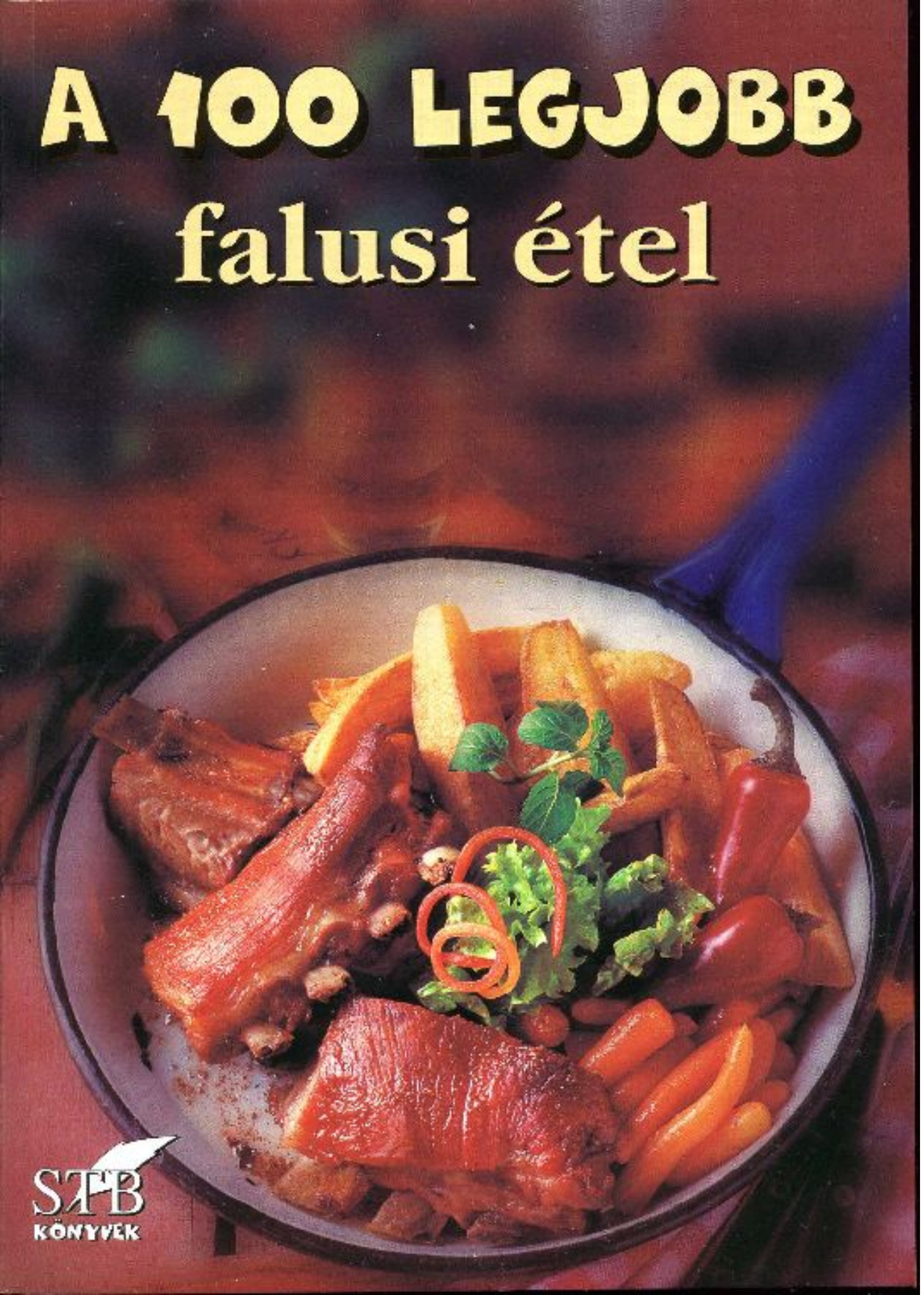
A 100 LEGJOBB falusi étel



STB KÖNYVEK

A 100 LEGJOBB

falusi étel

A 100 LEGJOBB

Sorozatszerkesztő

Toró Elza

65. kötet

A 100 LEGJOBB

falusi étel

STB Könyvek Könyvkiadó
Kistarcsa, 2004

A 100 LEGJOBB

falusi étel

Sorozatszerkesztő: Toró Elza
Szerkesztette: Mózes István Miklós
A borítón lévő ételt elkészítette: Korpádi Péter
© Fényképezte: Patyi Árpád

