KISALFÖLD
gasztro
magazin

2012.
NOVEMBER 28.

gasztroblog:

MÉZES ÉLET

kirakatban:

EGY TÁL CSIRKEPAPRIKÁS

szezonális kóstoló:

BABOS KALAND

› VILÁGKONYHA: **ADVENT BÉCSBEN**
› BEVÁSÁRLÓKOSÁR: **FŐZZÜNK VALAMI FINOMAT!**
› GASZTROKALAUZ: **AZ ERDÉLYI NAGYASSZONY RECEPTJEI**

VACSORAVENDÉG: **BUZA SÁNDOR**

gasztromagazin 2012. november 28.

tartalom

4. kirakatban

Egy tál csirkepaprikás

Azt mondják, a gulyás mellett a csirkepaprikás fejezi ki leginkább a magyarok hétvégi ebédjének hangulatát, gasztronómiai ízlésvilágát. Népszerűségét mi sem bizonyítja, mint hogy Fényes Szabolcs színdarabot írt Paprikás csirke címmel.

8. szezonális kóstoló

Babos kaland

Egy igazán zamatos, ízes, laktató babos étel csak megfelelő babból készülhet. Szerencsére a piacokon bőséges választékkal találkozhatunk – fehér-, fekete-, vaj-, gyöngy- és vesebab, vörös- és tarkabab és még sok más fajta között válogathatunk.

12. vacsoravendég

Buza Sándor

A rádiós műsorvezető nevéhez többféle főzőműsor is kötődik, például a Story4-en a Szomszéd főztje című. Elárulta, ízbajnoknak tartja magát: őrzi nagymamája főztjeinek zamatát, és megpróbálja reprodukálni azokat.

11. gasztrokalauz
Az erdélyi nagyasszony receptjei

14. bevásárlókosár
Főzzünk valami finomat!

16. olvasóink kedvencei
8 recept a levestől a desszertig

20. gasztroblog
Mézes élet II.

21. gasztroábécé
Konyhai szakkifejezések A–Z-ig

22. világkonyha
Forró puncs és forralt bor Bécsben

24. édes rombolás
Adventi aprósütemények

27. mindennapi plusz
Konyhai fortélyok, praktikák

30. étteremkritika
Nagy Zabálók

Hagyományosan

Az 1800-as évek első felében, a reformkor elején alakult ki a mai értelemben hagyományosnak tartott magyar konyha. Ez idő tájt terjedt el a hagyma és a pirospaprika. Jóllehet a hazai kulinária fénykora a Monarchia időszakára tehető, mégis tanulságos, hogy a gyomrára is igényes Krúdy Gyula úgy járta az éttermeket, hogy eleve vitt magával erős paprikát és mustárt: nem volt bizalma a hazai vendéglősökben. Azóta nagyot változott a világ.

Azt is tudjuk a magyar prózaírás egyik legnagyobb mesteréről, a felejthetetlen Szindbád alkotójáról, hogy a marha- és körömpörkölt nagy kedvelője volt. Pontosabban többnyire kizárólag pörköltet evett fehér kenyérbéllel, és vörösbort ivott hozzá. A pörköltön kívül a karakteresen magyaros, paprikával főzött húsételek másik nagy családjába Kirakatban rovatunk kiemelt témája, a paprikások, leginkább a csirkepaprikások tartoznak. Mindenki szereti, magazinunk néhány ötlettel kívánja bővíteni az otthoni repertoárt. A régmúlt gasztronómiai hagyományait idézi Gasztrokalauz rovatunkban az erdélyi nagyasszony, báró Bornemissza Elemérné Szilvássy Karola összeállítása, aki gyűjtötte a recepteket, és tisztában volt azzal, hogy milyen évszázados gasztronómiai tudás, kincs birtokában van. Receptjei első ránézésre egyszerűnek tűnnek ugyan, ám kiderül, mennyire eredetiek és rafináltak.

Lévay Gizella

gasztromagazin

Felelős szerkesztő: Lévay Gizella
Segédszerkesztő: Szabó Csilla
Mellékletszerkesztőség-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: november 22.
Következő megjelenés: december 12.

EGY TÁL CSIRKEPAPRIKÁS

Azt mondják, a gulyás mellett a csirkepaprikás fejezi ki leginkább a magyarok hétvégi ebédjének hangulatát, gasztronómiai ízlésvilágát. Népszerűségét mi sem bizonyítja, mint hogy Fényes Szabolcs színdarabot írt Paprikás csirke címmel. A paprikás csirke, avagy csirkepaprikás a magyar konyha közel kétszáz éves múltra visszatekintő jellegzetes képviselője.

A magyar nemzeti ételek említésének gyakorisági sorrendje: gulyás, halászlé, töltött káposzta, paprikás csirke, paprikás krumpli, disznótoros, bableves, túrós csusza.

Joachim Beuckelaer: Szakácsnő szárnyasokkal

Csípős paprikás csirke

Hozzávalók:
1,5 kg csirke
5 dkg füstölt szalonna
2 dl tejföl
2 zöldpaprika
2 evőkanál étolaj
1 fej vöröshagyma
1 hegyes erős paprika
1 paradicsom
1 evőkanál csípős pirospaprika
1 teáskanál liszt
só

A megtisztított csirkét daraboljuk fel, és picit sózzuk meg. Az apróra vágott szalonna zsírját süssük ki, és keverjük össze az olajjal, majd a felaprított hagymát pirítsuk meg rajta. Húzzuk le a tűzről, szórjuk meg a pirospaprikával, és tegyünk bele két evőkanálnyi vizet. Tegyük vissza a tűzre, adjuk hozzá a húsdarabokat, és minden oldalukat pirítsuk meg.

Ha kifehéredtek, öntsünk alá másfél pohárnyi vizet, fedjük le, és pároljuk majdnem puhára. Ha már elfőtte a levét, adjuk hozzá a karikára vágott paprikákat és a felnegyedelt paradicsomot, valamint sózzuk meg ízlés szerint.

A lisztet a tejföllel keverjük össze, és sűrítsük be vele a paprikást. Hordóburgonyával tálaljuk!

PAPRIKÁS CSIRKE VAGY CSIRKEPÖRKÖLT?

A paprikás csirkét az különbözteti meg a csirkepörkölttől, hogy a paprikával fűszerezett kész pörköltalapra a víz elpárolgása után tesszük a húst, a végén pedig tejfölt adunk hozzá. Így a hús ízanyagai kifőnek, és a szaftjában érvényesülnek. Ezzel szemben a csirkepörkölt úgy készül, hogy a pörköltalapot a hússal együtt készítjük el: a zsiradékra felaprított hagymát, erre a felkockázott húst tesszük, és lepirítjuk („pörköljük"), ezután tesszük hozzá a paprikát (megfuttatjuk rajta), majd felöntjük lével (vízzel, húslevessel stb). A hús ízanyagait a pörköléssel bezárjuk, a szaftját a vele harmonizáló fűszerekkel (szerecsendió, köménymag, rozmaring stb.) tehetjük ízletesebbé.

Hagyományos paprikás csirke

Hozzávalók:
1 kg csirke
20 dkg vöröshagyma
10 dkg zöldpaprika
10 dkg paradicsom
5 dkg füstölt szalonna
2 evőkanál olaj
2 teáskanál pirospaprika
só

A szalonnát csíkozzuk fel, és az olajon pirítsuk üvegesre. Keverjük hozzá a felaprított vöröshagymát, majd ha megdinsztelődött, szórjuk rá a pirospaprikát. Gyorsan adjuk hozzá az időközben feldarabolt a csirkét, nehogy a paprika megégjen, és öntsük fel 2 dl vízzel. Sózzuk meg ízlés szerint, majd keverjük hozzá a paradicsomot és a paprikát. Fedő alatt főzzük készre, és sajtos-tejfölös galuskával tálaljuk.

Csirkepaprikás gombával

Hozzávalók:
1 kg csirkecomb
40 dkg gomba
3 gerezd fokhagyma
2 dl tejföl
2 fej vöröshagyma
2 evőkanál liszt
1 paprika
1 paradicsom
1 evőkanál pirospaprika
olaj
őrölt kömény
só
bors

A felaprított hagymát és fokhagymát dinszteljük meg pici olajon. A kockára vágott paprikát és paradicsomot, valamint a felszeletelt gombát adjuk hozzá. Pároljuk néhány percig, és tegyük bele a megtisztított húsdarabokat. Szórjuk rá a pirospaprikát, sózzuk, borsozzuk, és öntsük fel pici vízzel. Pároljuk puhára, majd a liszttel összekevert tejföllel habarjuk be, és felrottyanás után sajttal töltött burgonyagombóccal tálaljuk.

Csirkepaprikás tárkonyos nokedlivel

Hozzávalók:
csirke
kockára vágott vöröshagyma
zsír vagy olaj
kevéske liszt
felaprózott paprika és paradicsom
fokhagyma
pirospaprika
só, bors
ízlés szerint zöldfűszer
a nokedlihez:
tojás, tojásonként fél deci víz
só
liszt
tárkony

Tisztítsuk meg a csirkét, és szedjük szét, ha kell. Készíthetjük szinhúsból is, akkor csíkokra vagy kockákra kell vágni. Zsíron vagy olajon (esetleg libazsíron) pirítsuk meg a hagymát, dobjuk rá a húst, és süssük egy kicsit. Azután vegyük le a tűzről, keverjük bele a fűszereket, öntsünk alá egy kis vizet, és pároljuk puhára. Majd a vége felé dobáljuk bele a felaprózott paprikát és paradicsomot (ez utóbbit sokan előbb forró vízbe dobják pár másodpercre, és meghámozzák). Ha kész a hús, sűrítsük a levét egy kis liszttel – ezt szokás tejfölös-lisztes habarással készíteni.

A nokedli elkészítése: tegyünk fel egy nagy fazék vizet, és egy tálba üssünk bele annyi tojást, amennyiből készíteni szeretnénk. Négy személyre általában elég kettő. Tojásonként fél deci vízzel és sóval, tárkonnyal keverjük össze.

Ezután annyi lisztet keverjünk bele fokozatosan adagolva, hogy sűrű, de sima tésztává váljon. Nokedliszaggatóval szaggassuk bele a tésztát a lobogó vízbe, és két-három perc főzés után le is szűrhetjük.

A PAPRIKÁS CSIRKE KEZDETEI

A 19. században a pörkölt elterjedt étellé vált az alföldi parasztok között. A pásztorok által fogyasztott marha- és birkahúsból készült pörkölt mellett kedveltté vált a baromfihúsból készített pörkölt is, ami a háztartási körülményekhez igazítás jele volt. Az étel a pásztorok közti viszonyoknak megfelelően kezdetben a parasztoknál is köznapi szerepű. A hatvani jobbágygazdák családjában az 1840-es években a húsétel leggyakoribb formája a „pörkölt hús" és „paprikás hús", amely marhahús mellett juhból és szárnyasból is készült.

TÖRÖK BORS: A PAPRIKA

A paprikát Diego Alvarez Chanca 1494-ben, Kolumbusz második útja során gyűjtötte be és írta le, de a növény Magyarországra csak valamikor 1570 körül jutott el, akkor is dísznövényként. „Török bors" néven elsőként Szenczi Molnár Albert említi 1604-ben megjelent latin–magyar szótárában. Csapó József (1734–1799) művében így ír a paprikáról:

„Ezt kertekben termesztik, és a' piros hoszszú gyümöltseit a' paraszt emberek porrá törik, és eledeleiket avval borsozzák. Hasznara nézve egyebet nem írhatok felöle, hanem hogy igen erös eszköz ez, és ember vérét igen meg-hevitti. Egyébként ha etzetbe vetik a' paprikát, az töle erössebb."

A paprika eleinte nem több, mint a bors hiányában használt paraszti fűszer, és leginkább az Alföldön terjed, ahol – sajnos – háttérbe szorítja az évszázados fűszereket, a sáfrányt, gyömbért, bazsalikomot, tárkonyt, hogy csak néhányat említsünk a tucatnyi közül. Erdélyben, ahol a paprika nem terjedt el, és akadt egy rokon „paprikamentes" étel, a tokány, mindezek a fűszernövények használatban maradtak. Az első ételreceptben ránk maradt paprikahasználat (állítólag) 1748-ból származik, igazából azonban az évszázad vége táján kezdődött el a gulyáshús/pörkölt és a paprika szórványos egymásra találása. A terjedéssel együtt a megpaprikázott gulyáshús/pörkölt a dél-alföldi paprikatermelő parasztok között új nevet kapott, és „paprikás hús" lett, majd röviden csak „paprikás".

Márkus Mihály fogadós kézzel írt Tariffája 1834-ből
(Nagy Vendégfogadó, Nyíregyháza):

– „PAPRIKÁS HÚS 15 KRAJCÁR"
– „PAPRIKÁS TSIRKE 18 KRAJCÁR"

FRANK SÁNDOR *mesterszakács*
gasztro**tippje**

A paprikás összeállításba egy **makói harcsapaprikást** ajánlok. Elkészítése a következő: finomra vágott vöröshagymát zsíron lepirítunk, majd a kockázott, filézett harcsahúst rárakjuk.

Ezután sóval, borssal és pirospaprikával fűszerezzük, majd halalaplével felengedjük. Utána karikára vágott makói csípős kolbászt teszünk bele. Ezt követően 10 percig forraljuk, tejfölös habarással sűrítjük, és kapros juhtúróval töltött polentával forrón tálaljuk.

Palacsintás csirkepaprikás

Hozzávalók:
1 kg csirkehús (comb és mell)
1 nagy vöröshagyma
2 zöldpaprika
2 paradicsom
1 dl olaj
1 kanál pirospaprika
2 dl tejföl
1 tojás
2 dl tej
liszt, só

A tejből, 2-3 kanál lisztből, 1 tojással, egy kevés sóval palacsintatésztát keverünk. Egy kevés olajban, teflonserpenyőben vékony palacsintákat sütünk. Kettőt félreteszünk, a többit laskára vágjuk. Egy kevés olajban üvegesre pároljuk a finomra vágott vöröshagymát, megszórjuk pirospaprikával.

A csirkecombokat kettévágjuk, és a paprikás zsiradékban rövid ideig pirítjuk. Egy kevés vizet aláöntögetve félig puhára pároljuk fedő alatt. Ekkor rátesszük a feldarabolt zöldpaprikát, paradicsomot, és puhára pároljuk. A tejfölben elkeverünk 1 kiskanál lisztet, ráöntjük, és még egyszer összeforraljuk. Kiolajozunk egy mély tűzálló tálat, az aljára helyezzük az egyik félretett palacsintát.
Rárakjuk egyenletesen a kicsontozott húsdarabokat, rászórjuk a laskára vágott palacsintacsíkokat, és meglocsoljuk a paprikás mártással. A tetejét beborítjuk a másik egész palacsintával, megkenjük tejföllel, és a sütőben még 10 percig sütjük.

A REFORMKOR MEGALKOTJA A PAPRIKÁS CSIRKÉT

József nádor udvari szakácsa, Czifray István művében, a Magyar nemzeti szakácskönyvben, amely a „magyar gazdaasszonyok számára" 1830-ban íródott, olvashatjuk először a paprikás csirke receptjét, amely addigra a teljesen átformálódó magyar konyha egyik legnépszerűbb ételévé vált:

„Paprikás Tsirke (Tsibe, Pisellye). Végy két vagy több tsirkét, s vagdald darabokra. Izzasz rézlábasban egy darab vajat, vagy zsírt, vess bele paprikát, szegfűborsot, vöröshagymát, s fojtsd sárgásra – osztán az összevagdalt tsirkét vessd közibe, s ismét addig fojtsd, míg meg nem puhul, – hintsd be egy kalán liszttel, önts reá egy kevés hús-lévet, adj hozzá gondolatod szerint téjfelt, hogy a' mártása sűrű legyen – paprikázd meg 's add fel."

A paprikás csirke nemzeti étellé válik

Az 1892 előtti időből ránk maradt mindössze tízegynéhány éttermi étlapon a marhasültek és paprikás húsok mellett a paprikás csirke is szerepel. A 19. században már több külföldi utazó ajánlja a magyar konyhát ismertető leírásában a gulyás mellett a paprikás csirkét.

Szédítő karrier

A paprikás csirke fejlődése szédítő volt, hiszen sok-sok ízesítőanyag mellett fokhagyma ugyancsak kerülhet bele, bár módjával. A gombákkal, különösen a vargányával, jelentős ízgyarapodás érhető el, és különösen a tejfölöl gazdagított paprikás szósz nyert új dimenziókat vele.

