KISALFÖLD
gasztro magazin

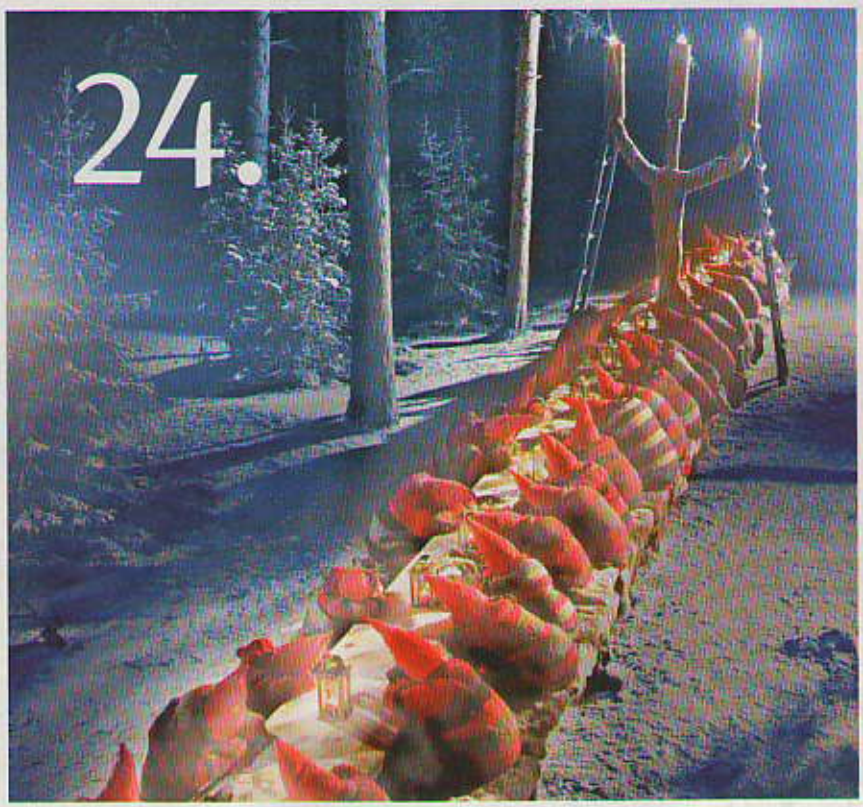
2012.
DECEMBER 12.

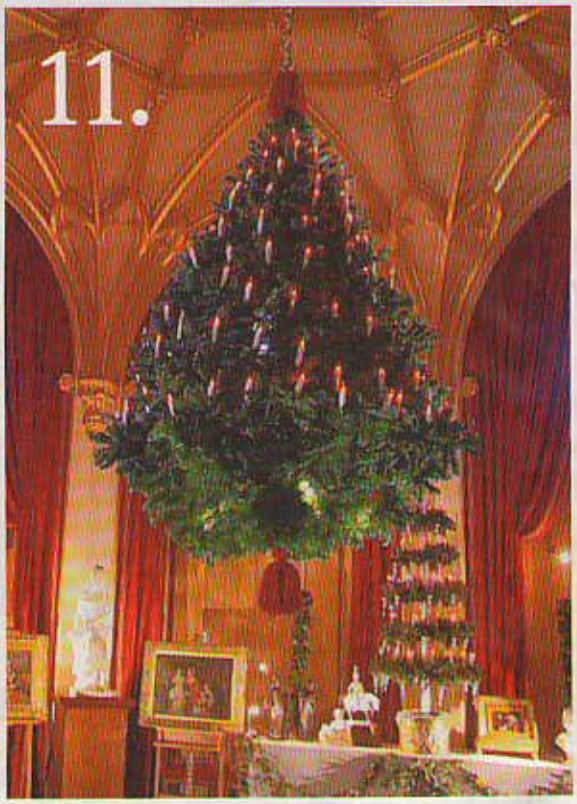
kirakatban:

NYAKUNKON A KARÁCSONY!

› VILÁGKONYHA: **CSOKOHOLIZMUS**
› BEVÁSÁRLÓKOSÁR: **FŐZZÜNK VALAMI FINOMAT!**
› GASZTROKALAUZ: **VIKTÓRIA KIRÁLYNŐ LÓGATOTT KARÁCSONYFÁJA**

VACSORAVENDÉG: **KEMÉNY DÉNES**





gasztromagazin 2012. december 12.

tartalom

4. kirakatban

Nyakunkon a karácsony!

Az év legnagyobb, legmeghittebb és legszebb ünnepe a karácsony. Sok mindennel tehetjük széppé az ünnepet. Ezek között talán első helyen szerepel, hogy mi kerül az asztalra, milyen finomságokat készítünk, mivel várjuk a vendégeket. Összeállításunkból a hagyományos karácsonyi étkek nem maradhatnak el, de az újdonságokra is nyitottak voltunk.

12. vacsoravendég

Kemény Dénes

A Galga-völgye kanyarulatában található Acsa, egy Cserhát-hegyaljai kis falu, ahol minden idők legeredményesebb vízilabda szövetségi kapitánya él szenvedélyének, a vadászatnak. Kemény Dénes nemcsak vadászni, főzni is nagyon szeret. December 23-ára például illusztris vacsoravendégeket vár: vendégül látja minden – bármilyen világversenyen érmet szerzett – játékosát, várhatóan ötvenen ülik körbe az asztalt.

11. gasztrokalauz
Viktória királynő lógatott karácsonyfái

14. bevásárlókosár
Főzzünk valami finomat!

16. olvasóink kedvencei
8 recept a levestől a desszertig

20. gasztroblog
Tökéletes pralinék házilag

21. gasztroábécé
Konyhai szakkifejezések A–Z-ig

22. világkonyha
Csokoholizmus a nagyvilágból

24. édes rombolás
Mennyei illatú sütemények

27. mindennapi plusz
Forró, téli fűszeres italok

30. étteremkritika
Nagy Zabálók

A szebb ünnepért

Már javában üzemel, zakatol a karácsonygépezet, fényárban úsznak a kirakatok, az utcák, játékos dekorcsíkok az ablakokban, akciós áruk a kirakatokban, feldíszített fenyőfák, óriási Mikulások a sarkon, karácsonyi vásárok a főtéren. Minden eladó, vegyél, vigyél ajándékot, ilyen pénzéhínséges időkben inkább apróságot. Ebből a nagy decemberi összőrületből kevesen vonhatják ki magukat, amennyire szép ez az időszak, annyira jellemző rá az „ezt is túléltük" gondolat.

De mindez most nem érdekes, el vele. Gasztromagazinunk abban érdekelt, hogy olvasóink kedvet és erőt merítsenek az elkövetkező napokhoz. Az ünnep szebbik és értékes oldalát hangsúlyozzuk, azt, hogy előre gondolva, tervezve szebb lehet a karácsony, hogy magazinunkból sok hasznos receptet, ötletet, kipróbálni való finomságot találnak.

Hasznos lapozgatást és kellemes karácsonyi ünnepeket kívánunk!

Lévay Gizella

gasztromagazin

Felelős szerkesztő: Lévay Gizella
Segédszerkesztő: Szabó Csilla
Melléklet-szerkesztőség-vezető: Fábián György
Grafikai tervezés: Jacob Gábor
Tördelőszerkesztő: Sóti Judit
Telefon: 62/567-824. Levélcím: 6701 Szeged, Pf. 153
E-mail: levay@lapcom.hu. Lapzárta: december 6.
Következő megjelenés: december 27.

NYAKUNKON A KARÁCSONY!

Az év legnagyobb, legmeghittebb és legszebb ünnepe a karácsony. Sok mindennel tehetjük széppé az ünnepet. Ezek között talán első helyen szerepel, hogy mi kerül az asztalra, milyen finomságokat készítünk, mivel várjuk a vendégeket. Összeállításunkból a hagyományos karácsonyi étkek nem maradhatnak el, de az újdonságokra is nyitottak voltunk.

Töltött pulyka

Hozzávalók 8 személyre:
a töltelékhez:
2 evőkanál vaj
só
30 dkg kukoricadara
1 vöröshagyma megtisztítva, finomra vágva
2 evőkanál rozmaringlevél apróra vágva
1 csokor petrezselyem felaprítva
20 dkg jól olvadó sajt apró kockákra vágva
a pulykához:
1 egész bébipulyka megtisztítva, megmosva
só, őrölt bors
5 dkg vaj
3 ág rozmaring

Egy evőkanál vajjal és sóval ízesített 1,5 liter vizet felforralunk. A darát beleszórjuk, majd 10 percig állandóan kavargatva sűrűre főzzük. Ezután befedve hagyjuk kihűlni, duzzadni. A maradék vajon a hagymát megfuttatjuk, megsózzuk, és a zöldfűszereket rászórjuk, végül a sajttal együtt a kihűlt puliszkába keverjük. A pulykát kívül-belül megsózzuk, a borssal fűszerezzük, majd a polentával megtöltjük. Szárnyait alá hajtjuk, lábait konyhai zsineggel összekötjük. Tepsibe fektetjük, a pulyka mellét a vajjal megkenegetjük, a rozmaringot mellédobjuk. Egy kevés vizet aláöntve, lefedve legalább egy órán át 180 fokos sütőben sütjük. Ezután a tüzet 150 fokra mérsékeljük, és a madarat még 3 órán át levével gyakran meglocsolva ropogósra sütjük. Amikor elkészült, 5-10 percig állni hagyjuk, majd felszeleteljük: először a szárnyakat kanyarítjuk le, majd a combokat. A mellet két részletben leemeljük a csontról, és csinos szeletekre vágjuk.

A benne sült töltelékkel körítve, fehérboros rozmaringmártással kínáljuk.

Emeletes rákfalat

Hozzávalók 6 személyre:
20 dkg gyorsfagyasztott garnélarák felengedve
1 nagy alma meghámozva, apróra vágva
diónyi gyömbér tisztítva, finomra vágva, vagy 1/2 mokkáskanál gyömbérpor
1 lila hagyma megtisztítva, felkarikázva
1 gerezd fokhagyma apróra vágva
1 csokor koriander vagy petrezselyem megmosva, felaprítva
3 zöldcitrom leve
1-2 csepp Tabasco-szósz
só, őrölt bors
cukor
6 evőkanál olívaolaj
6 salátalevél vagy 1 csokor madársaláta megmosva, lecsepegtetve
12 szelet szendvicskenyér

A rákot a 2 almával, a gyömbérrel, a hagymával és a korianderrel összekeverjük, 2 evőkanálnyi citromlével meglocsoljuk. Megsózzuk, a borssal fűszerezzük, egy kevés cukorral szelídítjük, majd a hűtőszekrénybe tesszük. A maradék citromlét sóval, cukorral fűszerezzük, az olajjal összekeverjük, majd az apró darabokra tépkedett salátával együtt szintén a hűtőbe rakjuk. Tálalás előtt a szendvicskenyereket megpirítjuk, és csillagformával kiszúrjuk. A salátát 6 tányéron elosztjuk, és az olajos citromlével meglocsoljuk. Mindegyikre 1-1 kenyércsillagot ültetünk, ezekre egykanálnyi ráksaláta jön, majd megint a csillagok következnek. Tetejükre ismét ráksalátát teszünk, a maradék salátával díszítjük, és máris tálalható ez a mutatós előétel.

Karácsonyi halkoktél

Hozzávalók:
10 dkg sárgarépa
10 dkg burgonya
10 dkg zeller
5 dkg alma
5 dkg narancs
10 dkg tonhal (konzerv)
5 dkg garnélarák
5 dkg lazac
6 dkg cherrymártás
15 dkg jégsaláta
citrom
petrezselyemzöld

A meghámozott narancsot, almát és főtt burgonyát kis kockára összevágjuk, összekeverjük. Cherrymártást öntünk rá (tartár, ketchup, cherrylikőr keveréke). Hozzátesszük a tonhalkonzervet, és összekeverjük. A megtisztított sárgarépát és zellert zsülienre vágjuk. A zellert leforrázzuk ecetes vízzel (így nem fog megbarnulni). A jégsalátát a tál aljára tépkedjük. Megszórjuk a sárgarépával és a zellerrel. Tehetünk rá ismét salátalevelet, zellert, sárgarépát. A salátaalapra kerül a tonhalas keverék. A megtisztított garnélarákkal és a lazacszeletekkel díszítjük. Petrezselyemzölddel, citrommal kínáljuk.

„Karácsony előtt bizony kukucskáló angyalkák szállnak le a Földre, bekukucskálnak minden ház ablakán. Azt lesik, hol laknak a jó kisgyerekek, akik megérdemlik a karácsonyi ajándékokat."

Antal Imre

KARÁCSONYI MENÜ

A rántott hal és a halászlé arra emlékeztet, hogy Jézus apostolai közül négyen halászok voltak, a hal pedig maga is egy termékenység- és bőségjelkép. A babona szerint aki karácsonykor pikkelyest eszik, hamarosan gazdag lesz. A töltött káposzta régen mindig a decemberi disznóvágások után készült friss húsból, nagy mennyiségben, és elállt az ünnepek alatt is, amikor nem főztek.

Húsleves ünnepnapokra

Hozzávalók 12 személyre:
1 kg marhalábszár
2 nagyobb pulykanyak
1 nagyobb pulykaszárny
2 kacsacomb
2-3 libaszárnytő
40 dkg pulykazúza
30 dkg csirkemáj
1 közepes fej vöröshagyma héjastul
6-7 sárgarépa
4 fehérrépa
1 nagyobb zellergumó
30 dkg csiperkegomba

Vegyünk elő egy 10-12 literes fazekat. A hozzávaló húsokat mossuk meg és tisztítsuk meg, daraboljuk fel tetszés szerint, de ne túl kis darabokra, hiszen a leves 3-4 órát fog főni. Tegyünk bele mindent a fazékba fűszerestül, öntsük fel vízzel, és hagyjuk fedő nélkül felforrni. Figyeljünk rá az első forrásig, mert könnyen kifuthat. Az első forrás után vegyük le takarékra, és szedjük le a habját szűrőkanállal. Ezt követően már csak annyi a teendőnk, hogy hagyjuk szépen, lassan pihegve főni a levest 3-4 órán keresztül, fedő alatt.

Miután megfőtt a leves, óvatosan szedjük külön a húsokat egy tálba, egy másik tálba pedig a zöldségeket, ezután szűrjük le a levest, és mindent tálaljunk az asztalra.

Míg tálalunk, kifőzzük a cérnametéltet.

„Nől a dér, álom jár,
hó kering az ág közt.
Karácsonynak ünnepe
lépeget a fák közt...”
Weöres Sándor

Narancsos borleves pirított fenyőmaggal

Hozzávalók 8 személyre:
1 liter édes fehérbor
8 tojássárgája
8 ek. barna cukor
1 kis narancs leve, maradék húsa és héja
1 kk. vaj
10 dkg fenyőmag
igény szerint őrölt fahéj
2,5 dl víz
pár szem szegfűszeg

A tojások sárgáját addig keverjük a cukorral, amíg a masszsa habos nem lesz. A fenyőmagokat megpirítjuk kevés olvasztott vajon és cukron, majd megszórjuk friss narancshéjreszelékkel, fahéjjal. Ezután levesszük a tűzről, és félretesszük. Ezt követően a vizet és a bort a narancs kifacsart levével, a szegfűszeggel és a fahéjjal együtt összeforraljuk, állandó kevergetés mellett hozzáadjuk a cukros-tojásos masszát, és leves állagúra főzzük. Átszűrjük, rászórjuk a pirított fenyőmagokat, és azonnal, frissen-habosan tálaljuk!

FRANK SÁNDOR *mesterszakács*
gasztro**tippje**

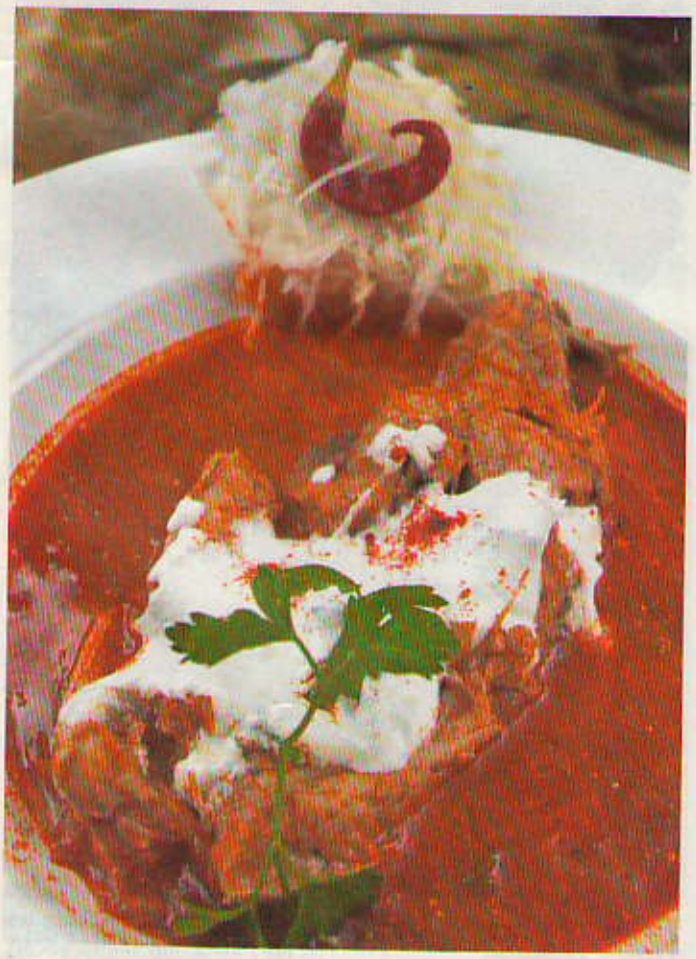
Az ünnepekre karácsonyi töltött pulykamellfilét ajánlok baconbe göngyölve. Elkészítése a következő: a pulykamellet felszeleteljük, kiklopfoljuk. Ezt követően sóval, fehér borssal ízesítjük, majd kevés besamelmártásba főtt gesztenyehúst rakunk (csak sósat!), ezután pedig a pulykamellfilékbe göngyöljük a gesztenyemasszát.

Betekerjük a baconbe, majd tűzálló jénaiba sorba rakjuk, és 150 fokos sütőben 20 perc alatt készre sütjük. Ha szükséges, rápirítunk, a legvégén pedig reszelt sajttal megszórjuk. Ha rápirult, forrón tálaljuk, köretként karamellizált vegyes gyümölcsöt adunk hozzá. Kellemes karácsonyt kívánunk!