ISBN 963 9266 66 3

© STB Könyvek Könyvkiadó Kft.
Felelős kiadó: Sajgó Miklós és Váradi Ferenc
Telefon: 06-30-9214-669
E-mail: kiado@stbkonyvek.hu
Honlap: www.stbkonyvek.hu

Megrendelhető postán:
STB Könyvek Könyvkiadó Kft.
2143 Kistarcsa, Pf. 27

Előszó

A vidéki ízekről, a falusi konyháról kinek-kinek más jut az eszébe: van, akinek az egyes ünnepi alkalmak – eljegyzés, menyegző, keresztelő, húsvét, karácsony stb. kapcsán rendezett nagy lakomák, közös családi étkezések, netán halotti torok; gazdag húslevessel, sült- és főtt húsokkal, töltött káposztával, lucskos káposztával, túrós, káposztás, meggyes, almás rétessel. Másoknak a jó falusi disznótoros lakomák hurkával, kolbásszal, tepertővel, pecsenyével; és megint másoknak a szalonnás, hagymás, kolbászos és csukló vastagságú kenyeres parasztreggelik; egyeseknek meg a nehéz, zsíros ételek, a csípős paprikás gulyás, pörkölt és halleves, netán az unalmas, szürke ételek hagymával, krumplival, a hústalan kásák stb. A táplálkozással, ételkészítéssel és étkezési szokásokkal – tehát a gasztronómiával – foglalkozónak pedig mindez egyszerre.

A vidéki konyhára, a paraszti konyhára évszázadokon keresztül rányomta a bélyegét az általános szegénység. A jobbágyok, szegényparasztok asztalára ritkán került hús: a poros udvaron, a szemétdombokon csipegető néhány (olykor csak egyetlen) tyúk, a vékonyka, kehes malac nagy kincs volt a háznál – sokkal nagyobb kincs annál, hogysem levágják. Bizony, egy ilyen tengődő kis állatka örökségül vagy jegyajándékul szolgált, esetleg halotti toron került a fazékba...

Enni persze mindig kellett valamit – de mit is, amikor szinte semmi sem volt? Hát ették a köleskását, a hajdinakását, a cirokkását, az árok szélén növő csalánt, a vízi diót (sulyom), mindenféle ehető gyökeret, virágokat, a vadon termő bogyókat, a lépesvesszővel fogott parányi énekes madarakat, a földbe ásott agyagkorsókkal csapdába ejtett kis rágcsálókat („pelézés"), és minden olyan állatot, ami nem volt tilos. Mert bizony a szegényembernek tilos volt nemes vadra – szarvasra, őzre, vaddisznóra – vadásznia a királyi vagy földesúri tulajdonban levő erdőkben, és halásznia sem volt szabad sem tavakban, sem pedig a folyóvizekben. (Voltak persze kiváltsá-

gos, víz menti falvak, ahol a lakosságnak más megélhetési forrása nem lévén, megengedték a halászatot és a varsázást, de – kis túlzással – a törvény szerint három megfogott halból négy a földesurat illette...) Persze, mindig voltak, akik megszegték a törvényt, mert éhes családjaikat valahogy el kellett tartani, de például a király erdejében tiltott vadászaton kapott az életével fizethetett ezért.

A török hódoltság idejében, a hódító hadsereg élelmezésére honosították meg nálunk a paprikát (török bors), ám e növényhez akkor még gyaur (hitetlen, tehát nem muzulmán) még nem férkőzhetett.

A török időkben elpusztultak, illetve, nemesítés hiányában visszavadultak a korabeli gyümölcsösök. Később, a nemesi kertek oltványain át viszont elterjedt az Anatóliából származó sárgabarack, és jellemző magyar gyümölccsé vált.