SZENT-GYÖRGYI ALBERT PAPRIKÁS CSIRKÉJE

A világhírű Nobel-díjas tudós, Szent-Györgyi Albert neve a gasztronómiába is bevonult, ugyanis 1938-ban a lillafüredi Palota Szálló akkori konyhafőnöke engedélyt kért és kapott a tudóstól, hogy róla nevezze el az általa kreált paprikás csirke receptjét. Őrölt pirospaprika mellett parázson sült, majd héjától megszabadítva felszeletelt vastag húsos zöldpaprika kell hozzá. A „Magyar Szakács" 1938. július–augusztusi számában Orosz József, a lillafüredi Palota Szálló akkori konyhafőnöke írta a következőket:

„Szent-Györgyi Albert professzor úr Nobel-díjjal való kitüntetése alkalmat adott nekem arra, hogy híressé vált nevét a kulináris téren is bekapcsoljam. Külországban, főleg Franciaországban, ez nagyon szokásos és természetes dolog. Sajnos, ma, a konyhaművészet minden erőfeszítése mellett nem töltheti be azt a hivatást, ami a múltban oly értékessé tette. Mégis a mai viszonyokhoz alkalmazkodva a magyar szakácsok, így én is, a mai igény figyelembe vételével úgy kívánok újítani, hogy az a mostani igényeket és konyhaművészet ismeretét nehezebbé ne tegye a vendéglőkben fogyasztó közönségnek. Azért esett választásom a paprikás csirkére, mivel kizárólagosan magyar és közkedvelt étel, tehát mindenki ismeri. Azonkívül tartalmazza a C-vitamin alapanyagát, amit a Nobel-díjjal jutalmaztak! Szent-Györgyi Albert professzor úrnak én felajánlottam és írásban bemutattam a neve alatt készítendő paprikás csirke változatát, amit ő szíves volt elfogadni és engedélyét elnyerve (a lillafüredi Palota-szállóban) sok esetben szerepelt is az étlapon. Így ahhoz az örvendetes eredményhez jutottam, hogy nagynevű hazai és külföldi vendégeink oly elismeréssel nyilatkoztak a paprikás csirke változatával kapcsolatban, hogy a birtokomban lévő írásbeli elismerések után bizalommal és nyugodtan adhatom közre a Szent-Györgyi Albert módra készítendő és itt közölt receptet. Szent-Györgyi Albert professzor úr által hozzám juttatott engedély sorait megbecsüléssel és személye iránt érzett nagy tisztelettel őrzöm meg birtokomban mindaddig, míg annak idején azt a Magyar Szakácsok Egyesületének értékes gyűjteményei javára fogom hagyni."

BABOS KALAND

Egy igazán zamatos, ízes, laktató bableves vagy babos étel csak megfelelő babból készülhet. Szerencsére a piacokon bőséges választékkal találkozhatunk – fehér-, fekete-, vaj- gyöngy- és vesebab, vörös- és tarkabab és még sok más fajta között válogathatunk. Van, aki szerint akkor a legfinomabb, ha két-három féle babból készül.

SEGÍT A SZÓDABIKARBÓNA

A bableves főzővizébe tegyünk egy késhegyni szódabikarbónát. Egyrészt hamarabb megfő a bab, másrészt az emésztést is megkönnyíti, ami nem utolsó szempont, mivel a bableves nem könnyű étel.

Chilis fekete bab

(vegán)

Hozzávalók 4 személyre:
50 dkg fekete bab
10 dkg gersli (árpagyöngy)
2 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
7 dl paradicsomlé (100 %-os)
3 evőkanál sűrített paradicsom
2 teáskanál cukor (nyers nád, nyírfa)
1/2 teáskanál Cayenne-bors
1/2 teáskanál őrölt kömény
1/2 teáskanál chilipehely
1 kicsi egész chili
csipet fahéj
őrölt bors
só (természetes, nem finomított)
2-3 evőkanál olívaolaj (extra szűz)

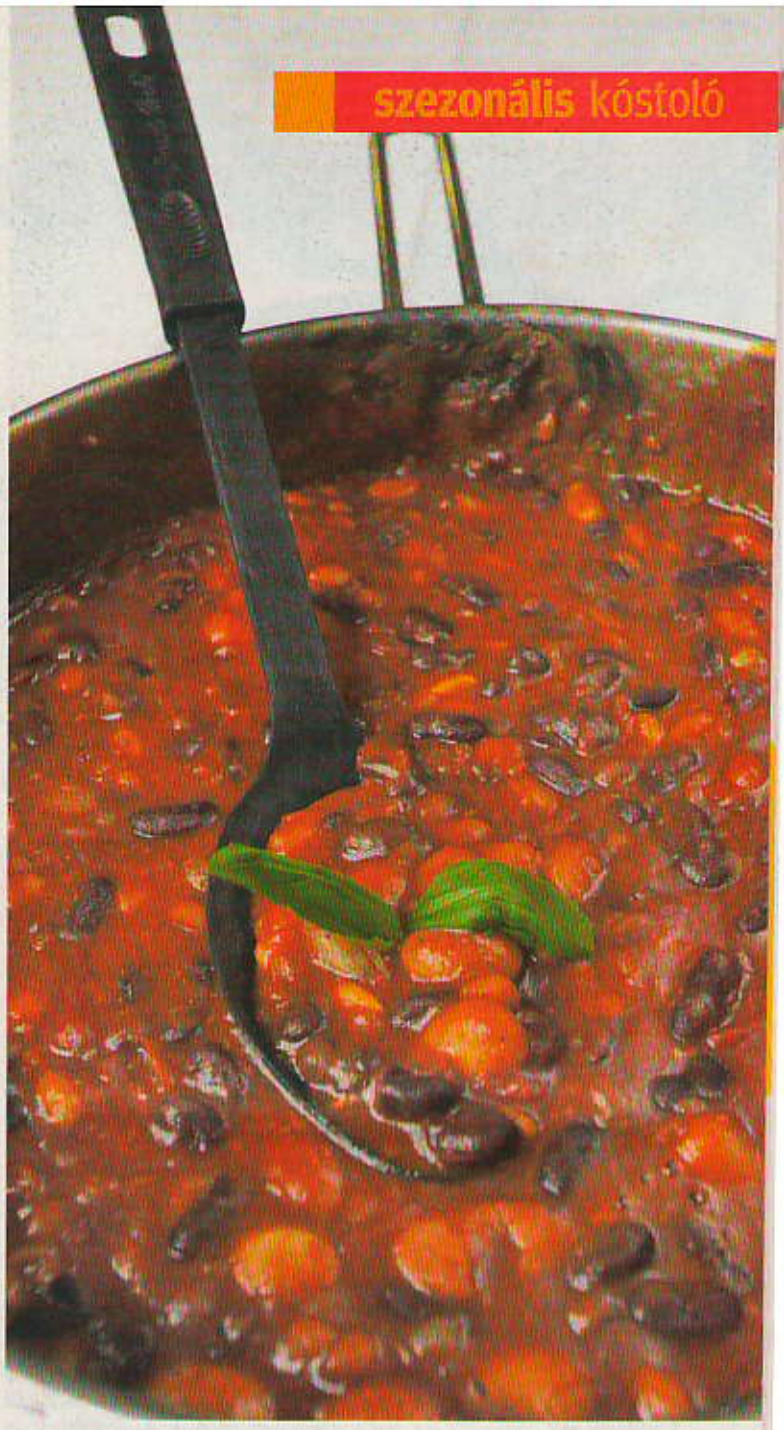
A fekete babot felhasználás előtt legalább 12 órára be kell áztatni, érdemes előző nap és éjszaka. Tisztítsuk meg a hagymákat, és a vöröshagymát szeljük apró kockára. Az olajon pirítsuk aranybarnára a vöröshagymát, majd adjuk hozzá a reszelt (vagy apróra szelt) fokhagymát, a leszűrt babot (az áztatóvizet tegyük félre, kelleni fog) és a gerslit. Öntsük fel a babot a paradicsomlével, fűszerezzük (só, tört bors, cukor, Cayenne-bors, kömény, chilipehely, chili, fahéj), és fedő alatt főzzük. Ha forr a lé, adjuk hozzá a sűrített paradicsomot, és gyakori kevergetés mellett, kis lángon, fedő alatt főzzük tovább, amíg a bab megpuhul, figyelve arra, hogy ne égjen le, mivel a leve folyamatosan elfő, amelyet az áztatóvízzel pótoljunk.

Praktikák:
- Az egész chilit ki tudjuk venni főzés közben, ha a számunkra megfelelő erősséget elérte az étel, ha erősebbet szeretnénk, fokozatosan adagoljuk a csípős hozzávalókat.
- A húsevők tehetnek bele kis darab füstölt csülköt, vagy kolbászt.
- A bab áztatólevét tegyük félre, kelleni fog a főzés során.

Bableves tárkonyosan

Hozzávalók:
1 füstölt csülök
50 dkg fehér nagy szemű paszuly
1 sárgarépa
1 petrezselyem
1 nagyobb fej hagyma
egy kanál zsír
2 nagyobb gerezd fokhagyma
tárkony
pár szem bors
1 babérlevél
1 kanál liszt
1 tojás
tej, tejföl

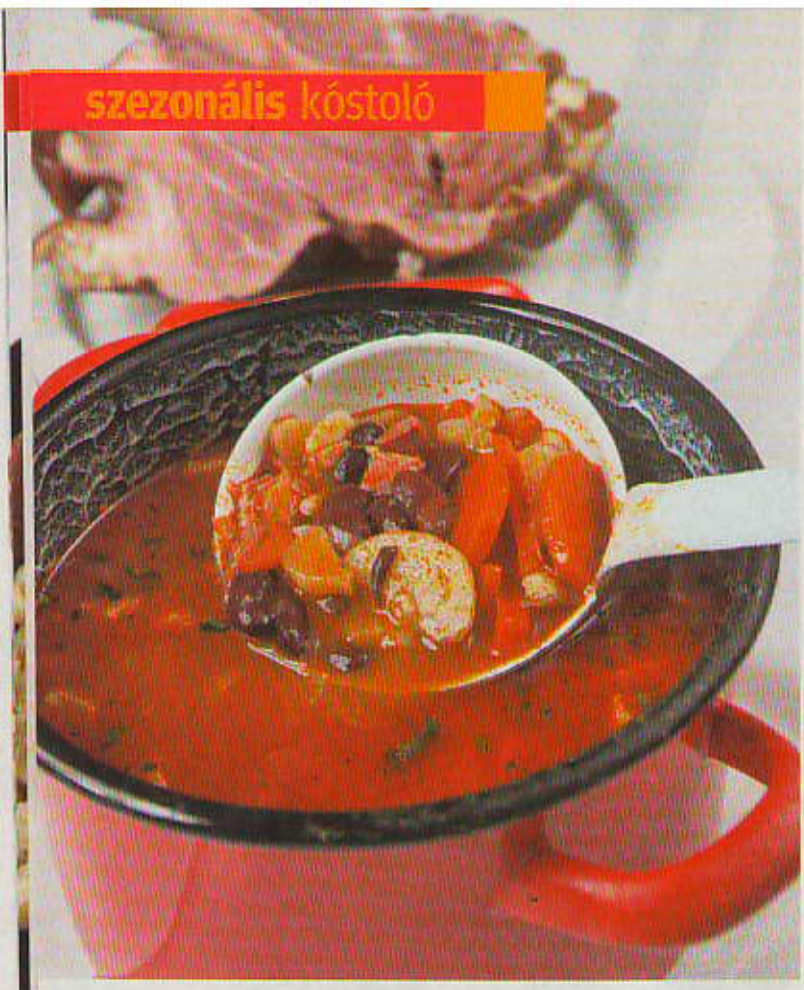
A csülköt és a babot előző este beáztatjuk. Másnap a csülköt bő vízben, kis lángon puhára főzzük a szemes borssal, babérlevéllel, 1 gerezd szétnyomott fokhagymával. A csülköt félretesszük, az átszűrt levében megfőzzük a babot a kockákra vágott zöldségekkel együtt. Mikor megfőtt, hozzátesszük a darabosra vágott tárkonyt, fokhagymát, sót, borsot. Egy evőkanál lisztből, tejjel eresztéket készítünk, és hozzátesszük a leveshez. A hagymát zsiradékon megdinszteljük, megszórjuk pirospaprikával, pici vizet adunk hozzá, és ráöntjük a levesre. A csülökről leszedjük a húst, kockákra vágjuk, és a leveshez adjuk.
Egy egész tojást felverünk, rácsurgatjuk a még fövő levesre. Tejfölt adunk hozzá, és ecettel savanyítjuk.



Marokkói bab

Hozzávalók 6 személyre:
40 dkg vörös kidney bab (konzerv)
40 dkg fehérbab (konzerv)
40 dkg csicseriborsó (konzerv)
40 dkg darabolt paradicsom (konzerv)
6 dkg fenyőmag
6 dkg mazsola
2,5 dl zöldségalaplé
3 ek. extraszűz olívaolaj
2 fej hagyma
1 ek. finomra reszelt gyömbér
1 tk. őrölt fahéj
1 tk. köménymag
1/2 tk. kurkuma
1/4 tk. Cayenne-bors
só
friss bazsalikomlevél

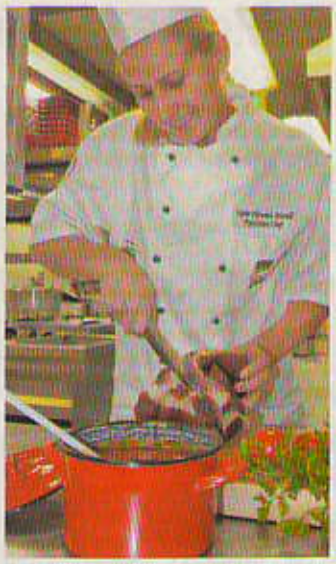
A gyömbért, a fahéjat, a köménymagot és a kurkumát megpirítjuk az olajon. Hozzáadjuk a felaprított hagymát, amelyet puhára párolunk, ha szükséges, adunk hozzá még egy kis olajat. Ezek után belekeverjük a kétféle babot, a csicseriborsót, a paradicsomkonzervet, és felöntjük az alaplével. Kb. 10-15 percig rotyogtatjuk a babot, ízesítjük sóval és Cayenne-borssal (aki szereti a kicsit csípőset), közben a fenyőmagot szárazon megpirítjuk, és a mazsolával együtt az ételbe keverjük. Mikor kész, friss aprított bazsalikommal szórjuk meg a tetejét, és tálaljuk.



Csülkös bableves

Hozzávalók 4 személyre:
25 dkg tarkabab
80 dkg füstölt sertéscsülök
2 gerezd fokhagyma
8-10 szem egész bors
15 dkg fehérrépa
15 dkg sárgarépa
2 babérlevél
10+3 dkg (2 evőkanál) liszt
1 tojás
1 közepes fej hagyma
1 evőkanál olaj
1 kávéskanál pirospaprika
2 dl tejföl
ecet vagy citromlé
fél hegyes zöldpaprika

Előző este átválogatjuk a babot, megmossuk a csülköt, és külön-külön tálban, mindkettőt beáztatjuk hideg vízbe. Másnap leszűrjük, leöblítjük a csülköt és a babot. A fokhagymát meghámozzuk, a borssal együtt teatojásba zárjuk. A répaféléket megtisztítjuk, megmossuk, karikákra vagy kisebb kockákra vágjuk. Annyi hideg vízben, hogy ellepje, feltesszük főni a csülköt, és fedő alatt, mérsékelt tűzön félpuhára főzzük. Hozzáadjuk a babot, a babérlevelet és a teatojást, majd ha a bab is félig megpuhult, beletesszük a répaféléket, és az egészet puhára főzzük. Közben elkészítjük a csipetkét: 10 dkg lisztet elkeverünk egy csipet sóval, hozzáadjuk a tojást, és víz nélkül kemény tésztát gyúrunk, majd kis cipót formálunk belőle. Babszemnyi nagyságú darabkákra csipkedjük, lisztezett deszkán „meggömbölygetjük" őket, és szikkadni hagyjuk. A rántáshoz a hagymát meghámozzuk, és finomra vágjuk. Megpirítjuk az olajon a maradék 3 dkg lisztet, hozzáadjuk a hagymát, 2 percig együtt pirítjuk. Lehúzzuk a tűzről, megszórjuk a pirospaprikával, majd felöntjük 3 dl hideg vízzel, és simára keverjük. A megfőtt csülköt kivesszük a levesből, kicsontozzuk, felaprózzuk, és visszatesszük a levesbe. Hozzászűrjük a rántást, belekeverjük a tejfölt, majd fedő nélkül, mérsékelt tűzön felforraljuk. Beleszórjuk a csipetkét, és 10-12 percig fedő nélkül, szelíden forralva puhára főzzük. Végül ecettel vagy citromlével ízlés szerint savanyítjuk, sózzuk. A teatojást és a babérlevelet eltávolítjuk. A levest mély tálba szedjük, tetejét zöldpaprika-karikákkal díszítjük. Külön csészében tejfölt kínálhatunk hozzá.



Kádár-Németh Matild konyhafőnök, mesterszakács.

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

Hagymás bab

Bud Spencer módra

Hozzávalók:
50 dkg sonka
20 dkg szalonna
70 dkg bab
3 (nagy) fej hagyma
3 evőkanál cukor
2 szál bazsalikom
só
bors
pirospaprika

A babot előző este beáztatjuk. Majd felrakjuk főni, hozzáadjuk a bazsalikomot, és félig megfőzzük. Leszűrjük, és a levét félrerakjuk. A szalonnát és a sonkát felkockázzuk, kiolvasztjuk a zsírját. Hozzáadjuk a cukrot, és ha elolvadt, mehet bele a karikára vágott hagyma, amit üvegesre pirítunk. Hozzáadjuk a leszűrt babot, és annyi levet öntünk rá, amennyi ellepi. Készre főzzük.

ÁZTASSUK BE

A száraz babot főzés előtt legalább 12 órára be kell áztatni. A víztől megduzzadnak, kissé megpuhulnak a szemek, így a főzési idő lerövidül, a bab sem szárad, fárad ki a főzés során, és így ad majd igazán erőteljes, finom ízt a levesnek. A bableves másik „lelke" a füstölt hús, de legalábbis valamilyen füstölt alaplé, hiszen ennek és a babnak az összhangja teszi teljessé a művet. A füstölt hússal azonban óvatosan kell bánni, mert könnyen elsózhatjuk vele a levest. Ezért nem árt főzés előtt a húst is kicsit beáztatni.

A legtöbben zöldségekkel készítik a bablevest: a fehér- és sárgarépa mellett elmaradhatatlan a zellergumó, és igazán finom ízt ad a levesbe főzött zellerszár is. Nem kell spórolni a fokhagymával sem. A fűszerek közül jól illeszkedik a babérlevél, a fekete bors, a tárkony, az őrölt kömény és a friss petrezselyem, de még a bazsalikom is. A legtöbbek által ismert bablevesben a füstölt csülkön, esetleg tarján, babon és zöldségeken kívül nincs is más, de gazdagabbá tehetjük füstölt kolbásszal, szalonnával.