Káposztás, majoránnás halleves

Hozzávalók:
1 egész ponty (kb. 1 kg), megtisztítva, feldarabolva
3 közepes vöröshagyma megtisztítva, apróra vágva
só
1 evőkanál pirospaprika
40 dkg savanyú káposzta
1-2 babérlevél
1 mokkáskanál csípőspaprika-krém
fél citrom leve
2 dl tejföl
1 mokkáskanál majoránna

A hal fejét és farkát 1,5 liter vízben feltesszük főni (közben a káposztát kóstoljuk meg, ha szükséges, mossuk át hideg vízben), a törzsdarabokat besózzuk. A hagymát az aprólékra szórjuk, megsózzuk, forrás után hozzáadjuk a paprikát is. Addig főzzük, amíg a hús a szálkákról, csontokról leesik. Ekkor leszűrjük, a szálkákat kidobjuk, a halhúst áttörjük, és a lébe keverjük. A káposztát apróbb darabokra vágjuk, és felengedjük annyi hallével, amennyi éppen ellepi.
A babérral fűszerezve kis lángon puhára pároljuk. közben a besózott haltörzsdarabokat is ráfektetjük, és ezzel együtt puhítjuk tovább. Ezután a csípős paprikával, citromlével, tejföllel és a majoránnával gazdagított hallevest is ráöntjük.
Egyszer összeforraljuk, és máris tálaljuk.



Törpeharcsa-leves

Hozzávalók:
40 dkg törpeharcsacsont (Amennyiben kicsi a törpeharcsánk, a fejéből és a farkából főzzük a levest, a törzsét pedig daraboljuk fel.)
só
1 vöröshagyma megtisztítva, felaprítva
5 szem egész bors
2 babérlevél
1 sárgarépa megtisztítva, kis kockákra vágva
1 petrezselyemgyökér megtisztítva, kis kockákra vágva
8 dkg vaj
1 csokor petrezselyem
80 dkg harcsafilé
2 dl tejszín
1 citrom

A halcsontot sós, hideg vízben feltesszük főni, amikor felforrt, a habját leszedjük. Ezután a hagymát, a borsot és a babérlevelet beleszórjuk, és gyöngyözve tovább forraljuk még legalább 30 percig. A zöldségeket vajon megpároljuk, egy kissé megsózzuk, a petrezselyemmel fűszerezzük. A harcsahúst rádobjuk, majd a leszűrt csontlével felengedjük, és együtt puhára főzzük. Tálalás előtt a tejszínt belekeverjük, és néhány csepp citromlével pikánsra ízesítjük. Pirított zsemlekockával kínáljuk.

„A szenteste! Karácsony! Micsoda édes zengésű szavak! Hogy megtelik a szív a rájuk való visszaemlékezésben! Gyermekkoromra gondolok s arra a sok szép karácsonyestre, amit családom körében eltöltöttem, a viaszgyertyák fényére, a kis csilingelő csengőre, a fenyő pompás illatára, boldog, gyermeki örömömre. De más karácsonyesték emléke sem mosódhatik el emlékeimben, olyanoké, melyekből hiányzott minden vígság, boldogság, de amelyek mégis – mindennek dacára is, megtartották varázslatos szépségüket."

Karl May

Pulykafalatok mandulabundában

Hozzávalók:
a pulykafalatokhoz:
30 dkg pulykahús darálva
1 tojás
5 evőkanál zsemlemorzsa
só
1 evőkanál currypor
1 kiskanál friss gyömbér reszelve
1 gerezd fokhagyma összezúzva
1 kiskanál szójaszósz
zöldbors

a mandulás bundához:
1 felvert tojás
10 dkg szeletelt mandula
a sütéshez:
olaj
a díszítéshez:
4 evőkanál savanykás dzsem
3-4 banán
1 csokor metélőhagyma
kandírozott narancshéjcsíkok

A darált húst a felvert tojással és a zsemlemorzsával összedolgozzuk. Megsózzuk, a curryporral, a gyömbérrel, a fokhagymával, a szójaszósszal és néhány szem zöldborssal fűszerezzük. A masszából kisebb gombócokat formálunk, amelyeket először felvert tojásba, majd mandulába forgatunk, és a forró olajban minden oldalunkon megsütjük. A kész gombócokra egy-egy kiskanálnyi savanykás dzsemet halmozunk, erre egy vastagabb banánkarika kerül. A batyukat egy szál újhagymával átkötjük, narancshéjcsíkokkal díszítjük.

Ünnepi vacsora

A karácsonyi étkezés ma már kora vacsoraidőre esik, hajdan egyes vidékeken eltérő volt, mikor ült asztalhoz a család. Palócföldön kora délután, másutt rendes vacsoraidőben, vagy az esthajnalcsillag megjelenésekor, vagy éppen az esti harangszóra. És volt, ahol az éjféli mise után jöhetett a bőséges lakoma. A terített asztalt sok helyen éjszakára is meghagyják, hogy a betérő Szent Család is jóllakhasson belőle.

Mákos guba

Hozzávalók:
3 szikkadt nagy kifli (vagy 6 kicsi)
10 dkg darált mák
5 dkg porcukor
5 dkg világos nádcukor (vagy méz)
fél liter tej
2 kisebb tojássárgája
1 csomag vaníliacukor
1 citrom reszelt héja
vaj/margarin

A kifliket félcentis karikákra felszeleteljük, egy tányéron szikkadni hagyjuk néhány órát. A porcukrot elkeverjük a darált mákkal és a citromhéjjal. A tejet felmelegítjük – mielőtt forrna, hozzáadjuk a tojássárgájákat, a cukrot és a vaníliás cukrot. Sima mártássá elkeverjük. Egy közepes jénait vagy hőálló edényt kivajazunk, a kifliszeleteket kicsit megvajazzuk (ez elhagyható), majd szorosan egymás mellé helyezzük őket a tálban. Meglocsoljuk kevés tejjel (egy evőkanál segítségével), és egy ecsettel egyenletesen elkenjük. Megszórjuk a mákkal, majd egy újabb réteg kiflikarikával leborítjuk. Ismételten tejjel, mákkal borítjuk. A legfelső rétegre öntjük a maradék tejet és mákot.
Meleg sütőben kb. 25 percig sütjük – akkor jó, amikor a teteje megpirul. Langyosan tálaljuk.

Rántott ponty majonézes burgonyával

Hozzávalók:
8 (egyenként kb. 20 dkg-os) patkó alakú pontyszelet
só
őrölt bors
a bundázáshoz:
10 dkg liszt
2 tojás
6-8 evőkanál zsemlemorzsa
a sütéshez:
olaj
a burgonyasalátához:
8 közepes, nem szétfövő burgonya vagy 1 kg kifliburgonya
só
2 tojássárgája
2 dl olaj (nem olíva!)
fél citrom leszűrt leve vagy 2 evőkanál száraz fehérbor
fél evőkanál mustár
1 mokkáskanál cukor
3 dl tejföl
1 kicsi lila hagyma
1 csokor petrezselyem

A halat megmossuk, bőrét éles késsel lefejtjük, a szeleteket besózzuk, esetleg beborsozzuk, és félretesszük. A burgonyát kefével megdörzsölve jól megmossuk, és héjában, enyhén sós vízben puhára főzzük. Ezután leszűrjük, és hűlni hagyjuk. Amíg a burgonya fő, elkészítjük a majonézt.

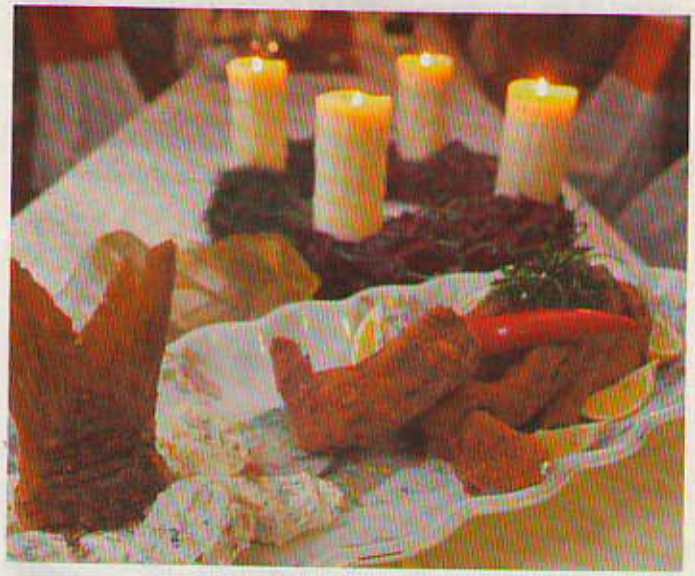
A tojássárgáját tálban simára keverjük, és az olajat folyamatosan kevergetve szinte cseppenként hozzáadjuk.

A citrom levével vagy a borral, fél mokkáskanál sóval, mustárral és cukorral pikánsra ízesítjük. A tejfölt is belekeverjük.

A burgonyát meghámozzuk, 2-3 milliméter vastag karikákra vágjuk. A hagymát lehéjazzuk, és a petrezselyemmel együtt nagyon finomra aprítjuk. Mindezeket a mártásba keverjük, ha kell, utánaízesítjük, és letakarva a hűtőszekrénybe rakjuk, hogy az ízek összeérjenek.

A halszeleteket a szokásos módon lisztbe, felvert tojásba és morzsába forgatva bundázzuk. Közepesen forró olajban megsütjük, majd papírszalvétára szedve a fölösleges zsiradékot leitatjuk róluk.

Melegen vagy hidegen, a burgonyasaláta kíséretében tálaljuk.



HOGYAN FILÉZZÜK A HALAT?

A halat kizsigereljük, vigyázva eltávolítjuk a pikkelyeit. A fejét lecsapjuk, a haltörzset vágódeszkára fektetjük úgy, hogy a háta felénk nézzen. A fejrésztől lefelé haladva a húst a gerinccsont mellett bevágjuk. Közvetlenül a csont mellett haladunk, és a halhúst lefejtjük. A hal másik oldalával is hasonlóan járunk el. A filéket bőrös oldalukkal lefelé deszkára fektetjük, majd éles késsel sűrűn beirdaljuk, hogy az apró szálkákat átmetsszük.

„Karácsonykor könnyű szeretni, de mi van azzal a sok hétfő reggellel?"

Parti Nagy Lajos

„Mindig attól féltem, hogy ezek a fiatalok unják majd a mi karácsonyunkat. De egyáltalán nem így van, éppen ellenkezőleg. Saját fiam és lányom, valamint barátaik meglehetősen lekicsinyelték, azt mondták, mindez ostobaság, felesleges felhajtás, sokkal jobb lenne elmenni egy szállodába táncolni. De az ifjabb nemzedék rendkívül vonzónak tartja."

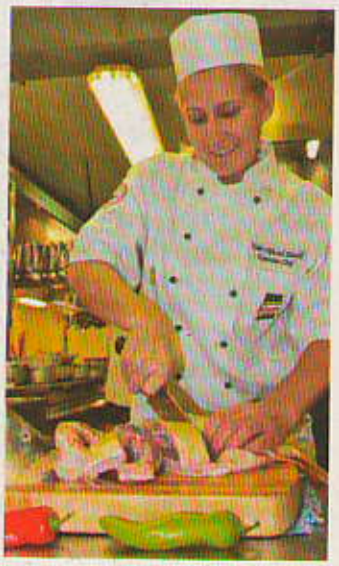
Agatha Christie

Fokhagymás és kakukkfüves kacsamell

Hozzávalók:
1 egész kacsamell
1 gerezd fokhagyma
2 ág friss kakukkfű
só, bors

A kacsamellet mossuk meg és töröljük szárazra. A fokhagymát pucoljuk meg és vágjuk apróra. Ha egész mellet vettünk, vágjuk (közepén hosszában) ketté. Mindkét fél rész bőrét és zsírját vágjuk be éles késsel rombusz alakzatban. Ügyeljünk azonban arra, hogy a húsba ne vágjunk bele! Ezután sózzuk és borsozzuk. Tegyük a melleket egy megfelelő méretű serpenyőbe bőrös oldallal lefelé, és kezdjük el sütni. 4-5 perc elteltével (ennyi idő alatt már bőven távozott zsír a mellből) adjuk hozzá a fokhagymát és a kakukkfüvet.

Csökkentett hőmérsékleten süssük tovább 15-20 percig, amíg a bőre szép barnára sült. A sütés során keletkező felesleges zsiradékból kanállal szedjünk ki egy kis tálba. Ha letelt az idő, fordítsuk meg a melleket, és süssük a másik (húsos) oldalon is további 3 percig. Ezután vegyük le a tűzről, és hagyjuk még 5 percig pihenni a serpenyőben.



Kádár-Németh Matild konyhafőnök, mesterszakács.

Az ételeket a szegedi Fehértói Halászcsárdában készítették. Fotók: Karnok Csaba

Jamie Oliver – karácsonyi zöldségek

Hozzávalók:
1,5 kg apró édesburgonya hámozva, félbevágva
fél fej fokhagyma hámozva és a kés élletlen részével zúzva
1 kis csokor friss rozmaring, csak a levelei
só és frissen őrölt fekete bors
6 evőkanál jó minőségű olívaolaj
50 g vaj
2 kg paszternák hámozva (vagy fehérrépa)
2 evőkanál méz
1 kis csokor friss kakukkfű, csak a levelei
1 kg sárgarépa hosszú hasábokba vágva
1 narancs héja

Előmelegítjük a sütőt 220 fokra. Főzzük a burgonyát 10 percig, majd szűrjük le. Dobjuk egy tepsibe a lapos felével lefelé, szórjuk meg a fokhagymával, a rozmaring felével, sózzuk és borsozzuk ízlés szerint, locsoljuk meg 4 evőkanál olívaolajjal, 30 g vajjal. Süssük 45 percig. Vágjuk el a paszternákokat hosszan félbe, főzzük ezt is 10 percig, majd szűrjük le. Tegyük egy edénybe, öntsük rá a mézet, szórjuk rá a kakukkfüvet, sózzuk, borsozzuk, öntsünk rá 10 g vajat, 2 evőkanál olajat.
Süssük ezt is 40 percig, ameddig aranyszínű nem lesz. Süssük egyszerre a burgonyával, de ne egy edényben, hogy az ízek ne vegyüljenek (a burgonya és az édes paszternák).
Főzzük sós vízben a répát 15 percig. Vágjuk közben apróra a maradék rozmaringot és a narancshéjat, majd keverjük össze őket. Szűrjük le a főtt sárgarépát, és dobjuk rá a maradék vajat.
Ízesítsük ízlés szerint, szórjuk meg tálalás előtt a rozmaringos narancshéjjal.

Sült csokoládépuding

Jamie Oliver módra

Hozzávalók:
455 g jó minőségű csokoládé (min. 70% kakaótartalom),
50 ml forró eszpresszó vagy valamilyen erős kávé
125 g vaj
6 tojás, fehérje és sárgája különválasztva
200 g cukor
100 g aprított mandula
100 g liszt
1 kisebb maréknyi darált mogyoró

Olvassz meg 125 g csokoládét kávéval keverve, majd öntsd bele egy kis fagyasztóedénykébe (jégkockaformálóba), tedd be a mélyhűtőbe, és hagyd ott, ameddig meg nem fagy teljesen.
Vegyél elő 6 kicsi, 7-8 centis cukrászgyűrűt (sütőforma), kapucsínópohárkákat, és kend ki a belsejüket vajjal. Ezeket tedd be a hűtőbe, amíg elkészíted a krémet.
Olvaszd meg a maradék csokoládét egy edényben vízgőz fölött, majd egy külön edényben keverd össze a tojásfehérjét és a cukrot egy habverővel, és addig verd, amíg teljesen meg nem keményszik.
Öntsd a sárgáját bele a behűtött vajas-csokis keverékbe, majd tegyél bele mandulát és lisztet. Ezután a tojáshabot keverd össze ezzel a krémmel nagyon óvatosan.
Melegítsd elő a sütőt 190 fokra.
Vedd ki a hűtőből a kapucsínós pohárkákat, és tegyél mindegyikbe néhány kiskanálnyi krémet, majd tegyél mindegyikbe egy-egy kocka fagyasztott csokis kávét.
Ezután ismét tegyél rá krémet, hogy ezeket a fagyasztott csokis kávékockákat belepje teljesen. Süsd 18-20 percig az előmelegített sütőben, majd óvatosan vedd ki a csészécskékből, amíg még forró.
Szórd meg egy kis mogyoróval, és máris lehet fogyasztani.

Fehérboros libacomb

Hozzávalók:
4 libacomb
1 ek. őrölt koriander
2 ek. őrölt gyömbér
2 piros pepperoni paprika
3 dkg gyömbér
6 dl száraz fehérbor
5 dl (csirke) alapleves
0,5 dl almalé
2 ek. balzsamecet
1 tk. ánizs (egész)
2 fahéjrúd
12 kicsi lila hagyma
8 dkg aszalt szilva
só

Az őrölt koriandert és gyömbért összekeverjük. A combokat megmossuk, ha szükséges, megtisztítjuk, és szárazra töröljük. Sóval, valamint a korianderes-gyömbéres keverékkel bedörzsöljük, és egy nagy sütőtálba tesszük. A paprikát és a gyömbért megpucoljuk, majd felszeleteljük. Mindkettőt, valamint 3 dl bort, 2 dl levest, az almalevet és az ecetet a combok mellé öntjük, hozzáadjuk a fahéjat és az ánizst. A combokat 190 fokos sütőbe (alsó rész) tesszük. 90 perc elteltével hozzáadjuk a megtisztított hagymákat és a maradék bort (3 dl), valamint a maradék levest (3 dl). Az ételt addig pároljuk, amíg a comb teljesen megpuhul (még kb. további 1 óra, függ a combok súlyától). 15 perccel a sütési idő előtt adjuk hozzá az aszalt szilvát. Tálaljuk a libacombot a lila hagymával és az aszalt szilvával, adhatunk hozzá továbbá a párolás során keletkezett (zsírtalanított) ízletes szaftból.

JAMIE OLIVER FŐZ KARÁCSONYKOR A JOLIE-PITT CSALÁDNAK

A sztárszakács bizonyára eléggé elfoglalt lesz decemberben, ugyanis saját családja mellett Angelina Jolie és Brad Pitt karácsonyi vacsoráját is ő készíti majd el. A sztárcsalád egy filmforgatás miatt az angliai Surrey-ben tölti majd az ünnepeket, és ha már ott vannak, úgy tervezik, hogy hagyományos brit karácsonyi vacsorát fogyasztanak. A menü elkészítését persze nem bízzák akárkire: a hírek szerint maga Jamie Oliver sztárszakács főz majd a családnak. Ehhez pedig még a kastélyukból sem kell majd kimozdulniuk, ugyanis a séf házhoz megy, és helyben készíti el a fogásokat.
Nem tudni, hogy Oliver kér-e majd pénzt a munkáért, ugyanis Brad Pitt-tel régóta jó barátok. Akkoriban ismerkedtek meg, amikor még Jennifer Aniston volt a színész felesége. A szakács állítólag hosszas kérlelés után megpróbálta Pittet megtanítani főzni, de sikertelenül, ő ugyanis – mint egy nyilatkozatában fogalmazott – teljesen használhatatlan a konyhában. Így vélhetően a karácsonyi vacsora elkészítésébe sem fog besegíteni.