Jelentős szerepet játszott a falusi nép élelmezésében a paszuly (lóbab – az Amerikából származó valódi bab a XVII. század végén szinte teljesen kiszorította, később már ezt említették paszuly néven), a lencse, a fejes káposzta, továbbá a répa, és a XVIII. század végétől a burgonya. Az Amerikából származó sütőtök is e század végén terjedt el hazánkban. A téli estéken messzire terjedt a kemencében sült „úritök" illata, a magjából pedig főzésre alkalmas olajat sajtoltak.

A különféle vadon termő, ehető gombák nyersen vagy főzve, szintén hozzájárultak az étrend színesítéséhez.

Akinek tehene, ökre vagy kecskéje volt, nem élvezhette a húsát, csak ha az állatot betegség vagy sérülés miatt le kellett vágni: a tehenet, kecskét tejéért, az ökröt igavonó erejéért tartották.

Ennek a nyomorúságnak csak akkor lett vége, amikor a XVIII–XIX. században jelentősen megnőtt a gabonafélék vetésterülete, és elszaporodtak a malmok. A durva őrlésű (többnyire korpás) liszt – elsősorban árpa- és rozsliszt, később búzaliszt – árát már a parasztok is meg tudták fizetni, így alkalomadtán valódi kenyér is kerülhetett az asztalukra.

De a szegénység még sokáig kísértett: a XX. század első felében még, a szegény falvakban ritkán került a puliszkánál nemesebb étek az asztalra.

A falusi konyhára mindig is jellemző volt, hogy a legtöbb élelmiszer-alapanyagot a parasztok maguk termelték meg és dolgozták fel, és ez azzal járt, hogy soha semmi sem kerülhetett a szemétbe: az élelmiszerek minden részét igyekeztek ehetővé tenni, és amit nem lehetett, azt az állatoknak adták. Fűszereket természetesen a parasztok sohasem vettek, hiszen ezek mindig drágák voltak. Olyan növényeket használtak fűszerül, amit maguk meg tudtak termelni: csombort, tárkonyt, kerti zsályát, rozmaringot, turbolyát, kaprot stb.

A XX. század második felétől lassan megváltozott a helyzet: a rendszeres jövedelemhez jutott vidéki lakosság már meg tudta vásárolni az olyan fűszereket, mint a bors, a pirospaprika, a köménymag (ettől nagyobb választék a kommunizmus évtizedeiben nemigen volt), és a konyhakertben megtermelték az alapvető zöldségeket és zöldféléket: sárgarépát, petrezselymet, vörös- és fokhagymát, karalábét, zellert, káposztát, fejes salátát, csemegepaprikát, paradicsomot, tököt, uborkát stb. Az udvarban, a kertben mindig állt egy-két diófa, barackfa, almafa, pár málnabokor, néhány szőlőtőke; kevés földieper, egres is megtermett, és lassan általánossá lett, hogy a cseresznye-, a meggy- meg a szilvafákat a ház elé, az utcára ültették. (Az utcára ültetett fákat többnyire nem gondozták, így azok egy idő múlva visszavadultak, termésük elsilányult – de a cseresznye, a meggy és a szilva filléres gyümölcsök voltak, így ezekkel nem érte meg sokat foglalkozni. Az 1960-as években, amikor az átlagkereset 1200 Ft körül volt, dömping idején ezek a gyümölcsök 10–50 fillér/kg áron voltak kaphatók a piacokon.)

Sokat fejlődött a falusi lakosság élelmiszer-ellátottsága, amikor már engedélyezték a háztáji termelést (az ötvenes években bizony „kuláklistára" kerültek azok, akiknek akár csak egy-két disznójuk meg 10–20 csirkéjük volt, és ez vagyonelkobzással, kitelepítéssel vagy börtönnel járt...). A múlt század hatvanas éveitől kezdve már szinte minden falusi csa-

lád nevelt évente egy-két disznót, a baromfiudvar pedig tojással és hússal látta el a családot.