Az erdélyi nagyasszony,

báró Bornemissza Elemérné Szilvássy Karola receptjei

Báró Bornemissza Elemérné Szilvássy Karola (1876–1948) tudatosan gyarapította receptgyűjteményt, igényesen főzött és evett. Tisztában volt vele, hogy az erdélyi magyar konyha rangot jelent a nagyvilágban. A legendás testű, büszke nő nem csupán a finom ételekért rajongott, hanem az érdekes, különc és tehetséges emberekért is, a botrányos esetekért, jelenetekért, amelyekről, ha nem adódtak maguktól, ő saját maga gondoskodott.

Az Erdélyben különcnek számító asszonyt érdekes viszony fűzte korának egyik meghatározó erdélyi arisztokratájához, Bánffy Miklóshoz, aki volt külügyminiszter, az Operaház intendánsa és író. Bánffy egyik nagyregényében, az Erdélyi történetben meg is írta Karolát Milóth Adrienne alakjában.

Szilvássy Karola kitűnő háziasszony volt, igazi ínyenc. A népi ételeket is gyűjtötte, és sokat tanult az erdélyi arisztokraták kiváló konyháin dolgozó mesterszakácsoktól. Olasz, francia, görög ételek is szerepelnek a gyűjteményében, még a velencei Danieli Hotel néhány fogása is. Tudatában volt, hogy kincset birtokol, ezért a receptfüzeteiről végrendeletében gondoskodott, amelyekben egy régen letűnt, ám nagyon sok értéket hordozó világ jelenik meg.

Kipróbált receptek

Szilvássy Karola receptes füzetét 1990 után kiadták Kipróbált receptek címen. Talán nincs is benne olyan recept, amelyik ne állná meg a helyét ma is: az 1900-as évek Európájában, Erdélyt is beleértve, csokoládéconsommét, főzelék-roulade-ot, görög tököt, salzburgi libamáj-pástétomot, vagy éppen narancsos, esetleg almás tormát fogyasztottak.

TEJFÖLÖS KÖRTE

A körtéket meghámozzuk, négybe vágjuk, magházukat kivesszük, és cukros-vaniliás vízben megfőzzük. Tűzálló tálba tesszük, ráöntünk egy kis tejfölt, cukrot, kevés olvasztott vajat, és meghintjük prézlivel. Sütőben megsütjük. Szilvából és barackból is készíthetjük.

TÁRKONYOS CSIRKE

3 tojássárgáját, 3 ek. tejfölt, 3 ek. lisztet és egy diónyi vajat kevés tárkonnyal elkeverünk, és folytonos kavarás közben felforrósítjuk. Aztán felereszt jük húslével, kása állagúvá. Egy nagy csirkét hagymával, vajjal és tárkonnyal megpárolunk, majd a húst lefejtjük a csontokról, és az előbbi masszával összekeverve tálba tesszük. 3 tojássárgáját, 2 ek. lisztet és a tojások kemény habját összevegyítjük, és a húsra öntjük, és kislángon megsütjük.

SPENÓTTEKERCS

10 dkg vajból, 10 dkg lisztből és fél liter tejből sűrű pépet főzünk, majd miután kihűlt, hozzákeverjük a tojássárgáját. 1 kg spenótot megtisztítjuk, sós vízben megfőzzük, majd áttörjük vagy ledaráljuk, és az előbbi szószhoz adjuk. Hozzáadjuk a 4 tojás felvert habját, végül kilisztezett tepsibe öntjük. Ha kész, megtölthetjük rántottával, gombával, sárgarépával vagy zöldborsóval. Reszelt sajtot is hinthetünk rá.

Tökfánk

Egy szép tököt legyalulunk, sós vízben megfőzzük, jól kicsavarjuk. Hozzáadunk 3 ek. lisztet, 3 tojássárgáját és a tojások felvert habját. Alaposan összekeverjük, majd forró olajban kanalanként kisütjük. Tökön kívül karfiolból is elkészíthetjük.

Almás lepénykék

A hámozott almákat apró kockákra vágjuk, forró vajban, folytonos kevergetés közben átpirítjuk, de úgy, hogy meg ne puhuljon. Hideg tejben annyi lisztet keverünk habverővel, hogy sűrű palacsintatésztát kapjunk. Hozzáadjuk fél citrom reszelt héját, 3 tojássárgáját, majd a felvert fehérjét és 1 ek. vaniliás cukrot. Belekeverjük a kihűlt almakockákat és 1 marék mazsolát. Forró olajban merőkanalanként sütjük ki, majd cukrot hintünk rá, vagy rumos sárgabaracklekvárral öntjük le.

BUZA SÁNDOR NEM TUDNA ÉDESSÉG NÉLKÜL ÉLNI

Buza Sándor rádiós műsorvezető nevéhez többféle főzőműsor is kötődik, például a Story4-en a Szomszéd főztje című. Elárulta, ízbajnoknak tartja magát: őrzi nagymamája főztjeinek zamatát, és megpróbálja reprodukálni azokat.

Kancsár Timea

Fotók: RTL Klub

névjegy: Buza Sándor

ÉLETKOR: 55
FOGLALKOZÁS: rádiós, televíziós műsorvezető
KEDVENC ÉTEL: házi rétes
KEDVENC ITALA: fehérbor és rozé

– A visszajelzések alapján mit tapasztal, melyik korosztály a legjobban vevő erre a műfajra?

– Egyértelműen a harminc feletti nők a legérdeklődőbbek. Nem korosztályt határoznék meg, hanem inkább egy réteget: azok a legérdeklődőbbek a kereskedelmi főzős műsorok iránt, akik tudnak főzni, de valami újat azért mégiscsak el szeretnének lesni. A televízióból ugyanis nem lehet megtanulni főzni, az csak azért van, hogy az ember a nyálát csorgassa.

– Tudnak főzni a mai húszas–harmincas nők?

– Ezt pontosan nem tudom megmondani, mert sok mindennel igen, de ezzel kapcsolatban nem végeztem kutatást. Azt gondolom, hogy nagyon sokan az otthonról hozott praktikákkal boldogulnak. Viszont az tudom, hogy imádnak sütni! A nők inkább a sütésben kreatívak, mint a főzésben. Mi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy az online receptoldalakra minimum hatvan százalékban édességet töltenek fel.

– Két évvel ezelőtt – mint tulajdonos és moderátor – indította útjára Magyarország első online főzőiskoláját (www.laptopkonyha.hu), ahol valós idejű videoreceptekkel tanítanak főzni. Szeret időre főzni?

– Valóban időarányosan főzünk, de nem ebből a megközelítésből. A tapasztalataim azt mutatják, hogy a televízióból nem lehet túl sokat tanulni, hiszen ha megfigyeljük, a műsoridő nagyjából hatvan százalékában a szereplők arcát mutatják, és a sztorit helyezik előtérbe – show-műsort készítenek. Megvágják ezeket a műsorokat, elnagyolják, vannak fontos részek, amelyek kimaradnak. Amikor különböző emberekkel főztem, arra jöttem rá, hogy mindenkit meg lehet tanítani, ha magyarázunk. Az online főzőműsor megfelelő fórum erre: kivisszük a laptopot a konyhába, elindítjuk a filmet, és ugyanabban a tempóban zajlanak az események, mint otthon, az ismert környezetben, a megszokott sütő és habverő társaságában tevékenykedhetünk. Én vagyok a moderátor, és dolgozik velem egy szakács is, akivel folyamatos a diskurzus. Ráadásul ezeket a filmeket bármikor meg lehet állítani, ha tán gyorsak lennénk. Több mint 330 recept van jelenleg is feltöltve az oldalra. Van közöttük olyan, amelyiket 11 perc, és van, amelyiket másfél óra alatt lehet elkészíteni. Tavaly az országtortát, idén a cukormentes országtortát is nálunk forgattuk.

– Kitől tanult főzni?

– Igazából senkitől. Én egy autodidakta ember vagyok. Tudok motorozni, síelni és főzni is. Falun nőttem fel, imádom a vidékre jellemző ízeket, a temperamentumot. A nagyanyámnál lestem el azokat a fogásokat, amelyeket még ma is hasznosítok. Ők nagyon profi háziasszonyok voltak, én pedig inkább ízbajnok vagyok. Őrzöm a főztjeik ízét. Imádom! Megpróbálom ezeket reprodukálni.

– Mindennap főz otthon?

– Nem, hiszen a feleségem nagyon jól főz. Én inkább akkor ragadok fakanalat – segítek neki –, amikor nagyobb vendégség van nálunk.

– Marcell fia is fogékony a konyhaművészetre?

– Amikor ennyi idős voltam, mint most ő, akkor nekem sem fordult meg a fejemben, hogy én majd ötvenévesen főzni fogok. Kétfajta attitűd jellemzi a témával kapcsolatban: sokat tud enni, illetve amikor mi főzünk, belebeszél.

– Kit hívna meg szívesen vacsorára?

– Több mint ezer emberrel főztem együtt, készítettem interjút, ezért most nem jut eszembe olyan, akivel valami miatt leülnék beszélgetni pusztán kíváncsiságból. Nem vágyom ilyesmire. Szeretek társaságban enni, beszélgetni arról, amit eszünk. Azt is szeretem, ha újat ízlelhetek. A világ minden pontján jártam már, mindenhol mindent megkóstolok, szerencsére még nem haltam bele. Azt gondolom, hogy aki gasztronómiával foglalkozik, annak mindenre nyitottnak kell lennie.

– Melyik nemzet konyháját szereti a legjobban?

– Mindegyikét. Talán az indiai áll tőlem a legmesszebb, mert túl sárga...

– Van olyan étel, amit soha nem enne meg?

– Mindenevő vagyok. A sárgaborsót és a lencsét is megeszem most már. Abszolút parasztgyomrom van. Szeretem a kovászos kenyeret a vastag héjával együtt, és a szaftos dolgokat.

– Édes vagy sós?

– Ha nem lenne a világon édesség, akkor én sem születtem volna meg. Ha nem eszem, nem tudok mozogni, pedig úgy, mint a cápának, nekem is lételemem a mozgás. Rengeteg édességet eszem. Imádom a süteményeket, a tortákat, a kelt és főtt tésztákat. A kedvencem a házi rétes és a mákos/diós tészta.

Ázsiai sárgarépaleves kókusztejjel és csirkemellkockákkal

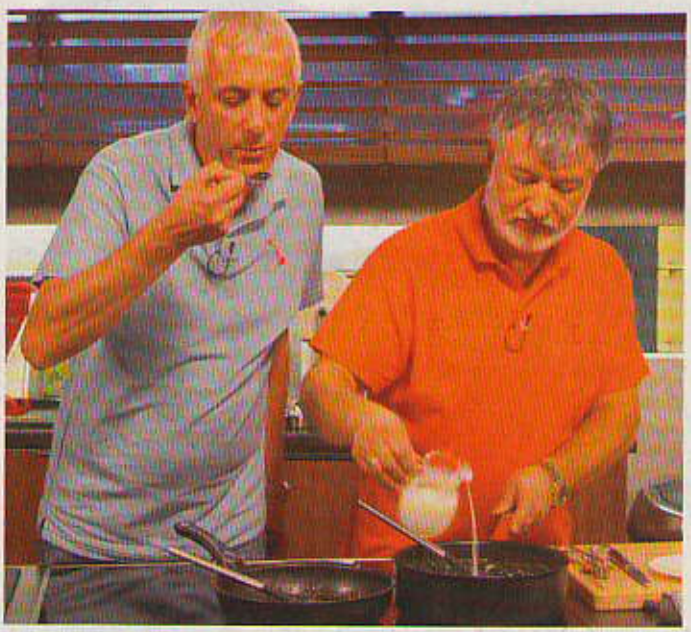
Hozzávalók (10 személyre):
40 dkg sárgarépa
10 dkg hagyma
10 dkg zeller
10 dkg petrezselyemgyökér (fehérrépa)
10 dkg burgonya
6 gerezd fokhagyma
1,5 liter zöldségleves
4 dl kókusztej
1 kk. fehérbors
1 tk. kurkuma
1 tk. ecet
1 tk. cukor
2 dl tejföl
1 csokor friss, aprított petrezselyemzöld
15 dkg csirkemellfilé

Az összes zöldséget megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és a zöldségalaplében fedő alatt puhára főzzük, de még előtte hozzáadjuk a kókusztejet, a kurkumát és a borsot. Körülbelül félórányi főzés után botmixerrel vagy turmixgépben krémesre mixeljük a tejföllel. Sóval, ecettel, cukorral még pikánsabbá tehetjük. A csirkemellet apró kockákra vágjuk, és a forrásban lévő kész alaplevesbe beledobjuk. Kicsit utánasózunk, 2-3 percig főzzük. Tálaláskor zellerlevéllel és fekete szezámmaggal díszíthetjük.

Rozmaringos párolt marhasült

Hozzávalók:
80 dkg marhahús (párolásra való) egyben
4 ek. olívaolaj
20 dkg hagyma
4 gerezd fokhagyma
1 tk. rozmaring
1 ek. zöldbors ecetes lében eltéve
1 tk. bors
1 ek. sűrített paradicsom
1 tk. cukor
só
1 ek. liszt
1 dl víz
A körethez:
60 dkg apró szemű burgonya
4 ek. olívaolaj
só

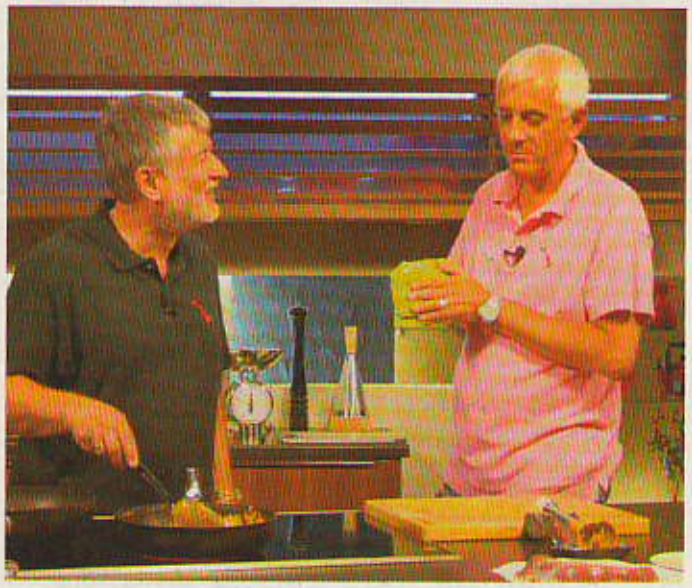
A marhahúst bepácoljuk a fokhagymával, rozmaringgal, borssal, paradicsompürével 24 órára. Szintén egy nappal korábban héjában megfőzzük a körethez szükséges burgonyát. Másnap a húst besózzuk. Egy kuktafazékban felforrósítjuk az olívaolajat, és a húst körbesütjük rajta az apróra vágott hagymával együtt. Forró vizet öntünk alá, fűszerezzük a zöldborssal. A lé nagyjából a hús feléig érjen; amikor újra forr, lezárjuk az edényt a tetejével, és nagyjából egy órán át főzzük. Ha a hús már puha, kivesszük a léből; a lisztet csomómentesre keverjük az 1 dl vízzel, és ezzel a habarással sűrítjük a hús levét. Ha szükséges, utánaízesítünk cukorral és sóval. A húst szeleteljük, és visszatesszük a mártásba.
A körethez az előző nap megfőzött krumplit meghámozzuk, egyben hagyjuk, és egy teflonbevonatú wokban az olívaolajon körbepirítjuk, sózzuk.