VIKTÓRIA KIRÁLYNŐ LÓGATOTT KARÁCSONYFÁI

A windsori kastély Octagon termében feleleventették, hogyan ünnepelte a karácsonyt Viktória királynő (1819-1901) és családja. A kiállítás a grafomán királynő naplóbejegyzései, feljegyzések, korabeli festmények és fényképek alapján az eredeti dekorral, dísztárgyakkal, étkészletekkel keltette életre a királyi család ünnepi hagyományait - köztük egy bizarr szokásukat is: ismeretlen oknál fogva karácsonyfákat aggattak a csillárok helyére.

Egy vendég 1860-ban így írta le a látottakat: „A termeket a plafonról leakasztott csillárok helyére lógatott karácsonyfák világították be. A fákat bonbonok és rengeteg apró, színes gyertya díszítette, egyes fákat mintha részben hó borította volna."

A fenyőállítás szokását a közhiedelemmel ellentétben nem Viktória királynő imádott férje, a német Albert herceg ismertette meg az angolokkal, de a királyi pár tette népszerűvé. Mert hiába hozták magukkal a Németországból érkező királyok és betelepülők a szokást, a nép nem viseltetett elegendő szimpátiával a németek iránt ahhoz, hogy átvegye. Csak az arisztokrácia irigyelte el, de hiába állított fát már az 1790-es években a nagyi, III. György felesége, Charlotte is, ő sem írta felül az antipátiát. A népszerű Viktória királynőnek ez bezzeg egyetlen képpel sikerült: amikor 1846-ban az Illustrated London News című lapban megjelent egy rézkarcról készült rajz, amelyen családjával a karácsonyfa előtt áll, gyakorlatilag egyik napról a másikra elterjedt a szokás. Ha az ünneplés külsőségeivel nem is Albert ismertette meg Viktóriát, a karácsonyt mindenképpen ő szerettette meg a királynővel. Nem csoda, Viktória rajongott a férjéért, aki ráadásul meg is adta a módját az ünneplésnek. Igyekezett olyan felejthetetlenné tenni a karácsonyokat a családja számára, amilyenekben neki volt része gyerekként Németországban. Évről évre maga választotta ki, hozta át Angliába és díszítette fel a fenyőt. Csak a családit, persze a legnagyobbat, mert azon kívül még számtalan fát állíttatott a különböző termekben. Német szokás szerint szenteste ajándékozta meg egymást a család (de a szenteste mégse terjedt el a protestáns Angliában): a fa mellé az ajándékok számára külön asztalokat helyeztek, ezek közepére pedig további díszített fenyőket állítottak. Enni is szerettek. Az ünnepi vacsora este 9-kor kezdődött. Nem tudni, pontosan hány személyre főztek, de a feljegyzések szerint az egyik alkalomra a 10 órán keresztül nyárson sült 140 kilónyi marhahátszín mellé több száz kilónyi pulykát, jó pár bárányt és több tucat libát sütöttek. Csak a hagyományos angol karácsonyi édesség, a darált húsos pite töltelékébe 150 kg cukor, 37 kg mazsola, 27 kg narancs és citrom reszelt héja, 24 üveg brandy és 1 kg fahéj került. (Forrás: haztajidizajn.hu)

Az ünnepi asztal rekonstrukciója

Her Majesty's Dinner.

Christmas Day, 1886.

Potages.
La Tête de Veau En Tortue. Aux trois racines.

Poissons.
Le Turbot bouilli sauce hollandaise.
Les Filets de soles frits.

Entrée.
Les Kromeskys à la Toulouse.

Rôtures.
Les Dindes rôties à la Chipolata.
Chine of Pork.
Rt Sirloin of Beef. Plum Pudding.

Entremets.
Les Asperges sauce mousseline.
Mince Pies.
Le Pain de riz à la cintra.

Side Table.
Bacon of Beef. Woodcock Pie. Brawn.
Wild Boar's Head. Game Pie.

Így nézett ki az 1886-os karácsonyi menü

KEMÉNY DÉNES: AZ ERDŐ TELE VAN MEGÉRTÉSSEL

A Galga-völgye kanyarulatában található Acsa, egy Cserhát-hegyaljai kis falu, ahol minden idők legeredményesebb vízilabda szövetségi kapitánya él szenvedélyének, a vadászatnak. Kemény Dénes nemcsak vadászni, főzni is nagyon szeret. December 23-ára például illusztris vacsoravendégeket vár: vendégül látja minden – bármilyen világversenyen érmet szerzett – játékosát, várhatóan ötvenen ülik körbe az asztalt.

Lévay Gizella

névjegy: Kemény Dénes

ÉLETKOR: 58 év
FOGLALKOZÁS: válogatott vízilabdázó, edző, állatorvos.
Országos hírnevet a magyar vízilabda-válogatott szövetségi kapitányaként szerzett, amely csapat 2000 és 2008 között három olimpiai bajnokságot nyert. Edzői munkája mellett tanít, a Semmelweis Egyetem Testnevelési és Sporttudományi Karának címzetes egyetemi docense. A magyar válogatottat tizenöt éven keresztül, 1997 és 2012 között vezette.
KEDVENC ÉTEL: nincs
KEDVENC ITAL: nincs

– Húsz éve vadászik, egy alkalommal azt nyilatkozta, úgy kezdődött, hogy minden reggel kiment az erdőbe állatokat etetni, mindeközben pedig hosszú ideig nem sütötte el a fegyverét: figyelte az állatokat és a természetet. Meg lehet fogalmazni, hogy kiből lesz jó vadász?

– Igen. Fontos a belülről jövő késztetés, és a tehetség, ugyanakkor egy nagyon kapzsi, önző emberből nehezen válik etikus vadász. Azt mondják, hogy az erdőben fegyverrel a kezében derül ki igazán az ember mélyebb jelleme. Fontos az etikai érzék, hogy szeresse a környezetét. Évekkel ezelőtt, amikor még meg sem fordult a fejemben, hogy vadász leszek, már akkor tudni lehetett rólam, hogy fontos számomra az elesettek iránti segítségnyújtás, gyerekkoromban a nagymamámtól kapott szendvicsemből egy éhes kutyának biztos letörtem egy kockányit.

– Milyen egy etikus vadász?

– Nagy szerencsém volt, olyan emberektől tanultam a vadászatot, akik nemcsak kiváló vadászok, hanem kiváló emberek is voltak. Egy sajátos világról beszélünk, jellemző például a vadászház légköre, a suttogás az erdőben, a jelek, a vadnyomok figyelése, az egymáson való számonkérés, amikor az ember a vadállomány kárára sütötte el a fegyverét. Furcsa volt, amikor először kerültem túlságosan eredménycentrikus vadászok közé.

– Mit jelent az, hogy a vadállomány kárára lőtte el a fegyverét? Nem mindegy szegény állatnak, hogyan lő egy vadász?

– Egyáltalán nem, sőt, mindig olyan vadat kell terítékre hozni, ami „ki való" az állományból! Ez a lényeg. Amikor először ejtettem el egy-két vadat, megállapították a barátaim, hogy ügyes vagyok, jól célzok, pontos lövést adtam le. A jó vadász gondosan válogat, és kicsi esélyt ad arra, hogy sebezzen, szenvedni hagyja az állatot. Ilyenkor tulajdonképpen az utolsó 2-3 másodpercben dől el minden: az állat hamarabb kerül az örök létbe, mint hogy meghallaná a lövés hangját. A lövedék gyorsabb a hangsebességnél is.

– Egy vadász sok időt tölt az erdőben, a zöldben. Mire tanítja meg az embert a természet?

– Az erdő tele van megértéssel. Egy biológiai piramisrendszer szerint működik, és olyan vadat kell elejteni, amely az állomány javára válik. Sok a fiatal állat, egyenletesen kell ritkítani, a túl sok vad is gondot okozhat, figyelembe kell venni az élőhely ideális eltartási lehetőségeit. Előfordulhat ezért például, hogy a vadász hosszú ideig nem lő semmit. Acsán, ahol vadászom, nagyon kevés dámbika élt, évekig nem lőttünk egyetlen tehenet, borjút sem, csak egy-két öreg bikát. Mára jelentősen megnőtt a létszám.

– Ez a filozófia, természetközeliség hogyan hatott a szövetség kapitányi gondolkodására, munkájára?

– A megértőképességemet erősítette meg. Megértőbb lettem a játékosaimmal, és ez visszatükröződött abban az eredményben, amit a szurkoló látott. Ha én megértést tanúsítok a játékosokkal szemben, közösen megbeszéljük, kritikusan elemezzük, hogy az esetleges hibát mi válthatta ki, a csapat eredményességét mi veszélyezteti, úgy tisztázzuk a problémákat, hogy közben senkinek nem harapom le a fejét, mindenki hibázhat, szóval így a megértés kölcsönössé válik. Persze ezt valamelyik félnek kezdeményeznie kell.

– Mennyi időt tölt az erdőben?

– Változó, egyéni vadász vagyok, átlagban hetente két alkalommal tudok kimenni, például reggel hattól nyolcig. Szeretem a társas vadászatokat is, éppen most készülök Zagyvarékasra a Tónihoz, ahol fácánhajtás lesz.

– Egy jó vadász ismérve még a jó fegyver, ön korábban egy szép Blaser ismétlőfegyvert kapott ajándékba a néhány hónapja elhunyt Zwack Pétertől. Mit jelent önnek ez a fegyver?

– Nagyon büszke vagyok rá, akármikor ránézek, mindig Péter jut eszembe. Jómagam nem vettem volna soha ilyen szép, drága darabot. Egy jó fegyvernél egyébként az a legfontosabb szempont, hogy ne rontsa el a vadászélményt, biztos legyen a sütése, a csöve.

– Nemcsak lőni szeret, hanem főzni is. Mikor és hogyan kezdődött ez utóbbi?

– Még kezdő állatorvosként kezdtem el főzni, edzés után esténként sokszor mentem el hazafelé menet egy kis vendéglátóegység mellett, lassan beszédbe elegyedtem az ottani szakáccsal. Több dologban kikértem a véleményét, és így fokozatosan magamévá tettem a főzés alapelveit, megtanultam például, hogyan fogjunk hozzá egy pörkölthöz, egy raguhoz. Akkoriban amolyan feleség nélküli hétvégi állatorvosi bulikat tartottunk, ahol a bográcsmellett szintén sokat tanultam. Évek múlva pedig már a vadásztársaimmal együtt főzőcskéztünk.

– Valahogy azt képzelheti önről az ember, hogy vadhúson kívül jóformán mást nem is fogyaszt. Tévedek?

– Igen. Vadételt készíteni és elfogyasztani társasági esemény. Míg mondjuk egy fácánlevest főzni rutindolog, addig egy szarvas combjának elfogyasztásához közel tíz ember kell. Ez azért elég sokat elárul.

– Kit hívna meg vacsorára? Kivel ülne le egy asztalhoz? Úgy is fogalmazhatnánk, hogy kire lenne kíváncsi?

– Mátyás királlyal szívesen leülnék vacsorázni. Az ötlet onnan jött, hogy elég sokszor jártam már a visegrádi várban. Köztudott, hogy Mátyás udvarában sok vadételt is fogyasztottak, szóval tudtak élni... lehet, hogy a mostani főzőtudásommal leégnék előttük.

– Közeleg a karácsony. A Kemény családban mi lesz az ünnepi menü?

– A szenteste azért szent és sérthetetlen, mert a hagyományokat betartjuk, az ünnepi asztalra kerül természetesen a halászlé, rántott hal tört krumplival, majonézzel, és az elmaradhatatlan karácsonyi aprósütemények, valamint a bejgli. Másodnapra többnyire fácánlevest és szarvasgerincet fogyasztunk, huszonhatodikán pedig töltött káposztát.

– Ilyenkor is ön főz?

– Mostanában már nem, hanem egy kedves barátomnak van egy étterme, ahol a karácsonyi fogásokat befőttesüvegben, hűtőtáskában odaadja. Ilyenkor a három fiammal meglátogatjuk a barátainkat, egy-egy aprósággal meglepjük őket, utána pedig elmegyünk egy étterembe.

– Közismert, hogy a karácsony előtti estéje foglalt, ugyanis vendégül látja a háromszoros olimpiai bajnok csapat tagjait. Most is így lesz?

– Igen, most minden játékost, aki érmes volt, meghívtam december 23-ára, tehát nemcsak az olimpiai bajnokokat, hanem a világ és Európa-bajnokokat, ezüst- és bronzérmeseket is. Körülbelül ötvenen üljük majd körbe az asztalt egy kis óbudai étteremben. A vacsorát pedig egy általam elejtett szarvasból én készítem.

Tárkonyos fácánleves bográcsban

Hozzávalók 4 személyre:
1 konyhakész fácán (kb. 1,20 kg)
só
12-14 szem fekete bors
2-3 babérlevél
2 csokor finomra vágott tárkony
5 dkg szárított erdeigomba-keverék
3 szál közepes sárgarépa és petrezselyemgyökér
1 kis fej karalábé
fél zellergumó vagy 1 kis csokor zellerzöld
2 csapott evőkanál finomliszt
2 dl tejföl
fél citrom kifacsart leve
A csipetkéhez: 1 tojás, annyi liszt, amennyit fölvesz (4-5 evőkanál), só

A konyhakész fácán annyit jelent, hogy tollai, lábai és fölösleges belseje nélkül (mája, zúzája marad) alaposan megmosva az esetleges söréteket kivéve bőséges vízben a bográcsban megfőzöm. A májat és a zúzát csak abban az esetben főzöm bele, ha nem sérült meg (nincs benne sörét, stb.), s tökéletesen tisztára mosható, ugyanis erőteljesebb az illata, mint a házi szárnyasé. Sózom, a borssal, babérral, a tárkony felével fűszerezem. A bográcsra vigyázok, a tűz éppen lankadó legyen. Csak egyet forralok a levesen, majd félretéve megvárom, hogy izzon a parázs, s azon főzöm tovább. A szárított erdeigomba-keveréket beáztatom legalább fél órára. Amikor a hús alatt kezd megmutatkozni a csont, hozzáadom a karikára vágott vegyes zöldséget, a kockákra vágott karalábét és zellert, és a leszűrt erdeigomba-keveréket. Ezután összegyúrom a csipetkét, minél keményebb a tészta, annál jobb a csipetke állaga, belecsipegetem a lassan fövő levesbe. Amint a zöldségek is megpuhultak, kiemelem a levéből a madárkát. Óvatosan kicsontozom, vigyázva, nehogy a hús teljesen szétomoljon, melegen tartott tálra rakom.

A lisztből a tejföllel habarást keverek. Egy jó merőkanálnyit kiveszek hozzá a levesből, nehogy a tejföl a forró levestől becsomósodjon. Behabarom, beleszórom a maradék tárkonyt, és a citrom levével pikánsra ízesítem.

Rántott vadmalacborda

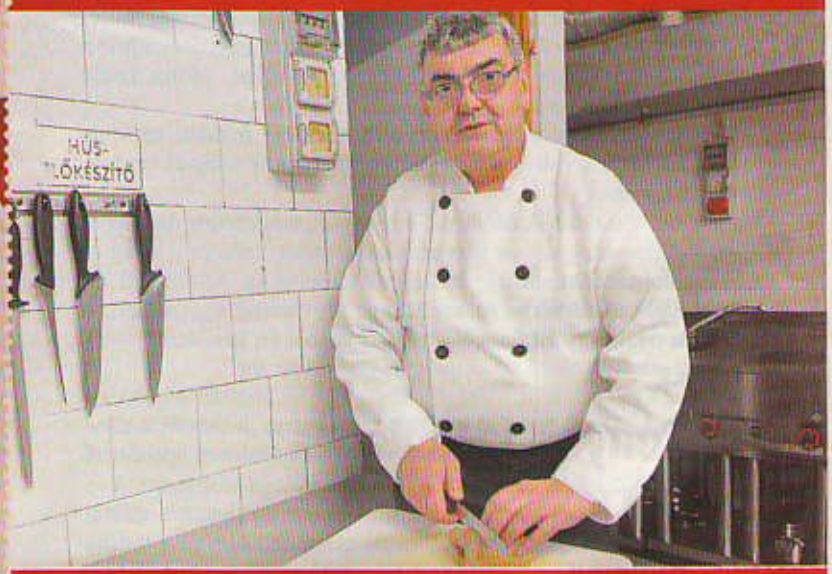
Hozzávalók 5 személyre:
1 kg kicsontozott vadmalacborda szeletelve (kb. személyenként 2 szeletet számítva)
a pácoláshoz: őrölt fekete bors
1 evőkanál só
3-4 evőkanál enyhén csípős mustár
5-6 gerezd zúzott fokhagyma
1 nagy fej vöröshagyma
1 evőkanál olaj
a bundázáshoz:
5-6 evőkanál finomliszt
2-3 tojás
1 dl tej
8-10 evőkanál zsemlemorzsa
1 kiskanál reszelt citromhéj
a sütéshez bő olaj
a tetejére:
citrom
petrezselyem
10-12 szem paprikával vagy mandulával töltött olívabogyó

A hússzeleteket gondosan megmosom, lecsepegtetem, szárazra törlöm, kissé kiverem. Ezután bepácolom: megszórom az őrölt fekete borssal, a sóval, és vékonyan bekenem a mustárral. Minden szelet tetejére 1-2 vékony szelet fokhagymát és 1-1 hagymakarikát teszek, a szeleteket egymásra halmozom – hadd érlelődjenek jó szorosan érintkezve egymással –, kiolajozott alufóliába csomagolom, és legalább 1 napon át hűtőben pihentetem.

Másnap sütéskor kidobom a fokhagyma- és hagymaszeleteket. A húst a lisztbe, a tejjel felvert tojásokba és reszelt citromhéjjal illatosított zsemlemorzsába forgatom. Forró, bő olajban, közepes lánggal mindkét oldalán pár perc alatt pirosasra sütöm. Konyhai papírtörlőre kiszedem, majd átrakosgatom egy előmelegített húsostálra. Mindegyik hússzeletet citromkarikával, petrezselyemlevéllel, töltött olívabogyóval díszítem. Pirított burgonyát, burgonyapürét, vajas, párolt rozmaringos rizst, ecetes savanyúságot vagy áfonyakompótot, olykor vegyes idénysalátát kínálok hozzá.

