntöttvas serpenyőben a lazacszelet mindkét oldalát legalább öt-tíz percig kell sütni, függően a haldarab nagyságától. A pikkelyes részt (a pikkelyt nem kell lekaparni, a sült hús szépen „lefejthető” a bőrről) kicsit tovább lehet pirítani. Az ízelményt növeli a sültre csepegtetett citrom.



Molnárpaprikás

A molnárpaprikás, mint halból készített finomság megismerése szorosan kapcsolódik a horgászattal eltöltött éveimhez. Előzőekben már több ízben említettem volt horgásztársamat, és grafikus kollégámat. Apósa Szerbiából származott, (dr. Simon Mihálynak hívták és hosszú éveken át ő volt a körzeti orvosunk) és ezt a délvidéki ételt ő hozta a Tisza-partjára. Horgásztáborozásunk alkalmával, ha megfelelő hal akadt a horogra (méretes ponty, harcsa vagy esetleg kecsege) a cimborám bográcsban szívesen készítette el a paprikást. Az előkészülethez és a főzéshez sokkal rövidebb idő kellett, mint más halételhez(halászlé).

Családunk minden tagja fogékony az új ízekre. Idegenbe vetődve, ha lehetőségünk akadt, szívesen kóstoltuk meg más népek főztjét. Eszünkbe sem jutott rántotthúst, vagy pörköltet keresni. Vallom, hogy idegen országot és az ott élőket megismerni csak úgy lehet, ha némileg a kultúrájukba is bepillantunk. Már pedig egy náció kultúrájának többek között szerves része a gasztronómiája, az emberek étkezési szokása. A „magyarosan” vízparton főzött halételek megszokott ízei



után kellemes élményként jött a délvidék ízvilága.

Mai napig is szívesen készíték magunknak és vendégeinknek is molnárpaprikást, jelzem nem mindenkinek nyerte el tetszését. Gyanak-
szom nékik a fűszerezése volt szokatlan.

A recept végtelenül egyszerű. Főztünk karakterét a bátor fűszerhasz-
nálata adja, és a jól kiválasztott hal. A lábasunkba került már szür-
keharcsa, filézett ponty, mostanában afrikai harcsa, de legkiválóbb
alapanyagnak a kecsge bizonyult.

A molnárpaprikás készítése:

- fél órával a művelet előtt illik enyhén besózni a filézett halból levágott
újnyi szeleteket,

- három nagyobb fej vereshagymát és két-három zöldpaprikát (ne
legyen erős, a paprikás ízvilághoz nem illik a csípősség) apróra szele-
telünk, majd olajon üvegesre dinsztelünk,

- jóminőségű csemegepaprikát (legálább két evőkanálnyit) szórunk a
tetejére, vigyázva, hogy le ne égjen,

- ez után felengedjük vízzel (finomabb lesz az étünk, ha megfőzött
apró hal levét használjuk fel), ízlés és szokás szerint (A paprikást lehet
köret nélkül is fogyasztani, ilyenkor nem árt a bővebb felöntés.),

- következik az ízesítés (óvatosan sózunk, mivel a halszeletek sózottak).

Egy darab paradicsomot meghámozva és felszeletelve a rotyogni
készülő lébe dobunk, ezt követően jöhetnek a fűszerek, nevezete-
sen majoranna, szegfűbors, borókabogyó (Ezek mennyiségét nem
írom le, használjuk bátran, ez a három fűszer határozza meg ételünk
ízkarakterét), kevés bors és köménymag, három-négy babérlevél,

- az előkészített szeletek a forrás után körülbelül tizenöt perc elteltével
kerülnek a fazékba (bográcsba),

- egy citrom felét facsarjuk a készülő ételünkbe, a maradékot
karikázva a majdnem megfőtt paprikás tetejére rakjuk apró-
ra vágott petrezselyem társaságában, és pár percig tovább
főzzük. Egy pohár tejföl belekeverése javít sűrűségén, és a
fűszerízeket harmonikusan egybe komponálja.

Tengeri pisztráng sütőben



A Cora megjelenése Szolnokon, és az azt követő pár évnyi fénykorában sok különleges áru kínálatával örvendeztette meg az arra fogékonnyakat (pénztárca függvényében). Délutánonként, Szolnokról hazatérőben elég gyakran bementünk a hatalmas üzletbe, még akkor is, ha komolyabb vásárlási szándékunk nem volt, csupán körülnézni.

A jéggel töltött halaspult kedvelt báméskodó-platzomná avanszált. Mint említettem volt a tengerparti kirándulások gyakran a halpiacon végződtek. Most helybe jött mindez. Alkalmanként (fizetéskor) találunk is újdonságnak számító tengeri halat.

A lazachoz hasonlító, apróbb pikkelyzetű tengeri pisztrángot is így fedeztük fel, és meg is kóstoltuk.

Elkészítése: a pikkelyektől megtisztított halat sütés előtt egy órával sóval, rozsmaringgal, citromborssal, borsikafűvel bedörzsöltem, majd alufóliával kibélelt jénai tálba helyeztem. Köréje körtét raktam és olíva olajjal lelocsoltam (volt rá példa, hogy balzsamecettel is lepermeteztem). Előmelegített sütőben huszonöt perc alatt enyhén pirosra süt.



Sushi



Japán vendégek érkeztek Rákóczi falvára. Ennek tiszteletére került megrendezésre a Nap kapujában c. kiállítás a Bocsi D' Art Galériában, amely Kovács Mihály japán vonatkozású gyűjteményéből adott ízelítőt. A szervezők ötlete volt, hogy ne csak a tárgyakkal jelenítsük meg ennek a csodálatos, színes országnak a hagyományait, hanem varázsoljunk az asztalra is egy kis ízelítőt étkezési szokásaikból. A feladatot én kaptam, és azt hiszem nem szükséges említenem, hogy szorongtam, meg tudok-e felelni a feladatnak. Sajnos életemben nem jártam még

nemhogy Japánban, de japán étteremben sem. Indulásként kaptam Kovács úrtól néhány csomag nori-lapot (száritott tengeri algából készült papírvékony lapok), bambuszgyékényt, egy üvegcsében valami japán feliratú barna folyadékot (most már tudom, szójaszósz volt) és egy szakácskönyvet a sushi készítéséről.

Kezdődhetett a bűvárkodás az interneten, aminek eredménye, hogy feltámadt az igényem, hogy többet olvassak erről a nagyon érdekes és színes országról.

A sushi szó jelentése: „savanyú”. Az élelmezés-tudósok szerint nagyon egészséges étel: finom, könnyű és alacsony kalóriatartalmú. A sushi eredetileg úgy keletkezett, hogy a nyers húst rizsbe csomagolva tárolták, így tovább friss maradt. Csak később kezdték el együtt fogyasztani a kettőt.

A rengeteg fajta sushi közül én a tekercset (maki sushi) készítettem el. Félelmem beigazolódott (mármint, hogy nekem azt mondták, hogy a japánok sietnek), nem csak magyarok ettek belőle, hanem a japán vendégek is. Vagy nagyon jól neveltek (ami róluk köztudott), vagy tényleg hasonlított a sushi-hoz, de nem fintorogtak. Így ért véget kalandozásom a Nap kapujában.

Íme a recept:

Először elkészítettem a rizst: 4 csésze hosszú szemű rizs, 4 csésze víz, 2 evőkanál Mirin (japán édes rizsbor vagy helyette valamilyen édes fehérbor), fél csésze rizsecet (helyette balzsamecetet használtam, de ma már ismerem az igazi rizsecetet is), 5 evőkanál cukor (próbálkozá-

saim eredményeként ennél kevesebb is elég), 2 teáskanál só.

A rizsszemeket először jól átöblögettem. Ezután egy tálba téve adtam hozzá a 4 csésze vizet és a Mirint. Ezt így hagytam 30 percig ázni. (Közben nekiláthattam a töltelék elkészítéséhez.) A fél óra letelte után erős lángon kezdtem melegíteni, és a forrástól számítva 1 percig forraltam, majd kis lángra véve addig főztem, míg megpuhult. Ez után félretettem lefedve 10 percig. Most összekevertem a rizsecetet, a cukrot és a sőt. A 10 perc letelte után átszedtem egy másik tálba (fatál kellene, de nekem bambusz tálam van) a rizst, és hozzákevertem az előbbi keveréket. Végezetül leterítve hagytam kihűlni.

Hogyan készül a töltelék? A töltelék szinte bármiből készülhet, ezért nagyon sokféle lehet. Én nyers lazacfilét használtam és készítettem egy zöldség kavalkádót, hogy színes legyen. A sárgarépat, kígyóuborkát, póréhagymát és gombát (eléggé el nem ítéhető módon a Shiitake gombát magyar barna gombával helyettesítettem) feldaraboltam hosszában, körülbelül fél centiméter keresztmetszetűekre. Mindenből elég egy kevéske. A töltelék ízesítéséhez szükséges: 1 csésze hideg víz, 2 teáscsésze Mirin, 5 teáskanál shoyu (sötét szójaszósz), 2 teáskanál cukor. A felszeletelt alapanyagot hideg vízben kezdtem melegíteni és a forrástól számítva 10 percig főztem. Amikor ezzel meg voltam, a fölösleges vizet leöntöttem róla, hogy csak annyi maradjon, ami még éppen ellepi a tölteléket. Ezután adtam hozzá az ízesítőket és ebben a lében hagytam kihűlni.

Ez után következett az izgalmasabb rész, a sushi feltekerése. A bambusz szőnyegecskére tettem a nori-lapot, kb 1 cm vastagon ráterítettem a rizst (egyik oldalon fél cm-t meghagytam az összeragasztáshoz), és hosszában a közepére halmoztam a tölteléket: hosszúkára vágott nyers lazac mellé variáltam tekercsenként a zöldségeket. A feltekerés nem is volt olyan öröngösség és a töltelék nedvességétől sikerült a lapokat összeragasztanom is. Néhány óra hűtőben történő pihentetés után lehetett – nagyon éles késsel – egyenlő részekre felvágni és ízlésesen tálra rakni. Mivel sem sake-t (rizsbor), sem miso-levest nem szolgáltunk fel, így maradt hozzá a japánok által közkedvelt zöld tea.

Kacsasaláta

Ez a finom kis tavaszi saláta nálunk gyermekkoromban a húsvét-hoz kapcsolódott, ezért mai napig is kellemes kiegészítője a nagyszombati füstölt sonka evésnek (mondhatnám „zabálásnak”, mert mindannyian imádjuk, és majdhogynem rosszuléltig tudunk belőle enni). Nem tudom, hogy ennek a salátának ez é a hivatalos neve, vagy felmenőim adták neki, a lényeg az, hogy mindenféle primőrből áll, amit a kacsák nagyon szeretnek.