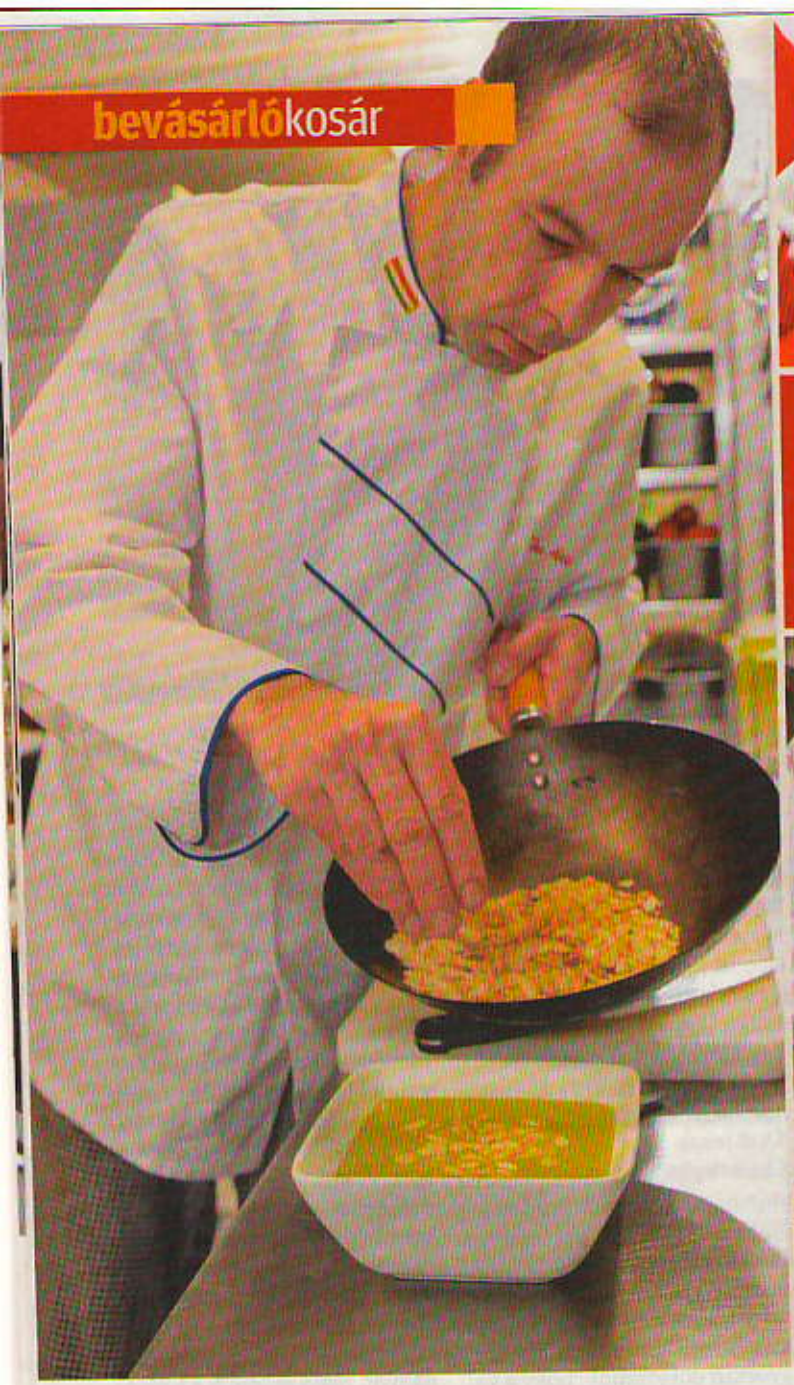


Almás-fahéjas kosár

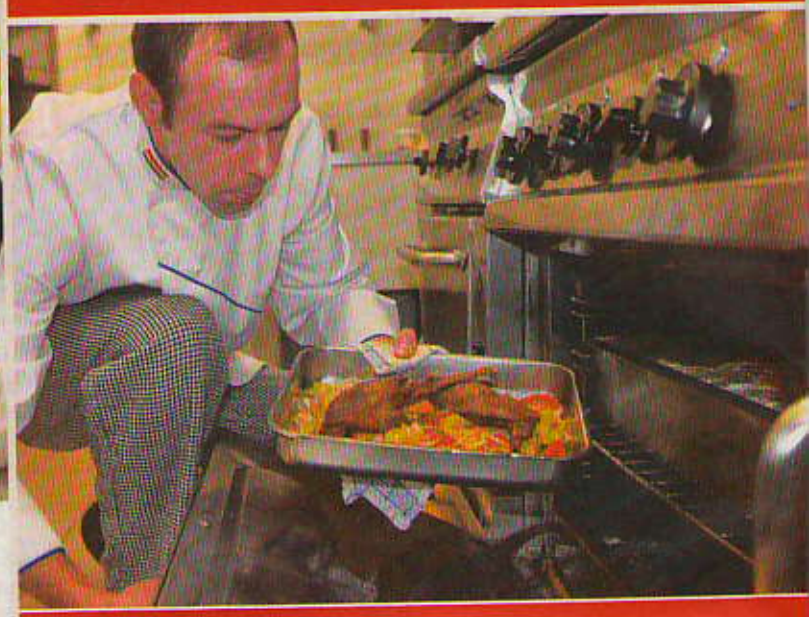
Hozzávalók:
0,5 adag vajas alaptészta (50 dkg liszt, 25 dkg vaj, 2 dl víz, 1 tk. só)
3-4 alma
citromlé
2 csomag vaníliás cukor
fahéj
2 tk. cukor
2 ek. darált dió
A tojásos tejszínhez:
2,5 dl tejszín
1 tojássárgája
só

Először elkészítjük a vajas alaptésztát. A hideg vajat hideg késsel kis kockákra vágjuk, és összekeverjük a hideg liszttel; gyorsan dolgozzunk, hogy a vaj ne olvadjon meg a kezünk melegétől. Sózzuk, majd apránként hozzáöntjük a hideg vizet, és addig gyúrjuk, amíg már nem ragad a kezünkhöz. Utána nyújtjuk, vagy kézzel lapítjuk adagokra. A tejszínt összekeverjük a tojássárgájával, kevés sóval ízesítjük. Az almát meghámozzuk, egészen kicsi kockákra vágjuk, meglocsoljuk kis citromlével, összekeverjük a dióval, a kétféle cukorral, a fahéjjal. A sütőt előmelegítjük 180 fokosra légkeveréses üzemmódban. A vajas alaptésztából kis darabokat vágunk, ezeket a tenyerünkben kis lapokká formázzuk, és a lapokkal kibéleljük a muffintepsi mélyedéseit. Minden tésztakosárba teszünk az almás keverékből egy evőkanálnyit, majd ráöntjük a tojásos tejszínt úgy, hogy ellepje. 180 fokon addig sütjük, amíg szép színt nem kap – ez sütőtől függően kb. 10-15 perc.





Főzzünk valami finomat!



Menü: brokkolikrémleves pirított mandulával; tüzdelt libacomb birsalmás lilakáposztával, kemencében sült burgonyával és sárgarépapürével; madártej – Göry módra

Zöldség-gyümölcs a főszereplő

A sárgarépa kapjon szerepet! – kértük a szegedi Göry Pince és Terasz konyhafőnökét, Tielesch Tamást, amikor az új háromfogásos menüt tervezte. Végül a leves, a főétel és a desszert hármasságában új szerepben mutatkozott be a brokkoli és a mandula, a vöröskáposzta és a birsalma, a krumpli és a sárgarépa. A madártejet pedig a narancsból varázsolt chips bolondította meg.

Újszászi Ilona, fotók: Karnok Csaba

Miért épp brokkoli? – kérdeztük Tielesch Tamást, a szegedi Göry Pince és Terasz konyhafőnökét a levest kanalazva.

– Könnyű leves illik a nehéz ételeknek számító libacombhoz. Ugyanez, a hízott liba húsa az oka annak is, hogy most a zöldségek is nagyobb szerepet kapnak e menüben, mint amúgy általában – válaszolt a főszakács.

Mi a kedvenc zöldsége? – folytattuk a kérdezősködést. A válasz rangsor is: padlizsán, cukkini, zellerszár.

– Szeretek ezekkel a zöldségekkel dolgozni, mert a levestől kezdve a tölteni való krémeken át a grillezésig mindenre használhatók – hús mellé, de kímélő ételként főfogásnak is, például sajttal dúsítva – érvelt Tamás. Sokoldalúságban e zöldségekhez hasonlónak említette a gombát, mert főzhető és süthető is.

A sárgarépa? Elsősorban levesbe való, bár akad, aki főzeléknek szereti, és rántani is lehet, de – a séf ítélete szerint –: e zöldség élénk színe ellenére jellegtelen. Magyarázatként hozzátette: a sárgarépát nyersen reszelve is eszik, de csakis egyik járulékos adagja lehet a vegyes köretnek, amelyet kelbimbóval, ceruzababbal, brokkolival, karfiollal kell kiteljesíteni. – Bezzeg a spárga, a káposzta önmagában is köret – folytatta a magyarázatot. – Például a spárga áprilisi és májusi szezonja idején sült húsokhoz pirítva, de önmagában is preferált étek a német régiókban.

Sokoldalúbb a káposzta. A lilakáposzta birsalmával vagy áfonyával, vörösborral kísérője a nehéz libavacsoráknak. Igaz, a zsíros libacomb mellett pihentető fogás a héjában sült krumpli – sárgarépapürével töltve.

– A jellegtelen ízű burgonyát feldobja a Worchester-szósszal még édeskésebbé kevert sárgarépapüré. De a héjában főtt, fölkarikázott krumplit összekeverhetjük a levesből kiemelt brokkolival, esetleg cukkinivel is – kezdett egy újabb receptbe, a francia rakott burgonya elkészítésének ismertetésébe a főszakács. – Teflonserpenyőben pici vajon felfuttatva, tejszínnel, sóval, borssal, szerecsendióval fűszerezhetjük a főtt zöld-

ségekkel összekevert krumplit. Ha kihűlt, például henger alakú formába nyomkodhatjuk, vagy a tepsibe simítjuk, és sajttal szórjuk meg a tetején. Így akár főfogás is lehet egy „kímélős" napon.
A desszert? Új formáját mutatja a kelkáposzta, a cékla, a sárgarépa, de még a narancs is, ha hajszálvékony karikákra szeljük, majd zsírpapírra kiterítjük, és a legkisebb hőfokon „kiszárítjuk" – árulja el Tielesch Tamás, aki szerint az ilyen zöldség- vagy gyümölcschips is lehet kímélő étek, de megállja a helyét díszítésként is.

Brokkolikrémleves pirított mandulával

Hozzávalók: 31 dkg brokkoli
1 fej vöröshagyma
10 dkg vaj
2 dl tejszín
só és bors – ízlés szerint
10 dkg mandula

A friss brokkolit megmossuk, rózsájára szedjük, de akár össze is vághatjuk apróbb darabokra. Vajon lepirítjuk a finomra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a brokkolit. Fedő alatt pároljuk körülbelül tíz percig. Felengedjük fél liter vízzel, ízesítjük sóval, borssal, őrölt szerecsendióval. Puhára főzzük, körülbelül tíz percig. Ha kész, akkor néhány brokkolirózsát tegyünk félre „betétként", a többit botmixerrel összeturmixoljuk. Visszahelyezzük a lángra, és tejszínnel dúsítjuk. Ízlés szerint fűszerezhetjük. Közben teflon- vagy vasserpenyőben, lassú tűzön megpirítjuk a szeletelt mandulát. Ezt és a brokkolirózsákat a levesbe tesszük – betétként. Tálaláskor tejszíncsíkkal díszíthetjük, reszelt sajttal vagy pirított mandulával szórhatjuk meg a levest.

Madártej – Gőry módra

Hozzávalók:
2 liter tej
5 tojás
5 evőkanál cukor
csipetnyi só
1 citrom héja
1 evőkanál vaníliás cukor
3 csapott evőkanál finomliszt

A két liter tejet felforraljuk, de vigyázva, hogy ki ne fusson. Ha felforrt, a tojásfehérjét egy evőkanálnyi kristálycukorral felverjük – kemény habbá. Nem „lobogó", de forró tejben kifőzzük. 1-2 perc alatt készül el 1-1 tojáshab. Tányérra helyezzük, és berakjuk a hűtőbe. A tojássárgáját a négy evőkanál cukorral, vaníliás cukorral, reszelt citromhéjjal habosra keverjük, hozzáadjuk a lisztet, és csomómentesre elkeverjük. Egy deci tejjel kikeverjük, majd a többi tejet is hozzáöntjük, végül az egészet ezzel sűrítjük.
Első forrásig a tűzön hagyjuk, majd négyszemélyes jénaiba vagy üvegtálba merjük, és betesszük a hűtőbe. Ha kihűlt, a madártejre rakjuk a tojáshabot.
Elkészítjük a cukordíszt: zsírpapírra aranysárgára olvasztott cukorcsíkokat csorgatunk. Ha megdermedtek, ezekkel díszíthetjük a madártejet.
De pici olvasztott csokival is megcsorgathatjuk a tojáshabot. Tálaláskor díszíthetjük még pirított mandulával, citromfűvel, mentával, narancschipsszel is.

Tűzdelt libacomb birsalmás lilakáposztával, kemencében sült burgonyával és sárgarépapürével

Hozzávalók:
4 libacomb
1 kg lilakáposzta
1/2 kg burgonya
20 dkg sárgarépa
1 fej fokhagyma
2 birsalma
1 fej vöröshagyma

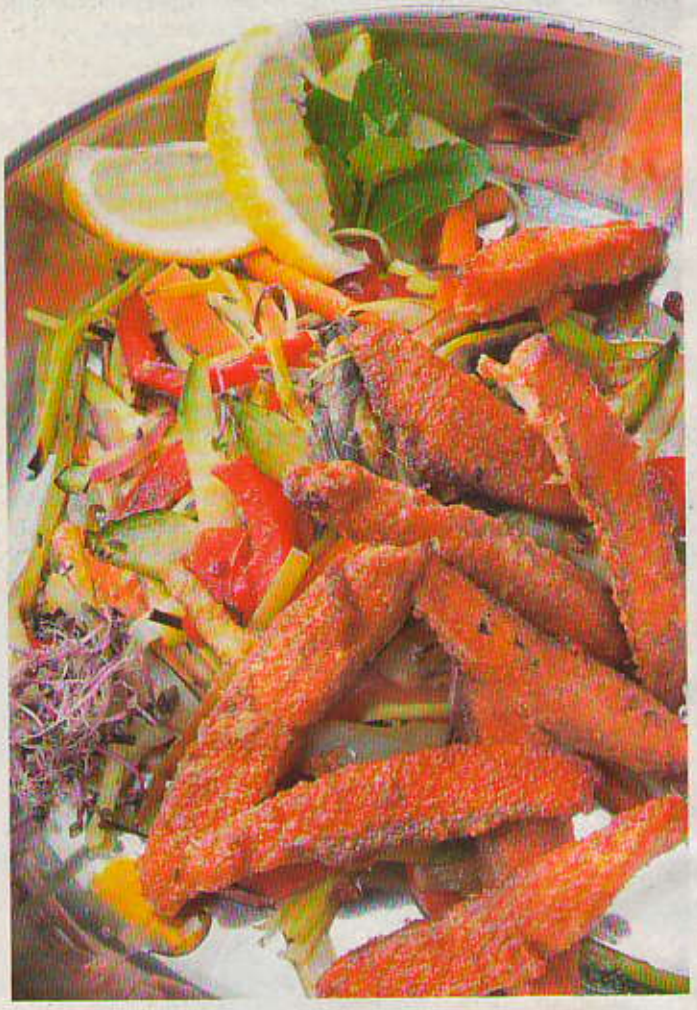
Egy nappal a sütés előtt kell előkészítenünk a libacombokat: megmossuk és lecsepegtetjük a húst, majd sóval, borssal fűszerezzük. Fél gerezd fokhagymát tűzünk a comb alsó részébe úgy, hogy 1-1 cikket darabba vágunk, hegyes végével a húsba szúrjuk. Másnap sütőtepsibe tesszük a karikára vágott vöröshagymát, 2-3 gerezd fokhagymát – ha van otthon, akkor akár narancsot, citromot, almát, paprikát, paradicsomot –, és erre helyezzük a fűszerezett, tűzdelt libacombot. Aláöntünk egy kevés olajat, de még jobb, ha liba- vagy kacsazsírt teszünk alá. Lefedjük fóliával. Előmegített sütőben, 200 fokon körülbelül egy órát sütjük. Amikor háromnegyed puhulásnál tart a hús, vagyis a bőre puha, a kés könnyedén beleszúrható, levesszük róla a fóliát, és körülbelül fél órát sütjük még.
Közben elkészítjük a köretet. Először a lilakáposztát megmossuk, lereszeljük, lesózzuk, és ecettel átforgatjuk. A liba alatti zsírból kiveszünk a serpenyőbe. Pirítunk egy fej apróra vágott hagymát – cukorral és kávéskanálnyi őrölt köménnyel megszórjuk. Mikor barnára pirult a cukros vöröshagyma, rárakjuk a lilakáposztát és a lereszelt birsalmát. Két deci vizet öntünk rá, és fedő alatt pároljuk. A végén pici őrölt borsot szórunk rá, ízlés szerint ecettel, sóval ízesítjük. Amíg párolódik és pirul a káposzta, a héjában megmosott burgonyát vagy alufóliába csavarva a sütőrácsra, vagy a tepsibe tesszük – a forró sütőbe toljuk. Lereszeljük a sárgarépát. Olívaolajon vagy vajon aranysárgára pirítjuk, sózzuk, borsozzuk, és kevés balzsamecetkrémet vagy pici Worchester-szószt adunk hozzá, és 1 deci vízzel felengedjük, egy kanálka mustárt is keverhetünk bele – mindebből annyit csak, hogy a végén édeskés sárgarépapürét kapjunk, miután – 15 perc főzést követően – botmixerrel püré állagúra turmixoljuk.
Tálaláskor a tányér egyik oldalára a lecsepegtetett, párolt lilakáposztát, másik oldalára két szem héjában sült burgonyát teszünk. Ezeket fölállítjuk, és késsel középen kereszt alakban bevágjuk. A két szélét kicsit összenyomjuk, hogy szétnyíljon a krumpli, ahova egy kanál sárgarépapürét teszünk – így egy virághoz lesz hasonló. Mellé helyezzük a libacombot.

Almás krémes

Hozzávalók a tésztához:
60 dkg liszt
20 dkg margarin
20 dkg cukor
2 tojás
1 sütőpor
1 pohár tejföl
Töltelék:
2 csomag tejszínízű pudingpor
5 dl tej
15 dkg porcukor
25 dkg margarin
1,5 kg alma
pici fahéj

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, és 3 lapot sütünk belőle. A tejben megfőzzük a pudingport. A margarint a cukorral összekeverjük, és ha kihűlt a puding, a kettőt megint összekavarjuk. Az almát lereszeljük, és addig pároljuk, amíg a leve elpárolog. Egy pici fahéjat teszünk bele. Az alsó lapra tesszük az almát, utána a lapot és a krémet, majd a harmadik lapot. A tetejére Katica csokoládét olvasztunk. A lapokat körülbelül 200 fokos sütőben, 5–8 percig sütjük. A tepsi kb. 25x38 cm-es legyen.