Tipp: érdemes 10 deka kimagozott, feldarabolt aszalt szilvát, ugyanennyi felkockázott füstölt szalonnával 5 dkg vajon megpárolni. Belegöngyölni a hússzeletekbe, ezután bundázni és sütni.

Főzzünk valami finomat!



Menü: karácsonyi gazdag halászlé, töltött szűzérmék almamártással, gesztenyés krokettel, bundázott almaszeletek köntösben

Meghitt ünnep, karácsonyi ízekkel

Karácsony alkalmából egy ízletes, színes menüt készítettünk. Az ételfogások mind-mind megannyi régi hagyományt és történetet rejtenek. A gazdag halászlé nem hiányozhat az asztalról, a töltött szűzérmék almamártással, gesztenyés krokettel ünnepi hangulatot idéz, a bundázott almaszeletek köntösben pedig megkoronázzák ajánlatunkat. Háromfogásos menünk elkészítésében Hancz József, a Bajcsi Halásztanya Vendéglő szakácsa segédkezett.

Ollári Gergely, fotók: Mészáros Mátyás

Előételként halászlét készítettünk. A hagyomány szerint ha az ünnepi asztalra halászlé kerül, akkor hal úszik, egyszóval beúszik a szerencse a lakásba. Ezért választottuk a halászlét karácsonyi menünk levesének. Ráadásul úgy készítettük el a levest, hogy minden háziasszony könnyen az asztalra tudja tenni az ünnepek idején, csak az alapanyagokat kell megvásárolnia.

A halászlé elkészítésekor nagyon oda kell figyelni a passzírozásra, hogy a lé sűrűsége megfelelő legyen. Ízlés szerint tegyünk bele erős paprikát, nyugodtan kóstolgassuk az elkészítés alatt, nehogy eltúlozzuk. Kihagyni pedig vétek lenne a halászléből. A halászlé akkor a legfinomabb, amikor többféle halból készül.

Főételként töltött szűzérméket készítettünk almamártással, gesztenyés krokettel. Az emberek az ünnepi étkezésnél nagyon szeretik a sertés- és a szárnyashúsokat. Ez a főétel sertésből készült, ráadásul a saját húsával van megtöltve, egy kis aszalt szilvával. Az aszalt szilvához tettünk mandulát is. Ez a húsétel így adja meg a teljes jellegét, ráadásul könnyen és gyorsan el lehet készíteni. Rendkívül változatos étel, mi krokettel tálaltuk, amibe még egy kis gesztenyét is csempésztünk. Érdemes mindenkinek kipróbálnia. Régen, amikor a nagymamák szedték a gesztenyét, az ünnepre mindig megsütötték, és a gyermekeknek osztogatták.

Desszertként bundázott almaszeleteket készítettünk köntösben. Az alma is lehet karácsonyi étel, főleg, ha fahéjjal is megszórjuk. Szeletekre vágjuk, palacsinta jellegű tésztába forgatjuk, és sütjük, majd újra felépítünk egy almaalakzatot. Az elkészítése is egyszerű. Ha még több ízt akarunk adni, akkor érdemes egy kis baracklekvárt vagy szilvalekvárt tálalni hozzá.

Karácsonyi gazdag halászlé

Hozzávalók:
40 dkg halászlé-alapanyag (fej, gerinc, farok)
25 dkg pontyfilé
25 dkg harcsafilé
25 dkg ikra vagy haltej
15 dkg vöröshagyma
1 paprika
1 paradicsom
só
bors
fűszerpaprika ízlés szerint

Az alaplébe halfejet, halfarkat, apróhalat főzünk. Ponty, harcsa, keszeg kombinációból ki is indulhatunk. Vöröshagymát, paprikát és paradicsomot teszünk hozzá, majd megsózzuk. Körülbelül 2 óra múlva, amikor kioldódtak a kollagénanyagok, fűszerpaprikát hintünk a tetejére. A halászlé akkor kész, ha a kezünket a gőzébe tartjuk, és érezzük, hogy a tenyerünk ragacsos lesz. Ekkor kezdhetjük a passzírozást. Először a levünket átszűrjük egy másik edénybe. A fennmaradt sűrű halhúst lehetőség szerint daráljuk, a nagyobb csontokat kiszedjük, majd egy nagyobb lyukú szűrőn lé hozzáadásával visszaszűrjük a levesünkbe. Miután ez megtörtént, újra ki kell forralni a hallét, és utána lehet még ízesíteni, akár egy kis hazai csípős paprikával is. Tálalás előtt főzzük bele a friss halainkat (ponty, harcsa, haltej-ikra). A szakácsok hangulatától függően a végső forralásnál egy csepp vörösbor is kerülhet a hallevünkbe. Friss kenyérrel vagy házi tepertős pogácsával ajánlják.

Bundázott almaszeletek

Hozzávalók:
4 alma
25 dkg liszt
2 tojás
étolaj, porcukor, keményítő, fahéj

Az almákat meghámozzuk, és a magházakat eltávolítjuk. Készítünk egy palacsintatésztát, amihez adjunk egy mokkáskanálnyi keményítőt. Az almaszeleteket kevés lisztbe forgatjuk, majd a palacsintatésztába mártjuk, és bő zsiradékban aranybarnára sütjük. A készre sütött almaszeletekből próbáljuk visszaformázni az alma eredeti alakját úgy, hogy egymás tetejére rakjuk a szeleteket. Végül meghintjük fahéjas porcukorral. Díszítésként friss almagerezdeket adhatunk hozzá.

Töltött szűzérmék almamártással, gesztenyés krokettel

Hozzávalók 4 fő részére:
80 dkg szűzpecsenye
2 zsemle
2 tojás
15 dkg aszalt szilva
5 dkg mandula
1 kaliforniai paprika
só
bors
petrezselyemzöld ízlés szerint

A szűzpecsenyét hosszában kettényitjuk, vékonyra klopfoljuk, oldalait egyenesre vágjuk. A leesett részeket ledaráljuk. A zsemléket beáztatjuk, majd tojást, petrezselyemzöldet adunk hozzá. Sóval, borssal fűszerezzük, és hozzáadjuk a darált húsunkat. Ezután jól dolgozzuk össze az alapanyagokat. Miután elkészült a húsos töltelékünk, az aszalt szilvába rést vágunk, és beletűzdeljük a mandulaszeleteket. Ezután a paprikából téglalap alakú szeleteket vágunk, majd a kinyitott szűzpecsenyét betöltjük olyan módon, hogy egyenletesen elosztjuk a töltelékünket, amelyre rárakjuk a paprikaszeleteket, amikre ráhelyezzük a töltött aszalt szilvákat. A húst ezután jó szorosan feltekerjük, majd fóliába csomagoljuk, és előmelegített 180 fokos sütőben egy óra alatt készre sütjük.
Szeletelés előtt ajánlott a kész ételt pihentetni.

GESZTENYÉVEL TÖLTÖTT KROKETT

Hozzávalók:
80 dkg burgonya
10 dkg liszt
10 dkg zsemlemorzsa
2 tojás
10 dkg gesztenyepüré
só, bors, szerecsendió ízlés szerint
étolaj a sütéshez

A megfőzött burgonyát burgonyanyomón átnyomjuk, hozzáadjuk a lisztet és egy kevés zsemlemorzsát, majd sóval, borssal, szerecsendióval ízesítjük. Két tojást ütünk hozzá, és jól összedolgozzuk. Henger alakú formákat készítünk belőle, majd egyforma darabokra vágjuk őket. A kivágott darabokat kilapítjuk, majd a közepébe helyezzük a gesztenyemasszát, és így betöltve henger alakúra formázzuk. Az így elkészült hengereket a maradék morzsában átforgatjuk. A kész kroketteket bő olajban 180 fokon aranybarnára sütjük. Sütés előtt ajánlott a kroketteket hűtőben állni hagyni, hogy sütés közben egyben maradjanak.

ALMAMÁRTÁS

Hozzávalók:
2 alma
fahéj, kristálycukor ízlés szerint

Az almát meghámozzuk, magházat eltávolítjuk, majd cikkekre vágjuk, és kevés vízben megfőzzük. A megfőtt almát átpasszírozzuk, tejföl sűrűségre forraljuk, és ízesítjük.

Csokicsont

Hozzávalók
Tészta:
35 dkg sima liszt
15 dkg porcukor
18 dkg vaj
7 dkg darált dió (nem muszáj)
1 egész tojás
1 tojássárgája
1 evőkanál kakaó
Töltelék, sima csokikrém:
kakaó
vaj
cukor
Vajas-mogyorós krém:
20 dkg vaj
20 dkg porcukor
14 dkg darált dió
rum
Párizsi tejszín:
1/4 liter tejszín
7 dkg reszelt csokoládé

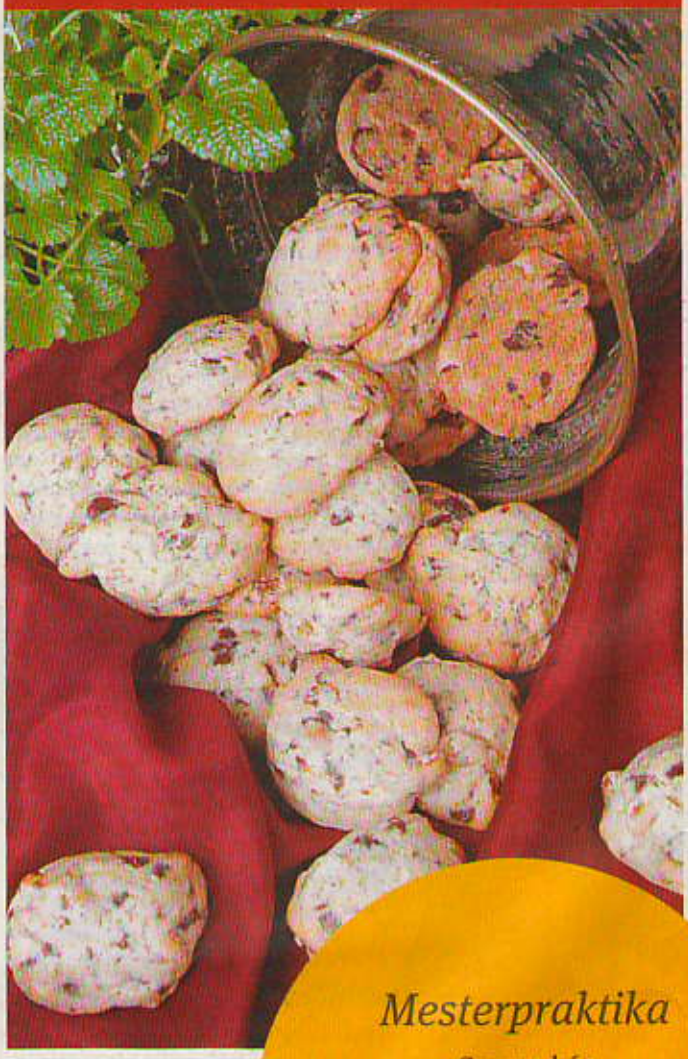
A tésztához valókat összedolgozzuk, kisodorjuk kb. 2 milliméter vastagságúra, és felvágjuk 4x6 cm-es darabokra. Az így kapott téglalapokat feltekerjük a sütisütő vékony hengerekre (a közepe lyukas), és tepsibe téve sütjük.
Ha kész, lehúzzuk a csövekről, és ha kihűlt, megtöltjük a töltelékkel, majd mindkét végüket olvasztott csokoládéba mártjuk, utána pedig csokidarába. Nagyon finom, mutatós sütemény.

Sima csokikrém: Kakaó, cukor és vaj. Kikeverjük, és megtöltjük a hengereket. Ettől nem puhul meg a tészta.

Vajas-mogyorós krém: 20 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 14 dkg darált dió és rum. Kikeverjük, és megtöltjük a hengereket.

Párizsi tejszín: 1/4 liter tejszínt 7 dkg reszelt csokoládéval összeforralunk, ha kihűlt (jó hideg legyen), felverjük, és megtöltjük a hengereket. Ettől a krémtől megpuhul a tészta.

Csokoládés-mazsolás sütemény



Mesterpraktika
Savanykás gyümölcsmártással vagy fagylalttal kitűnő.

Hozzávalók:
16 dkg porcukor
16 dkg margarin
2 tojás
1 csomag vaníliás cukor
26 dkg liszt
1 csomag sütőpor
csipet só
15 dkg étcsokoládé
fél dl rum
10 dkg mazsola

A cukrot, margarint, tojást és a vaníliás cukrot jól kikeverjük, majd hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet. A rumban megdagadt mazsolát és a darabokra vágott étcsokoládét is hozzáadjuk a masszához. Kivajazott tepsibe vagy sütőpapírra kávéskanálnyi kis halmokat rakunk sorba, nem túl közel egymáshoz, mert megnőnek. Előmelegített sütőben kb. 140 Celsius-fokon aranysárgára sütjük.

Rumos-meggyes-pudingos rétes

Hozzávalók:
30 dkg csornai liszt
2,5 dl víz
pici só
Töltelék:
1/2 kg meggy
2 kanál rum
15 dkg cukor
fél tasak vaníliás puding
3 dl gyümölcslé
1 vaníliás cukor
pici fahéj
3 dkg darált keksz

A 30 dkg csornai lisztet, 2,5 dl vizet, pici sót jól összedolgozzuk. Ha kész, a tetejét megkenjük zsírral, és 20 percig pihentetjük. Amikor elsodorjuk, zsírral megkenjük, és úgy nyújtjuk vékonyra. Az elnyújtott rétest 2-3 kanál zsírral meghintjük, és utána tesszük rá a tölteléket.

A 3 dl gyümölcslét fél tasak pudinggal felfőzzük, és ha kicsit kihűlt, hozzáadunk diónyi vajat, és habosra keverjük. Beletesszük a rumból lecsöpögtetett meggyet, a vaníliás cukrot és a pici fahéjat. Az egészet összekeverjük. A rétestésztát megszórjuk a darált keksszel, 3-4 kanál zsírral, ráhintjük az összekevert gyümölcsöt és cukrot, összetekerjük.

Fügecsók

Hozzávalók:
3 tojásfehérje
20 dkg porcukor
25 dkg aszalt füge apróra darabolva
25 dkg mandula finomra vágva
1 zacskó vaníliás cukor
1 citrom leve

A tojások fehérjét porcukorral kemény habbá verjük, majd a fügét, mandulát, vaníliás cukrot és a citrom levét jól eldolgozzuk benne, vigyázva, nehogy a hab összetörjön. Kivajazott sütőlemezre egy nyomózsák segítségével halmokat rakunk. Langyos sütőben szárítjuk, sütjük. Langyosan lapátkanállal szedjük ki.

Mesterpraktikák:

Ha a fügét előtte rumba áztatjuk, akkor még finomabb a sütemények. Vágásnál a füge kemény szárrészét távolítsuk el, mert elakadhat a dresszírcsőben, és nehéz lesz a spriccelés.

Hagymás báránysült

Hozzávalók:
25 dkg bárányhús
1 és 1/2 teáskanál méz
1 gerezd fokhagyma
1 és 1/2 teáskanál almaborecet
1 teáskanál rozmaring és kakukkfű keveréke
16 darab mogyoróhagyma
4 teáskanál olaj
4 teáskanál szójaszósz
8 darab, hideg vízbe mártott fanyárs

A bárányhúst kockákra vágjuk. A fokhagymát felaprítjuk. A rozmaringot és a kakukkfüvet, a fokhagymát, az olajat, a szójaszószt, a mézet, az almaborecetet és a fél teáskanál sót összekeverjük. A húsdarabokat egy kisebb nejlonzacskóba rakjuk, ráöntjük a szószt, és lezárva legalább 2 órára hűvös helyre tesszük.
A húst kivesszük a szószból, és a mogyoróhagymával felváltva a nyársakra tűzzük. A nyársakat szabadtéri grillen vagy a sütőben grillprogramon megsütjük. Tisztítsunk hozzá apró újburgonyát, és egy serpenyőben a rost szélén lefedve, kevés olajon vagy a szalonnazsíron pirítsuk meg. Köményt is szórhatunk rá.

Havasi kifli

Hozzávalók:
50 dkg liszt, 20 dkg zsír, 2-3 dkg élesztő, 5 dkg porcukor, tej, dió, mák vagy lekvár

A tejben felfuttatjuk az élesztőt. A lisztet, porcukrot és a zsírt összemorzsoljuk, majd hozzáadjuk a tejben felfuttatott élesztőt. Az így kapott tésztát 20-30-szor a gyúródeszkához csapkodjuk. Kettőbe vesszük, fél kisujjnyi vastagságúra kisodorjuk. Kockákra vágjuk (7x7 centiméter). Dióval, mákkal vagy sütésálló lekvárral megtöltjük, sütjük. Ha kissé kihűlt, vaníliás porcukorba forgatjuk.

Palócleves

Hozzávalók:
80 dkg marhafartő
1 nagy fej hagyma apróra vágva
2 gerezd fokhagyma pépesítve
1/2 kg mirelit zöldbab
1/2 kg burgonya
2 dl tejföl
2 evőkanál zsír
2 teáskanál pirospaprika
1/2 liter húsleves
3 babérlevél
só, bors, őrölt kömény

Pároljuk meg a hagymát a zsiradékon. A csíkokra vágott húst pirítsuk meg a hagymán, süssük zsírjára. Dobjuk rá a pépesített fokhagymát, keverjük el, húzzuk félre, szórjuk meg pirospaprikával. Keverjük hozzá a köménymagot, sózzuk, borsozzuk, öntsük fel két deci vízzel, majd újból süssük le zsírjára. Ezután ismét öntsük fel két deci vízzel, süssük le zsírjára, majd öntsük fel annyi vízzel, hogy ellepje, tegyük bele a babérlevelet, és időnként megkevergetve főzzük puhára a húst. Közben tegyük fel főni a zöldbabot, majd szűrjük le, és tegyük félre, és tegyük ugyanezt a kockára vágott burgonyával is. Ha a hús megpuhult, öntsük fel fél liter húslevessel és egy liter vízzel, forraljuk fel újból, ízesítsük utána. Keverjük be a habarást, hígítsuk fel egy kevés vízzel, majd habarjuk be a levest. Adjuk hozzá a zöldbabot és a burgonyát, forraljuk össze, és lehetőleg hagyjuk állni két órát.

Diós zsák

Mesterpraktikák:

Ha nincs megfelelő méretű formánk, egyszerűen töltsük be a korongokat, és hajtsuk félbe, úgy süssük meg 180 fokos sütőben. Ha zsírral készítjük vaj helyett, ezt hívják csacsifülnek.