Íme a recept:

Egy 4-6 tagú családnak elég egy fej saláta apróra vágva, egy csokor hónapos retek (piros, ez a lényeg, mert ez ad egy kis színt neki), egy



csokor újhagyma, szintén felkari-
kázva (akár a szárának nagy ré-
sze is mehet, hiszen az szép zöld),
3-4 (sonkalében) főtt kemény to-
jás, ugyancsak vékony szeletek-
ben. Ezeket a hozzávalókat réte-
gesen összerakjuk egy átlátszó
salátás tálba, majd elkészítjük
– ízlés szerint – az ecetes lét. Én
viszonylag savanyúra szoktam
csinálni, ugyanis a hozzávalók
magukba szívják és így lesz kel-
lemes az íze. Kb. egy liter vízbe
1-2 evőkanál cukrot, teáskanál-
nyi sót, 1-2 evőkanál 20%-os ece-
tet addig keverek, míg egységes
folyadékká válik, ráöntöm a sa-
látára és egy-két órát állni ha-
gyom, hogy az ízek összeérjenek.
Ez kifejezetten az az étel, ame-
lyiknél a háziasszonynak folyton
kóstolni kell a salátalevet, hogy
az „ízlés szerint” érvényesüljön.
Van, aki savanyúbban, van, aki
édesebben szereti. Tulajdonkép-
pen a sonka emésztéséhez jobb
a kicsit savanyúbb változat.

Hagyományos uborkasaláta

Amikor a könyv írása kezdetén összeállítottam a tar-
talmat, arra gondoltam, hogy leírom gyermekkorom
kedvenc savanyúságát. A salátalé édes-savanyú íze
az uborka karcosságával örökre a számban marad.
Elkészítése nagyon egyszerű, de manapság – a kigyó-
uborkák világában – már nem igazán készítem. Azt
nem kell se pucolni, se gyalulni, elég feldarabolni, ki-
csit sózni és balzsamecettel beszórni és már kész is.
Napokban, Vilmostól – e-mailben – kapott 1892-ben (120
éve) kiadott szakácskönyvben nézelődtem (el is döntöt-
tem, ezen túl ebből fogom beújítani recept-táramat).
Zilahy Ágnes Valódi magyar szakácskönyvéről van szó.
Ő írja le nagyon ízesen, hogy hogyan lehet a salátának
való uborkát télire eltenni (ez olyanoknak fontos, akik
nem a szupermarketből vásárolnak, hanem otthon – a



kiskertben – természetik a konyhára való zöldséget). Így ezt tőle idézem (eredeti írásmód, az akkori helyesírás szabályaival):

„Az ugorka saláta.

Az ugorka salátának az íze, szaga, színe tökéletesen frissen s jól megmarad, ha a következő módontesszük el: Miután a közép nagyságu ugorkákat a héjától megtisztítottuk, vagdaljuk fel; (semmi esetrese gyaluljuk, mert ugy igen vékony lenne.) A felvagdalt ugorkát egy nagy tálban, ha egy óráig álltsóban kéz között csavarjuk lehetőleg jól ki. Egy bő száju üvegbe legalól tegyünk egy ujjnyi vastagondarabos sőt; aztán a sóra rakjunk egy rend két ujjnyimagasságu kicsavart ugorkát s ismét egy ujjnyisót; ezt az eljárást mindaddig kell ismételni, a mig az üveg tele lesz. Ha áll, megapad; de hetek mulvais szaporíthatjuk mert az nem árt, ha nem egyszerre készül is; csak hogy legfelül mindég s ó r é t e g legyen. (A sőt nem kell sajnálni.) Az ugorkás edényt nem is kell bekötni, csak befedni szükséges; télen aztán a szükséges mennyiséget szedjük ki az üvegből és tegyük friss hideg vízbe. Ha délre szükséges, már reggel; ha estére, akkor délben kell be áztatni. Három, sőt négy léből is ki kell mosni és pár óráig kell ázni hagyni. A vizet mindaddig változtatni kell rajta, amig csak a kellő jó sós izét meg nem kapja. (Néha ugy kiázik, hogy még meg is kell sózni.) Végül ecetet, borsot és fokhagymát tegyünk reá, mikor tálalni akarjuk. Az ily módon eltett ugorka olyan izletes, hogy a ki nem tudja, könnyen azthiheti, hogy a tövéről metszett ugorkát eszik.”



Paradicsomsaláta gazdagon

Tulajdonképpen ez nem is igazán előétel, hanem nyáron egy-egy könnyű vacsoraként szolgál. Ezen a nyáron kezdtük el magunknak – a füstölt szalonna vacsorákat felváltandó – készíteni, mondván hát-ha még sikerül megelőznünk egy-egy időskori betegséget. Készítését már annyira „magas fokra” vittem, hogy vendégeknek is bátorkodtam elkészíteni előétel gyanánt. Nekik is ízlett, így meg is örökítem.

Íme a recept:

Négy személyre egy fél fej kisebb vöröskáposztát számolhatunk, szálasra vágva. 3-4 közepes paradicsom (lehetőleg hazai, napon érett, ízletes, lédús) felkockázva, egy kisebb kígyóuborka szintén kockára vágva, egy kis fej lilahagyma nagyon apróra darabolva, egy evőkanálnyi frissen reszelt (vagy vékonyan felkarikázott) gyömbér. A zöldségeket salátás tálba rétegezem soronként, felváltva. Minden szintnél sózom, bazsalikomos ecettel és olíva olajjal megszórom, makkáskanál borsal ízesítem, addig, amíg a hozzávalók elfogynak. Tetejére – ha van –, lehet egy kis dióolajat is csepegtetni. Nem árt salátás szedőkanállal finoman összekeverni, hogy a fűszereket jobban eloszlassuk. Fél-egy órát állni hagyom (többet ne, mert összeesik), majd salátás tálkába elosztom. Tulajdonképpen ez magában is felséges – nyári – eledel, azonban most következik a „gazdagon” korona. Tetejére, vagy mellé jobb fajta sprottnit, vagy makréla filét (növényi olajban) helyezünk és ínycsemegek a dobozban lévő olajat is a salátára önthetik. Nem szomorítom el azokat, akik nem szeretik a dobozos halakat, ugyanis ahhoz, hogy komplett egytál ételt kapjunk, lehet helyettesíteni bármilyen érlelt sajt-kockákkal is, vagy főtt csirkemell filével. Tökéletes fogyókúra étel (no nem az elválasztó diétásoknak).



Üvegtészta-saláta



Ez megint egy olyan étel, amit Zsuzsa barátnőmtől tanultam, és nagy előszeretettel alkalmazom a meleg nyári napokon kalóriakímélő vacsoraként.

Egy hosszú hét végére indultunk együtt Hévízre, mindenféle jóval felszerelve az ottani éhünk, no meg szomjunk oltására. Náluk volt a találkozó, így egy kis nyári finomsággal lepett meg bennünket, olyannal, amiről én még nem is hallottam soha. Vidéken, mi felénk akkor még híre sem volt a kínai konyhának, nem hogy ilyen alapanyagokat vásárolhattunk volna. Az üdítően finom üvegtészta-salátája nagy sikert aratott, mindenféle primőrökkel összevegyítve. Persze arra, hogy



ő hogyan készítette már nem emlékszem pontosan, a receptben már a saját elképzeléseimet tudom leírni.

Íme a recept:

A szupermarketekben ma már mindenhol kapható üvegtészta különböző csomagokban. Egy kétszemélyes egytál ételhez én tízdekásat veszek. A saláta készítés első mozzanata a tészta elkészítése, hiszen annak le kell hűlnie az összeállításig. Ennek módja le van írva a magyar nyelvű magyarázatban: az átlátszó cérnametéltet forró sós vízzel kell leönteni (nem főzni), és öt percig állni hagyni, majd leszűrhető. Salátához hidegen használjuk.

A megpuhult tésztát félrerakom, amíg elkészítem a saláta alapját. Ennek legegyszerűbb módja, amikor egy sima salátalével (só, cukor, ecet, kevés víz) leöntök egy-két szeletelt nyári uborkát (kígyóuborkával helyettesíthető), két darab felkarikázott paradicsomot, egy kis fej lilá-, vagy vöröshagymát (még jobb az új-, vagy póréhagyma), és hozzákeverem a kihűlt üvegtésztát, valamilyen különleges olajat csepegtetek rá (dióolaj, tökmagolaj, mogyoróolaj, ha nincs, akkor oliva).

Készítettem már ilyen tintahallal, amihez fekete oliva bogyót tettem. Ehhez a tésztát az előző módon előkészítem, összekeverem egy doboz tintahalkonzervvel, egy fél üveg olajbogyóval (mindkettőnek a leve is rákerül), bazsalikomos borecettel és olivával meglocsolom és készen is van. Persze ehhez is lehet zöldségeket adni, csak akkor kicsivel több ecetet öntök rá.

Vendégváró babsaláta

Barátnőmék általában estefelé szoktak érkezni. Elgondolásom szerint – bár ők is „mindenevők” – öt-hat óra után már nem illik túl nehéz étellel a gyomrot terhelni. Így kitaláltam az ilyen alkalmakra a „falatka”-vacsorát. Ez úgy áll össze, hogy megfőzök 2-3 (nagyságtól függ) sertésnyelvet, amit hidegen, szeletelve tálalok, mellé csempészve egy kis jó fajta sonkát és szalámit. Ehhez különféle – svéd gomba, francia stb. – saláták kerülnek. Ezek közül az egyik legkedveltebb a babsaláta, amit könnyű készíteni (feltéve, ha nem salátababból akarom).

Íme a recept:

Nagyszerűek erre a boltokban kapható különféle méretű natúr vörös babkonzervek. Egy tisztességes tál salátához legalább két darab negyven dekás szükséges. Két fej vöröshagymát karikákra vágva olajon megdinsztelek, majd felöntöm a konzerv levével és egy kis üveg sűrített paradicsommal. Hígítani nem nagyon kell, az állaga olyan legyen, hogy „megálljon a kanál” benne. Lényeges a fűszerezése, hiszen ettől lesz egyéni az íze. Én egy teás kanál cukrot, makkás kanál fahéjat (hogy hajazzon a kecsapra), borsika fűvet, kakukkfűvet és őrölt gyömbért (ha van friss, akkor azt reszelve) teszek bele. Tudom, hogy a kezdő háziasszonyok nem szeretik, ha

a szakácskönyvben úgy írják, hogy ízlés szerint sőt, de ennél jobbat én sem tudok, hiszen mindenki másképp reagál – tehát tessék kóstolgatni! Amikor ezeket a hozzávalókat összerottyantam, hogy a hagyma ne legyen harsogó, akkor beledobom a babot, amivel csak néhány percig forralom. Hűlni hagyom, salátás táliba teszem, és egy-két paprika karikával, egy kis szál zellerlevéllel díszítem.