Brassói lazac wokzöldségekkel



Hozzávalók 4 személyre:
60 dkg lazacfilé
2 dl olívaolaj
5 dkg só
1/2 dl szójaszósz
5 g őrölt bors
1 dl fehérbor
2 csomag vagy 80 dkg vegyes zöldség, lehet mirelit wok is
1 citrom
4 ág kakukkfű (friss)

A lazacfiléket 1,5 cm széles csíkokra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, és fehérborral leöntjük. Így hagyjuk egy óráig pácolódni. Mikor letelt az óra, felforrósítjuk az olaj felét egy wokban, és belerakjuk a zöldségeket. Addig forgatjuk erős lángon, amíg félpuha nem lesz. Rátesszük a sót és a szójaszószt, ezzel is átrázzuk, és melegen tartjuk a tálalásig. Közben lecsurgatjuk a lazaccsíkokat, és lisztbe forgatjuk őket. Egy másik wokban felforrósítjuk a maradék olajat, és hirtelen megpirítjuk benne a lazacot. Erős tűz kell hozzá, hogy pirulni tudjon a hal. A zöldséget tálra halmozzuk, és ízlésesen rárakjuk a pirított lazaccsíkokat. Citromkarikával és kakukkfűággal díszítjük.

Tipp:

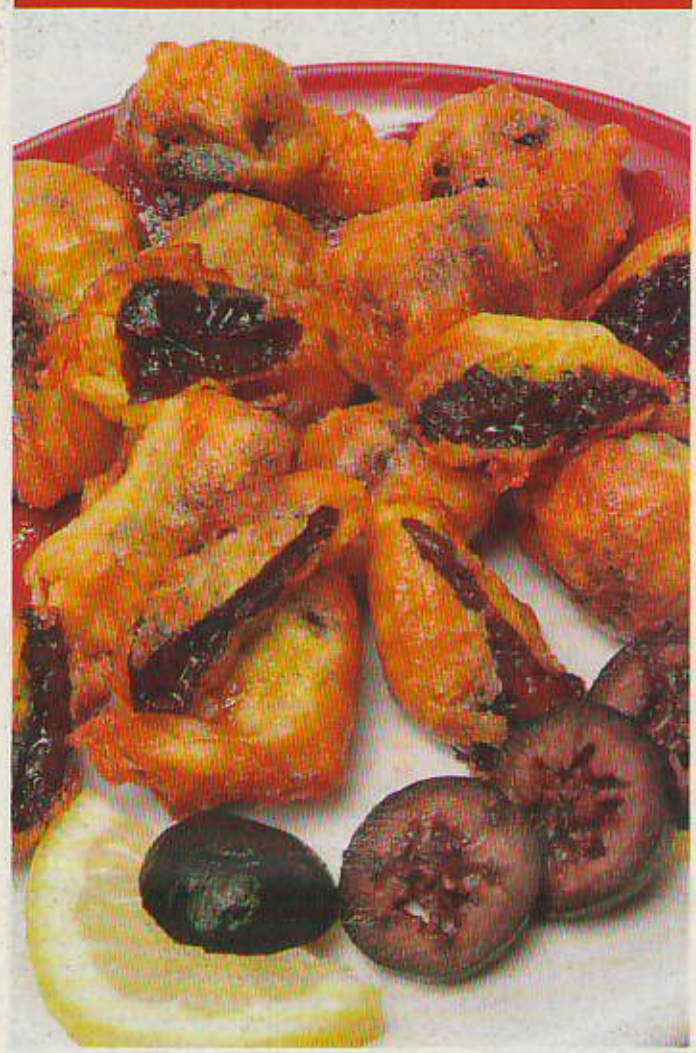
Készíthetjük fokhagymásan, és bor helyett citromlépáccal, valamint vágottkaporízesítéssel.

Diós korongok

Hozzávalók:
21 dkg liszt
14 dkg margarin
7 dkg cukor
1 tojássárgája
esetleg kevés tejföl
Tetejére:
20 dkg darált dió
25 dkg porcukor
2 tojás és a tésztából kimaradt fehérje
1 citrom héja
kb. 50–60 dkg kimagozott meggy

A tésztához valókat összegyúrjuk, késfok vastagságúra nyújtjuk, és közepes méretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A korongokat sütőlemezre teszszük. Tálban habosra keverjük a tojásokat a porcukorral, a reszelt citromhéjjal, majd belekeverjük a diót. Minden korong tetejére egy halom diókrémet teszünk, minden halom diókrémre egy szem meggyet nyomunk. Előmelegített sütőben, közepes hőfokon süssük.

Háborús nasi



Hozzávalók:
30 dkg aszalt szilva
palacsintatészta
forró olaj

30 dkg aszalt szilvát 12 órán át vízben áztatunk, majd megtörölgetjük. Sűrű palacsintatésztát készítünk, a szilvákat beleforgatjuk. Bő, forró olajban kisütjük, melegen tálaljuk.

Dunai halcsorba

Hozzávalók:
1–1,5 kg különféle hal
3 fej hagyma
3 szál póréhagyma
1 zellergumó
4 paradicsom
3 gerezd fokhagyma
1 zöldpaprika
1 csokor zöldpetrezselyem
olaj, só, bors

Első lépésben a megtisztított halat feldaraboljuk, majd besózzuk és félretesszük. A hagymát, póréhagymát, zellert apróra vágjuk, a paradicsomot felszeleteljük, a paprikát csíkokra vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk, és mindezt forró olajban kissé megpirítjuk. Hozzáöntünk 3 liter vizet, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, s ha felforrt, 10 perc múlva beletesszük a halat, majd lassan főzzük még 20 percig. Ekkor a halszeleteket kiszedjük egy tálba, és rátesszük a levest. A vagdalt zöldpetrezselymet a tetejére hintjük.

Habtekercs

Hozzávalók:
3 tojássárgája
20 dkg vaj
1 dkg élesztő
fél liter tej
40 dkg liszt
Töltelék:
3 tojásfehérje
20 dkg cukor
10 dkg darált dió

A tésztához való alapanyagokat összegyúrjuk, majd vékonyra kisodorjuk. A töltelékhez a tojásfehérjét és a cukrot kemény habbá verjük, és a tésztára kenjük, dióval megszórjuk. Végül felcsavarjuk, és feldaraboljuk, mint egy csigaformát. Sütőpapíron 170 fokon aranysárgára sütjük.

Kakaós fonott kalács

Hozzávalók, tészta:
60 dkg liszt
3 egész tojás
3 dl tej
6 dkg porcukor
2 evőkanál étolaj
5 dkg élesztő tejben felfuttatva
A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, és 6 cipót készítünk belőle, utána 1 óráig pihentetjük.
Krém:
3 evőkanál kakaó
3 csomag vaníliás cukor
25 dkg porcukor
20 dkg margarin

A krém hozzávalóit jó habosra kikeverjük. A cipókat tepsi hosszúságúra nyújtjuk, rákenjük a kakaós krémet (kb. 8 dkg-ot egyre), és felcsavarjuk. 3-3 rudat összefonunk, a végét jól összenyomkodjuk. Egy órát a tepsiben is pihentetjük. Az élesztőhöz a tejet a 3 dl-ből vesszük el.

Mesterpraktikák

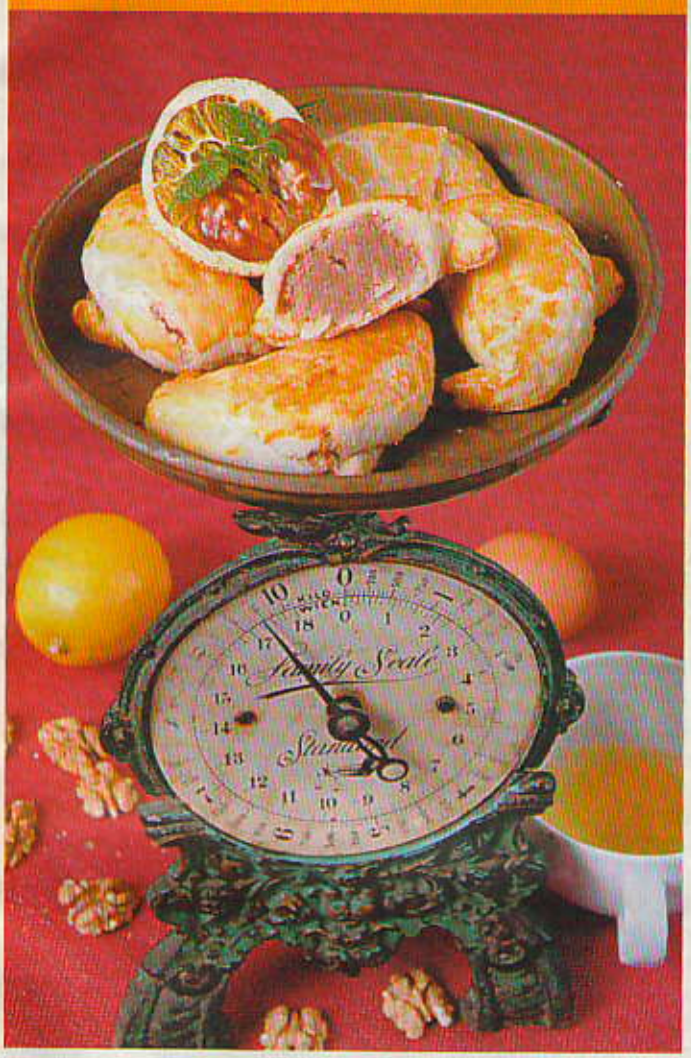
Szebb lesz a tészta, ha fele mennyiségben réteslisztet készítjük. Kakaó helyett tölthetjük fahéjas töltelékkel. Sütés előtt tejfölös tojássárgájával kenjük be a tésztát.

ERDÉLYI GOMBÓCLEVES

Hozzávalók: 10-15 dkg juhtúró, 2 tyúkhúsleveskocka vagy megmaradt tyúkhúsleves, 2 dkg vaj vagy margarin, 1 tojás, 2 dl tejföl, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál búzadara, 1 kisebb csokor kapor, 1 kiskanál citromlé, 1 közepes gerezd fokhagyma, csipetnyi cukor, ízlés szerint só.

Elsőként a gombócmasszát készítjük el, amelyhez a tojást habosra verjük, összekeverjük a búzadarával, 1 evőkanál liszttel és a juhtúró felével. Majd megmossuk és apróra vágjuk a kapor felét, ezt is a masszához adjuk, és kis időre félretesszük. A következő lépésben jöhet a leves készítése, amelyhez a megmaradt lisztet kissé megfuttatjuk a vajon, felengedjük 3 dl vízzel, és folyamatosan keverjük, amíg sűrűre nem fő. Fokozatosan hozzáadunk még 6 dl vizet, lassan kevergetve felforraljuk, és közben beletesszük a zúzott fokhagymát és a húsleveskockákat. Öt percig főzzük, kevés citromlével vagy ecettel, valamint csipetnyi cukorral ízesítjük, majd belekeverjük a tejföllel nagyon finomra kevert megmaradt juhtúrót. Elővesszük a félretett gombócmasszát, amelyből bevizezett kézzel apró gombócokat formálunk, és a már forrásban lévő levesbe tesszük. Addig főzzük, amíg a gombócok megfőnek (hozzávetőleg 10 percig).

Omlós hájas kifli



Hozzávalók:
1 kg liszt
50 dkg darált háj
2 dl tejföl
3 tojássárgája
5 dkg élesztő
3 dl tej
pici cukor

Töltelék: lekvárral kikevert darált dió citromhéjjal, vaníliás cukorral mák fahéjjal, citromhéjjal, pici lekvárral elkeverve, gesztenyemassza kevés margarinnal, pici rummal ízesítve, kikeverve.

A lisztben a hájat elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tojások sárgáját, a tejföld és a felfuttatott élesztőt. Jól összegyúrjuk, 4 cipót formálunk belőle. Egyenként elsodorjuk, nyolcfelé vágva a szélére tölteléket rakunk, és kiflinek felcsavarjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk, tojással megkenjük, jó meleg sütőben, 200 fokon sütjük. Ha megsült, vaníliás porcukorba forgatjuk.

Mesterpraktikák

A hájat egy nappal előbb áztassuk be hideg vízbe, amelyet legalább kétszer cseréljünk rajta. Áztatás előtt lehártyázzuk, jobban kiázik, és nem lesz szagos.

Rozmaringos hal

Hozzávalók:
4 kisebb, megtisztított hal
10 babérlevél
8 gerezd fokhagyma
só
bors
1 szeletelt citrom
kevés olaj

A rozmaringokat apróra vágjuk, a fokhagymákat szeleteljük. A hal belsejébe beledörzsöljük a fűszereket, kívülről is megszórjuk a rozmaringgal, és olajjal jól bedörzsöljük. 2 darab babérlevélre helyezzük a fűszeres halat. A tetejére két szelet citromot rakunk, és lazán becsomagoljuk a fóliába. A halat nagyságától függően 20–25 percig sütjük rostélyon vagy faszénen. Félidőben megforgatjuk. Mindenki kap egy halbatyut, és ha kinyitja, érzi a friss fűszeres illatot. Friss kenyérrel és görög salátával az igazi.

Mézes élet

Békefi Adél
gasztroblogger
www.mezeselet.blogspot.hu

Túrós-sajtos mákos rudak

Év vége felé közeledtével már biztosan sokan gondolkodnak az ünnepi menün. A következő túrós-sajtos mákos rudak napokig megőrzik frissességüket, így akár előre is elkészíthetjük.

Hozzávalók:
20 dkg liszt (10 dkg fehér tönkölyt és 10 dkg teljes kiőrlésű lisztet használtam)
25 dkg hideg vaj
25 dkg túró
1 tk. sütőpor
10 dkg félkemény sajt
2 kk. só
1 tojás
mák a szóráshoz

A sajtot reszeljük le. Keverjük össze egy nagy tálban az összes hozzávalót. Tegyük a tésztát folpackba, majd pihentessük hűtőszekrényben legalább fél órán keresztül. A tésztát lisztezett gyúródeszkán nyújtsuk kb. 1/2 cm vékony téglalappá, majd szórjuk meg mákkal a tetejét. Vágjuk fel a tésztát kb. 1/2 cm széles, tetszőleges hosszúságú csíkokra. A rudakat tegyük bele a sütőpapíros tepsibe. Előmelegített, 200 fokos sütőben süssük aranybarnára.

Fokhagymás-ketchupos oldalas

Tökéletes hétvégi ebéd lehet ha sült oldalast készítünk valamilyen könnyed körettel. Szerintem külön pozitívum, hogy nem kell ott állni mellette, amíg elkészül, hiszen megfő/megsül magától. Ideális a főzést előző estére tervezni, így másnapra már nem marad más, mint az, hogy turmixoljunk egy finom szószt, és betegyük a sütőbe.

Hozzávalók:
1,5 kg oldalas
2 fej vöröshagyma
1 kápia paprika (elhagyható)
16 gerezd fokhagyma
5 babérlevél
kb. 8 szem bors
1 tk chili
só
4 ek. ketchup

Az oldalast daraboljuk fel, majd tegyük egy lábasba, és öntsük fel hideg vízzel. Adjuk hozzá a 2 fej vöröshagymát, a paprikát, 8 gerezd fokhagymát, a babérlevelet és a borsot. Sózzuk ízlés szerint, és tegyük fel lefedve lassú lángon főni. Amikor már majdnem készre főtt (szinte már leválik a hús a csontról), hagyjuk a lében kihűlni. Nyugodtan állhat egy éjszakán keresztül is a lében. Vegyük ki a húsdarabokat a léből, és helyezzük egy tepsibe. A levet szűrjük le, és kb. 3 dl-t öntsünk bele a turmixgépbe. Adjuk hozzá a megfőtt hagymákat és a paprikát. Tegyük hozzá a chilit, a ketchupot, valamint a további 8 fokhagymagerezdet is. Amennyiben még szükséges, sózzuk meg. Turmixoljuk össze a szószt, és öntsük rá a húsra. Lefedve, 200 fokon süssük készre, amikor megsült, pirítsuk meg a tetejét.

Mákos-diós szelet

Könnyen elkészíthető, nagyszerű süteméný, amelyet már többször tettem például ünnepi asztalra is.

Hozzávalók a tésztához:
4 tojás
4 ek. tejföl
12 dkg cukor
15 dkg mák
6 ek. liszt
2 kk. fahéj
1 dl tej
1 citrom leve
1 narancs leve
1 csipet só
1 csomag sütőpor
Hozzávalók a krémhez:
kb. 3 dl sárgabaracklekvár
50 dkg mascarpone
4 dl tejszín
10 dkg dió
1 csomag zselatin fix
vaniliakivonat (elhagyható)
folyékony édesítőszer, vagy porcukor ízlés szerint
étcsokoládéból csokiforgács a torta tetejére (kb. 3 dkg)

A mákot a 6 dkg cukorral összekeverve daráljuk meg. A tojásokat válasszuk szét, majd a fehérjét egy csipetnyi sóval verjük kemény habbá. A tojások sárgáját a maradék 6 dkg cukorral keverjük ki habosra, majd adjuk hozzá a tejfölt, a tejet, a mákot, a lisztet, a sütőport és a fahéjat. Facsarjuk ki a citrom, illetve a narancs levét, és öntsük hozzá. Keverjük ki simára az egészet. Keverjük hozzá óvatosan a tojások fehérjét. A masszát öntsük bele egy sütőpapírral kibélelt tepsibe, és 200 fokon süssük készre (én egy gáztepsit használtam). Daráljuk meg a diót. A mascarponét keverjük ki a dióval, az édesítőszerrel és a vaniliakivonattal simára. A tejszínt a zselatin fixszel verjük kemény habbá. Keverjük bele a tejszínt a mascarponés krémbe. A kihűlt süteményről vegyük le a sütőpapírt, majd kenjük meg lekvárral. Kenjük rá a krémet a lekvár tetejére. A csokoládéból késsel forgácsoljunk le darabokat, majd szórjuk a süteméný tetejére. Tegyük a süteményt legalább 6 órára hűtőszekrénybe, majd fogyaszthatjuk.

Sütőtökös ital

Kitűnő alternatívája lehet a boltban kapható gyümölcsleveknek, és abban biztosak lehetünk, hogy ez valóban 100 százalékos. Az íze szinte egyáltalán nem emlékezet a sütőtökre, sokkal inkább a banán íze marad domináns.