Hozzávalók, tészta:
30 dkg liszt
25 dkg vaj
7 tojássárgája
csipet só
Töltelék:
7 tojásfehérje
25 dkg porcukor
1 vaníliás cukor
45-50 dkg darált dió

A lisztet elmorzsoljuk a vajjal, majd hozzáadjuk a tojást és a sót. Az egészet jól összedolgozzuk. 60 darab 5 forintos nagyságú golyót gyúrunk. Tálcára tesszük, és hűtőbe rakjuk egy kicsit, hogy könnyebb legyen nyújtani. A tojásfehérjét felverjük, majd hozzáadjuk a porcukrot a vaníliás cukorral, és a darált diót. A golyókat kinyújtjuk vékonyra, kis formákba rakjuk (hasonló, mint a kuglófforma, csak kicsiben, ebből kb. 60 darab kell), majd beletesszük a tölteléket. Tepsire rakjuk a formákat, és így sütjük ki. Nem kell sokáig sütni.

Töltött bélszín

Hozzávalók:
50 dkg bélszín
5 g törött bors
15 dkg sertéshús
2 dkg zsír
5 dkg vöröshagyma
1 dkg pirospaprika
3 g majoránna
3 cl olaj
só

A bélszínt hártyájától megtisztítjuk, és hosszanti irányba jó mélyen bevágjuk úgy, hogy kiteríthető legyen. Ezután húsverő kalapáccsal jól kiveregetjük, de ügyeljünk arra, hogy a hús ne lyukadjon ki. Sóval, törött borssal megszórjuk. A sovány sertéshúst ledaráljuk, hozzáadjuk a zsírban megpirított, apróra vágott vöröshagymát, a zúzott fokhagymát. Sóval, pirospaprikával, majoránnával, törött borssal fűszerezzük.
Az így elkészített kolbásztölteléket a jól kiveregetett bélszínre téve egyenletesen elosztjuk, a húst feltekerjük, és megsózzuk. Olajjal megkent alufóliába csomagoljuk és a parázs mellé téve gyakran átfordítva kb. 20–25 percig sütjük. Ezután a fóliából kicsomagoljuk, felszeleteljük, és parázson sült burgonyával, kovászos uborkával kínáljuk.

Tipp

Készíthetjük diétás változatban is. Ez esetben a húshoz darált zöldségeket keverünk, és egy tojással megkötjük. A zöldség lehet zöldpaprika, sárgarépa, zeller, karalábé, petrezselyem, vöröshagyma, és így tovább.

Tökéletes pralinék házilag

Ötvös Zsuzsanna
gasztroblogger
www.pralineparadicsom.hu

A csokoládéval, bonbonokkal foglalkozó tematikus blogomban a karácsony közeledtével próbálok ötleteket adni az olvasóknak az ünnepi készülődéshez. Ezekből az ötletekből gyűjtöttem most össze egy csokorra valót: csokis adventi naptár, házi szaloncukor és ehető ajándékok receptjei következnek. Mindegyik recepthez fontos technika a csokoládé temperálása: ez az eljárás biztosítja, hogy a csokoládéburok szép fényes és roppanós legyen, amibe öröm beleharapni. „Házi" használatra, kisebb mennyiségű csokoládé (20-30-40 dkg) temperálásához praktikus az úgynevezett beoltó módszer. A felolvasztani kívánt csokoládémennyiség kb. egynegyedét egészen apróra vágjuk, és félretesszük. A csokoládé háromnegyedét óvatosan megolvasztjuk vízgőz fölött vagy mikróban, majd apránként hozzákeverjük a félretett apróra vágott csokoládét. Ennek hatására a csokoládé eléri az ideális munkahőmérsékletet, ami étcsokoládé esetében 31-32 fok, míg tej- és fehér csokoládénál 29-30 fok. Ha van konyhai hőmérőnk, érdemes ezt ellenőrizni.

A temperálásról bővebben a blogomon lehet olvasni: http://www.pralineparadicsom.hu/2010/11/csokolade-temperalasa.html.

Mogyorónugátos forrócsoki-pálcák

Egyszerű, de látványos gasztroajándék lehet karácsonyra.

Hozzávalók 3 pálcához:
3 dkg mogyorónugát (vagy helyette is tejcsokoládé)
6 dkg étcsokoládé
3 dkg tejcsokoládé
tetszőleges fűszerek: mézeskalácsfűszer, kardamom, fahéj stb.
3 kicsi műanyag felespohár
3 faspatula (kapható például gyógyszertárakban)

A csokoládékat és a nugátot összeolvasztjuk, tetszés szerinti fűszerekkel ízesítjük, és temperáljuk (lásd a bevezetőben), ezúttal 31 fok lesz a munkahőmérséklet. A nugátos csokoládéval kb. félig-kétharmadig töltjük a felespoharakat, és a közepükbe egy-egy faspatulát állítunk. Hűtőbe tesszük, míg a massza megszilárdul teljesen. Kb. egy óra elteltével óvatosan lehúzom a forrócsoki-pálcákról a felespoharakat. Celofánba csomagolva szép ajándék lehet. Felhasználás: 2 dl forró tejbe egy forrócsoki-pálcát teszünk, majd addig kavarjuk, amíg a nugátos csokoládé teljesen felolvad.

Baileyses töltött csokoládécsészék

Hozzávalók kb. 15-18 darabhoz:
Karamellakrém:
4 dkg nádcukor
1 dkg akácméz
2,5 dkg habtejszín
2 dkg vaj
2 ek. Baileys
Étcsokoládékrém:
6 dkg étcsokoládé
2 ek. habtejszín
2 ek. Baileys
1 tk. puha vaj
Csokiburok:
kb. 20 dkg étcsokoládé
2-3 dkg fehércsokoládé
alukapszlik vagy más erősebb kicsi bonbonos kapszlik

Először a csokihüvelyeket készítjük el az alukapszlikban. Az étcsokoládét megolvasztjuk és temperáljuk (lásd a bevezetőben), majd egy-egy teáskanálnyit óvatosan belekanalazunk 4-5 kapszliba, a kapszlikban forgatva a csokit szétterítjük, majd lefordítva egy rácsra tesszük a kapszlikat, ami alá sütőpapírt tettünk. Ugyanígy járunk el a következő 4-5 kapszlival, amíg a kapszlik el nem fogynak. A csokizott kapszlikat pár perc csöpögés után visszafordítjuk, és egy tálcára sorakoztatjuk. Nem szabad hagyni ugyanis, hogy a csoki megszilárduljon, míg a kapszlik a rácson vannak lefordítva, mert akkor hozzáragad a csoki a rácshoz, és nem lesz szép a kapszliknál a csokizás teteje, mert a rács letépi. A karamellakrémhez a Baileys kivételével az összes hozzávalót egy lábasba kimérjük, és folyamatosan kavargatva 112 fokig melegítjük (konyhai hőmérővel ellenőrizhető). Ekkor levesszük a tűzről, és hozzákavarjuk a Baileyst, majd kihűtjük kb. 28 fokosra, nehogy megolvassza a csokiburkot. A karamellakrémet habzsákba töltjük, és kb. harmadig megtöltjük vele a csokihüvelyeket. Hűtőbe tesszük a kapszlikat, amíg készül a csokoládékrém.

A csokoládékrémhez az étcsokit megolvasztjuk, majd fokozatosan, több részletben hozzáadagoljuk a tejszínt és a Baileyst, végül belekeverjük a vajat is. Habzsákba tesszük, és a karamellkrémre adagoljuk a kapszlikban, hagyva helyet a lezáráshoz is. Ismét hűtőbe tesszük. A lezáráshoz újratemperáljuk az étcsoki maradékát, illetve temperáljuk a fehér csokit. A fehér csokit nejlonzacskóba töltjük, aminek a végén icipici lyukat vágunk. Az étcsokiból kanalazunk 2-3 kapszlira, majd azokat tetszőlegesen díszítjük a fehér csokival: lehet absztrakt mintákat rajzolni, vagy Eszterházy-mintát húzni fogpiszkáló segítségével, de a fehér csokit el is hagyhatjuk, és szórhatunk például fényes cukorgyöngyöket vagy durvára tört magvakat a csokiburokra. Jöhet a következő 2-3 kapszli, és így tovább, amíg mindet befedtük.

Mozart-szaloncukor

Hozzávalók (kb. 20 darabhoz): 10 dkg mogyorónugát, 5 dkg blansírozott mandula, 5 dkg sótlan pisztácia (megtisztítva mérve), 8 dkg cukor, 2,5 dkg akácméz, 3 dkg víz, 1-2 szem keserűmandula vagy pár csepp színtelen keserűmandula-aroma, 25 dkg étcsokoládé

Először a pisztáciamarcipánt készítjük el. A mandulát és a pisztáciát 3-4 percre forró vízbe áztatjuk, majd lecsepegtetjük, és aprítógépben durvára aprítjuk. Ezután cukorszirupot készítünk: a vizet, a cukrot és a mézet egy kisebb lábasba tesszük, és 122 fokosra melegítjük, ezt konyhai hőmérővel ellenőrizzük. A kész cukorszirupot ráöntjük az összeaprított mandula-pisztácia keverékre, és összekeverjük, hogy mindenhol befedje a magokat, majd szobahőmérsékletűre hűtjük. A cukorszirupos magokat aprítógépben addig aprítjuk, míg egy tömbbé áll össze, és sima, egyenletes lesz az állaga. Ha keserűmandula-aromát használunk, azt az aprítás elején adjuk a magokhoz, majd kóstoljuk, hogy kell-e még pótolni. Érdemes pulzálva aprítani, és a gép falára tapadt masszát egy kanállal időnként lekaparni. Ha készen vagyunk, a masszát sütőpapíron átgyúrjuk, rudat formázunk belőle, és folpackba csomagolva pár órára a hűtőbe tesszük. A mogyorónugátot 20 pici téglalapra vágjuk fel: ezek lesznek a szaloncukrok közepei. A pisztáciamarcipánból kisebb diónyi darabokat veszünk, először golyót formázunk, majd kilapítjuk, és belecsomagoljuk a mogyorónugát-rudacskákat, végül a kezünkkel hosszúkás szaloncukorformát alakítunk ki. Az étcsokoládét megolvasztjuk, temperáljuk (lásd a bevezetőben), és egy villa segítségével egyenként megmártjuk benne a szaloncukrokat, majd ezeket sütőpapírra ültetjük, amíg a csokiburok megszilárdul. Végül a szaloncukrokat csomagoljuk: méretre vágott selyempapírba és csillogós sztaniolba, amit ezüstszínben alufóliából is szabhatunk, de gasztronómiai webshopokban különféle színekben is kapható.

A klasszikus Mozart-golyó szaloncukor formájában, házi készítésű pisztáciamarcipánnal.

Csokis adventi naptár

A legnagyobb öröm saját készítésű csokis adventi naptárral visszaszámolni karácsonyig!

Hozzávalók 24 bonbonhoz: 20 dkg marcipánmassza, 3-4 dkg tetszőleges aszalt gyümölcs (például meggy, szilva, vörös áfonya) vagy kandírozott gyümölcs (például gyömbér vagy narancshéj), 2-3 ek. gyümölcspálinka vagy egyéb alkohol, ami a használt gyümölccsel harmonizál, 25 dkg étcsokoládé, 3 dkg fehér csokoládé

Az aszalt gyümölcsöket a gyümölcspálinkába vagy egyéb alkoholba (például konyak, rum, narancslikőr) áztatjuk fél napra. Ha szükséges, a nagyobb gyümölcsöket fel is daraboljuk. Az alkoholos gyümölcsöket lecsöpögtetjük, majd hozzágyúrjuk a marcipánmasszához. A gyümölcsös marcipánt két darab sütőpapír közé helyezve kb. 15x15 cm nagyságú téglalapra nyújtjuk, majd 24 kockára vágjuk. Az étcsokoládét megolvasztjuk és temperáljuk (lásd a bevezetőben), és ebben megmártjuk a marcipánkockákat egy villa segítségével. A kész kockákat sütőpapírra tesszük, míg a csokoládé megszilárdul. Ekkor megolvasztjuk és temperáljuk a fehér csokoládét is, és egy tiszta nejlonzsákba töltjük, aminek a végén pici lyukat vágunk. A fehér csokoládéval megrajzoljuk a kockák tetejére a számokat 1-től 24-ig. Ha a fehér csokoládé is megdermedt, a kockákat kapszliba ültetjük, és szép karácsonyi mintájú dobozba tesszük.

Tipp: Ha gyerekeknek készítjük, az alkohol természetesen elhagyható!

gasztro ábécé

HABARÁS

Ételsűrítési eljárás. A lisztet a tejföllel (esetleg tejszínnel, tejjel) elkeverjük, majd hőkiegyenlítés után vékony sugárban, folyamatos kevergetés mellett a forrásban lévő ételhez öntjük. A habarás után az ételt még 3-5 percig forralni kell, hogy a liszt megfőjön.

HABKÁRTYA

Krémek adagolására szolgáló műanyag, lekerekített lap. Más néven spatula.

HÁJAS TÉSZTA

A vajas tésztához hasonlóan készített, de vaj helyett kifagyasztott, (ledarált, kapart) sertéshájat használnak, tölthető édes és sós töltelékekkel.

HALLOUMI

Félkemény juh- vagy kecskesajtból készült fehér sajt, amely eredetileg Ciprusról származik. A fetasajthoz hasonlóan sós lében érlelik, de nem olyan sós, és az állaga homogén. Ez a lágy, mozzarellaszerű állaga tökéletesen alkalmassá teszi grillezésre.

HALVA

Népszerű édesség a Közel-Keleten és a Balkánon, amelyet őrölt szezámmagból készítenek, méz felhasználásával. Olykor szárított gyümölccsel vagy pisztáciával gazdagítják. Készülhet még szezámmagpasztából (tahini), vagy egyes helyeken napraforgóból.

HARISSA

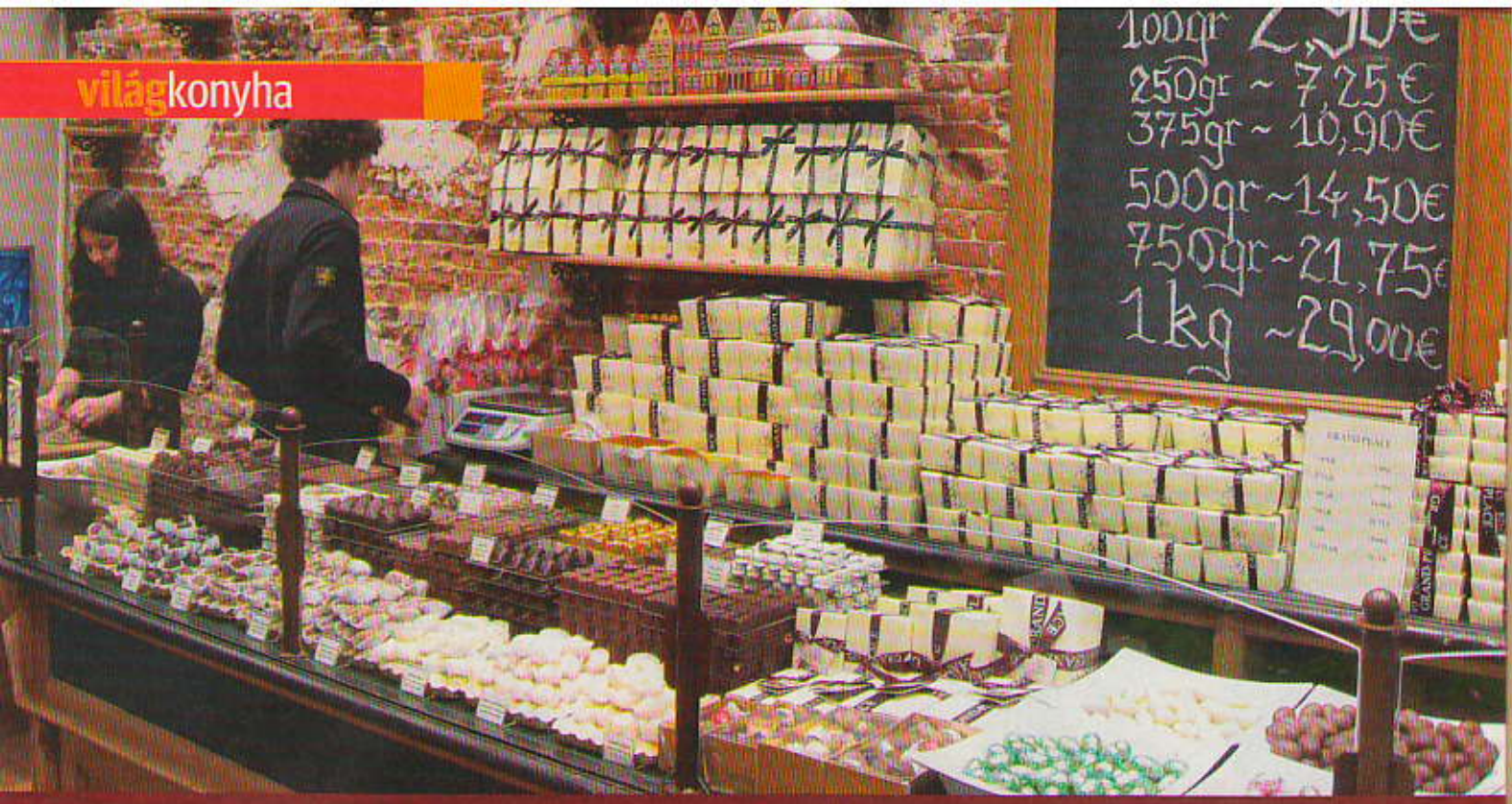
Tunéziából származó csípős chilimártás, vagy még inkább paszta. Alkotóelemei közé tartozik a chilipaprika, a fokhagyma, a koriander, a kömény, és egy kis friss menta is, olívaolajjal összedolgozva. Az észak-afrikai konyha kedvelt ízesítője, ezenfelül asztali fűszerként, kis tálkákban kínálva is használják. Kínálják mártogatónak grillezett húsokhoz, levesekbe, ragukba keverik, a kuszkuszhoz szószként adják. Joghurttal keverve kivülő pác lesz belőle.

HASÉ

Hájas tésztából készített sós aprósütemény, amit hús- vagy halvagdalékkal töltenek meg.

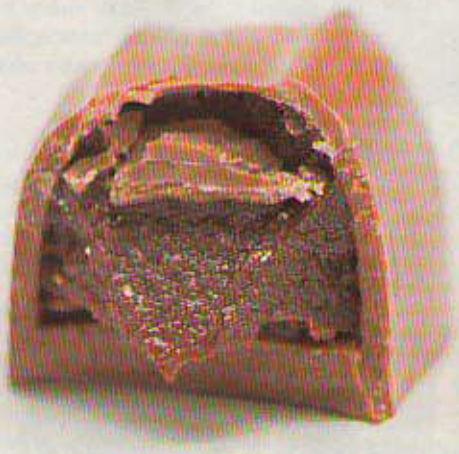
HASENPFEFFER

Erősen fűszerezett 'nyúlgulyás'. A húst bor+borecet páclébe áztatják 1-3 napra. Főtt tésztával vagy gombóccal körítik, tejfölt kínálnak mellé.