Sopszka saláta

Az egész családnak nagyon szép emléke fűződik ehhez a salátához, kár lenne kihagyni a leírások sorából. 1989 nyarán befizettünk az Express Utazási Irodánál egy bulgáriai tengerparti üdülésre. Kalandos úton, hálókocsis vonattal utaztunk, az éjszaka átvészelésére ott lapult a hátizsákban egy üveg Unicum is, nem a legkisebb gömb alakjában. Kalandos azért volt, mert a Nagy Imre újratemetést követő napon indultunk, amikor is a magyarországi újságok ezzel voltak tele, én meg begyűjtöttem ezekből jó sokat a hosszú útra. Szerencsére az utolsó pillanatban jutott eszembe, hogy rejtvényűségom nincs, így az első újságosnál vettem egyet. Véletlenül telis-tele volt pucér nőkről készült poénos rajzokkal. Mivel az út nagy része Románián vezetett, és ott még a kemény diktatúra uralkodott, belém villant a határ előtt: Te jó Isten! Ezek észreveszik az újságjainkat, látják a témát, amennyire haragszanak ránk még képesek leszállítani minket, gyerekestül, csomagostul. No, több se kellett, ráültem és kezemben a majdnem pornó-újsággal vártam a határőröket. Jól gondoltam, a hátizsákot – a gyerekek fehérneműjével, pólóival, fürdőcuccával és egyéb aprósággal együtt – teljesen kipakoltatták. A rejtvényűség láttán csorgadozni kezdett a „fontos ember” nyála, kapcsoltam, odaadtam neki. Boldogan távozott, nem tűnt fel neki, hogy én mit rejtegetek a fenekem alatt.

No, tengerpart! Imre nagy álma – persze a mienk is – beteljesült, közel negyven évesen eljutott a tengerhez, ami neki annyit jelent, hullámok, úszás és rengeteg hal. Nem mondom, hogy nekem nem volt nagy élmény, csak hogy én már legalább a bokám megmoshattam évekkkel előtte Szentpétervárnál (akkor Leningrád) a Balti-tengerben (fehér éjszakák idején, gondolom volt az vagy tíz fokos). Akkor, ott Neszebárban csodás életünk volt. A forintunkért kapott étkezési jeggyel minden nap étteremben tudtunk vacsorázni, és még a torok öblítés is megoldódott. Így ismerkedtünk meg sok új étellel, rájöttünk, hogy a pontyon és harcsán kívül más halétel is létezik. Máté fiam annyira rákattant a kikötőben kapható olajban kisütött apró halakra, hogy még az utolsó napon is képes volt egy egész zacskóval megenni (mi akkorra már megcsömörlöttünk tőle). Helga, alig nyolcadikosként nagyon büszke volt, mert igazi nőcinek nézte a pincér és neki is akart tölteni a jóféle vörösborból. No, itt ettünk először sopszka salátát, ami a bulgároknál nemzeti eledel.

Íme a recept:

A Wikipédia így ír erről az ételről, mi sem szoktuk másképpen készíteni: A hagyomány szerint a Szófia környéki Sop-vidék konyhájának jellemző ételeként terjedt el az egész országban, s vált annak egyik nemzeti ételévé. Vagdalt, hámozott sült, vagy friss (mi csak frissből készítjük) paprika, paradicsom, uborka, vöröshagyma és petrezselyemzöld összekeverésével készítik, melyet juhsajt, olaj és borecet hozzáadásával készített öntettel ízesítenek. A hűtve tárolt ételt reszelt juhsajttal szórják meg. Hagyományosan a masztika, illetve rakija (nekünk megfelelt a konyakhoz is) alkoholos italokhoz, vagy előételként fogyasztják.

Fondü

Szegeden, Juhász Gyula Tanárképző Főiskolán, a felvételi vizsgán ismerkedtem meg (majd együtt „jártuk végig” a matematika-rajz szakot) Kolláth Ferencsel, alias Kabóccával. Az ismeretség, – most már talán mondhatom – egy életen át tartó barátsággá „fajult”. A hetvenes évek végén és a nyolcvanas évek elején gyakori vendég voltam, voltunk barátoméknál, Kenderesen (édesapja ott szolgált lelkészként a református egyházközösségben). Egy, több naposra sikerült ottlétünk alkalmával Feri barátom különleges „eszegetésre” invitált. Mint később kiderült valóban szokatlan volt, addig nem is hallottam erről az ételről. Elkészítését ő is előző napokban tanulta parókián vendégül látott barátuktól. Ez a fondue (fondü) volt. A



különlegesség kezdődött a tizenvalahány méter hosszú paplak napalijában, ugyanis a fondü készítés elengedhetetlen hozzátartozója a vidám, kevés pálinkával vagy Kabóca-szörppel (rum laposüvegben, konzultáció előtt és után) „higított” baráti társaság. Itt a hallban egy-két óra leforgásával ez az előfeltétel teljesült. Ezt követően a társa-



ság vállalkozóbb része (Feri és én) a konyhában hozzáfogott a középkori svájci pásztoroktól származó étel elkészítéséhez. (Az Alpokban állatokat legeltető emberek a szűkös körülményeket leleménnyel élték túl. A nyáron készített sajt és a nagy mennyiségben előre megsütött kenyér idő teltével megszáradt. Télen nem volt más lehetőségük: fejszével darabolt kenyeret borba mártva a sajtot tejben áztatva ették. Időközben rájöttek, hogy a sajt a tűz feletti üstben megolvad. Az olvadékba – főleg a finom bort belelocsolva –, belemártott száraz kenyérdarabkák jóízűen fogyaszthatók. Az ízhatást már csak fokozta, amikor a kedvelt fokhagymával olvasztás előtt jól kikenték az üstöt.)

Hasonlóan cselekedtünk mi is, kis eltéréssel. A kamrából kirámoltuk az összegyűlt sajtdarabokat. A száraz kenyeret pirított kenyérkockákkal pótoltuk. Üst és fondüszett híján lábast használtunk a „főzésre”. Mindenki ebbe mártogatta a villájára tűzött kenyér és kolbász darabkákat, körbeállva a konyhai tűzhelyet.

Most az általam feljavított, vagy lerontott fondükészítést írom le:

Olvasztott vajon sok fokhagymát dinsztelek, száraz, fehér borral felöntöm, majd ebbe kerül a reszelt szerezsedió, őrölt bors és kevés só. A rotyogó lébe szórom a lereszelt sajtot (Ajánlatos a trapista típusú sajtot keverni szárazabbal, így mártogathatóbb masszát kapunk). Addig kell kavargatni, míg egyenletes, sima olvadékot nem kapunk. Én a kész „anyagba” pirospaprikát is szoktam szórní. (Sokan lötyyintenek bele kevés cseresznyepálinkát is.)

Fűszerezéssel és többféle sajt felhasználásával érdemes kísérletezni. A fondü készítés és fogyasztás különleges társasági rítus.

Erdélyi reggeli

Az elmúlt évezred végén, a mostani elején elég gyakran megfordultunk Erdélyben. Hol barátokkal, hol családdal, de olyan is volt, hogy kettesben Imrével. Stabil pontunk mindig Csíkszentdomonkos volt, ahol egy nagyon kedves házaspárnál húztuk meg magunkat, és innen járunk székelyföldi felfedező útjainkra. Gizi és Berci – két házigazdánk – jó magyar szokás szerint igyekeztek mindenben a kedvünkre járni. Részünk volt ott minden jóban. Megélhetésük leginkább az önellátásból tevődött. Termeltek, tenyésztettek, sőt még gyűjtögettek is. Ilyen volt a csipkebogyó – mint szinte egyetlen lekvárként is hasznosítható vitaminforrás –, és a ház szomszédságában lévő domboldalon termő gomba. Egyetlen tehénkéjüket minden tavaszon felvitték a havasi legelőkre a falu összes szarvasmarhájával együtt, így onnan tejet, sajtot és kis borjút is kaptak kamrájuk tartalmának kiegészítéseként.

Egy alkalommal, amikor a gyerekekkel voltunk náluk, Gizi már korán reggel eltűnt. Visszatérve olyan emlékezetes reggelit rittyentett számunkra, amelyet mi sem addig, sem az óta nem ettünk. A fenséges ízt a frissen szedett többféle gombával – hagymával, gomolyával és tojással – érte el. Még Helga és Máté is jóízűen fogyasztotta ezt a fűszeresen jó szagú, a mező illatát árasztó reggelit, pedig ők nem igazán kedvelték a gombás ételeket.



Főzelékeimről általában

Nehezen tudtam a könyv tartalmának összeállításakor néhány főzeléket összeszedni, amiket tökéletesen el tudok készíteni. Szégyen-nem szégyen, majd negyvenévi házasság és két gyermek felnevelése után be kell vallanom, nagyon bajban vagyok, ha főzeléket kell főznom. Márpedig egy nagymamának ez a „dóga”. Hosszú évtizedek teltek el úgy, hogy a hétköznapokat munkahelyen töltöttem, mindenki menzán, munkahelyi étkeztetésben ebédeltem, és voltak „kiváltságosok” a családban, akik elé Nagyi tette le a finom házi kosztot. Így azután nekem csak hét végeken és szabadság ideje alatt kellett főznom, ami nem pontosan a főzelékek körül mozgott. Így mostanában jöttem rá, hogy még számomra is néha alig ehető jó ízűen, amit az egyébként egészséges vitaminos bombákból elkészítek. Nem beszélve a kinézetéről. Ez a magyarázata annak, hogy néhány szósz kivételével inkább nem bocsátkozom főzelékfőzési technikámat e helyt megosztani.

A főtt húsokat nagyon szeretjük, azokhoz pedig nagyon illenek a különböző, különleges ízesítésű szószok. Örökké számban van Kata mama uborkaszószának íze, amit a vasárnapi levesben főtt marhahús mellé kerekített az ízletes, megismételhetetlen hagymás krumplicíséretében. Ezt én is gyakran adok a családnak, vagy a vendégek asztalára. Persze ezt én is szeretem, így nagyszerűen tudom főzni. Ilyen kedvelt kiegészítő még a friss, nyári kaporszósz, ennek története nem családi eredetű. Az utcánkban lakó Pista bácsinak ez évben valahogy megtelt a kertje kaporral (érdekes ez a növény, mert vannak évek, amikor se közel, se távol nincs egy szál sem, máskor pedig dúsan burjánzik). Nem győzte nekem hordani, hogy főzzek belőle kaporszószot. Igaza volt, nagyon finom. A boltban vehető, kis kapor csomagocskáknál lényegesen több kell hozzá, ezért aztán nem annyira ismert étel, legtöbbször csak a tök- és zöldbabfőzelékbe hasznosítják. A tormaszósz is jól kiegészít bármilyen főtt húst.