Hozzávalók: 30 dkg tisztított, kockázott sütőtök, 1 alma (héja nélkül), 1 banán, cukor vagy édesítőszer ízlés szerint, fahéj

A sütőtököt főzzük meg puhára, majd hagyjuk kihűlni. Az almát hámozzuk meg, Szedjük ki a magházát, és vágjuk össze nagyobb darabokra. Turmixoljuk össze a sütőtököt, az almát és a banánt. Édesítsük és fűszerezzük fahéjjal ízlés szerint. Adjunk hozzá annyi vizet, hogy kellemes sűrűségű legyen, és turmixoljuk át újra.

gasztro abc

GOMOLYA
Nagyon rövid ideig érlelt sajt, tulajdonképpen különleges oltóanyaggal készült zsíros túró. Nálunk általában kendőbe kötve, korong alakúra préselik. Belseje lyukacsos, óvatosan szeletelhető, könnyen morzsolódik. A juhgomolya erősebb aromájú, mint a tehéngomolya.

GORGONZOLA

Híres olasz belsőpenészes sajt, amely tehéntejből készül, és zsírtartalma 48–55% között mozog. Általában 2–4 hónapig érlelik. Minél érettebb a sajt, annál pikánsabb ízű. Az érlelési folyamat elején fémrudakkal átszúrják, majd ezeken a nyílásokon jutnak belsejébe a recept szerinti baktériumok és gombaspórák.

GOURMAND

Francia eredetű szó, jelentése falánk, torkos, nagyétkű.

GOURMET
Francia eredetű szó, jelentése ínyenc, ínyesmester.

GRAHAM-LISZT
Teljes kiőrlésű liszt, amelyből nem távolították el a korpát. Magas rosttartalma miatt jó élettani hatása van.

GRAPPA
Jó minőségű olasz törkölypálinka, alkoholtartalma 40–46%. Elsősorban északon készítik. Több változata ismeretes, néhány fajtáját tölgyfahordóban érlelik.

GRENADINE
Mélyvörös színű, édes gránátalma ízesítésű szirup, italok és desszertek színezésére használják. Eredetileg kizárólag a karibi vidék Grenada nevű szigetéről származó gránátalmából készült, ma már sok más is kerül bele.

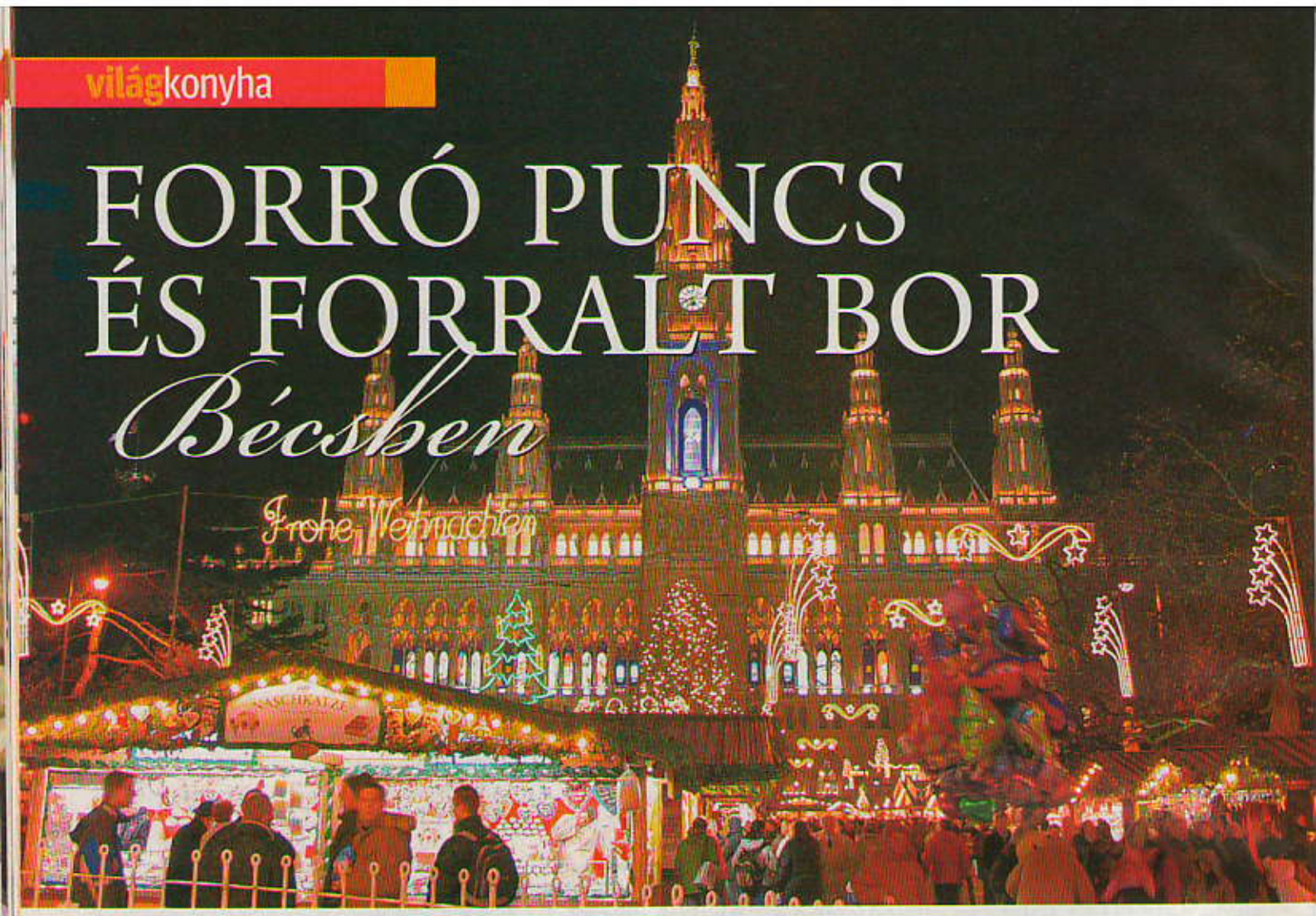
GRILLÁZS
Karamellizált (égetett) cukor és dió vagy mogyoró keveréke.

GRISSINI

Hosszú, vékony, enyhén sós tésztából sült ropogtatnivaló. Észak-olaszországi specialitás.

GUARGUMI
Állományjavítóként és stabilizátorként használják mártások, jégkrémek, sörbetek, illetve pékáruk és tésztafélék, porok készítéséhez. Élelmiszer-adalékanyag száma: E 412.

FORRÓ PUNCS ÉS FORRALT BOR *Bécsben*



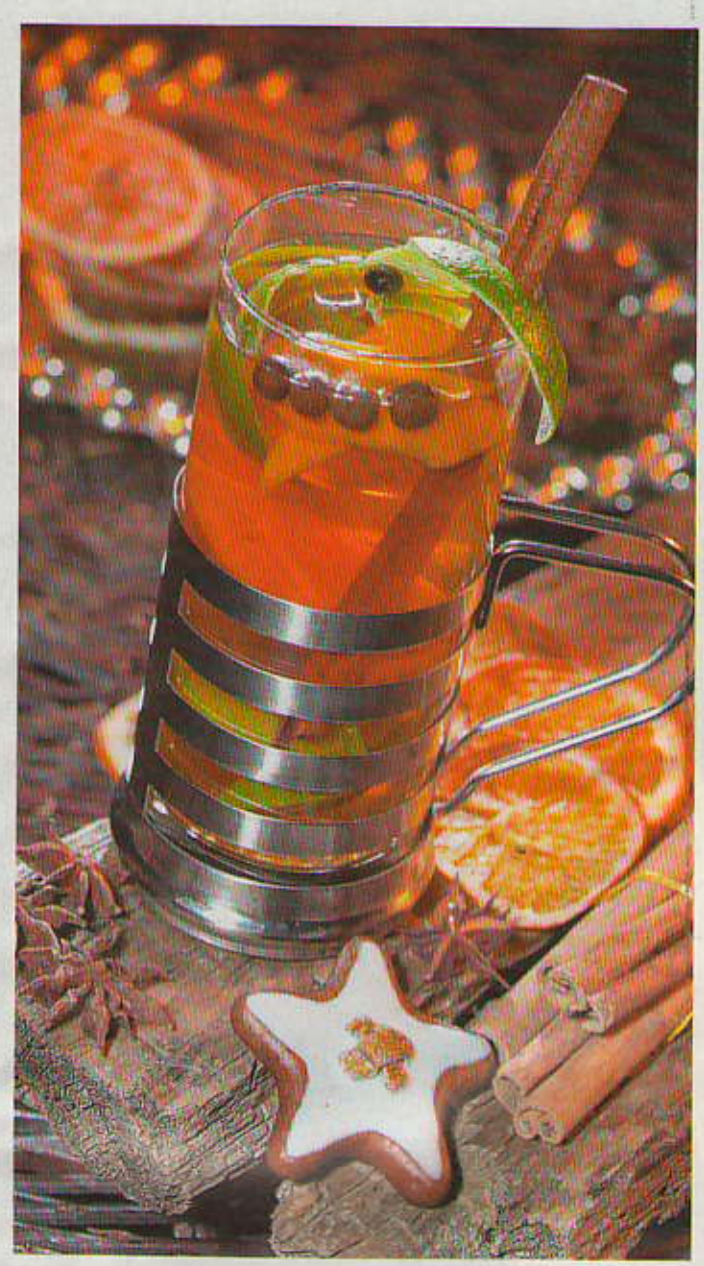
Csaknem húsz adventi vásár és karácsonyi falu nyitotta meg kapuit az osztrák fővárosban. A mesebelitől a modernig minden stílus megjelenik: a kül- és belföldi látogatók összesen 873 standnál szürcsölhetik a forró puncsot és forralt bort vagy kóstolhatják a különféle adventi süteményeket.

A városháza előtt felállított Bécsi Adventi Varázslat a legnagyobb karácsonyi vásár, amelynek Grimm-mesékbe illő kulisszái évente közel hárommillió látogatót csalnak Ausztriából és külföldről egyaránt: a hangulatot pedig a fűszeres forralt borok, a puncsok és karácsonyi sütemények, mazsolás kalácsok teremtik meg. A 26. alkalommal megrendezett Christkindlmarkt elsősorban a családokról szól. A gyerekeket Jézuska-műhely, Jézuska-expressz, Mennyei Postahivatal és jászolkiállítás várja, míg szüleik 144 stand kínálatából válogathatnak, amelyek a kulináris élvezetek mellett változatos kézműves ajándéktárgyakat és karácsonyfadíszeket is kínálnak. A modernitás a védjegye a MuseumsQuartier téli programjának: a kivilágított jégpavilonokban rendhagyó puncskreációkat kínálnak, a különleges hangulatról pedig az épületek homlokzatára vetített fények és nemzetközi DJ-k gondoskodnak.

A bécsi gazdasági kamara felmérése szerint sokan azért mennek ki, mert jó alkalomnak tartják arra, hogy barátokkal találkozzanak, de nem utolsó szempont a standokon kapható forralt bor, puncs és a pékségek illata sem. A közvélemény-kutatás szerint a bécsi adventi vásárok közül a legkedveltebb a schönbrunni kastély parkjában található. A második a 7. kerületi spittelbergi vásár és a harmadik legnépszerűbb a városháza előtti.

A XIII. SZÁZAD ÓTA RENDEZIK

A bécsi karácsonyi vásár nagy múltra tekint vissza, hiszen már 1294-ben is rendeztek ehhez hasonlót. Bécs mellett Salzburgban, Grazban, Innsbruckban és a kisebb városokban is sok vásár várja az turistákat és a helyieket. A bécsi vásárt nemcsak a helyiek tartják nagy becsben, de turisták tömkelegének is különleges élményt nyújt, sikere még mindig töretlen. A régi vásárok puritán hangulatát, szépségét igyekeznek megőrizni, így még vonzóbb az idelátogatók számára.



Forralt bor

Hozzávalók 4 személyre:
750 ml száraz vörösbor
70 g kristálycukor
2 rúd egész fahéj
8 szem egész szegfűszeg
3 szem egész szegfűbors
4 szelet citrom
2 szem zöld, egész kardamom

A bort, a cukrot és a fűszereket egy fazékban forrás előtti állapotig melegítsük közepes lángon, lassú kevergetés mellett. Ne forraljuk fel a bort, mert az tönkreteszi az aromáját. Ezután tegyük bele a szeletelt citromot, szükség esetén pluszporcukorral állítsuk be az ital édességét, és csészékbe öntve forrón kínáljuk.

Bécsi puncs

Hozzávalók:
1 liter fekete tea
2 dl méz
2 dl rum
1 citrom
1 narancs
2 fahéjrúd

Főzzünk le egy liter jó erős fekete teát. Kanalazzunk bele bő két deci mézet. Öntsünk bele két deci erős, sötét rumot. Egy jól megmosott citromot és egy narancsot karikázzunk fel szép vékony, egyforma szeletekre, és adjuk hozzá a puncshoz, majd kapjon két fahéjrudat is. Melegítsük össze, és már ihatjuk is.

Adventi puncs

Hozzávalók:
1 üveg félszáraz vörösbor
2 dl rum
1 liter 100%-os narancslé
4 filter gyümölcstea
10 tojássárgája
20 dkg kristálycukor
1 zacskó vaniliás cukor
1 mk. fahéj
1 mk. szegfűszeg
1 mk. csillagánizs
1 mk. szerecsendió
1 mk. gyömbér

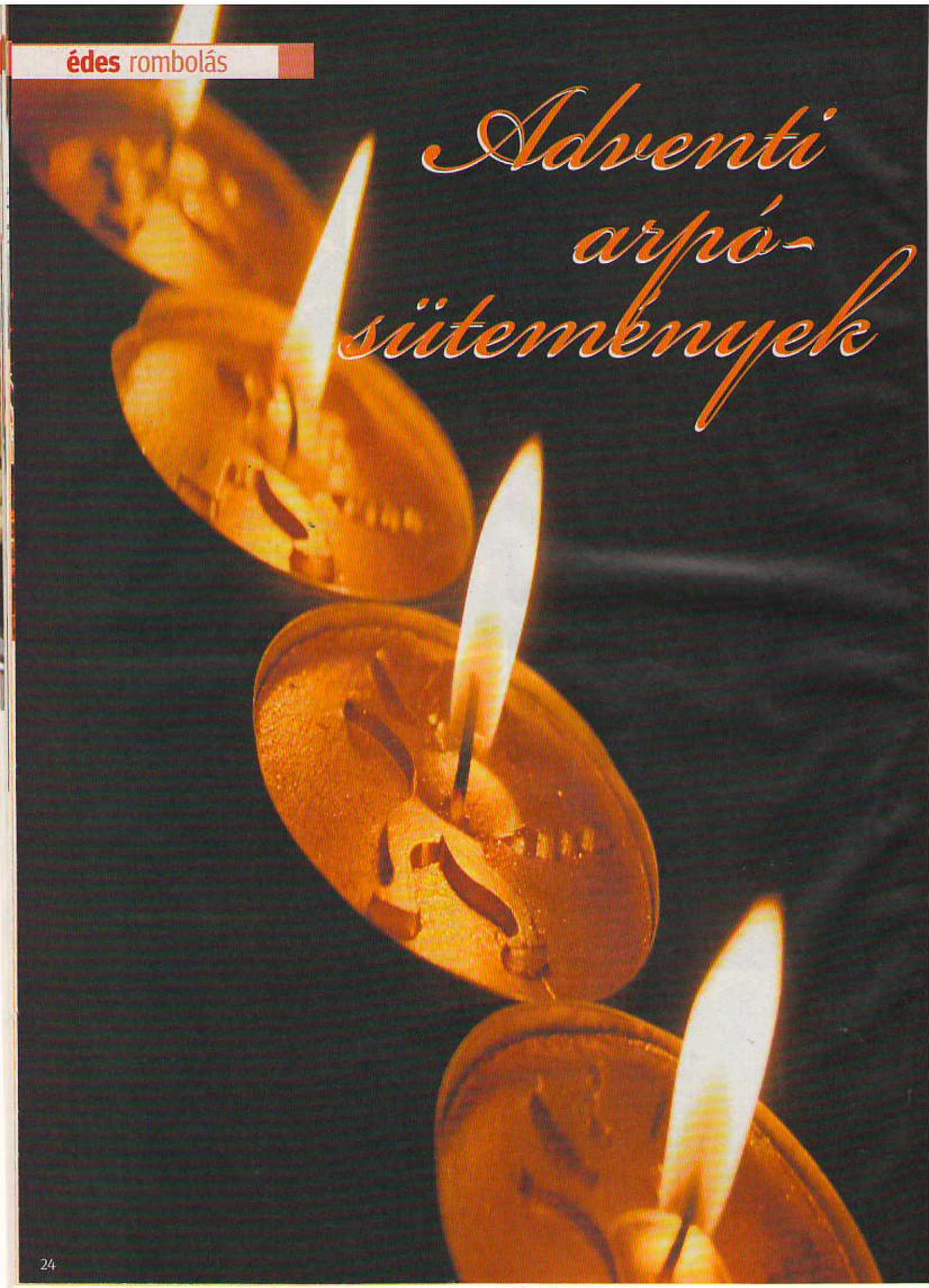
A cukorszirupot úgy készítjük, hogy egy rész cukrot egy rész vízzel felöntünk, és addig főzzük egy kis serpenyőben, amíg be nem sűrűsödik. Ha kész, elkészítjük a gyümölcsteát. Majd a bort egy jó nagy fazékba öntjük, ebben főzzük össze a többi hozzávalót. Fontos, hogy a bor jó minőségű legyen, különben rossz lesz a puncsunk. A borba tegyük a rumot és a narancslét, és az összes őrölt fűszert (fahéj, szegfűszeg, csillagánizs, szerecsendió, gyömbér), mindenből egy-egy lapos mokkáskanálnyit. A cukrokat (vaniliás és kristály) is szórjuk bele a lébe, és forraljuk össze. Eközben elkészült a tea, és már verhetjük is fel a tojássárgájákat egy külön tálban, majd a forró teát a boros-rumos lébe öntjük, az le is hűti azonnal. Amikor langyos, épp megfelelő hőmérsékletű az alaplénk, akkor a felvert tojásokat hozzáöntjük. Ezután lassú tűzön, kevergetve főzzük 5 percig. Fontos, hogy ne forrjon föl, csak érjenek össze az adalékanyagok. A pohár szélére narancskarikát tűzhetünk, miután merőkanállal belemertünk egy adag puncsot.