A sok évszázados ínség során kialakult gyakorlat azonban továbbra sem engedi meg a pazarlást, így a paraszti gazdálkodás ma is rendkívül „ökologikus". Igaz, azok, akik eladásra tenyésztenek állatokat, mintegy rákényszerülnek a gyárilag előállított tápok etetésére, hiszen ezek „hajtott" növekedést és fokozott húshozamot eredményeznek, de a saját felhasználásra tartott háziállatokat továbbra is hagyományosan élelmezik – ezeknek sokkal jobb ízű is a húsuk, főleg, ha a nagyvárosok boltjaiban kapható, állattenyésztési nagyüzemekben „előállított" húsokkal hasonlítjuk össze.

Manapság előtérbe került az úgynevezett „bio-élelmiszerek" fogyasztása, és ennek alapját részben a falusi termelés, részben az erre szakosodott kis- és középüzemek biztosítják. Nevezetesen arról van szó, hogy a növényeket műtrágya és permetezőszerek nélkül termesztik, a húsállatokat pedig mesterséges tápok nélkül, kizárólag természetes takarmányon nevelik. (Hurrá, feltaláltuk a paraszti gazdaságot!)

A dolog egyetlen hátulütője az, hogy az ilyen módon előállított élelmiszerek rendkívül drágák – alacsonyabb termelési hatásfokuk révén. A kérdés az, hogy ezek a bio-élelmiszerek megérik-e a jelentős többletköltséget? Nos, ha az egészségünkről van szó: igen!

És mi a helyzet a falusi konyha zsírosságát illetően?

Tudnunk kell, hogy az eredeti magyar konyha vajjal, tejszínnel főzött-sütött. A sertészsírral főzés-sütés csak a XIX. század második felétől terjedt el. Sőt, akkoriban marhazsírral is sütöttek-főztek. Végül a marhazsírt teljesen felváltotta a sertészsír, lévén hogy a sertés sokkal gyorsabban éri el a kívánt kövérséget, továbbá, hogy a sertészsírral készült ételek könnyebben emészthetők, mint a marhazsírral készültek. Bár a XX. században jelentősen megnőtt az olajnövények (napraforgó, repce) vetésterülete, a vidékieknek sokkal gazdaságosabb volt az olcsó sertészsír (egészen a XX. század második feléig előnyben volt a zsírsertés tenyésztése a hússertéssel szemben).

Napjainkban viszont előtérbe került a hússertés tenyésztése (olyannyira, hogy a mangalica, a kiváló zsírsertés teljesen kihalt), és a sütéshez-főzéshez vidéken is terjed a növényi olajok használata. (Néhány hagyományos étel elkészítése azonban feltétlenül zsírt igényel.)

Mindeddig csupán a paraszti, szegényparaszti konyháról beszéltünk, holott a vidéki konyhaművészethez természetesen hozzátartozik a módosabb parasztok, a vidéki polgárság, sőt az úri konyha is. Ezekre már valóban jobban ráillik a „konyhaművészet" kifejezés (bár elgondolkoztató, hogy talán mégis az a nagyobb „művészet", amikor szinte a semmiből varázsolnak ehető ételeket...).

A módosabb parasztok, a vidéki polgárság és az előkelőségek természetesen nem szűkölködtek élelmiszer-alapanyagokban és fűszerekben, így ez a fajta vidéki konyhaművészet sokkal választékosabb, kiegyensúlyozottabb – és kifinomultabb volt. Általában igaz, hogy a kevésbé módosabb rétegek nemcsak a kultúrában, az öltözködésben, hanem konyhaművészetükben is mindig igyekeztek a náluk tehetősebb rétegek szokásait utánozni: a módosabb parasztok a polgárok, a polgárok a kis- és a középnemesség, míg ezek a nemesek és a főnemesek szokásait. (Ezt a „felfelé húzást" ma talán snobizmusnak neveznénk, de nem szabad megfeledkeznünk arról, hogy e jelenség mindig tényleges felfelé törekvést jelent: azzal, hogy utánozzuk a felsőbb rétegeket, osztályokat, kifejezzük, hogy hová szeretnénk tartozni.)