Uborkaszósz

Legjobb hozzá a csemege uborka, ez nem túl savanyú, egy picikét édes, bár savanyúságként én inkább az ecetes uborkát kedvelem, ezért leginkább az van itthon. A savanyított uborkát levéből kivéve felkarikázom (kb. hárommilliméteresre). Lábasban világos rántást készítek, azt engedem fel az uborka levével. Ha nagyon savanyú, akkor egy kis vízzel vegyítem. Kiforralom egy pici sóval, és a lé savanyúságától függően ízlés szerint cukrozom is, majd örölt szerecsendiót, esetleg gyömbért szórok bele (kiskanálnyit). Ekkor kerül bele az összevágott uborka. Addig főzöm, amíg harsogósságából veszít, de még nem túl puha. A végén tejfölt keverek bele és készre főzöm (egyetlen rotyanás elég). Néha megbolondítom egy kis reszelt tormával.

Kaporszószt

A két-három (bolti) csokornyai kaprot összevágom, majd elkészítem az alapszószt úgy, mint az uborkánál (az uborkalé helyett kicsi 20%-os ecetet teszek a vízbe), majd a tejfölözés előtt beleteszem az apróra vágott kaprot. Nem túl sokáig főzöm, hogy sem zamatát, sem üde zöld színét ne veszítse a hőkezeléstől. Van, aki tejjel készíti, de mi tejföl kedvelők vagyunk, így a kellemes tejföls íz megszelídíti a kapor kissé vad ízét.



Főzelékügyileg átadom a tollat Imrének, ő gyermekkorában – talán első szárnypróbálgatásai kapcsán – nagyszerű sárgarépa főzeléket készített, amiről nagyon szeret mesélni.

Sárgarépa-főzelék



Gyermekként imádtam a sárgarépa-főzeléket. Cseperedvén, ha édesanyám nem volt otthon – már pedig napközben ritkán, hiszen dolgozott –, és kedvem szottyant az olcsó „édességhez”, nem volt más választásom, önállóan kezdtem el főzőcskézni. Irány a kert közepén lévő zöldségesverem, a homok és békák alól előkotortam a sárgarépákat, vagy nyáron kihúzgáltam a földből, és ez után nagy igyekezettel

fogtam a főzelék készítéshez. Valójában nem nagy ördöngösségnek bizonyult. Szerettem a konyhában lábatlankodni. Az egyszerű ételek készítését gyorsan, könnyedén ellestem anyámtól.

A főzés területén – mint minden más területen is –, elég korán önálló lettem. Játékból a udvarunkon téglából, mint az igazi kőművesek kis házat építettem. Természetesen kis kemencét is fölraktam benne. Fűteni is lehetett, és a tűztérbe helyezett vaslábon főzni is. Nagyon élveztem az e féle „felnőtt játékokat”. Saját házamban sült a padláson szikkadó sonkából elcsent szelet, tyúkudivorból „elbitangolt” fiatal csirke és még sorolhatnám mi minden.

Térjünk vissza az igazi konyhába.

A megtisztított sárgarépákat finom reszelőn lerszeltem. Egy kisebb lábasba zsíron puhára dinszteltem. A megpuhult reszeléket meghintettem liszttel és pár percig kevergettem. Ez után folyamatos kevergetés közben tejjel hígítottam, míg a kellő sűrűséget el nem értem. Szép sárga színű főzelék született. Sok cukorral, időnként a szomszédban lakó, velem egykorú Bercivel jóízűen bemajszoltuk a főztömet.

Nagypapapám grízes tésztája

Gyermekkoromban nagyon sok időt töltöttem el anyai nagyszüleimmel, hiszen velük laktunk, és nagyon szerettem őket. Főként Papit, mert Mami nagyon korán megbetegedett, így nem nagyon volt ereje egy cserfes kislánnyal bajlódni. Azt hiszem, szeretetemet legjobban példázta, hogy első unokánk születésekor megkérdeztem életem párját, mit szólna, ha mi lennénk neki a Mami és Papi. Elfogadta. No, ezért emlékezetes nekem Papi grízes tésztája. Gondolom, ezen kívül nem sok mindent tudott főzni, mert hiába kutatok emlékeimben, más nem

jut eszembe. Örültem, amikor a konyhába indult tésztát főzni, akkor én is segíthettem, és jókat dumcsíztunk. Így maradt meg bennem, egy – mindenki más számára ehetetlen – különleges ízvilágú étel szeretete. A különleges ebben – egyébként hétköznapi – a tésztában az volt, hogy ő nem édesen ette, hanem sósan, némi borssal fűszerezve. Ez aztán kicsapta a biztosítékot a pincéreknél, a munkahelyi étkeztetésben, amikor én arra kértem őket, hogy ne tegyenek rá porcukrot, és azt a borzalmas, vízzel hígított lekvár-félét, amit erre a célra használtak.

Íme a recept:

Először négy-öt fakanálnyi búzadarát (nem zsemlemorzsát, mint ahogy Helga próbálkozott egyszer ezzel az igen könnyűnek tartott étekkel!) szép, aranybarnára pirítok egy evőkanálnyi olajon. Ehhez annyi hideg vizet öntök folytonos kavarással, hogy egy ujjnyira ellepje. Addig kutyulom, amíg a levét teljesen elfővi, a gríz újra a zsiradékra pirul, és megpuhul. A metélt tésztát enyhén sós (gondoljunk azokra, akik édesen szeretik), olajos, lobogó forró vízben mintegy hat percig főzöm, majd ugyanennyi ideig fedő alatt állni hagyom, had puhuljon, leszűröm, még egy kicsit olajozom, és a pirított grízre dobom. Jól összekeverem, hogy mindenhová jusson a búzadarából. Már kész is, ki-ki ízlése szerint ízesíti: általában porcukor és baracklekvár kerül rá, én sózom, borsozom és így nosztalgiazok. Egyébként a nudlit is így eszem, pontosan utánozva szeretett Papi ízlését.



Spenótos tészta

Először ez az ötlet azért jött, mert maradék spenót főzelékem volt, amit egy kis főtt tésztával összekavartam és jó ízűnek találtuk. Ezt aztán tovább tökéletesítettem. Aki szereti a spenótot, az nyugodtan hozzáláthat. Ezt még a vegetáriánusok is kedvelni fogják.

Íme a recept:

Egy kis doboz (45dkg-os) mirelit spenótot veszek két személyre. Egy evőkanál lisztből olajon világos rántást készítek, tűzről levéve beleöntöm a felengedtetett spenótot, habverővel simára keverem, pici tejjel (csak, hogy ne égjen oda, kb 1 dl) hígítom, 3-4 gerezd összenyomott fokhagymával, ízlés szerinti sóval összeforralom (vigyázat, nagyon spriccel, folyton kell keverni!). E közben forrhat a víz a tészta főzéséhez. Én általában két személyre fél csomag (25 dkg) tésztát veszek, ehhez az étékhez kifejezetten zöld olasz masni alakú (bár én csak színeset kaptam, az is jó) való. Kb 2 liter vízbe egy kávéskanál sót és egy evőkanál olajat teszek, ha felforrt, mehet bele a tészta. Ezeket általában 6 percig főzöm, időnként megkeverve, majd 6 percig fedő alatt hagyom, utána szűröm le megöntve egy kis olajjal, hogy ne ragadjon össze. Jénai tálba teszem, összekeverem a spenótos masszával, tetejét pedig megszórom kétféle sajt (trappista és karaván) keverékével (ehhez az adaghoz összesen kb 15 deka elég). Forró sütőben hagyom, hogy a sajt ráolvadjon, pici pirulás se árt, de vigyázzunk ki ne száradjon! Lehetőleg úgy kell tálalni, hogy a tányéron a sajtos fele legyen felül, így nagyon gusztusos.

Puliszka az asztalon

Erdélyi felmenőim révén illenék otthonosan mozognom az ott honos étkek területén. Sajnos ez nem így van – kirekesztve magamat és családomat jó néhány felséges ízvilágból –, hiszen a minap férjem kérésére próbálkoztam meg a puliszka készítéssel (bár évekkkel ezelőtt készítettem, jó is volt, de azóta ki is esett a fejemből). Már a hozzá való kukoricaliszt (minden szakácskönyvben ez szerepel) beszerzésével baj volt. Bejártam Tolnát-Baranyát, de nem találtam. No, ugye a rutinos háziasszonyt nem lehet céljától eltántorítani, mivel a juhtúrót már megvettem hozzá! Volt otthon kukoricadarám, - azt hiszem a véletlenekből születnek a jó ötletek és a finom ételek. Felsőges lett, így aztán érdemes arra, hogy bekerüljön ebbe a könyvbe és gyakrabban tegyük asztalunkra.

Íme a recept:

Kb. 1,2 liter vizet két teáskanál sóval felforralok. A zubogó vízbe 15 közepes fakanálnyi kukoricadarát szórok folyamatos keverés mellett. Ezt 8-10 percig kavarom-keverem, míg egységes masszává nem áll össze. Tűzről levéve egy kicsit tovább keverem. Közepes méretű jénai tálat margarinnal (vajjal) kikenek, és a kukoricamasz-

szából evőkanál nagyságú galuskákat szaggatok bele, viszonylag szorosan egymás mellé. Mikor az alja megtelt, rámorzsolok egy kis margarint, juhtúrót és egy fél pohár tejfölt. Azután kezdem az egészet előlről. A fenti masszából kb. három sornyt lehet kirakni, így ehhez 20 dkg brinzát, 2 kisebb pohár tejfölt használok. A legfelső sor tetejére összekeverem a maradék túrót a tejjel és azzal fedem be. Ezt követően 200 C°-os sütőben addig sütöm, míg a tejfölös túró kissé rápirul. Önálló egytálételnek is kitűnő, de köretként is – pörköltökhöz, tokányokhoz – kitűnő összetett íze miatt.



Papp-puffancs

„Papp-puffancs” elnevezés Mátétól származik. Szokta volt mondani, mikor „haza-haza tévednek” – hála Istennek, aránylag gyakran –, apa jó lenne, ha sütnél papp-puffancsot mire megérkezünk. Minden alkalomkor szívesen fogok hozzá az én kitalációm elkészítéséhez, sőt gyakran indítványozom. Helgáéknak is ezt a sültet érkezésük utáni – általában péntek – vacsorára.

Mi is a „puffancs”?

(Nem is tudom, hogy az elnevezés illik-e hozzá. Végül is tökmindegy, ez maradt.) Maga az ötlet jó pár évtizede született.

Gyermekeimnek és talán annak idején még vendégeinknek is gyakran sütöttem olajban lángost. Egy alkalommal jött a gondolat: unom már a sima lángost – igaz került tetejére olykor-olykor tejfel és sajt is – , valahogy izgalmasabbá kellene tenni. Maradjon minden alapanyag, de legalább a forma változzék.