Tojáslikőrpuncs

Hozzávalók 4 személyre:
2 dl jó minőségű, sűrű tojáslikőr
2 dl tejszín
4 dl fehérbor
1 dl víz
1 rúd fahéj
néhány szem szegfűszeg
1 csomag vaniliás cukor
tálaláshoz tejszínhab, őrölt fahéj

Forraljuk fel a fehérbort a vízzel, a fűszerekkel és a vaniliás cukorral. Ezután mérsékeljük a lángot, és keverjük el benne a tejszínt. A tűzről levéve adjuk hozzá a tojáslikőrt. Bögrékbe vagy vastag falú üvegpoharakba adagoljuk, tejszínhabot nyomunk a tetejére, és megszórjuk őrölt fahéjjal.

Adventi apró-sütemények



Illatos adventi sütemények

Advent idején beindul a süteménykészítés, a nagy, családi közös konyhai kézimunka. Az adventi süteménykészítés gyerekeket, felnőtteket egyaránt megörvendeztető kulináris szokás jórészt a 20. század közepétől terjedt el világszerte. Előkerülnek ilyenkor a családi klasszikusok, de minden évben kipróbálhatunk néhány új receptet is.

Adventi muffin

Hozzávalók:
20 dkg aszalt sárgabarack
5 dkg mazsola
3 evőkanál barackpálinka
12,5 dkg vaj
10 dkg cukor
25 dkg liszt
fél csomag sütőpor
fél mokkáskanál őrölt fahéj
fél mokkáskanál mézeskalács fűszerkeverék
2 tojás
1 evőkanál méz
fél dl tej

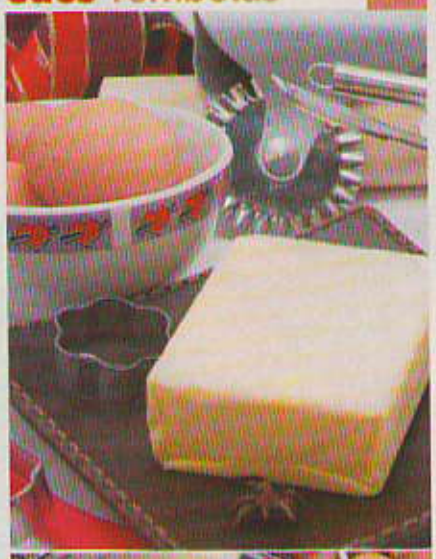
Az aszalt barackot és a mazsolát apró darabokra vágjuk, és összekeverjük a barackpálinkával. A vajat felolvasztjuk, és a muffinformát kikenjük vele. A maradék vajat félretesszük. A sütőt 200 fokra előmelegítjük. A cukrot összekeverjük a liszttel, a sütőporral, a fahéjjal és mézeskalács fűszerkeverékkel. Hozzáadjuk a barackot és a mazsolát. A tojást habosra keverjük, hozzáadjuk a vajat, a mézet és a tejet. Kanalanként a lisztes keverékhez adjuk. Ne legyen túl folyékony a massza! A tésztát a formába töltjük, és a sütőben kb. 20 percig sütjük.

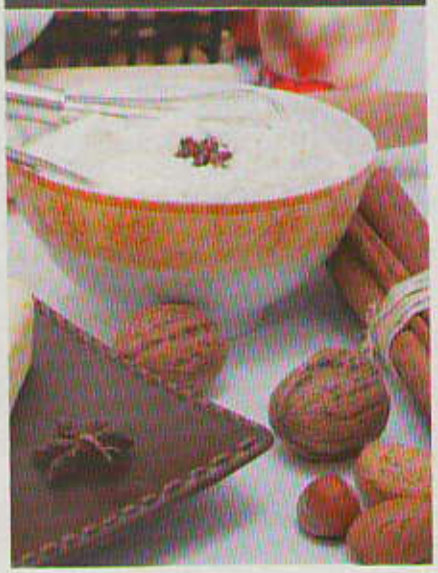
Havas fenyők

Hozzávalók:
A tepsi kikenéséhez:
margarin
A lekenéshez:
1 tojásfehérje
A nyújtáshoz:
finomliszt
A tésztához:
1 tojássárgája
12 dkg porcukor
35 dkg finomliszt
25 dkg margarin
A tetejére:
porcukor
maréknyi tisztított pisztácia
Az összeállításhoz:
10 dkg aszalt sárgabarack
25 szem magozott aszalt szilva
12-12 piros koktélcseresznye

A tésztához a lisztet a porcukorral összeforgatjuk, majd a margarinnal elmorzsoljuk. A tojássárgáját hozzáadjuk, és addig gyúrjuk, amíg tésztává összeáll. Letakarjuk, és legalább 1-2 órára betesszük a hűtőszekrénybe. Ezután meglisztezett gyúrólapon 2 milliméter vastagságúra kinyújtjuk. Egyenlő mennyiségben kiszúrunk belőle 3, 5 és 6 centiméter nagyságú csillagokat, amelyeknek a közepét hurkapálcával kilyukasztjuk. A leeső tésztát újra összegyúrjuk, és kiszaggatjuk. A tojásfehérjét villával kissé felverjük, a csillagokat ezzel lekenjük. A pisztáciát apróra vágjuk, a tésztára szórjuk. A margarinnal kikent tepsibe rakjuk az azonos méretűeket. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 fok, légkeveréses sütőben 165 fok), a nagysága szerint 6-9 perc alatt megsütjük. Sütés közben a belefúrt lyukak benőhetnek, ezeket melegen fúrjuk ki újra.

Hurkapálcikából 6-7 cm-es darabokat vágunk, az egyik végüket kihegyezzük. A sárgabarackot negyedekbe vágjuk, ez lesz a fenyő törzse. A csillagokat nagyság szerint hármasával a hurkapálcikára tűzzük úgy, hogy közéjük barackot tűzünk, az így előkészített fenyőket 1-1 szem aszalt szilva talpazatra állítjuk. Amikor az összes kész, porcukorral megszórjuk. A koktélcseresznyéket félbevágjuk, a fenyők tetejére tűzzük: ez lesz a csúcsuk.





Diós kosárka

Hozzávalók:
Tészta: 40 dkg liszt, 1 sütőpor, 10 dkg porcukor, 4 tojássárgája, 1 margarin
Töltelék: 40 dkg darált dió, 30 dkg porcukor, 4 tojásfehérje, 10 dkg savanykás lekvár
A tetejére: 10 dkg étcsoki

Az alapanyagokból rugalmas tésztát kell gyúrni. Kosárkaformákat kibélelünk a tésztával, majd lekvárral megkenjük, és tölteléket kanalazunk bele. A darált diót elkeverjdük a cukorral, majd a tojáshabot hozzákeverjük. Előmelegített sütőben szép pirosra sütjük. Ha kihűltek, kiemeljük a formából, majd csokival bevonjuk a tetejét. Erre lehet rakni még fél diókat vagy gyöngycukorkát.

Citrommázas tallér

Hozzávalók:
A tetejére: fél citrom leve, 25 dkg porcukor, 1 tojásfehérje, csipet só, 1 ek. tejföl, 1 ek. citromlé, 3 ek. porcukor, 1 tojássárga, 20 dkg margarin, 25 dkg liszt

A lisztet a margarinnal eldolgozzuk, majd hozzáadjuk a többi anyagot is. Kis korongokat szúrunk ki, világosra sütjük. Miután kihűltek, bevonjuk citrommázzal. A mázhoz a tojásfehérjét 20-25 percig kavarjuk 25 dkg porcukorral, miközben cseppenként adagoljuk hozzá a citromlét.

KÉSZÜLŐDÉS AZ ÜNNEPRE

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 azonban a kevésbé vallásos vagy a legkevésbé sem vallásgyakorló lakosság körében is 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.

Citromos-kókuszos aprósütemény

Hozzávalók: 5 dkg kókuszreszelék, 25 dkg liszt, 1/2 csapott tk. sütőpor, 10 dkg porcukor, 1 cs. vanillás cukor, 1/2 citrom reszelt héja, 1 tojás, 15 dkg lágy margarin. Ezenkívül: 3 ek. citromlé, 12 dkg porcukor, kókuszreszelék

Az elkészítés előtt a kókuszreszeléket egy tepsiben aranybarnára pirítjuk, majd egy tányéron hagyjuk kihűlni. A lisztben elvegyítjük a sütőport. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és egy konyhai robotgép dagasztó spiráljával először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton jól összedolgozzuk. A tésztát egy enyhén belisztezett deszkán vékonyra kinyújtjuk, és különböző figurákat szaggatunk belőle. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, és előmelegített sütőben, 2-3 fokozaton (180 fok) kb. 10 percig sütjük. Sütőrácson hagyjuk kihűlni. A porcukrot a citromlével sűrű mázzá keverjük, és egy ecset segítségével a sütire kenjük. A még folyós mázra rászórjuk a kókuszreszeléket, és hagyjuk megszáradni.

Málnazselés szaloncukor

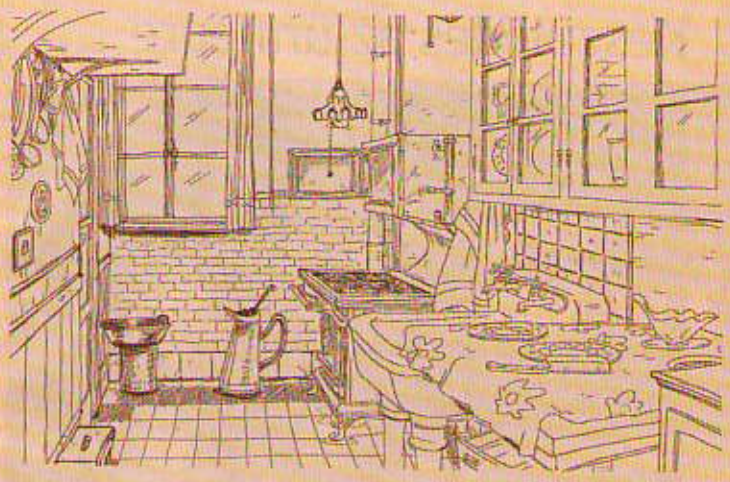
Hozzávalók: fagyasztott málna, méz, zselatinlap, csoki a bevonáshoz

A málnát felengedjük, majd kevés mézzel, hogy ne legyen túl édes, felforraljuk, és addig rotyogtatjuk, amíg a lé nagy része el nem párolog és be nem sűrűsödik a massza. Ezt követően egy szitán átpasszírozzuk. Majd a zselatinlapokat (2 dl mézes málnavelőhöz kb. 3 zselatinlap) hideg vízbe áztatjuk 5 percre. A magokat kidobjuk, a velőt pedig összekeverjük a kinyomkodott zselatinlapokkal, majd ha szükséges a teljes oldódáshoz, óvatosan melegítjük. Ha kész, megvárjuk, míg olyan sűrű lesz, hogy tortadíszítő pisztolyból kinyomva nem folyik el. Ha ez megtörtént, sütőpapírra csíkokat nyomunk, és kihűtjük. Ha teljesen megszilárdult, akkora darabokra vágjuk, amekkora szaloncukrokat szeretnénk (1,5–2 cm), ezt követően a szaloncukrot egy villára ültetve olvasztott csokiba mártjuk, sütőpapírra tesszük, majd kihűtjük. Ezután jöhet a csomagolás.

Fahéjas csokikockák

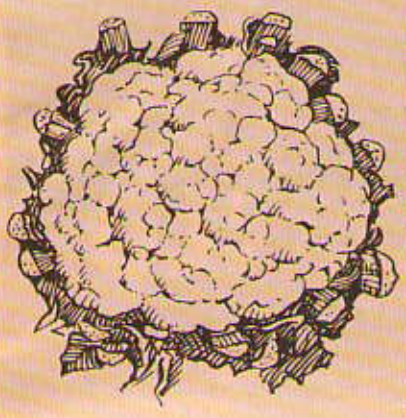
Hozzávalók: 20 dkg étcsokoládé, 16 dkg liszt, 3 dkg kakaó, 20 dkg vaj, 4 tojás, 25 dkg cukor, 1 teáskanál őrölt fahéj

A csokoládét kisebb darabokra tördeljük. A lisztet összekeverjük a kakaóval. Kibélelünk sütőpapírral egy kb. 20x30 cm nagyságú tepsit. Vízfürdőbe állítjuk a csokoládét, és belekeverjük a vajat. A sütőt 180 fokra előmelegítjük. A tojásokat a cukorral és a fahéjjal habosra keverjük. A csokoládés masszába dolgozzuk. Hozzáadjuk a lisztes keveréket is, és a formába simítjuk. A sütőben kb. 30 percig sütjük, amíg a teteje ropogós lesz, de a belseje még puha. A tepsiben hagyjuk kihűlni, majd kockákra vágjuk.



KONYHAI FORTÉLYOK ÉS PRAKTIKÁK

SZAGOK ELLEN



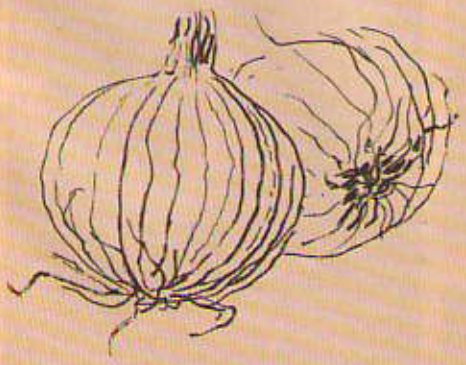
- A karfiol, a karalábé és a többi keresztes virágú zöldség főzése közben helyezzen egy-két szelet fehér kenyeret a zöldségekre, és fedje le a lábost. A kellemetlen szag nagy része a kenyérben marad.

- A csirkesütés közben terjengő zsírszag csökkentésére helyezzen el egy kis edényben ecetet a konyhában, és a zsír csodálatos módon összegyűlik a felületén, így nem árasztja el az egész lakást.

- Valami átható, erős szagú élelmiszert szeletelt? A fokhagyma vagy a hal illata jóval az étkezés után is érződik a kezén? Dörzsölje be vizes kezét szódabikarbónával, majd öblítse le meleg vízzel.

- Amikor erős vegyszerrel súrolja ki a sütőt, az kellemetlen tisztítószerszagot áraszt. Törölje át a sütőt ecetbe mártott szivaccsal, majd várja meg, hogy az ecet teljesen megszáradjon.

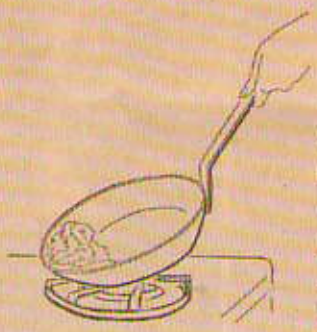
- Ha valami megromlott a hűtőben, takarítsa ki alaposan, majd tegyen bele egy frissen őrölt kávéval megtöltött széles, lapos edényt. Hagyja ott éjszakára, és a kávé illata semlegesíti a romlottétel-szagot.



- Amikor pedig hagymát szeletel, gyújtson meg egy gyertyát. A láng elégeti a hagymából áradó gőzök egy részét, így nem könnyezi meg annyira a feladatot.

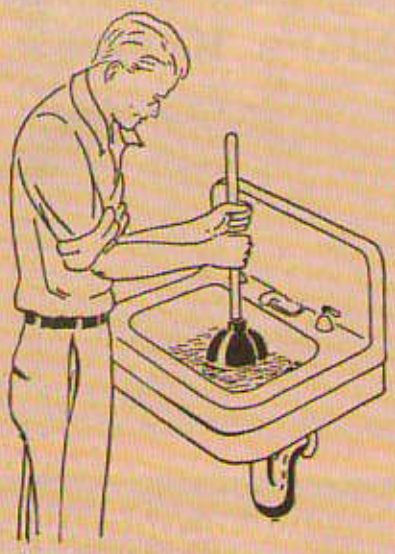
ÍGY IS LEHET

- Az egymásba rakott vizespoharak néha úgy össze tudnak ragadni, mintha bebetonozták volna őket. Annyi a teendő, hogy a külső pohár peremét körbelocsolja kevés olajjal. Csak néhány percig kell várni, amíg a folyadék beszivárog a két pohár közé, és könnyűszerrel szét is választhatja őket.



- Ha a ráégett étel tönkretette a kedvenc lábosát vagy serpenyőjét, a só újra hadra foghatóvá teheti az edényt. Szórja meg vele bőségesen a letapadt ételmaradékot, és vizezze be egy kicsit. Hagyja állni, amíg a szennyeződés magától fel nem lazul, aztán mosogassa el.

- A bolti lefolyótisztítók károsíthatják a szennyvízcsöveket. Kisebb dugulás esetén öntsön bele inkább egy pohár szódabikarbónát, majd ugyanennyi ecetet. Hagyja állni tíz percig, aztán borítson rá egy teáskannányi forrásban lévő vizet. Szükség esetén ismételje meg az eljárást.