Ha a korábbiakban arról beszéltünk, hogy a szegényparaszti konyhában alig-alig került megfelelő minőségű hús a fazékba, és gyenge minőségű gabonából készültek az ételek, továbbá fűszerként csak a vadon vagy a konyhakertben termett fűszernövényeket használták, most nézzük meg, mi volt található a módosabb rétegek éléskamrájában.

Elsősorban is tiszta búza, és a belőle őrölt fehér liszt. Persze árpa-, rozs- és kukoricaliszt is, de ezek jelentősége kisebb volt. A fehér lisztből készített kenyér mindig rendelkezésre állt, annál is inkább, mivel régen a rántást nem ismerték, így

az ételeket (főleg a leveseket, mártásokat) kenyérrel sűrítették. A kamrában (vagy a padláson) felakasztva mindig bőven volt füstöléssel tartósított hús: oldalas, sonka (sódar), továbbá húskészítmények: füstölt kolbász és disznósajt (prés, gömböc). A fűszerek közül mindig volt elegendő mennyiségű só – ez drága dolog volt: a sóbányászat és -kereskedelem állami monopólium volt, illetve a király ilyen tevékenységre néha feljogosított főnemeseket is (vagy ezek kisajátították e jogokat: általában mindig nagy harc dúlt a só körül). A kamrák féltve őrzött kincse volt a sokféle drága („borsos" árú), importált fűszer: a bors, a gyömbér, a szerecsendió, a sáfrány (ennek ára már nem is a borssal, hanem az arannyal volt összemérhető), a bazsalikom, a fenyőmag (a mediterrán mandulafenyő termése), a mandula, a fahéj, a vanília, az ánizs, a szegfűszeg, a citrom (és olykor narancs is), és természetesen a nádcukor (nádméz). Ezeken kívül természetesen bőven akadt mindig az olcsóbb, hazai fűszerekből is: vöröshagyma, fokhagyma, petrezselyem, zeller, tárkony, turbolya, kakukkfű, rozmaring, zsálya stb.

„Szegény ember vízzel főz" – tartja a szólás, és nem alap nélkül: a módosabb portákon a húsételeket nem saját levükben, hanem húslevesben vagy borban főzték meg, vajjal, tejszínnel sütötték. Nyilván, az így készített ételek sokkal ízesebbek voltak. Ha mégis vízben főztek, akkor a vizet gyakran messzi földről, tiszta vízű forrásokból hozatták, míg a szegények kénytelenek voltak beérni a helyben található, gyakran rossz minőségű vízzel.

A jóízű, szép, ajándékba is küldhető gyümölcsök a főúri háztartások büszkeségei voltak a XVII. században. A nemesi körökben a XVIII. században divatossá váltak a nádmézzel, mosttal és fűszerekkel eltett befőttek, a *liktáriumok*. Aszalt gyümölcsökből készítettek köretet hús- és vadételekhez. Az aszalt szilva magját eltávolították, és helyébe mandulát vagy diót tettek. Az édes gyümölcsökből lekvárt főztek, vagy nádmézzel kompótot készítettek. Az igényesebb nemesi konyhákon a gyümölcsökből gyümölcsbort és gyümölcsecetet készítettek.

A túlérett, lehullott gyümölcsökből cefrét érleltek, és abból pálinkát főztek. A pálinka sokszor fizetőeszközül is szolgált: ezzel fizették a napszámosokat, de gyakran még az iparosokat is.

Míg a jobbágyok irtásföldön tenyésztett szőlőtőkéi csak harmadosztályú bort termettek, az uradalmak nemes, vulkáni talajú hegyoldalakon termesztett szőlőből készült boraikat kereskedelmi forgalomban értékesítették. Ezek a nemes borok fizetőeszközül is szolgáltak.