Egy szombati napon belendültem. Elő a nagy zománcos vajlingot, öntöttem bele egy decinyi tejet, kevés kristálycukrot, belemorzsoltam öt dekagramm élesztőt és bő evőkanányi lisztet. Simára kevertem. Konyharuhával lefedve az olajkályha mellé tettem a melegre – tél lévén – felfuttatni az „anyagot”. Tíz, tizenöt perc elteltével remek, felpuffadt „kovász” vált belőle. Már a munkálat



előtt előmelegítettem egy kilogramm lisztet. Ezt gondosan össze dolgoztam a kovással, majd tovább folytatva a műveletet langyos sós víz hozzáadásával kíméletlenül dagasztottam a tésztát, míg le nem vált a kezemről. Lefedve konyharuhával a zománcos edényt melege helyen kelni hagytam a lángostésztát. Körülbelül másfél óra elteltével duplájára dagadt.

Eddig minden megegyezett a lángossütés előkészületeivel.

Ime az újításom: olajozott nyújtó táblán körülbelül hét milliméter vastagra nyújtottam a tésztát. Hatcentiméteres pogácsszaggatóval kis lapokat szúrtam ki belőle. A körlapok közepére egy darab sajt került, csak annyi, hogy a tésztaalapot összehajtva, a széleit kényelmesen lehessen egybedolgozni. Elengedhetetlen a gondos munka, mert különben a forró olajba kerülő alkotásból kifolyik az olvadt sajt, megégve kellemetlenséget okoz. Az így előállított kis „nudli”-kat bő, forró olajban – fontos, hogy ússzanak – aransárgára sütöttem.

A papp-puffacs idő teltével sem veszített népszerűségéből. Alkalomadtán, még mostanában is mohón kapkodjuk ki a nagy tálból a meleg, puffadt, aransárga „nudlikat”. Tejföllel, foghagymával csuda ízletes és laktató.

Nagyi krumplistésztája



A napokban egy étteremben ebédeltünk, ahol Betti hagymás krumplit evett. Láttam, újdonságnak tűnt neki ez az étel. Ekkor rémlett fel bennem, hogy anyósom, Nagyi a krumplis tésztát valahogy ilyen módon készítette, nem úgy ahogyan a közétkeztetésben megszoktuk, paprikásan. Gondoltam, kipróbálom. Hát ekkora sikert már régen arattam Imrénél. Nem nagyon szokta rám erőszakolni – mint sok férfi – édesanyja ízeinek átvételét, de ez nagyon ízlett neki. Emlékek törtek föl belőle és kérte, mindig így készítsem.

Kissé bajban vagyok, mert Helga lányom kedvenc étele a krumplis tészta, méghozzá a paprikás fajta. Megegett, hogy gyermekei születésekor arra a kérdésre, hogy mit főzzek neked, heti több alkalommal is az volt a válasz: krumplis tésztát, olyat gyermekkoromban úgysem főztél, a menzán szerettem meg.

A recept leírásánál inkább a Nagyi félét választottam, hiszen az különlegesebb.

Íme a recept:

Egy negyedkilós kockatésztához 5-6 darab közepes krumplit héjában megfőzök. Amíg elkészül, kevés zsiradékon megpirítok szép világos barnára egy nagyobb, vagy két kisebb fej apróra vágott vörshagymát. Közben a tészta sós, olajos vízben főhet (kb. 6 percig forralom, utána fedő alatt hagynom puhulni). A megfőtt krumplit azon melegében pucolom, majd rádobom a forró hagymára és krumpli törővel (nem nyomóval!) összetöröm, sózom, jól megborsozom és a leszűrt tésztával elkeverem. Bármilyen savanyúsággal nagyon jól kiegészíthető.

Slambuc

Ehhez az ételhez csupán annyi történet tartozik, hogy néhány éve - ennek a szakácskönyvnek előszeleként - a Vinczéné tarhonyát népszerűsítendő prospektust készítettünk, romániai felhasználók részére.

Ime a recept:

5 dkg apró kockára vágott füstölt szalonnát üvegesre sütünk, a szalonnadarabokat kiszedjük, félre tesszük, majd a zsírján két közepes fej apróra vágott vöröshagymát rózsaszínűre pirítunk. Negyed kiló tarhonyát forró zsírba szintén megpirítunk (vigyázzunk, hogy egyenletesen barnás sárga legyen), majd a hagymával, szalonnával egybe öntve megsózzuk, borsozzuk, és annyi vízzel eresztjük fel, hogy a víz kb. másfél ujjnyira lepje el a tarhonyát. Amikor a tarhonya puhulni kezd, tegyünk bele 4-5 szem megtisztított, megmosott, apró kockákra vágott



Pásztortarhonya

burgonyát. A tarhonyát és a burgonyát puhára pároljuk, közben ne keverjük, csak a főzőedénnyel (bogrács) együtt forgassuk.

Kitűnő egytálétel. Savanyított káposztával, ecetes uborkával tálaljuk.

Ha egy kicsit bonyolítani akarjuk, lehet kolbászkarikákkal is dúsítani:

Ugyanúgy készül, mint az előző, annyi különbséggel, hogy a párolás

vége felé házi füstölt kolbászt karikázunk bele. Nagyon laktató önálló

étel. Tálalása megegyezik a slambucéval.

A **pásztortarhonya** abban különbözik az előző ételektől, hogy még

magyarosabb. Ezt úgy érhetjük el, hogy mielőtt a tarhonya megpu-

hul, a burgonyát megpaprikázzuk, és elkeverjük a tarhonyába. Zöld-

paprikát és friss paradicsomot aprítunk bele, karikára vágott füstölt

kolbással együtt készre főzve tálaljuk.



Túrós csusza köretként is

Maga a túrós csusza nem egy nagy szám, szintén az az étel, amit üzemi konyhán nem igazán szerettem. A tészta mindig kemény és ragadós volt, túró csak nyomokban, nem is beszélve a hígított tejfölről. Általában pirított szalonnát sem adtak hozzá, gondolván hátha valaki édesen eszi. Külön kérésre hozott a pincér egy tálka jó ropogós kristálycukrot. Valahogy én azt tartom, hogy „ínyenc” ezt így nem eszi. Gyermekkoromban akkor ettünk finom túrós tésztát, amikor bizonyos időközönként megjelent nálunk Lévai néni (Lévai Anikó, jelenlegi miniszterelnökünk feleségének nagy-, vagy dédmamája) és a tanyáról hozta a friss árut. Ilyenkor mindig ott sertepertéltem, nyalakodtam. Egyszer a kezembe adott tojás is a földön landolt, annyira igyekeztem segíteni a kosár kipakolásánál.

Itthon ritkán volt ilyen eledel, mondván, a túró nagyon drága, akkor inkább húst eszünk. Legtöbbször Nagyi készített Máté unokájának, aki középiskolás korában nála kosztolt. Ez úgy történt, hogy a nagymama megfőzte az egész csomag tésztát, elkészítette a jénai tálba, majd hazavárta Mátét. Mikor látta az igencsak jó étvágyú gyereket (bezzeg kiskorában azt hittük éhen fog halni, annyira nem evett), aki maga elé veszi az egész tálat, és „ugyan Nagyi minek mosogatni!” felkiáltással nekifog, ő maga úgy döntött, hogy „á én kisfiam már ebédeltem, edd csak meg...” és körülnézett a kamrában valami pótlásféléért. Egy alkalommal Mátét kísértük Pécsre, lövészversenyre. Hazajövet in-



vitált bennünket, ugorjunk már be Dunaszekcsőre az étterembe, ott ő egyszer evett harcsapaprikást túróscsuszával, és nagyon ízlett neki. No, ilyet se hallottam még eddigi életemben! Nézzük meg. Csodálatos helyen volt a kisvendéglő, a Dunára kilátással, a löszfal tetején (azóta már úgy tudom le is szakadt). Különleges étek volt az étlapon: mindenféle pörkölt tényleg túros csuszával. Kipróbáltam kecskepörkölttel. Ez tényleg fölséges eledel, azt hiszem innen jött az ötletem, hogy két évben is kecskéket tenyésztettem. Az után akármerre jártunk az országban, Máté mindig harcsapaprikást evett ilyen módon körítve.

Íme a recept:

A túróscsuszát készítem lebbencs tésztából, nagykockából, de néha fodros kockából is. A fél kilónyi nyolc tojásos tésztához ugyanennyi tehéntúrót veszek és egy pohár tejfölt. Amíg a fazékban melegszik a sós víz a tészta főzéséhez, addig serpenyőben, vagy mikróban ropogósra sütök 20 dekányi apróra vágott füstölt szalonnát. Külön tányérra teszem a kisült pörccöcskéket, a zsíjának a felét a főzővízbe öntöm olaj helyett. Erre a célra én általában Vinczéné tésztáját használom, annak tudom a főzési paramétereit: tömegtől függően 6-8 percig állandó keverés mellett forralom, majd a gázt leoltva még hagyom fedő alatt puhulni kb. öt percet, majd leszűröm. Jénai tál aljára öntöm a maradék zsiradékot, rádobom a kifőtt tésztát, megkeverem, hogy össze ne ragadjon, és eloszlatom benne az apróra tört túrot. Tányérokba szedem és ekkor kanalazom rá a tejfölt, valamint a kisült szalonnadarabkákat. Aki cukrozva szereti, az a szalonna helyett (látam én már „karón varjút”: a szalonna tetején a cukrot) porcukrot tesz rá. Jóféle paprikás mellett azért ez el is maradhat.



80. születési diótorta

Isten áldotta dolog, hogy valaki úgy élje meg a 80. születésnapját, hogy szellemileg és egészségileg is toppon van, mint az én anyósom. Ekkor már böcsületből azért átvettem tőle a sütögetés „művészetét”, így bátran kérdezhettem meg, milyen tortát szeretne kapni. Ő diótortát választott, ami azért érdekes, mert sem ő, sem én, de a környezetünkből senki sem sütött ilyesmit addig. A lecke feladva, nincs mit tenni, diótortát kell „gyártani”. A feladat elsőre volt csak ijesztő, de megoldottam és ez jó érzéssel töltött el. Hát még az, hogy láttam, az egész család, de főként az ünnepelt megelégedéssel fogyasztotta.



Íme a recept:

Elsőként elkészítettem a tortaalapot, amihez a piskótatésztahoz hasonlít készítek, csak ebben a hozzávalók aránya változik, liszt helyett darált dió kerül bele. 29 cm-es kör alakú tepsim van. Ehhez tíz tojás sárgáját kikeverek 22 deka cukorral, a fehérjét kemény habbá verem. A tojássárgához keverem a tizenöt dekányi darált diót és három evőkanál lisztet, ugyanennyi morzsát (ha van édes morzsánk az jobb), majd ehhez gyöngén keverem a habot, nehogy összetörjön. A tortaformát kibélelem sütőpapírral, abba öntöm a masszát, és előmelegített sütőben tűpróbáig sütöm. Sülés után a formát és papírt eltávolítom, majd kihűtöm. Felválni már ízlés szerint lehet, két-, vagy három részre.