- Ne ütögesse a befőttesüveget, hogy meglazítsa a fedelét, és ne próbálkozzon forró vízzel sem! Egyszerűen vegyen fel egy pár gumikesztyűt, és laza mozdulattal nyissa ki a befőttesüveget.

- Állandóan leragad az étel az edényben? Használjon olívaolajat, amelyet egy tiszta szórófejes flakonba tölt.

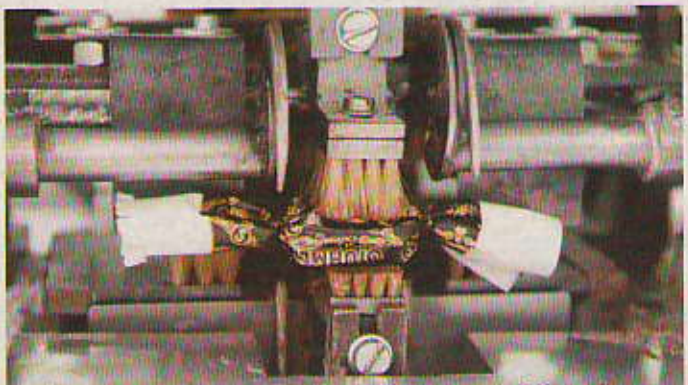
- Hogy a vágódeszka ne csúszkáljon a konyhapulton, húzzon egy-egy gumit a két szélére. Mindjárt sokkal könnyebb lesz az aprítás.

CSOKOLÁDÉMAJMOK BOLYGÓJA

A francia Patrick Roger, akit csokoládéművészként emlegetnek, nemcsak különleges pralinéival, hanem nagyméretű csokoládészobraival hívja fel magára a figyelmet. Roger Párizs szívében, a Madeleine templommal szembeni üvegpalotában nyitotta meg új csokoládészalonját. A francia fővárosban immár ez a hatodik üzlete, de van egy-egy a közeli Sceaux-ban és Saint-Germain-en-Laye-ben is. Ráadásként a híres brüsszeli csokoládésoron, a Place du Grand Sablonon – ahol sorakoznak a neves márkák (Godiva, Marcolini, Neuhaus) – is egyedi belső dizájnú üzletet hozott létre, ahol az egymásba fonódott P és R betűkkel jelzett, nem éppen olcsó, de a csokoládérajongók számára sokatmondó finomságai kaphatók. Patrick Roger készített először chilis és szecsuáni borssal ízesített csokoládét, állítólag az ő leleménye a sütőtökös és uborkás csokis kombinációi, az utóbbi időben pedig felkapottak az almás és Chimay belga sörös készítményei. Azon túl, hogy immár 12 éve Franciaország legelismertebb kézművescsokoládé-készítője, csokoládészobrai repítették el hírét messze földre.

Legutóbbi műve, amely pár napja látható a Place de la Madeleine óriás üvegvitrinjében, egy óriási, három emelet magasságú csokoládéfa a csokoládémajmok bolygójával. Megalkotásához az ötletet a hasonló című sci-fi kalandfilm (A majmok bolygója) adta. Patrick Roger ezzel nem először szólal fel bolygónk állatvilágának védelmében, ismertek nagyméretű, mamutos, vízilovas és elefántos csokilátomásai. De elkészítette a berlini fal lebontásának 20. évfordulóján, 2009-ben a fal egy 15 méteres szakaszát is, amelynek graffitifeliratai hoz, rajzaihoz különféle cukrászati alapanyagokat használt fel.

Készülődés az ünnepre



Szaloncukrot csomagol egy gép a Stühmer Kft. nováji csokoládéüzemében 2012 novemberében.

Szaloncukrokat csomagol egy dolgozó. Fotók: MTI

Rekord: 51 pohár egy kézben

Pohártartási világbajnokság: ki gondolta volna, hogy ilyen is van? Egy brit sommelier döntötte meg az eddigi világcsúcsot az egy kézben tartott borospoharak számát tekintve. Hogy Philip Osenton hány szatyorral és gyerekkel tudna a két kezével bűvészkedni munkából hazafelé menet, nem lehet tudni, ám az már biztos, hogy 51 borospoharat sikerült megtartania az egyik kezében. Ezzel egy 2007-es rekordot – 39 pohár volt – döntött meg néhány nappal ezelőtt a pekingi világbajnokságon.

A KISALFÖLD KARÁCSONYI AJÁNLATA

GYORSAN FINOMAT – Villámreceptek

ÚJ!

A Kisalföld receptjei legújabb, 11. kötete

Több mint négyszáz recept olvasóink szájíze szerint, közel hetven művészi igényű fotóval.

- Levesek
- Elő- és főételek
- Desszertek
- Serpenyős ételek

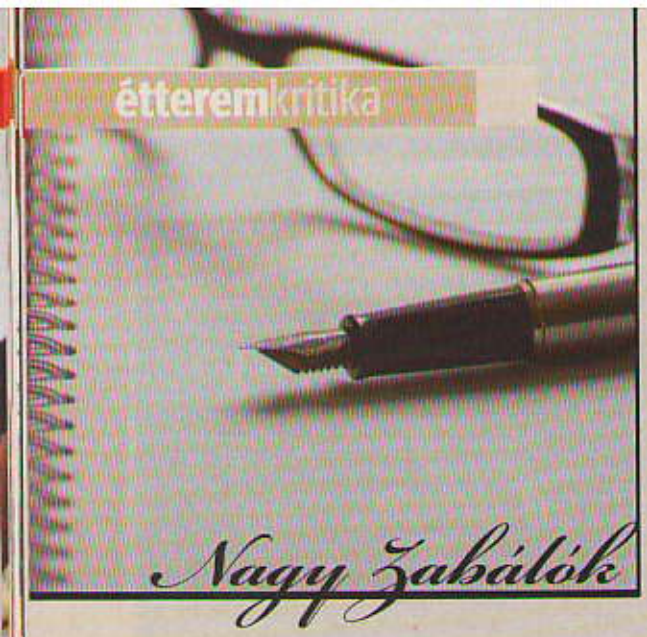
Eredeti ár: 3.500 Ft

Kisalföld Hűségkártyával: 2.290 Ft/db

Olvasóink receptjei alapján állítottuk össze szakácskönyvsorozatunk legújabb, 11. kötetét, amelynek segítségével akár fél óra alatt pompás ételek kerülhetnek az asztalra. A recepteket Pető István mesterszakács nézi át és főzi meg, hogy csakis olyanok kerülhessenek a könyvbe, amelyek igazi gasztronómiai örömöt szereznek az egész családnak.

Várható megjelenés: december közepe.

MEGRENDELHETŐ: 06-80/504-504 (vezetékes telefonról ingyenesen hívható)
terjesztes@kisalfold.hu
személyesen ügyfélszolgálati irodáinkban



Kétszemélyes gasztrokommandó

Kemencézés Tómalmon

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.

A recept egyszerű: végy egy családi társaságot, jelentkezz be a Sopron melletti Tómalom településen a Kemencés vendégasztal nevű helyre, aztán ámulj a gazdag kínálaton és a pálinkafelhozatalon. Érkezéskor a házigazda fogadja a bandát portája előtt, s azonnal a kemencéhez vezet, ahol már sülnek a húsok. A rövid tájékoztatóból pedig megtudjuk, hogy Laci és felesége, Gabi hobbiból foglalkoznak vendéglátással.

Eláruljuk, a vacsora és az este végén, amikor visszagondolunk erre a mondatra, akkorát sóhajtunk, hogy a Tűztoronyig elhallatszik: bárcsak a profik is ennyi törődést, odafigyelést és baráti hangot tolnának a képünkbe, amikor az írják az étlapjukra, hogy házias és családi.

A ház alagsorában hatalmas asztal, de mielőtt leülnénk, meleg, sós stanglit kapunk, olyat, hogy azonnal kettőt markolunk. Az előétel szintén csábító: fehér és magos kenyér padlizsánkrémmel. A főételek előtt Laci gazda egy pincébe tereli a társaságot, ahol saját készítésű pálinkával kínál. Se szeri, se száma a finoman elkészített italnak, minden fogás után más-más pálinkát kóstolhat a látogató, s minden pohár ital elfogyasztása előtt hallhat egy rövid anekdotát a nemes italról és annak elkészítéséről.

Miközben a pálinkákat csodáljuk, az asztalra kerül a sült tarja, a bőrös császárhús, az egészben sült csirke zsírjában sült májjal, a csirkecomb, Márton-nap alkalmából pedig a libacomb és a töltött libanyak. Mindezek mellé héjában sült burgonyát, hagymás tört burgonyát és párolt káposztát kínálnak, többféle házi savanyúsággal. (Itt mondjuk el: a Kemencés vendégasztalnál, ha üdítőt innánk, a házigazda részéről alap, hogy elsőként a házilag készített szörpjeit kínálja. Helyes – nyugtázzuk.)

A libacomb tökéletes, mintha arra termett volna, hogy kemencében süssék. A sertéshúsból készült ételek lehetnének pikánsabbak, esetleg egy-két tarját sütés előtt érdemes lenne pácolni. A csirke omlós, szinte magától szalad a hús a csontról az ember szájába. És ha hiszik, ha nem, desszertnek még jön egy szelet kemencés túrós rétes, amely szintén a tökéletesség határán táncol. Az árakról annyit, a korlátlan étel- és italfogyasztás személyenként 6000 forint. De a tómalmi vendégasztalnál van jó néhány dolog, szó, gesztus, ami megfizethetetlen.

AZ ÉTTEREM ÉRTÉKELÉSE

Konyha: remek ízek, 9 pont (1–10-ig).

Minden egyéb (felszolgálás, étlap, berendezés, miliő): a baráti és a közvetlen a jó szó a vendégszeretetre, 9 pont (1–10-ig).

Vegán vitaminkoktélok

Györkösné Boros Györgyi, a VegaVillám Főzőklub háziasszonya

Egy vegetáriánus életmódot folytató is egyszerűen tud vitaminokhoz és a szükséges ásványi anyagokhoz jutni. A megoldás az egyszerű ételekben rejlik, ugyanis a vegán étrendben a vitaminokban gazdag teljes kiőrlésű gabonák, hüvelyesek, zöldségek és gyümölcsök, olajos magvak színes palettája tárul elénk. A kalcium például megtalálható a szójatejben, a narancsban, az olajos magvakban, a káposztában, a szárazbabban és a kókuszban is. Érdemes kerülni a „kalciumrabló", magas foszfortartalmú ételeket és italokat (például a kólát és a félkész vagy tartósított élelmiszereket). A vas pedig a hüvelyesekben, a bogyós gyümölcsökben (csipkebogyó, szeder, cseresznye), a spenótban, a sóskában, a spárgában, az olajos magvakban, és főként a mákban található meg. Sokan nem tudják, hogy például a szervezetben a vas felszívódásához C-vitamin szükséges, ezért fogyasszunk friss, nyers zöldségeket és gyümölcsöt. A kalcium beépüléséhez pedig D-vitamin kell, egy vegán ilyenkor növényi tejeket, valamint zabpelyhet, búzacsírát, gombát, algát fogyaszt, de kiváló a napfürdő is (elég, ha a kezünket, arcunkat éri a napsugár). Ha B-vitamin, akkor az olajos magvak jutnak eszembe, a dió, a mandula, a napraforgó, a szója, a mogyoró, a sörélesztő, a borsó, a datolya, a füge, a teljes kiőrlésű gabonák, az avokádó. A közelgő ünnepekre készülődve három vegán koktélt ajánlok.

Pina Colada

Hozzávalók:
2 dl kókusztej
3 dl ananászlé (centrifugázva, de összeturmixolva is kiváló)
pár csepp rumaroma

Mindent összeturmixolunk, poharakba töltjük, díszítjük, és fogyaszthatjuk is, akár hidegen is. Rumaroma nélkül is csodás íze van, a gyermekek is szeretni fogják.

Körte-fahéj

Hozzávalók:
fél körte hámozva, kockázva
fél alma pucolva, kockázva
késhegynyi vanília
1 teáskanál citromlé
1 evőkanál zabtejszín
fél teás kanál fahéj
1-2 dl növényi tej

Turmixoljuk össze a hozzávalókat, ha sűrű lett, a növényi tejjel, ami tetszés szerint lehet dió, mandula, mogyoró, hígíthatjuk. Isteni ital, érdemes kipróbálni.

Avokádómix

Hozzávalók:
3 dl rizstej
1 avokádó
fél gerezd fokhagyma
fél citrom leve
1 szál petrezselyemzöld
5-6 szem mazsola

A hozzávalókat beletesszük a turmixgépbe, összevegyítjük, kitöltjük, ha szeretnénk, díszíthetjük. Ha erre lesz idő, mert annyira finom!

Kedves Borbarátnőm, Borbarátom

Irma, te édes!

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

Az MTT, azaz a Méltó Torkok Társasága, s nem pediglen mély torkok társasága, mert az egy másik műfaj, műkedvelő borisszák baráti és önképző köre. Működésünk kezdete még az elmúlt évezredre nyúlik vissza, pontosan 1997. december valahányadikára, amikor is összegyűltünk a győri Schweizerhof borpincéjében iddogálni, bor keltette érzetekről eszmét cserélni. Csupán annyi volt bennünk a közös, hogy szerettük a bort, különösen a vöröset, különösen a cabernet sauvignont, és éreztük azt, hogy annak élvezete társaságban valahogy más, valahogy jobb.

Aztán ez az este olyan mély, akarom mondani, méltó nyomot hagyott bennünk, hogy rövidesen sort kerítettünk az újabb és újabb találkozásokra és kóstolásokra, és egyszer csak megalakultunk, nevet kerestünk és találtunk magunknak, kitűzőt terveztettünk és csináltattunk (a „Mester" Bardócz Barna ötvösművész keze munkája, immáron megismételhetetlen), és az MTT története azóta is töretlen. Egy tag ment, két tag jött, elnökök cserélődnek, elnökölnek, szerveznek és irányítanak. Szóval működik a társaság, ami önmagában is nagy teljesítmény a mai széthúzó, elszegényedő, rohamosan változó világban. Mindannyiunk örömére az ízlésünk is változik. Ez elsősorban az önképzés által fejlődő ízlelésünknek köszönhető.

Ahogy fentebb írtam, kezdetben volt a BOR, ami vörös és cabernet sauvignon. Aztán lett a BOR, ami vörös, de már cabernet franc. Ezt követte a BOR, ami még mindig vörös (bár néhai Gál Tibor szerint ez már inkább piros színű fehérbor), és már pinot noir. Ezt a szakaszt követően két irány figyelhető meg az MTT tagjainál. Vannak, akiket végérvényesen rabul ejtett a vörösborok szépsége, persze kóstolnak fehéret is szívesen, de ha kedvük szerint kóstolnak, akkor az ő BOR-uk továbbra is vörös. És vannak azok, akik már bejárták a borok színspektrumának valamennyi stációját, és tudják, hogy a BOR az fehér. Idősebb Légli Ottót idézve: „A férfiember útja az anyatejtől a fehérborig tart." Ez a hosszú bevezető érzékelteti, hogy miért nagy dolog az MTT működésében, hogy ismét visszatekintettünk egy kóstoló erejéig a cabernet sauvignon fajtára. Elnökömmel karöltve igyekeztünk hazánk legszebb, legjobb, legfinomabb palackjait begyűjteni ebből a fajtából, s ezeket kiegészíteni néhány külhoni termelő palackjával is. A két belövő bort nem számítva (azok kedvéért, akik nem tagjai az MTT-nek, elmondom, hogy a belövő borral hangoljuk rá érzékszerveinket a mindennapi fogyasztásról a kifinomult kóstolásra) tizennyolc tételt vettünk górcső alá. Egy problémás és egy hibás tételt leszámítva a mérce igencsak magasra sikeredett. Nos, summa summarum, a végeredmény kisebb meglepetést keltett. Utólag bevallható, hogy többen, köztük magam is, fogadni mertek volna Villány elsöprő fölényében. Ezzel szemben az első ötbe csak egy villányi fért be, de ami ennél is meglepőbb, hogy az első helyet meggyőző fölénnyel egy szekszárdi nagyüzem, a Twickel Szőlőbirtok, leánykori nevén Liszt Pince egyik üdvöskéje szerezte meg. A győztes bor Baronesse Irma Cabernet Sauvignon 2007. A bor a nevét a tulajdonos Báró Twickel György egyik leányáról kapta.

A szőlőt a kiemelkedő adottságokkal rendelkező bátaszéki Farkasd-dűlőről gondos válogatás mellett kézzel, október közepén szüretelték. Az egészséges fürtök az egyik legkíméletesebb erjesztőtartályukba kerültek, ahol irányítottan, egy speciális élesztőkultúra hozzáadásával ment végbe az alkoholos erjedés. Ezután a bort első töltésű barrique hordókban huszonhat hónapig érlelték. Rendszeres kóstolást követően választották ki a legszebb hordókat a Baronesse Irma Cabernet Sauvignon számára. A Baronesse Irma Cabernet Sauvignon mély színű, intenzív, lenyűgözően gyümölcsös illatú és ízvilágú, testes bor. Eleganciájával és krémes textúrájával az első pillanattól fogva elbűvöli kóstolóját. Mi a kóstolás estéjén vacsorára konfitált marha Stefániát pörkölttel és burgonyagombóccal fogyasztottunk a La Maréda jóvoltából. Mit mondjak? A két leányzó, mármint Irma és Stefánia rendkívül jól megfértek egymással. Aki írásom révén kedvet kapna megkóstolni ezt a jóféle borocskát, ne féljen, az ára nem túlzó, és sokat ne gondolkodjon rajta, mert mint tudjuk: A gondolkodás a tett halála.

Ha megkóstolják, váljék egészségükre!

Takács Zoltán
BorPont Delicate