CSOKOHOLIZMUS
a nagyvilágból

Ha Belgium, akkor Brüsszel. A praliné, mint a konyhaművészetben ez gyakori, Franciaországból származik. Feltalálója a Napkirály, XIV. Lajos miniszterének szakácsa volt, mandulából és cukorból készítette. A belgák tökéletesítették, és a mai napig Brüsszel a pralinék fővárosa.



A belga praliné attól világhírű már a 17. századtól kezdve, hogy 90 százalékos a kakaóvaj-tartalma. Az ország részt vett Kongó gyarmatosításában, a kongói kakaó pedig első osztályú. Brüsszel tehát a csokievők paradicsoma.

Belgium másik ismert terméke a csokoládé, illetve a csokoládéalapú pralinék. A legismertebb márkák, a Callebaut, Côte d'Or, Neuhaus, Leonidas, Guylian, Galler és Godiva, amelyeket világszerte mindenhol árulnak.

A belga pralinék később a tenger gyümölcseinek alakját öltötték magukra. A tengeri csikó, a vénuszkagyló, a tengericsillag formájú csokoládéburokban nugátkérm rejlik. Az olcsóbb változatokban kevesebb a nugát.

Belgium lakosai átlagosan 8,3 kg csokit fogyasztanak évente.

A kicsi ország 170 ezer tonnányi csokoládét állít elő minden esztendőben, ez pontosan 850 darab Boeing–747-es Jumbo súlyának felel meg. Azt mondják, a csokoládé három szinten hat: a testre, az agyra és természetesen a lélekre is.

KONYAKOS MEGGY

Feltalálója egy németországi szeszgyáros, Hugo Asbach volt, aki a konyakhoz hasonló italt kezdett el gyártani. 1924-ben készítette az alkohollal töltött pralinéját, amelyet női vásárlóknak ajánlott, akik egyébként nem nagyon ittak égetett szeszt.

A csokiturizmus 5 legfinomabb állomása

A következő összeállításból megtudhatjuk, hogy hol készítik a legjobb csokoládét a világon.

1. Oaxaca | MEXIKÓ

A csokoládé őshazája. A maja kultúra nemcsak az építészet és a csillagászat, de a gasztronómia csúcsát is jelentette – miután a kakaóbabból elkészítették isteni italukat, a világ egyetlen ehető orchideájával fűsze- rezték – ez a vanília, egyedül a dél-mexikói dzsungelben nő vadon. A legtöbb mexikói ma is forró csokoládéval kezdi a napját. Keserű és édes változata is létezik. Az összes kávézó, étterem kínálatában szerepel, nemzeti ital.

2. Brüsszel | BELGIUM

A világ csokoládé-fővárosa. Beszél- jenek a számok: 12 csokoládégyár, 16 csokoládémúzeum, 2000-nél is több csokishop... A legtöbb üzletben ráadásul kézzel készített csokoládét árulnak. Igazi belga specialitás a praliné és a trüffel, s Brüsszel ad otthont a Godiva, Neuhaus és Leonidas csokoládénak.

3. Zürich | SVÁJC

Zürich a Toblerone, Lindt, Sprüngli, Teuscher és Cailler-Nestlé csokoládék otthona. Ilyen kitűnő választék mellett nem csoda, hogy a svájciak vásárolják a legtöbb csokoládét a világon. bármerre is járunk, folyton csokishopokba- botlunk. A legkedvezőbb áron a Lindt csokigyár üzletében szerezhetjük be a vágyott édességet.

4. Hershey | PENNSYLVANIA, USA

Igazi amerikai büszkeséggel csokoládévárosnak nevezi magát. Itt van a Hershey csokoládégyár és a Hershey Park, amely nem más, mint egy szórakoztató-központ és témapark, és a téma mi lehetne más, mint a csokoládé...

San Francisco | KALIFORNIA, USA

San Francisco 1852 óta működő, Ghirardelli téri kávézója világhírű csokoládéjáról híres, olyannyira, hogy kész kihívás bejutni az üzletbe, amely folyton tele van turista és helybeli édesszájúakkal. A TCHO csokigyár az öbölben érdekes, kalandos, persze csokoládékóstolóval egybekötött túrákra invitál.

GYÓGYÍTÓ ÉDESSÉG

Míg korábban a csokoládét gyógyszerként használták, mára szinte teljes mértékben élvezeti cikké vált. Pedig sokat tudtak őseink, hiszen használták a fáradtság leküzdésére, anginás fájdalom, hasmenés esetén, vártak tőle afrodiziákus hatást, kezelték vele a köszvényt, a bőrkiütéseket, a lázat és a görcsrohamokat. Ismeretes volt depresszió oldó és kimerültséget ellensúlyozó hatása. Ma már tudjuk, hogy nem minden csokoládé, ami annak tűnik.

– Az étcsokoládé kakaótartalma legalább 43 százalékos, de még jobb, ha 55-75 százalék közötti.

– A keserűcsokoládék kakaótartalma még magasabb, 85-90 százalék. Minél magasabb a kakaótartalom, annál minőségibb termékről beszélhetünk.

– Ezzel szemben a tejcsokoládé kakaótartalma 25 százalék körül mozog, és kakaóporon kívül 14 százalékban tejport tartalmaz, emellett találunk benne kakaóvajat és cukrot is.

MENNYEI ILLATÚ SÜTEMÉNYEK

„Szép a fenyő télen, nyáron
Sose lepi dermedt álom
Míg az ágán jég szikrázik
Üde zöldje csak pompázik.
Nagykarácsony immár eljő,
Érkezik az új esztendő
míg a mező dermed, fázik,
a zöld fenyves csak pompázik."
Weöres Sándor: Szép a fenyő

A latin eredetű szó (adventus) a Megváltó eljövetelére utal. Az advent az egykori keresztények egyik fontos böjti időszaka volt, amelynek jelentősége mára visszaszorult. A katolikus egyház 1917-ben el is törölte az adventi böjtöt. A karácsonyt megelőző hetek különös hangulattal telítődnek. Előkerülnek az adventi koszorúk, gyertyák gyúlnak – és aki csak egy kis kedvet is érez a sütéshez, ilyenkor biztosan készít egy-két vagy akár tucatnyi, esetleg még több aprósüteményt, bejglit, tortát, lekvárral, krémekkel töltött desszertet: méz, vanília, fahéj, pirított mogyoró, csokoládé mennyei illata lengi körül a konyhát...

„Ezüst esőben száll le a karácsony,
a kályha zúg, a hóesés sűrű;
a lámpafény aranylik a kalácson,
a kocka pörg, gőzöl a tejsűrű.

Kik messze voltak, most mind összejönnek
a percet édes szóval ütni el,
amíg a tél a megfagyott mezőket
karcolja éles, kék jégkörmivel.

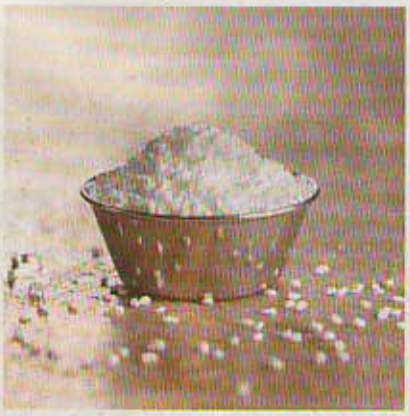
Fenyőszagú a lég és a sarokba
ezüst tükörből bókol a rakott fa,
a jó barát boros korsóihoz von,

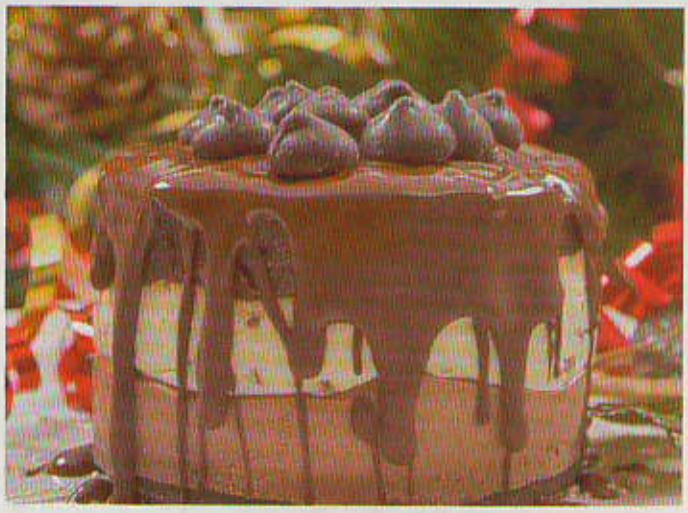
És zsong az ének áhítatba zöngve...
Csak a havas pusztán a néma csöndbe
sír föl az égbe egy-egy kósza mozdony."
(Kosztolányi Dezső: Karácsony)

Csokoládés angyal

Hozzávalók:
A töltelékhez:
25 dkg étcsokoládé
20 dkg tejszín
1 evőkanál kakaópor
1-2 csepp mandulaaroma
A díszítéshez:
cukorgyöngy
5 dkg tortabevonó
A tésztához:
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só
1 tojás
5 dkg kristálycukor
25 dkg liszt
12,5 dkg margarin

A töltelékhez a csokoládét a tejszínnel elkeverve felmelegítjük, amíg fel nem olvad. Kakaót, mandulaaromát vagy narancslikőrt keverünk hozzá. Egy éjszakára hűtőbe helyezzük. A lisztet, a margarint, a cukrot, a vaníliás cukrot, a sót és a tojást összegyúrjuk. Fóliába csomagoljuk, és 20 percre hűvös helyre tesszük. A tésztát átlátszó fólia között kb. 1/2 cm vastagságúra nyújtjuk. Az angyal körvonalait átrajzoljuk pergamenpapírra, és kivágjuk. A sablont a tésztára helyezzük, és kivágunk összesen 4 angyalt. A „szárnyakat", a „hajat" és a „ruhát" késsel berajzoljuk. A maradék tésztából süteményt formázunk. Az egészet sütőpapírral kibélelt sütőlapra helyezzük, és 200 fokra előmelegített sütőben kb. 15 percig sütjük. Hűlni hagyjuk. A csokoládékrémet felverjük. Az angyalokat megtöltjük és összeillesztjük. A díszítést folyékony tortabevonóval rajzoljuk meg.





Tejszínes trüffel

Hozzávalók kb. 20 darabhoz:
10 dkg étcsokoládé
10 dkg tejcsokoládé
5 dkg fehér csokoládé
1/2 dl tejszín
3 dkg + 1 dkg vaj
1/2 rúd vanília kikapart magjai
1 teáskanál gyömbér (vagy fahéj ízlés szerint)
1 evőkanál konyak (vagy rum, alkoholmentes változatban: narancslé)
5 dkg mandulaforgács

Öt dkg étcsokoládét tegyünk félre. A többi csokoládét tördeljük apró darabokra, 3 dkg vajjal, konyakkal és a tejszínnel olvasszuk fel, fűszerezzük ízlés szerint vaníliával és gyömbérrel (vagy fahéjjal). A csokoládékrémet öntsük egy frissen tartó fóliával kibélelt kb. 10×15 cm-es üveg- vagy műanyag tálba. Fedjük le az edényt, és tegyük be egy éjszakára a hűtőszekrény alsó polcára.

Másnap a már megszilárdult csokoládéhasábot borítsuk fóliával fedett deszkára. Az így felülre került fóliát távolítsuk el. A hasábot 1-1,5 cm-es kockákra daraboljuk.

A kis kockákból hideg vízbe mártott kézzel formáljunk golyókat. Tegyük vissza a hűtőszekrénybe, hogy megszilárduljanak.

Egy méretes tálcát borítsunk be sütőpapírral. A maradék csokoládét vízfürdőn olvasszuk fel, adjunk hozzá 1 dkg vajat. A már langyos olvasztott csokoládéban forgassuk meg a trüffelek felét, és helyezzük a sütőpapírral fedett tálcára. A maradék trüffelt pedig hempergessük mandulaforgácsba. Kis minyonpapírokba helyezve hidegen kínáljuk.

Mikulás-sütemény

Hozzávalók:
A tésztához:
60 dkg liszt
1 csomag sütőpor
1 csomag vaníliás cukor
30 dkg porcukor
25 dkg margarin
2 tojás
Díszítéshez:
1 tojásfehérje
10 dkg porcukor
piros kristálycukor
franciadrazsé
fehér csoki
mazsola
fehér mályvacukor

A lisztet kiöntjük a gyúródeszkára. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot, sütőport, a porcukrot, és alaposan összekeverjük. Ezután beletesszük a margarint, a tojásokat, és tésztát gyúrunk. A tésztát lisztezett gyúródeszkán kisodorjuk, majd pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Kb. 10-15 perc alatt süssük aranybarnára. Miután megsült, a sütiket szedjük ki egy rácsra, és hagyjuk kihűlni. Ez idő alatt készítsük el a fehér cukormázat. 1 tojásfehérjét 10 dkg szitált porcukorral, vagy apró szemcsés cukorral kemény habbá verünk (a cukor folyamatos hozzáadásával). A kihűlt sütiket egyenként díszítsük, nem kell megvárni, míg a cukormáz megköt.
A sütik felületét kenjük be a cukormázzal. Felső harmadára piros cukrot szórjunk, ez adja majd a sapkát, tetejére mályvacukorból készítsünk bojtot. Ezután nagyjából a süti közepére helyezzük el a Mikulás „orrát", egy piros drazsét, és a mazsolaszemeket. Szakállnak reszeljünk fehér csokit.

Habcsók

Hozzávalók:
4 tojásfehérje
28 dkg porcukor
1 evőkanál citromlé (100 százalékos)

A leírt nyersanyagokat tegyük habüstbe, állítsuk a tűzhelyre tett, hideg vízzel félig töltött lábasba. Most kezdjük el a vizet hevíteni alatta, és egyúttal elkezdjük a habot verni. Addig verjük, keverjük, amíg a hab az alakját megtartja. A kész habcsókot változatosan ízesíthetjük és alakíthatjuk. Sütni nem szabad, csak langyos sütőben szárítani. A habcsók felrakása előtt a sütőlapot ne kenjük meg: a kellően kiszáradt habsüteményt megérintve a helyéről elmozdul. A kialakított süteménynek emelkednie, színesednie szárítás közben nem szabad. Készíthetünk belőle csillagos csővel ellátott nyomózsákból koszorút, piramis alakú habcsókot, amelyet a sütőlapra tett fél dióra nyomunk.

Kócos csók:
a leírt habmennyiséghez 35 dkg durvára vágott diót keverünk. Két kiskanállal egyenlő nagyságú kis gömböket rakunk a sütőlapra.

Kókuszcsók:
az elkészített habcsók anyagához 25 dkg kókuszreszeléket keverünk.

Mézes sült alma

Hozzávalók:
méz
dióbél
mazsola
rum
citromlé

A mazsolát beáztatjuk rumba, a diót pedig apró darabokra vágjuk. Az almát a magháza felett kettévágjuk, a magházát kivájjuk. Az üreget belocsoljuk kevés citromlével, majd beleteszünk dióval elkevert (lecsurgatott) mazsolát, arra kanalazunk egy kis mézet, végül összeillesztjük az almák két felét. Forró sütőbe tesszük, és addig sütjük, amíg egy kicsit nem veszít a tartásából. Ízlés szerint rum nélkül – a mazsolát vízbe áztatva – is elkészíthetjük.

ÜNNEPI PRAKTIKÁK

Célszerű száraz aprósüteményekkel kezdeni a karácsonyi sort, amelyek jól záródó dobozokban, rétegenként uzsonna- vagy sütőpapírral elválasztva, hűvös helyen (kamrában, adott esetben előszobában) hetekig tárolhatók. A tojás, tej, zsiradék hozzáadása mind csökkenti az eltarthatóság idejét, ezért ha többféle süteménnyel készülünk, tervezzük meg a sorrendet! Kezdjük a mézessel! A mézes tésztából sült figurák karácsonyfadíszként is tökéletesek, a cukormázbevonat nem csupán dekoratív, de az eltarthatóságot is növeli.

Vaníliás kifli – ánizzsal, naranccsal

Hozzávalók kb. 65-70 darabhoz:
30 dkg finomliszt
20 dkg hideg vaj
10 dkg darált mandula
1 kisméretű tojássárgája + 1 teáskanál hideg víz
10 dkg porcukor
1/2 teáskanál őrölt ánizs
1 csomag vaníliás cukor
A forgatáshoz:
10 dkg porcukor
1 narancs frissen reszelt héja

A narancsot alaposan megmossuk, megszárítjuk, a héját lereszeljük, összeforgatjuk a 10 dkg porcukorral. Félretesszük. 2 nagy tepsit sütőpapírral borítunk. A sütőt 170 fokra előmelegítjük. A kiflikhez a lisztet tálba szitáljuk, hozzáadjuk a kétféle cukrot, az ánizst és a mandulát.
Alaposan összekeverjük. Apró kockákban beletesszük a vajat, elmorzsoljuk. A tojássárgáját a vízzel elkeverjük, a többi hozzávalóhoz öntjük. Gyors mozdulatokkal összeállítjuk a tésztát.
Féldiónyi darabokat szakítunk ki a tésztából, amelyeket 6-8 cm hosszú kis rudakká sodrunk, kifli alakúra meghajlítunk. Az előkészített tepsire rakosgatjuk, 15-20 perc alatt világosra sütjük, még melegen a narancsos porcukorba forgatjuk.

Forró téli fűszeres italok

RÉGENVOLT KARÁCSONYOK ITALAI

Az egykori Osztrák–Magyar Monarchia (1867 és 1918 között fennállt különleges, kettős (dualista) állam, pontosabban államszövetség volt Közép-Európában.) területén karácsonykor rendkívül népszerűek voltak a forró, fűszeres italok. Ausztria jellemző itala a kedvelt Jägertee (vadásztea) és a puncs. A Jägertee régi formájában a pálinka vagy a rum, és a forró tea 1:4 arányú keveréke. A vadászok a XIX. századi italának mai receptjeiből már a rum, a pálinka, a bor, a tea és a fűszerek sem hiányoznak. A Jägertee grog néven is ismert Csehországban és Szlovákiában. A grog eredeti értelmezésében 1740-ben a Brit Királyi Haditengerészetnél bevezetett, vízzel vagy híg sörrel hígított rum volt. Modern formájában gazdagabb és ízesebb, mint korai elődjei. Készítéséhez forró víz, citromlé, rum, cukor és illatos fűszerek (fahéj, szegfűszeg, citromhéj) kellenek. A karácsonyi puncs a Monarchia országaiban már a XVIII–XIX. századtól meleg ital volt. Napjaink receptjeiben fehér- és vörösborral készül, és ezzel már a forralt bor rummal gazdagított téli változatává alakult át.
Mindenütt megtalálható téli italok az egyszerű boros és pálinkás teák is. A teához adagolt gyümölcspárlatok sokfélesége az Obstlertől a sljivovica, rakia, tuica, pálenka legkülönbözőbb nemzetségéig terjed. Szerbiában a vruca rakija a karácsony jellegzetes itala. Készítéséhez a karamellizált cukrot vízzel hígított szilvapálinkában oldják fel.