Ez alatt elkészítem a főzött krémet: húsz deka cukrot felfőzöm egy deciliter tejjel, amikor teljesen felolvadt, hozzáadom a darált diót, amiben előtte egy kanál lisztet is elkevertem. Pár perc főzés után vaníliás-cukrot adok hozzá (nem árt egy kis reszelt citromhéj sem). Nagyjából kihűtöm, majd hozzáadok tizenöt deka margarint (a vaj jobb, csak nekem ritkán jut eszembe venni, margarin meg általában van itthon) és jó habosra kikeverem. Közben egy-két kanál rumot (rumaromát, mivel rumunk nem nagyon volt itthon, ha volt is, akkor azt megittuk) csepegtetek bele. Ezzel a tortalapokat megkenem, úgy hogy a tetejére, oldalára is jusson. Tetejét darált, vagy diógerezdekkel díszítem, persze ez az ominózus torta egy 80-as számot kapott díszítésül, és egy kis csoki öntet került rá.

Sárgabarackos foltos sütemény

A nyári, gyümölcsös sütik nálunk akkor készülnek, ha a szomszédban jó a termés. Egyszer valaki megkérdezte tőlem – vidéki lévén –, van e gyümölcsfánk? Válaszom az volt, minek, van a szomszédoknak. Így történt ez most is: ablakon keresztül érkezett a barack, amiből 6-8 szemet (mosolygósabbakat) félretettem a sütihez, a többiből jóféle „nagymama lekvárja” készült a karácsonyi zserbóhoz.

Íme a recept:

A 25 dkg margarint ugyanennyi cukorral, elektromos habverővel fényesre keverek, majd hozzáadok 4 egész tojást, egy csomag vaníliás-cukrot, és ezzel is jól összedolgozom. Fél kilónyi lisztbe belekeverek egy csipet sót, egy csomag sütőport, majd kisebb részletekben hozzáadom a tojásos masszához úgy, hogy kb 2,5 dl tejet vékony sugárban hozzácsorgatok. Vigyázni kell, hogy az egész massa csomómentes legyen.

A tésztát kettéveszem, és az egyikhez (ez elég, ha egyharmadot tesz ki) hozzáadok 3 evőkanál kakaóport (nem cukrozott instant). Ezt is simára elegyítem.

A kizsírított (vagy sütőpapírral bélelt), magas falú tepsi aljára öntöm a világos tésztát, majd erre a barnát. Villával óvatosan összekeverem a két masszát, hogy a tészta foltos legyen. Végül



elsimítom a tetejét és a megmosott, félbevágott, kimagozott barackokat egyenletesen elosztom rajta (maghéjas oldalával lefele). Előmelegített sütőben 180 fokon túpróbáig – kb 20-25 percig – sütöm. Kihűlés után porcukorral megszórva felszeletem úgy, hogy minden szelet közepén egy barack legyen. Télen ez a süti készülhet konzerv gyümölcscsel – ananással, őszibarackkal – is. Ha darabolt az ananász, akkor csínján kell bánni a kakaós réteggel, hogy a teteje is tarka legyen.

Szilvás francia lepény

Újabb szomszéd, újabb adomány, ezúttal szilva. Pontosan időben érkezett, ekkor vágtam ki a helyi lapból a „Szilvás lepény – franciául clafoutis-nak nevezik” receptjét. Hasonló a mi „beledobálós” sütinkhöz. Nagyon egyszerű elkészíteni és finom is. Inkább konyhai tészta jellege van (tehát valami kiadós – húsos – leves utáni önálló étel), nem egy ünnepi vendégváró süti. A recept hat személyre szól, először ezen nevettem, mert a négyszögletes jéncim nem túl nagy, de rájöttem, hogy ténylegesen hatfelé vágható, és egy szelet elegendő egy ebédhez.

Íme a recept:

Egy fél kiló szilvát megmosok, kimagozva negyedelem. A 4 tojás sárgáját habosra keverem 5 deka margarinnal, 10 deka cukorral (én kristálycukorral csináltam), egy csipetnyi sóval, egy csomag vaníliás cukorral, majd hozzáadok 8 deka lisztet, és 2,5 deci tejjel simára keverem. A tojások fehérjét kemény habbá verem, melyet szép

egyenletesen beleforgatok. Szögletes tűzálló tálat kivajazva, lisztezve a tésztát beleöntöm. A szilva darabokat ízlésesen elrendezve a tetején előmelegített sütőben (180°C-on) legalább 25 percig sütöm. Még melegen porcukrozom, majd hatfelé vágva tálalom. Uzsonnaként – aki szereti –, egy kis szilvalekvárt melléadvá is nagyon finom.



Káposztás pogácsa

Nem igazán mertem belefogni a tepertős pogácsa készítésébe, attól félvén, nem lesz elég leveles, vagy túl zsíros, vagy túl száraz eredmény születik. Találtam egyszer egy receptet a helyi bolt akciós katalógusában, ami azonnal megfogott, hiszen minden jó, ami káposztával készül. Az eredmény nem maradt el, gyönyörű pogácsáim „születtek”.

Íme a recept:

80 dkg liszt, 0,3 dkg élesztő, 2 tojás, 10 dkg margarin, 0,1 dkg zsír, egy 1,5 dl-es tejjől, 1,5 dl tej, 2 teás kanál só, 1 kávéskanál cukor. Töltelék: fél kg édeskáposzta megpárolva, ízlés szerint só, bors, zsír. Elkészítése: A liszthez adom a zsírt, a margarint, a 2 tojássárgáját, a meglangyosított tejjőt, majd a pici kristálycukorral, langyos tejjel felpuffasztott élesztőt. Könnyű tésztát készítek, majd a deszkán letakarva negyed óráig pihentetem. Az így megkelt tésztát elnyújtom és a káposzta egynegyedével megkenem, majd összehajtogatom és tíz percig állni hagyom. Ezt ismételve, amíg a káposzta el-

fogy. Az utolsó pihentetés után kb. kétujjnyi vastagra kinyújtom, pogácsaszaggatóval (ennek hiányában pohárral) kiszaggatom. A tészta tetejét kés fokával mindkét irányban becsíkozom, kicsit megszóztam tojásfehérjével (egész tojás szebbé teszi) megkenem, előmelegített forró sütőben aranyárgára sütöm.



Tejbeგრíz

Úgy látszik, a család fiú tagjain végigvonul a tejbeგრíz szeretete, vagy ahogy Máté hívta „begrebíz”, vagy ahogyan Attila „tejgrebíz” és nemrég még Bendegúz egyszerűen „begjíznek” keresztelte el. Valahogy Helga soha nem volt édesszájú, így őhöz nem fűződik tejbeგრízes emlékem. Itt, azt hiszem egy kitérőt kell tennem: amikor a gyerekeim kicsik voltak (négy év van köztük), megmutatkoztam, hogy inkább Máté imádja az édességeket, főként a csokoládét. Anyagi helyzetünk nem igazán engedte, hogy egy-egy alkalommal nagyobb mennyiséget vegyünk belőle. Leginkább jeles ünnepek idején került csokoládé, bonbon, vagy cukorka a házba. Azt szigorúan betartottuk, hogy ilyenkor testvériesen osszuk el a nem túl sok édességet. Történt egyszer, hogy Máté gyors iramban megette az ő negyed darabkáját. Térült-fordult, játszogatott, amikor észrevette, hogy a Helgáé megvan. Gyermeki fejvel rögtön eszébe jutott a családi szlogen, és felkiáltott – Osszuk össze! Ennek

felelevenítése az óta is vidám perceket okoz a családban.

Az én kisfiam kezdetben minden reggel, bölcsibe indulás (féléves korától) előtt tejeskávét kapott. Nyarainkat akkortájt a Tisza-parton töltöttük úgynevezett „horgásztáborban” (magyarul vadkemping). Volt egy hálósátorunk, amelyen családunk és Helga keresztapja, Miki és élettársa, Évi osztozott. Így a kisebb méretű konyhasátor néhány méter távolságra állt. Egyik éjjel zuhogott az eső, sár volt sár hátán. Az én korán ébredő gyermekem meg óbégatott: kővéka kő (ez annyit jelentett csepp kis szájából, hogy tejeskávét kérek)! No, egy rendes anya (mármint én) – sátorból ki, sáron át – mit tesz (ha már rászoktatta a gyermekét), kis nehézségek árán természetesen elkészíti a reggeli finomságot. Kissé nagyobb korában valahogy leszokott a kávéivásról, majd következett a tejbegrízevés. Tisztességesen, minden reggel óvodába, iskolába indulás előtt (legyen valami a gyerek gyomrában!). Ez aztán eltartott középiskolás koráig.

Amikor Attila unokám megszületett, elhatároztam, ha nálunk van, akkor ő is tejbegrízre ébredjen. Bejött. A rossz evő gyermek ezt legalább – ha nagy gyötrődések árán is – megeszi. Bendinél már ez természetes lett, bár ő kevésbé kedveli, nála a reggeli kakaó a menő.

Íme a recept:

Egy kis lábosba teszek három közepes fakanálnyi búzadarát, egy evőkanál kristálycukrot és egy csipet sót. Ezt felengedem kb. 2,5 deci tejjel és állandó keverés mellett a forrástól számítva 5-6 percig főzöm. Amikor besűrűsödik, de még önthető az állaga, tányérba (sárkányos bögrébe) teszem, egy kanál kristálycukrot dobok rá, és nyuszis instant kakaóporral beszórom, úgy hogy ne maradjon egy cseppnyi fehér felület sem.



Almás-lekváros muffin



A muffinhoz különleges, szívhez szóló történet nem kapcsolódik. Néhány éve egy muffin sütő tepsit kaptam ajándékba, így a sütemény megismerését ettől datálom. Azt megelőzően még látni se láttam, nemhogy ettem volna. Ez adta a nehézséget, hiszen amikor az interneten kerestem receptet és megsütöttem valami szörnyűség kerekedett, ráadásul bele is ragadt rendesen. Még jó, hogy azt írták a cikkben, hogy a muffint elrontani sem lehet. Nekem sikerült!

No azért ez nem szegte kedvemet, ráadásul a sógoromtól kaptam egy muffin receptes könyvet. Először – mint a kezdő háziasszonyok

– mindent az előírás szerint készítettem. Elviselhető lett. No aztán jött a fantázia és mint tudjuk ez nem ismer határokat. Addig variáltam, amíg vendég elé is adhattam.

Íme a recept:

Ennél az a jó, hogy nem kell hozzá mérleg sem, kb. 2-2,5 decis bögrével méricskélhetünk (előbbi teljesen tele, utóbbinálannál kb. egy ujjnyival kevesebb).

A hozzávalók egy és háromnegyed bögre finomliszt összekeverve kb. 10 dkg – boltban kapható – darált, cukrozott dióval, 3-4 csi-petnyi szódabikarbóna, egy mokkáskanál só, 2-3 mokkáskanálnyi fahéjpor, bögre kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, bögre étolajban elkevert 2 db egész tojás és ehhez jön, amittől egyéni lesz. Én kb. 1 bögre reszelt almát – ez kb 3 db közepes gyümölcs – szoktam és fél bögrényi bármilyen lekvárt – minél savanykásabb, annál jobb –fakanállal, keverőtálban jól összekeverem, majd az így nyert masszát teás kanállal belekanalazom a kivajazott muffin-forma mélyedéseibe. Először kb. két kanálnyit teszek a tésztaból, ennek a közepébe egy-egy szem kimagozott meggybefőttet (de lehet bármilyen) teszek, majd egyenletesen rákanalazom a maradék masszát. Én 180-190°C-os sütőben alul-felül+légkeveréssel tűpróbáig sütöm (ez azt jelenti, ha beleszúrok egy spēkelőtűt, akkor nem ragad rá az anyag, ez kb. 20-30 perc).

Katika stanglija

Vejjemnek, Marcinak a névnapját készültünk megünnepelni, és megkérdeztem milyen süteményt szeretne. Sósat! – hangzott az egyértelmű válasz. Az agyamban rögtön megjelent Nagyi csodálatos gyúrt sósája. A másik gondolatom az volt, hogy láttam én Máténé Katika könyvében egy különleges sütit, amibe juhtúró kerül, így aztán hamarabb elkészíthető, mert kevésbé szárad.

Napokban érdekes dolog történt. Táboriné Piri mamával (hajdan ő volt a helyi nyugdíjas klub vezetője) beszélgettem, amikor ünnepi süteményekre terelődött a szó. Nagy örömmel mondta, hogy – tudod e, hogy anyósod receptje szerint készítem a sajtos stanglit. Egyszer, még a Tárogató lapban a lányod írogatta a Nagymamám receptjei sorozatot, azt vágtam ki és ma is így készítem. –

Íme a recept:

Egy fél kiló lisztben elmorzsolok egy negyedkilónyi margarint, majd hozzáadok ugyanannyi juhtúrót, két tojás sárgáját, kiskanálnyi sót, és egy pohár tejföllel alaposan összegyúrom. Ha a Nagyi-féle süti készül, akkor a juhtúró helyett reszelt sajtot kell belegyúrni. Nem árt egy kis ideig hűvös helyen pihentetni, majd ujjnyi vastagságúra nyújtom, megkenem egy egész tojással, amit jól elkeverek egy csipet sóval. Erre szórok 10-15 deka reszelt sajtot és jól meghintem köménymaggal. Az egészet egyenletes hosszúságú másfél centis csíkokra vágom. Kizsírrozott sütőlemezen, forró, előmelegített sütőben aranyárgára sütöm.



Zserbószelet

Nálunk az egyik legjelesebb ünnep volt az Anna nap, Nagyi névnapja. Ő ilyenkor a legfinomabb étkeket igyekezett az őt köszöntő – Dikóékkal kiegészült – család elé varázsolni. Elmaradhatatlan "kellék" volt ilyenkor a zserbó, aminek készítését nagy nimbusz övezte. Hiába próbáltam ellesni, hogyan kerül ki kezei közül ez a páratlan finomság, nem sikerült. Ő mindig ilyeneket mondott, hogy teszek bele ízles szerint, vagy egy pici, vagy néhány kanálnyi ezt-azt. Egyszer megpróbáltam, de arról inkább nem beszélnék.

Történt aztán, hogy ő – az élet rendje szerint – megöregedett, megfáradt, nem tudott már órákig a konyhában álldogálni. No, a feladat adva legyen! – gondoltam. Felcsaptam az igen kedvelt Horváth Ilona szakácskönyvét és belefogtam. Valószínűleg ekkorra már nagyobb tapasztalatom volt sütés terén, mert nagyszerűen sikerült (néhány apró változtatással), és rájöttem, hogy nem is annyira bonyolult, mint amennyire finom. Persze jó féle alapanyagok kellene hozzá. Akkor még volt anyósom kamrájában saját eltevésű – darabos – sárgabaracklekvár. Én minden nagyobb ünnepen ezt sütök, méghozzá Nagyi halála óta az általam eltett – kifejezetten erre a célra – néhány üvegnyi lekvárból. Erre nagyon kényes vagyok, vallom, hogy a végeredmény íze csak és kizárólag ettől függ.

Máté fiam egyik kedvenc sütije ez, így aztán amikor Írországban meglátogattuk őket pontosan a harmincadik születésnapján (Bettinek is négy nap eltéréssel ekkor van a születésnapja), akkor a bőröndünkben ott lapult a tortaformában elkészített hazai zserbó-torta. Erre azért



vigyázni kell a sütésnél, mivel vastagabb, mint a sütőlemezes, ezért azt hiszem, jóval kevesebb élesztő kell bele és alacsony fokozaton továbbbútni. Kicsit ragadós és élesztő ízű lett. De nekik ez sem számított, hiszen a hazai ízek elvarázsolták őket.

Íme a recept:

Az én sütőlemezemhez a szakácskönyvben lévő recept hozzávalóiból mintegy kétszeres adag szükséges, bár az arányokat némiképp – az eredmény elérése érdekében – változtattam. Vigyázat élesztős tészta, így a helyiség ahol dolgozunk ne legyen huzatos és nem árt az eszközöket is előmelegíteni.

A két dekagrammnyi élesztőt egy deci langyos tejben egy kanálnyi cukorral felfuttatom. A 80 deka lisztet 40 deka margarinnal elmorzsolom, majd ehhez öntöm a megkelt élesztőt, a tízdekányi cukrot, két egész tojást, a csipetnyi sót és kiskanálnyi sütőport, valamint a megmaradt egy decinyi langyos tejet. Ezekkel jól kidolgozom a tésztát, ne legyenek sem liszt, sem tojássárga nyomok benne.

A tésztát három egyenlő részre osztom. Mindegyik lapot a sütőlemez méretére nyújtom, de a szélének hagyok helyet a keléshez. Az alsó lapot – lemezre helyezve – megkenem a „nagyamama házi lekvárjával”, és meghintem 12 deka darált dió és ugyanennyi porcukor keverékével. Ezt nagyon egyenletesen osztom szét a felületen. Ráhelyezve a második lapot ismétlem a műveletet (lekvár-diós cukor). Erre kerül a harmadik lap, úgy hogy a széleket is befedje. Szobahőmérsékleten kelesztve egy órán át állni hagyom, majd a tetejét megszurkálva kb. 180 C°-os sütőben (az enyém elektromos: alul-fölül+hőkeverés) mintegy háromnegyed órán át sütöm. A lényeg, hogy a teteje egyenletesen világos pirosra süljön. A megsült és megfelelő módon kihűlt tészta felcícomázása már Imre dolga, csokoládémázzal (ét-tortabevonó, kis vízzel és picit margarinnal kiforralva) bevonja és kis, hosszúkás szeletekre vágja.

Rákóczi túros (Rákóczi János)

Fiatal, kétgyermekes anyaként vasárnaponta volt, hogy nyolcan, tízen ültük körül az asztalt. Vendégség idején még többen. Mindannyian úgy voltunk vele, hogy nincs igazán befejezve az étkezés, ha nincs édesség. Cukrászdából venni ennyi embernek drága, Nagy sem mindig vállalkozott a sütögetésre, pedig ő finomakat tudott kerekíteni. Kénytelen voltam én a szakácskönyvek fölé hajolni, bár eléggé távol állt tőlem a bonyolult édességek kreálása. Fogtam az egyik igen vaskos szakirodalmat (főiskolai tanáraink írták: Lukács István-Novák Ferenc-Nagy László Mesterszakácsok receptkönyve), és kinéztem belőle a Rákóczi túros receptjét. Csakhogy nekünk az ott leírtaknál legálább a másfélszeresére volt szükségünk. Az első alkalom valószínűleg Helga-napkor volt, mert ettől kezdve, ha kislányomat kérdeztem, mit süssek, mindig kész volt a válasz – Rákóczi túróst!

Érdekes módon mostanában valahogy feledésbe merült ez a könnyűnek semmiképpen nem mondható süti. Átvették szerepét a gyorsan összeállítható muffinok és mindenféle kevert sütemények.

Íme a recept:

Úgy 35-40 deka lisztet 22 deka margarinnal, tízdekányi porcukorral, néhány kanál tejjel és négy tojás sárgájával jól összegyúrom. Nem szabad elfelejteni egy mokkáskanál sót sem. Nagyon jó ízt ad a tésztának, ha reszelt citromhéjat is adunk hozzá. Mint minden linzerféléit, ezt is fél, egy órán át pihentetem. Ceruza vastagságúra kinyújtom, a tepsit kibélelem vele, villával több helyen megszurkálom, és félig kisütöm.

Közben elkészítem a tölteléket. Újabb négy tojássárgát 20 dekányi kristálycukorral jól elkeverem, majd ehhez adom a 75 dekányi jól öszszetört tehéntúrót, két deci tejfölt, úgy tízdekányi mazsolát és ide is kerül a reszelt citromhéjból. Jól elkeverek benne öt deka búzadarát, hogy a sütés közben keletkező nedvességet magába szívja. Könnyedén belekeverem a négy tojás felvert fehérjét. Ez után az elősütött tésztára ezt a masszát egyenletesen rákenem és visszatolom a sütőbe és majdnem készre sütöm. A nagykönyvben úgy van megírva, hogy a maradék négy tojásfehérjét cukorral felve csillagcsöves nyomószákkal berácsozzuk, közeit lekvárral kitöltjük. Én ennek az egyszerűbb módját találtam ki. A megmaradt tojásfehérjéket tizenöt deka porcukorral és három-négy kanál darabos (házi) baracklekvárral felve rákenem a tészta tetejére. Aranyárgára sütöm, majd kis hűlés után vízbe mártott éles késsel felszelelem.



Vágott vegyes savanyú (télire)

Leírom, bár igen ritkán teszek el vágott vegyes savanyút, hiszen minden évben savanyítok káposztát. De azért ez mégiscsak más! No meg teli van vitaminnal. Egyszer Helga lányom hozta a receptet egyetemi barátnőjétől. Mivel náluk evett ilyen, bátran buzdított engem is az elkészítésére. Egy kellemetlen sztori azért kapcsolódik hozzá. Egy alkalommal nem kóstoltam meg minden uborkát és egy-két keserű is került bele. Az egészet önthettem ki.

Most, évek múltával elővéve a receptet, igencsak elcsodálkoztam a méreteken, mivel 10-12 kg-ot tesz ki a hozzávaló zöldség. Mivel találomra vásároltam, így nekem 5,5 kilogrammra jött ki a végeredmény, de így is lett egy három, egy kettő literes és három darab hét decis üveggel.