Winter Punch

Hozzávalók:
1/2 csésze méz
3/4 csésze citromlé
6 kardamommag, 3 rúd fahéj
1 tk. fűszerkeverék
2 tk. egész szegfűszeg
1/2 liter vörösáfonya-lé
5 csésze almalé
5 csésze sárgabaracknektár
3 liter gyömbérsör

Rakjuk egy lábasba a mézet, citromlevet, kardamommagokat, fahéjat, vegyes fűszerkeveréket és az egész szegfűszegeket, forraljuk fel az egyveleget, majd tovább kis lángon kb. 10 percig. Szűrjük le a keveréket, majd hűtsük le. Miután lehűlt, keverjük bele a gyümölcsleveket és a gyömbérsört.

Pikáns mézes forralt bor

Hozzávalók:
1 liter vörösbor
8 kanál méz
1 rúd fahéj
5 szegfűszeg
1 teáskanál Erős Pista vagy egy félbevágott cseresznyepaprika (vagy chili)
1 citrom felkarikázva

A bort és a többi hozzávalót egy lábasba öntjük, majd forráspontig hevítjük (ne forraljuk, mert az árt a bor aromájának), belekarikázzuk a citromot, és csészékbe öntve forrón tálaljuk.

Forró mézes rum

Hozzávalók:
1 pálinkáspohár rum
2 kanál méz
1 rúd fahéj
1 citrom kifacsart leve
2 szegfűszeg

Melegítsük az összes hozzávalót forráspontig, és egyből, hosszú pohárban tálaljuk.

Mézes-fűszeres lélekmelegítő

Hozzávalók:
2,5 dl narancslé
4 szegfűszeg
1 rúd fahéj
3 evőkanál fekete tea
méz
1,5 dl ananászlé
1 csipet szerecsendió

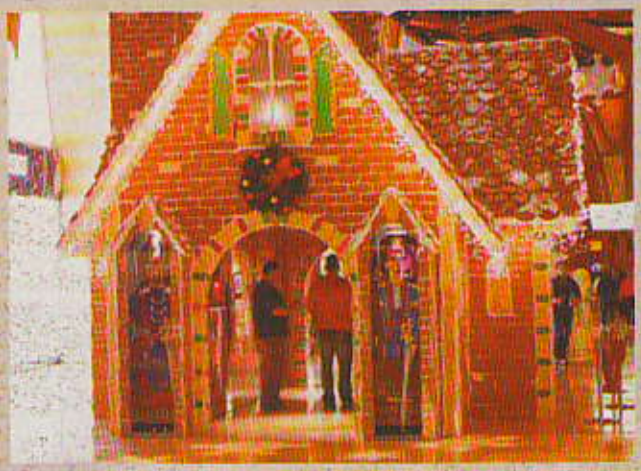
A narancslevet, a szegfűszeget és a fahéjat kis edényben 5 percig forraljuk, majd 30 percig állni hagyjuk. Közben a teát fél liter forró vízzel leöntjük, és 5 percig állni hagyjuk. Mézzel ízesítjük. A narancsléhez öntjük a teát, belekeverjük az ananászlevet és a szerecsendiót. Még egyszer felforraljuk, és tűzálló poharakba szűrjük

Jägertee

Hozzávalók:
250 ml víz
1 filter fekete tea
50 ml rum
2 kanál narancslé
1 szelet citrom
fahéj
méz

Forraljuk fel a vizet, majd tegyük bele a teafiltert, és hagyjuk 10 percet állni. Az idő leteltével vegyük ki a filtert, és adjuk hozzá a rumot, a narancslevet, a citromkarikát, a fahéjat és a mézet. Forraljuk fel újra, majd hagyjuk 5 percig főni alacsony lángon. Végül szűrjük le az egészet, hogy megszabaduljunk a szilárd összetevőktől, és azon nyomban melegen fogyasszuk az italt.

Gigantikus mézeskalácscsodákkal várja a világ a karácsonyt

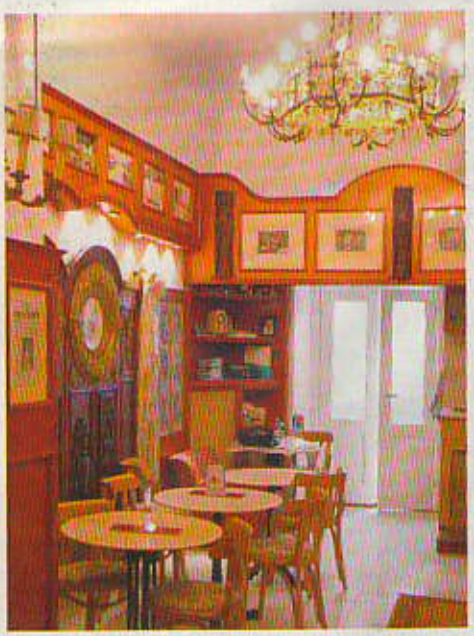


Mind komolyabb és hatalmasabb építmények készülnek karácsony közeledtével mézeskalácsból az Egyesült Államokban, egyebek közt „életnagyságú" ház, amelyben belül is lehet barangolni. Jancsi és Juliska „mesés" mézeskalácsházának valódi változata jóval nagyobb egy erdei kunyhónál. Kétszintes, ennélfogva 8,5 méter magas. Hatezer mézeskalácstéglából épült, 9 tonnát nyom. Connecticut államban az uncasville-i Mohegan Sun kaszinóban lehet megtekinteni kívül-belül. A hawaii Waikikiben a Sheraton Hotel mintáztatta meg cukrászaival egyebek közt a londoni Tower-hidat, a párizsi Eiffel-tornyot. Manhattanben a Le Parker Meridien szálló szolgál New York-i pékségek mézeskalácscsodáival, egyebek közt az egyiptomi Szfinxszel – bár csak kicsinyített mással. Az arkansasi Little Rockban a Capital Hotel ugyan mindössze 4 méter 20 centi hosszú és 3 méter 60 centi széles mézeskalácsfalut építtetett, viszont nagyon aprólékosan kidolgozottat. A házakon kívül akad benne jó pár tehén, ló, őz, nyúl, kacsa. A növényzet egyebek közt 100 fenyőfából áll. A táj havas, és az egész kompozíció leginkább egy vasúti terepasztalhoz hasonlít: nem hiányzik belőle a szintén mézeskalácsból sütött gőzmozdonyos szerelvény sem.

Nobel-díjas gyereket szeretne? Adjon neki sok csokit!

A New England Journal of Medicine című lapban megjelent tanulmány összefüggést vél felfedezni a csokoládéfogyasztás mennyisége és a Nobel-díjasok száma között, és azt állítja, hogy az édesség hatására jelentős mértékben fejlődik az agy. A tanulmányt készítő dr. Franz Messerli, a St. Luke's-Roosevelt Kórház és a Columbia Egyetem munkatársa arról számolt be, hogy a zöld teában, vörösborban, illetve a csokoládéban is megtalálható flavonoidok lassítják, sőt akár vissza is fordítják az idősödéssel összefüggésbe hozható mentális hanyatlás folyamatát. Ezek után a szakember arra volt kíváncsi, vajon egy ország egy főre jutó csokoládéfogyasztása hatással van-e a Nobel-díjasok számára, és meglepő módon arra az eredményre jutott, hogy igen, a két dolog között van összefüggés. Mind csokoládéfogyasztásban, mind a Nobel-díjasok számában Svájc jár az élen, míg az Egyesült Államok, Hollandia, Írország, Franciaország, Belgium és Németország a középmezőnyben foglalnak helyet, a sereghajtók között pedig Kína, Japán és Brazília található meg.

KIÁLLÍTÁS NYÍLT AZ AUGUSZT CUKRÁSZDINASZTIÁRÓL



Az Auguszt cukrászda 1870-ben kezdődő történetét a magyar történelem viharainak kontextusában bemutató kiállítás nyílt vasárnap a fővárosi Magyar Kereskedelmi és Vendéglátó-ipari Múzeumban. Kiss Imre, a múzeum igazgatója elmondta: az Édes dinasztia – az Auguszt cukrászda története című kiállítás apropóját az adta, hogy Auguszt Elemér, az ötgenerációs cukrászdinasztia jelentős alakja november 30-án lett volna 100 éves. A jelenleg három cukrászdát üzemeltető vállalkozás vezetője, Auguszt Olga – akinek Auguszt Elemér a nagyapja volt – a történelmi viszontagságokra utalva elárulta: a 20. század végére a családnak olyannyira nem maradt semmije a megelőző generációk hagyatékából, hogy a kiállításon látható tárgyak nagy részét is úgy kellett visszavásárolniuk innen-onnan. A 2013. március 3-áig látogatható kiállításon a család történetét bemutató szöveges ívek mellett korabeli cukrászati eszközök és az egykori üzletek berendezési tárgyai is láthatók.

Szeretet, bor, karácsony

Takács Zoltán a BorPont tulajdonosa, a Gasztromagazin borszakértője.

A Bibliában a leggyakrabban említett ital a bor. Talán nem véletlen, hogy karácsony közeledtével ajándékként, de az ünnepi vacsora kellékeként is szóba kerül. A Gasztromagazin borszakértőjével, Takács Zoltánnal szeretetről, borról és a közelgő ünnepről is beszélgettünk.

Munkatársunktól

– Jó bort kibontani mindig ünnep?

– Egy finom pohár bor valóban a mindennapok ünnepe. Ám karácsonykor nagyobb figyelmet is érdemes szentelni arra, mi kerül a poharunkba. Ha valaki figyelmesen tanulmányozza a Bibliát, észreveszi, hogy a leggyakrabban említett ital a bor. Nyilván az egyik legmisztikusabb ünnepen is asztalra kerül. Úgy vélem, a karácsony méltó arra, hogy ha tehetjük, igazán finom borokat fogyasszunk.

– Ételt a borhoz, vagy bort az ételhez?

– A kérdést alapvetően az ételek felől érdemes megközelíteni. Karácsonykor a hal az egyik legelterjedtebb ünnepi étel. Halhoz pedig fehérborok illenek. Kivéve a halászlét, mert minden olyan ételhez, amelyben paprika van, vörös színű bort ajánlanék. Tapasztalom, hogy sokan veszik észre, vacsora után milyen jót tesz a hangulatnak, ha zenét hallgatnak, és a beszélgetés közben elkortyolnak mondjuk egy kis édes tokaji aszút.

– A bor ajándékként is ott van az ünnepben?

– Aki bort ad, életet ad. Ezért is tartom jó ajándéknak.

– Életet ad?

– Persze, hiszen az alkoholtartalmú italaink közül a bor az egyetlen, amelynek az élete nem ér véget azzal, hogy palackba zárják. A bor ezután is továbbfejlődik. És akár az embernek, hol jó-, hol rosszkedve van. Nem tudom megmondani, miért, de néha jobb ízű egy palack bor, néha kevésbé, pedig ugyanazon évjárat, ugyanazon palackozás és pince. Vagyis a bor az üvegben is él, mocorog, változik.

– Van külön etikettje annak, hogyan ajándékozzunk bort?

– A lényeg, ha a bort önálló ajándékként adjuk át, soha ne csomagoljuk be papírba. A bort illik azonnal megnézni, de ezt csak akkor teheti meg az ajándékozott, ha nincs körberagasztva a palack. Italtasakot, vagy olyan dobozt ajánlok erre az esetre, amelyben látható a címke.

– Gondolom, egy borral foglalkozó szakembernek a karácsonyi menü elfogyasztása közben többfajta bort is kötelező megbontani?

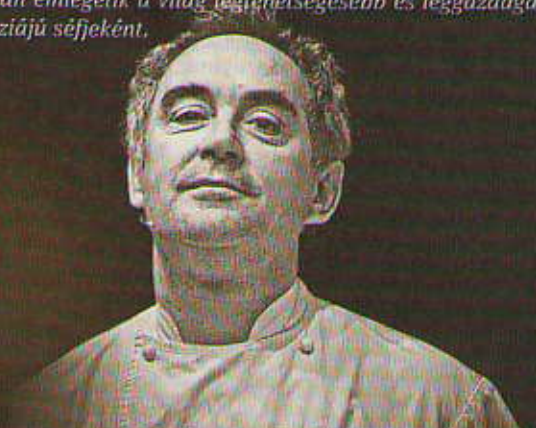
– Mi mindig könnyű fehérborral koccintunk. Majd a halászléhez és a rácpontyhoz előkerülnek a vörösborok. Végül a libamájpástétom mellé a tokaji aszú. Fontos a jó bor karácsonykor, de a legfontosabb a szeretet. Annak hiányát a bor időlegesen feledtetheti ugyan, de nem pótolhatja. Mi is ennek szellemében ünneplünk, és bízom benne, hogy nagyon sok család megteheti majd idén is azt, hogy szeretetben, békességben együtt töltsön el szép órákat. Persze ha van egy-két pohár finom bor is náluk, ez az idő csak emlékezetesebb és kedvesebb lesz.

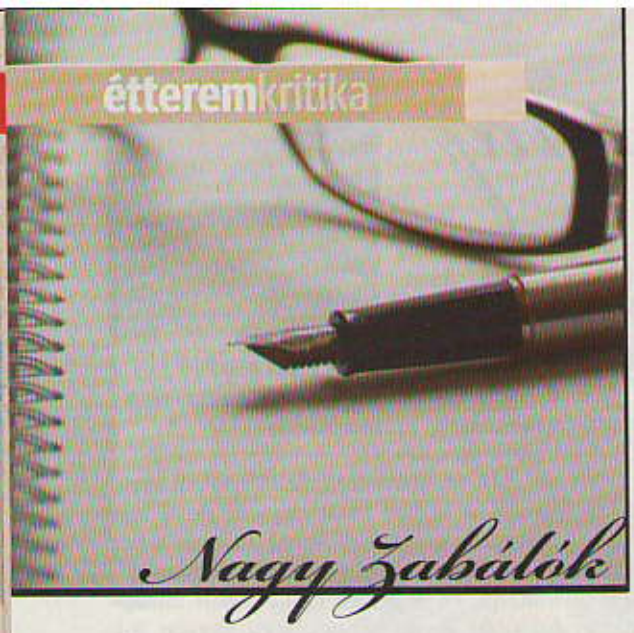
Halételhez, ha az paprikával színezett, vörösbor dukál!

Elárverezik az elBulli borait

Elárverezik az egykori elBulli nevű világhírű spanyol étterem borospincéjének tartalmát. A Sotheby's aukciósház közleménye szerint a 2013-ban árverésre kerülő több mint 2800 palack nagyjából 1,6 millió dollárt (346,3 millió forint) fog hozni a konyhára. Az étterem 2011 júliusában húzta le végleg a redőnyt, amikor a főszakács és társtulajdonos Ferran Adria, valamint üzleti partnere, Juli Soler új kulináris kísérleti központ megvalósításába fogott. A molekuláris gasztronómia úttörőjeként ünnepelt Adria szerint az árverésből befolyó összeget az új intézmény alapítására fordítják.

Az elBulli több mint egy évtizeden át büszkélkedhetett három Michelin-csillaggal és a brit The Restaurant című magazin ötször választotta meg a világ legjobb éttermének, míg Adriát gyakran emlegetik a világ legtehetségesebb és leggazdagabb fantáziájú séfjeként.

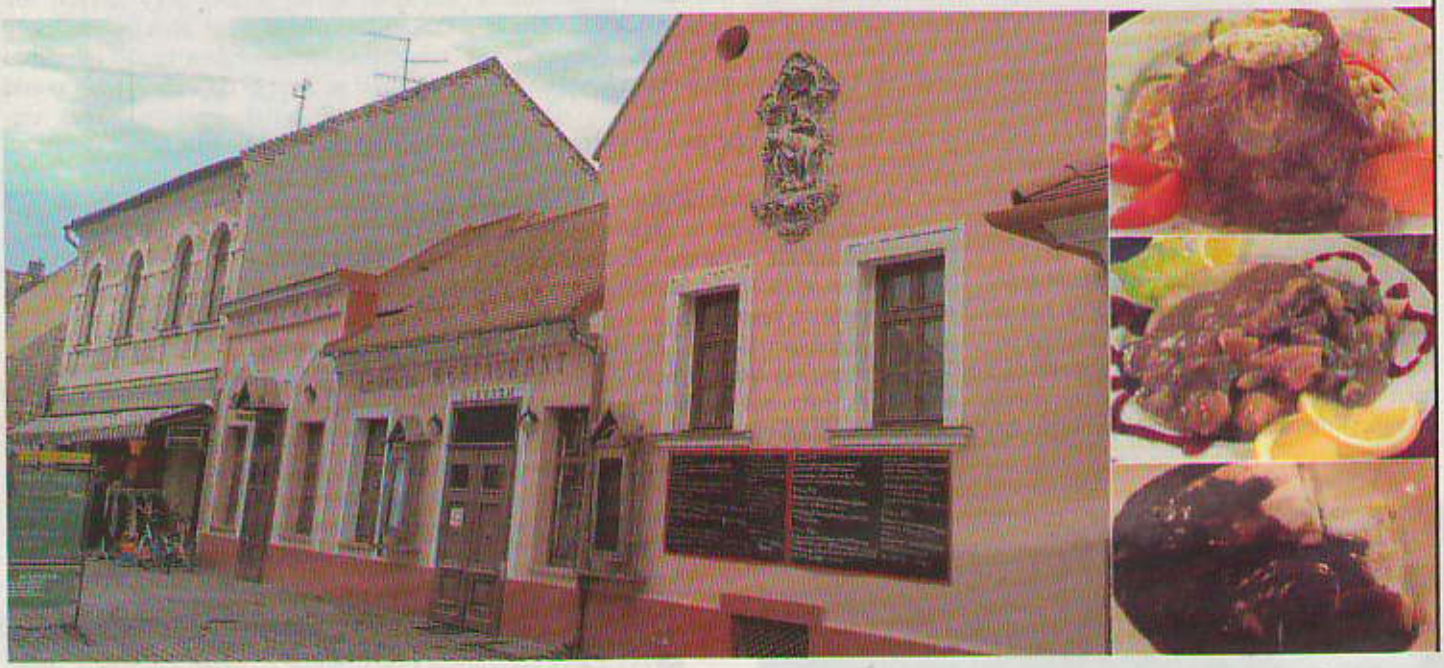




Kétszemélyes gasztrokommandó

Túlsütött bárányesteak az Ambróziában

Gasztrokommandónk továbbra is járja a megye éttermeit, csárdáit, bisztróit, pizzériáit, s vadássza a finomabbnál finomabb ízeket, de új felállásban. Kétszer kétfős csapatunk ezentúl „Nagy Zabálókként" foglal helyet és rendel a vendéglátóegységekben, majd tapasztalatait éttermi kritikaként osztja meg a Kisalföld olvasóival. Végezetül egy kis segítség az éttermeknek: Nagy Zabálókként elsősorban Marco Ferreri örökzöld klasszikusa, a Nagy zabálás című film előtt szeretnénk tisztelegni, vagyis kis csapataink nem az óriási adagokat, hanem a minél ízletesebb falatokat keresik gasztronómiai kirándulásaik során.



Advent első hétvégéjén a Lajta-parti város sétálóutcája ünnepi fényekbe öltözött, mint ahogy a belváros szívében található Ambrózia dekorációját is karácsonyt váró hangulat határozza meg. Ha elvonatkoztatunk a feldíszített, színes égőktől villogó falaktól, a II. kategóriájú étterem belső tere kávézó, cukrászda és pub különös, eklektikus elegyét adja. Olyan érzésünk van, mintha időutazásban lenne részünk a 2000-es évek elejére.
Szimpatikus, fiatal felszolgálónk udvariasan nyújtja át az étlapokat. A mosonmagyaróvári étterem kínálata nem könnyű olvasmány: a magyaros konyha ismert specialitásaitól kezdve hal- és vadételeken át a frissen sültekig kínál fogásokat az Ambrózia, s akkor a pizzákat meg sem említettük. Sokszor írtunk már arról rovatunkban, hogy ha sokat akar markolni, valójában keveset fog adott étterem: többtucatnyi ételt ugyanis gyakorlatilag képtelenség mindig magas színvonalon, frissen szervírozni a vendégeknek pár fős konyhai személyzettel. Mindez a nemzetközi trendekkel is teljesen szembe megy: külföldön és egyre inkább Budapesten is a minőségi konyhát képviselő éttermek, bisztrók a szezonalitásra, az ötletességre, új ízek felfedezésére törekednek.
Első körben húslevest májgaluskával és szigetközi halászlét rendelünk. Mindkét leves tisztességes, „iparos" munka, amelyek sok izgalommal nem szolgálnak. A levesek párbaját a húsban gazdag hallé nyeri. A májgombócokról ugyanakkor sok jót nem tudunk írni, a máj hamisítatlan ízét nem érezzük, megkockáztatjuk, hogy hasonló májgaluskát iskolai menzán összegyúrnak a konyhás nénik az éhes diákoknak. Főételnek szigetközi borókás vadfalatokat, birsalmás gombás mártással burgonyalepényen, illetve rozmaringos bárányesteaket pirított juhtúrós reszelt burgonyával választunk. Utóbbi esetében felszolgálónk „elfelejtette" megkérdezni, mennyire kérjük átsüttetni a húst. Mindezt nem tettük szóvá, kíváncsian vártuk a végeredményt, ami elég távol esett a pirosas-rózsaszín steakbelsőtől. Elfogadjuk, hogy sok vendég a hagyományos hússütést részesíti előnyben, ám akadnak, akik szeretik élvezni az élettel teli húsokat. Második kategóriájú étteremben alapkövetelménynek kell(ene) lennie, hogy a vendég dönthessen ebben a kérdésben. A borókás vadfalatok mentették meg az Ambrózia becsületét: a jól fűszerezett raguban a birsalma és a gomba remek párost alkotott. A köretek közül a burgonyalepényre nem lehet rossz szavunk, míg a túl sós juhtúrós reszelt burgonyát nem találtuk túl frissnek.
A desszertnek alpesi és Gundel-palacsintát teszteltünk: egyik sem hagyott maradandó nyomokat bennünk. Az 10 ezer 650 forintos végszámlát sokalljuk, de az osztrák és szlovák határ közelében ezek az árak teljesen átlagosak.

AZ ÉTTEREM ÉRTÉKELÉSE:
Konyha: közepes ételek kreativitás nélkül, 6 pont (1–10-ig).
Minden egyéb (felszolgálás, étlap, berendezés, miliő): a szimpatikus felszolgáláshoz remélhetőleg idővel több szakértelem párosul, a belső tér étterem helyett pubra emlékeztet, 5 pont (1–10-ig).

Hogyan indult a pályafutásom?

ÉLES VILMOSNÉ GIZI
egészségtantanár

26 évvel ezelőtt csak férfiak között dolgoztam, akik szerettek mindent megünnepelni. Igyekeztem finomságokkal feldobni a hangulatot. Volt azonban egy bökkenő: két kolléga vegetáriánus. Elkezdtem kutatni, mit mivel, hogyan érdemes variálni, és kétféle „menüt" kellett készítenem. Nem akartam hinni a szememnek: az ünnepi asztalról hamarabb eltűntek a vegakajáik, mint a hagyományosak. Az újdonság varázsa a mindenevőkre is hatott. Ezután egyre jobban beleástam magam az egészséges táplálkozás témakörébe. Segítségemre szolgáltak dr. Oláh Andor kiadványai. Ez adta a lendületet, hogy egy üzletet nyissak azzal a céllal, hogy az akkor szegényes reformélelmiszer- és gyógynövényellátást bővítsük. Lehetőségeinkhez képest segítsek azoknak, akik vagy saját elhatározásból döntöttek a reformtáplálkozás mellett, vagy valamilyen betegségük következtében vált szükségessé a speciális összetételű táplálékok fogyasztása.

A felnőttek után a gyerekek felé fordultam, hiszen már gyerekkorban szükséges, hogy a természetes ízeket megismerjék és elfogadják. Ezért elvégeztem az egészségtan-tanári szakot. Óvodákban, iskolákban, egészségnapokon mutatom be és kóstoltatom a mindennapi életben fogyasztandó természetes ételeket, élelmi alapanyagokat. Felnőtteknek tanfolyamon segítek az ismeretek elméleti és gyakorlati megszerzésében. Szeretnék az embereknél egyfajta életszemlélet-változást elindítani, hiszen „az egészség nem minden, de egészség nélkül minden semmi".

Íme egy menü, amely karácsonyra is megfelelő lehet. Az elkövetkező időszakban – szilveszter kivételével – tavaszig a gabonákat (zab, árpa, búza, köles, kukorica, rozs) veszem sorra. Megmutatom, hogyan lehet belőlük változatos, finom és egészséges ételeket készíteni.

GYÖMBÉRKENYÉR

Hozzávalók: 2,5 dl teljes kiőrlésű tönkölyliszt, 2,5 dl fehér tönkölyliszt, 1 csomag sütőpor, 1 púpozott teáskanál gyömbérpor, 1/2 teáskanál fahéj, 1/4 teáskanál Himalája-kristálysó, 1 evőkanál hámozott, reszelt friss gyömbér, 1,8 dl étolaj, 10 dkg nádcukor, fél narancs reszelt héja, 3 dl növényi tej (zab, rizs, szója), 1 csomag vaníliás cukor, 5 dkg mazsola, tepsi: 32x19 cm

A száraz alapanyagokat elkeverem, és hozzáadom a folyékony összetevőket, jól összekeverem. Beleöntöm a növényi zsiradékkal kikent és kevés liszttel meghintett tepsibe. 180 fokra előmelegített sütőbe kb. 30-35 percig sütöm. Tűpróbával ellenőrizzük. Teljes kihűlés után szeletelem, és fűszeres sütőtökkrémmel tálalom.

FŰSZERES SÜTŐTÖKKRÉM

Hozzávalók: 1/2 kg tisztított, apróra darabolt sütőtök, 1 evőkanál barna nádcukor, 1 teáskanál kókuszzsír, 1 mokkás- kanál őrölt szegfűszeg, 1 mokkás- kanál őrölt csillagánizs, 1 mokkás- kanál őrölt római kömény, 1/2 na- rancs kifacsart leve, csipet Hima- lája-kristálysó, csipet Cayenne-bors

A felforrósított edényben felolvasztom a zsiradékot, rádobom a sütőtököt, és a nádcukorral együtt karamellizálom. A sütőtök levet enged, ebben párolom tovább, és a fűszerekkel, narancslével közben ízesítem. Addig kevergetem, amíg a nedvességtartama lecsökken. Ekkor összeturmixolom. Lehet növényi zselatinnal sűríteni is. A Cayenne-borsot csak az ínyencek tegyék bele.

TÁRKONYOS, ZÖLDSÉGES RAGULEVES CIPÓBAN, TOFUKROKETTEL

Hozzávalók 4 személyre: 4 darab kenyércipó, 1 közepes fej vöröshagyma apróra darabolva, 3 nagyobb sárgarépa és 1 nagyobb fehérrépa karikára szelve, 20 dkg zeller apróra darabolva, 20 dkg zöldborsó, 10 g szárított vargánya beáztatva, 1 tk. tárkony, Himalája-kristálysó, bors, citromlé, 1 dl növényi tejszín (zab), 2-szer 1 tk. kókuszzsír, 1 citrom leve, 1,5 liter víz

A hagymát egy teáskanál kókuszzsíron megdinszteljük, hozzáadjuk a beáztatott vargányát, valamint a zellert, és puhára pároljuk. Kevés vízzel felforraljuk, és összeturmixoljuk. Félretesszük. A másik teáskanál kókuszzsíron megdinszteljük a sárgarépát, fehérrépát és a zöldborsót, kevés sóval és pici őrölt borssal, tárkonnyal ízesítjük. Felöntjük a maradék vízzel. Felfőzzük, takaréklángon a puhára főtt zöldségekhez hozzáadjuk a növényi tejszínnel összekevert zöldségturmixot. Ízesíthetjük még szükség szerint egy kevés borssal, sóval. Majd a frissen facsart citromlével savanyítjuk. (A zöldségturmixot használjuk liszt helyett a habaráshoz.) A cipók kalapját levágjuk, a belsejét kikaparjuk, forró sütőben 10 perc alatt ropogósra pirítjuk. A cipókat előtte egy kevés olvasztott vajjal megkenhetjük, és így ropogósabb lesz. A megpirult cipókba merjük a levest, és belehelyezzük a tofukrokettet. Visszahelyezzük a cipók kalapját, és így lefedve tálaljuk. Ezt a tofukrokettet különböző ízesítéssel is készíthetjük, például erős paprikával, és egy szilveszteri hidegtálhoz is felhasználhatjuk.

TOFUKROKETT

Hozzávalók: 30 dkg füstölt tofu (lehet natúr és más ízesített is) sajtreszelőn lereszelve, 1 közepes méretű vöröshagyma apróra darabolva, kevés olajon megdinsztelve, 1 nagyobb méretű sajtreszelőn lereszelt sárgarépa, 1 teáskanál natur vegamix, fél mokkáskanál Himalája-só, 5 dkg teljes kiőrlésű tönkölyliszt, hogy a nedvességet felszívja

Az alapanyagokat jól összekeverem, 10 percet állni hagyom, és kb. 2 cm átmérőjű kicsi gombócokat formázunk belőle. Bő forró kókuszzsírban aranybarnára sütjük.

TEPSIS SÜLT HAL

Hozzávalók: személyenként 1-1 filézett tengeri halszelet, olívaolaj, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 egész citrom, 1 citrom leve, 2 evőkanál szójaszósz, 1 nagy jégcsapretek és 1 nagy póréhagyma vékony szeletekre vágva, só (lehet Himalája-só is) tepsi: 38x22 cm

1/2 dl olívaolajat elkeverem az összetört fokhagymával, a citrom levével, csipet sóval. A tepsit kiolajozom, majd a jégcsapretekszeleteket a tepsi aljára egysorosan elhelyezem, majd rá a póréhagyma-karikákat. Erre az enyhén besózott halszeleteket. A korábban elkészített pácal átkenem a halszeleteket, meglocsolom a szójaszósszal, és citromkarikákkal befedem. A maradék páclevet a tepsibe önthetjük. A tepsit lefóliázom, és sütőben 25 perc alatt 170 fokon készre párolom. A fóliát eltávolítom, és pár percig felső lángon enyhén megpirítom. Hamis krumplipürével és párolt vörös káposztával tálalom.

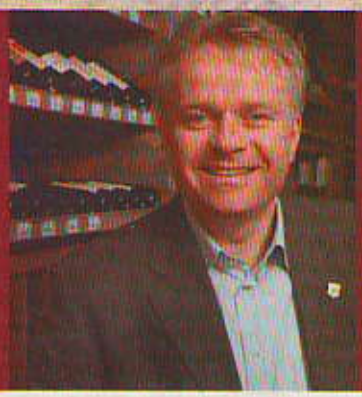
HAMIS KRUMPLIPÜRÉ

Hozzávalók: 2 dl köles, 1,5 dl rózsára szedett, megmosott karfiol, 1 dl kukoricadara, 1 teáskanál natúr vegamix, 1 kisebb vöröshagyma apróra darabolva, 1 teáskanál kókuszzsír, Himalája-kristálysó

A köles és a kukoricadarát külön-külön főzöm meg. A kölest háromszoros vízzel, a kukoricadarát hétszeres vízmennyiséggel. A karfiolt megpárolom. A zsiradékon megdinsztelem a hagymát, és az összetevőket forrón botmixerrel összekeverem. Krémes állagú lesz. Ízlés szerint sózom, tálalom.

Kedves Borbarátnőm, Borbarátom

A lenyűgöző Grande Selection



Takács Zoltán borszakértő barátokat és barátnőket keres, akik mindnyájan egyetértenek abban, hogy bor nélkül lehet élni, de nem érdemes.

Önök is biztos ismerik a teli pohár sztorit, amikor kavicsokkal töltjük tele a poharat, és azokkal megtelik, de a pohár még nincs tele, mert homokot még tudunk bele tölteni, aztán homokkal is megtelik a pohár, de a pohár még mindig nincs tele, mert egy kis vizet még ezek után is tudunk beletölteni. Hát valahogy mi is így vagyunk a BorPontban a kóstolótermünkkel. Bock József kóstolóján a még a „csilláron is lógtak", akkor azt gondoltam, hogy ennél többen nem férünk be. Aztán jött Tiffán Ede, és minden eddigi rekordot megdöntött. Kicsit olyan volt, mint a Tankcsapda számában: „Üljenek a fiúk ölébe a lányok!" Persze ilyen nem fordult elő, de sokan voltunk, az egyszer biztos. Persze ez Ede bátyám érdeme, mivel oly soká váratott bennünket, borisszákat a személyes találkozás és a közös kóstolás örömével. Akkor fogjunk neki.

Elsőre, fogadó borként Csengét ittunk, amely a borász unokájáról kapta a nevét, és olaszrizling, valamint rajnai rizling házassága révén született. Frankó kis bor. Aztán rozét kortyoltunk, ami hordómintaként érkezett hozzánk, tehát még palackozás előtt álló tételről alkothattunk véleményt. Aztán portugieser vagy leánykori nevén oportó került a pohárba, ami Ede bátyám bora, mert a többi borát is nagyon szereti, de azokat „szegény ember lévén nem engedheti meg magának". Ezen jót derültünk, hittük is meg nem is. Viszont az oportót tényleg jó inni, nem kell benne nagy mélységeket és világmegváltó gondolatokat keresni, viszont igazi nyakolajként csusszan lefelé gigánkon. Üde gyümölcsösségével, ibolyaillatával és bársonyos savaival igazi beszélgetős bor a hűvösebb estékre. Ezek után megkóstoltuk az Immortal, azaz a halhatatlan nevű bort, ami az új neve az egykori Jammertal Cuvéenek, ami viszont a jajgatás völgyéről kapta a nevét. A jajgatás völgyét (Jammertal) pedig azért hívják így, mert a török sereget ebbe a völgybe szorította be az őket legyőző császári sereg, és több ezer török katonát gyilkolásztak halomba ezen a helyen. És szegény törökök pedig mindeközben jajgattak. Ezt követően pinot noir-t kóstoltuk meg. Ez nagyot szólt, ennyire fain pinot-t nagyon ritkán iszunk itthon. Többeknek ez a bor volt az este csúcsa. Majd következett Villány két nagy fajtájának, a Ccabernet sauvignon és a franc házasításának bora. Ennek a nevén nem kellett sokat törnie a fejét vonyárunknak, mert egyszerűen a két fajta nevét adta a bornak is. Mindennek a végén érkezett Ede bátyám csúcs bora a Grande Selection 2006-ból, ami mindent elsöprő lendületével és hatalmas testével, illatorgiájával és ízgazdagságával lenyűgözött bennünket. Nem véletlen, hogy ez a bor kizárólag a legeslegjobb évjáratokból kerül palackba. Nekem az volt az este csúcsa. Én azért szeretem a saját kóstolótermünkben tartott kóstolókat, mert ezek során kevésbé protokolláris környezetben könnyebben nyílnak meg borászvendégeink, és az egész kóstoló olyan baráti borozgató filinget kap, ahol szakmai információkon túl egy interaktív beszélgetős, anekdotázós este szereplői lehetünk. A vendégek jókat beszélgetnek egymással is, aktuális borászunkkal is. Például Ede bátyámtól megtudhattuk, hogy miként lehet belekeveredni bármibe úgy, mint a cigány a hózentrágerbe. Vagy miként beszélget két osztrák atyafi az Eszterházy-palota koncerttermében az akusztikáról, stb.

Immár ismét nyakunkon a karácsony, ha megérjük. (Remélem, a majáknak nem lesz igazuk, és december 22-én, valamint azt követően is szép napra ébredünk!) E jeles esemény alkalmával mit is kívánhatnék kedves borbarátnőimnek és borbarátaimnak? Jézus születésének ünnepét töltsék szeretteik körében, igyanak jó magyar borokat, egyenek egészséges magyar ételeket. Ha megbántottak valakit, attól kérjenek engesztelést, az önöket megbántóknak pedig bocsássanak meg, és szeressék embertársaikat! „Mert mit használ az embernek, ha az egész világot megnyeri, önmagát pedig elveszti vagy romlásba viszi?" Lukács 9. 25.

Borbaráti üdvözlettel:

Takács Zoltán
BorPont Delicate

Az elmúlt számunkban a borbarátoknak és borbarát nőknek szóló cikkünkhöz technikai hiba miatt egy teljesen más, nem odavaló ital képe került. Ezért elnézést kérünk olvasóinktól!