Íme a recept:

A 12 kilóhoz (ez kb két darab 5 literes üveghez szükséges) 3-3 kiló zöldpaprika, uborka és káposzta kell, valamint 1-1 kiló zöld paradicsom és vöröshagyma. Én 1,5 kiló fejes káposztát, ugyanennyi kovászolni való uborkát, 1,2 kiló hagymát és paprikát vettem. Színesítésképpen két jó nagy répát karikáztam hozzá. A zöldségfélét megtisztítva (paprikát kicsumázva), jól megmosva vékonyra szeleteltem, egy óriási tálba halmoztam felváltva, hogy minél jobban keveredjen, majd elkészítettem a levét. Külön tálban jól összekevertem fél kiló kristálycukrot, 8-10 deka sót, 1 kávéskanál szalicilt, 2 kávéskanál borkénport és egy deci 20%-os ecetet. (Nem ajánlom a beleszagolást, eszméletlen fojtó szaga van.) A levét ráöntöttem a felszeletelt, összekevert zöldségekre, majd letakarva 24 órán át állni hagytam (lehetőleg szellős helyen a szaga miatt). Majd kinyomkodva (vigyázat a zöldségek össze ne törjenek!) üvegekbe raktam, a tálban összegyűlt levét szétosztottam, majd lezártam. Egyik legkellemesebb téli vitaminforrás.



Házi ketchup

Volt idő, amikor még a kertben (kezdetben, amíg élt – a kert motorja – anyósom, akkor nálunk, majd a szomszédoknál) rengeteg paradicsom termett. Nem győztem készíteni a sűrített paradicsomot. Amit azután Máté meg is iszogatótt paradicsom ivólére hígítva.

Egyik évben annyira tömérdek feldolgozandó paradicsom jött össze, hogy elhatároztam, nem veszek én a boltban drága ketchupot (akkoriban még többször sütöttem a családnak „pizzá utánzatot”), meg tudom én azt csinálni. Így is történt. Tökéletes lett. Különleges fűszerezettsége miatt mindenki felismerte benne ezt a mártást, kizárólag az én kebelbéli barátnőm nem volt hajlandó kiejteni a száján, hogy ketchup, ő következetesen házi paradicsomnak nevezte. Pedig az akkor kisütött vesepecsenye szeleteket igencsak jól kiegészítette a szószom ízvilága.

A fűszerek nem nyomják el a paradicsom kellemes ízét, hanem éppen előnyösen kiegészítik. Felhasználható hideg és meleg húсок, sültök, angolos húсок, hideg mártások, felvágottak és főtt-sült (pizza, hússal rakott tészta) tészták ízesítésére.

Íme a recept:

A frissen szedett paradicsomból paradicsomprésen keresztül hagyományos módon elkészítem a liternyi sűrítményt (azóta már készítettem bolti konzervből is, az sem volt rossz). Az így kapott sűrű paradicsomlért összefőzöm egy kis fej vöröshagymával, két-három gerezd fokhagymával, egy kávéskanálnyi fahéjjal (nagyon fontos!), egy kis porrá tört szegfűszeggel, szegfűborssal és feketeborssal, egy néhány csepp gombás szójaszósszal (el is maradhat). Ha kissé darabos, akkor leszűröm (vagy turmixolom), majd hozzáteszek tíz deka kristálycukrot, kiskanálnyi sót, egy deciliter tárkonyos, vagy bazsalikomos ecetet, amikkel addig főzöm, míg lekvár sűrűségű nem lesz. Az elkészült mártást 2-3 deciliteres csavaros üvegekbe töltöm, hogy légmentes legyen, száraz dunsztban hűtöm ki.

Káposzta savanyítása

Egy nyaralásunk alkalmával láttam meg Szlovákiában – bocsánat akkor még Csehszlovákiában –, egy boltban káposzta savanyítására alkalmas cserépedényt. Mivel vonattal voltunk és két gyermekkel – no meg igencsak soványka pénztárcával –, nem tudtam beszerezni. Az igény azért mindig bennem motoszkált, hiszen az egész család nagyon szerette a káposztás ételeket, a boltban vettől pedig mindig gyomorrontásom lett (gyanítottam, a tartósítószer nem bírom). Néhány év múlva egy kertészeti árudában megláttam ugyanezt az edényt. Életem párja nem gondolkozott sokáig, valamilyen jeles alkalomra megvette nekem ajándékba. Ettől kezdve egy-egy őszi budapesti utunk

(leginkább is halottak napi temetőjárás) alkalmával mindig betérünk Vecsésre, ahol nagyszerűen, finom szálásra – speciális géppel – gyalult káposztát lehet venni akár még ünnepnapon is. Sőt, ha szerencsém van, akkor birsalmát is árusítanak, amit nagyon szeretek beledarabolni. Erre a célra tormát termelünk a kertben, kapor meg valahonnan mindig akad. Anyira jóízűre sikeredett a káposztám, hogy kezdetben – mikor még kislám itthon lakott – volt olyan év, amikor karácsonyig kétszer kellett elraknom, ugyanis a nagy része (12 kilóról van szó) nyersen elfogyott. Már a káposztalevesbe boltból kellett volna vennem. Így késő tavaszig tartott ebből a C-vitamin bombából.

Íme a recept:

A savanyító edényem 10 liter űrtartalmú, így ennek 1,25-szörös szor-zatával egyenlő mennyiségű friss gyalult káposzta döngölhető bele. Az én bevált receptem szerint minden kilogrammhoz 2,5 deka sőt ki-



mérek, kezem ügyébe felsorakoztatok kis tálkákban egy-két csomag egész feketeborsot, köménymagot, babérlevelet, a feldarabolt tormát és – ha kapok – birsalmát, valamint néhány csokornyit kaprot. A legyalult káposztát a felsorolt fűszerek ízlés szerinti mennyiségével váltakozva rétegenként rakom az edénybe, úgy hogy az alján káposzta legyen. Szintenként döngölöm, amíg a hozzávalók el nem fogynak. Az igazán jó alapanyag már döngölés közben elkezdi levét eresztetni. Ez után az edény lezárandó! Ennél az edénynél úgy van kialakítva a tető, hogy karimájába vizet kell önteni, ez lesz a légzár, amit folyamatosan figyelni kell, ha kiszárad, akkor a káposzta állaga romlik a beáramló levegőtől. A savanyítást az első négy napon (de legalább addig, míg bugyogó hangot ad ki) szobahőmérsékleten kezdem (konyhában, kamrában), a további tároláshoz ennél hűvösebb (10-15 C° fok) is elegendő. A felhasználáskor történő káposzta kiszedéskor az edényt csak a legszükségesebb rövid ideig tartom nyitva.

Utószó



Ezt a könyvet gyermekeinknek Helgának, Máténak és utódainknak készítettük. Meleg szívvel ajánljuk rokonainknak és barátainknak is. Ezzel állítunk örök szeretettel és tisztelettel emléket édesanyáinknak.

A fenti gondolatok irányítottak mindkettőnket, amikor elhatároztuk, hogy kettőezertizenkettő karácsonyára elkészítünk egy maradandó, több mint meglepetés ajándékot családjunknak. Szándékunk volt: legyen olyan, amiben megjelenik a múltunk egy piciny darabkája, kötődjék hozzánk, „szóljon” hozzájuk és ami, talán a leglényegesebb, hogy legyen közös munkánk gyümölcse.

Így egy szakácskönyv megírását, összeállítását választottuk.

Ebben a könyvben a ételre-

ceptek másodlagosan jelennek meg. A lényeg, a hozzájuk kapcsolódó kis visszaemlékezések. Ezeket elolvasva kiderül, nem kifejezetten irodalmi alkotások. Ez minket egyáltalán nem zavart és nem zavar, és az sem érdekes, hogy egy-egy ételleírás nem feltétlenül felel meg a gasztronómia írott és íratlan szabályainak. A műben nem fedezhető fel semmilyen szakmai-logikai sorrend, hiszen rövid idő alatt készült el az ételek főzésével, fotózásával és a receptek megírásával együtt. Leginkább gondolataink csapongása irányította a sorrendiséget. Reméljük értékét ez nem csökkenti!

Végezetül még egy pár szó: arra nem is gondoltunk, hogy feleséggel már a karácsony előtt egy óriási ajándékot adtunk egymásnak, kettő – reggeltől estélig taró közös gondokodással, munkával eltöltött – hónapot. Ez idő alatt szívvel lélekkel a feladatra koncentráltunk, és munkánkról mélyen titkolózva aggódtunk, vajon időben befejezzük e a könyvet.

Hála Istennek, sikerült!

Ezt a könyvet gyermekeinknek, Helgának, Máténak és utódaiknak készítettük. Meleg szívvel ajánljuk rokonainknak és barátainknak is. Ezzel állítunk örök szeretettel és tisztelettel emléket édesanyáinknak.

„Terített asztal Pappéknál”

A terített asztal-vágya nagyon régóta, talán a hatvanas évek közepétől ébredezett bennem.

Gyermekkoromban nem sokszor, sőt „legénykeként” sem gyakran találkoztam szépen, ízlésesen megterített asztalra feltálatl ételekkel. Mondhatni, nálunk megszokott volt – főleg hétköznapokon –, az asztal sarkán sebtében bekapkodott ebéd, és majdhogyan barna csomagoló papírból való vacsorázás. Családi közös étkezésre ritkán került sor (szüleim életük nagy részét reggeltől-estéig kereskedőként a főtéren lévő boltban töltötték). Csupán jeles ünnepek alkalmával, vagy várt vendég érkezésekor került elő szekrényünk mélyéből a fehér damasztabrosz.

Visszagondolva, és kritikusan szólva: régen nem csak a szépen terített asztal hiányzott, de ritka volt az étkezés utáni, asztalkörüll, meghitt családi beszélgetés is. Sok év elteltével, saját káromon is tapasztalva állítom: végtelenül fontosak az ilyen forma együttlétek. Ezek formálják a család életét, alkalmat a családtagok legbensőbb gondolatainak, gondjainak a megismerésére, erősítik az egymás iránti szeretetet és kölcsönös tiszteletet.

Ifjú koromban is tisztában voltam azzal, hogy nagyon sok család él, ahol természetes a liturgikus asztal mindennapos jelenléte, és ez fontos kelléke, vagy inkább helyszíne és erősítője az együvé, az egy kultúrához való tartozásnak.

Akkoriban ez a tudat irigységgel töltött el.

Később, felnőttként ismereteim bővültével ébredtem rá, hogy tudattalanul is, ösztönösen tulajdonítottam nagy jelentőséget az ASZTALNAK. Ez a szakrális tárgy folyamatosan jelen volt az emberiség történetében (közös étkezési hely, áldozati oltár, krisztus utolsó vacsorájának helye stb.). Asztalból nálunk is – bármilyen szűk helyen is élünk – mindig akadt legalább kettő.

Házasságunk és gyermekeink születése után feleségemmel minden előzetes közös egyeztetés, és elhatározás nélkül törekedtünk arra, hogy a család legalább naponta egyszer körbe ülje a „terített asztalt”. Ő ezt az igényt otthonról hozta (édesapja elvárta a vasárnapi istentisztelet utáni családi közös ebédet), én mindig is vágytam erre, így többé-kevésbé eddigi életünk folyamán ezt meg is valósítottuk.