Külön kell szólnunk a tejről és a tejtermékekről. Természetesen a szegényparasztoknak nem sok jutott ezekből. Az egy-két tehén vagy kecske bizony nem sok tejet adhatott, így abból tejtermék a szegény portákon nem készülhetett. A kevés tej jó, ha elég volt a kisgyermekeknek, s ha mégis maradt valami, abból aludttej, esetleg némi silány túró készült. (Természetesen az akkori tehenek tejhozama össze sem mérhető a mai, kifejezetten tejtermelésre tenyésztett tehenekével: míg ma egy jól tejelő állat naponta 30–50 l tejet is ad, a régi, kedvezőtlen körülmények között tartott állatok ennek csak töredékét termelték, és ha borjú is volt, a nagyobb része annak kellett.) Csak ott készíthettek tejtermékeket, ahol sok állatot (tehenet, kecskét vagy juhot) tartottak. Gondoljunk csak bele: 1 kg vaj mintegy 25 l jó minőségű tejből köpülhető. A sajtkészítés hasonlóképp sok tejet igényel. A módosabb parasztoknál, akik sok tehenet vagy juhot tartottak, a hasznosítható tejmennyiség több tíz, esetleg egy-két száz liter is lehetett naponta, így abból már tejfölt, túrót és sajtot is készíthettek. A gazdák juhaikat nagyobb nyájakban egyesítették, és az állatok legeltetéséről, ellátásáról az úgynevezett számadó juhászok gondoskodtak. Az ő feladatuk volt a lefejt juhtej feldolgozása is túróvá, sajttá. Szintén gyakori volt, hogy szarvasmarhákat is közös gulyában őrizték, legeltették.

Nem volt ez másképp a disznókkal sem: egy-két falu módosabb gazdái kondást fogadtak, s ő hajtotta nap mint nap a sertéseket makkoltatni.

Százötven-kétszáz évvel ezelőtt már voltak olyan juhászok

is, akik saját állataikat legeltették bérelt legelőkön. A magas legelőbérleti díjak (amit a földtulajdonosnak fizettek) persze nem biztosította a meggazdagodást, de ezek a juhászok viszonylag szabad, független életet éltek. Mivel tavasztól késő őszig a falutól távol, a legelőkön tartózkodtak, télire pedig az állatokat nagyobb karámokban őrizték, az ilyen élet főleg magányos embereknek való volt. Ez az életmód igen közel állt az ősi nomád élethez.

A XIX. század első felében a korábbi tenyésztett sertésfajtákat felváltotta a zsírsertés, a mangalica. A tenyésztési vonalban bekövetkezett váltás jelentős hatással volt az étkezési szokásokra: ettől kezdve a zsíros ételek kerültek előtérbe (és ez így is maradt, egészen a XX. század második feléig). Az úri konyha, követve a divatot, a zsíros koszt felé fordult. Mivel a szokások a felsőbb osztályoktól lefelé terjednek, az egész magyar konyha átalakult: attól jobb egy étel, mentől több zsírral készül. A zsíros divat népszerűsítését költött meseelemek is elősegítik: az egyik ilyen, költött mesében Mátyás király gazdagon megjutalmazza a szegény asszonyt, aki egyetlen tyúkjából főz levest az álruhás királynak. Annyi aranyat ad az asszonynak, amennyi zsírkarikát számlál a leves tetején.

Ez a felfogás, hogy az étel a zsírtól értékesebb, egészen a XX. század hetvenes éveiig tartotta magát: a vendéglőkben minden jobbnak tartott ételt rengeteg zsírral készítettek. Az akkoriban fellendülő idegenforgalom, a vendéglátó turizmus széles körben terjesztette e felfogást, így hamarosan kialakult az a nézet, hogy a magyar konyha egyenlő a jó zsíros ételekkel.

A XXI. század falusi konyhája már sokkal egészségesebb, és a hagyományokhoz való visszafordulást elsősorban a vegyszermentes zöldség- és gyümölcstermesztés, valamint az egyre inkább humánusabbá váló állattartás, és a régi fűszerek újrafelfedezése jellemzi.

Fedezzék fel Önök is a korszerű falusi konyha értékeit, ízeit! Ehhez kíván sok örömet és jó étvágyat

A SZERKESZTŐ

Őrségi almás csirkeleves

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 6-8 személyre:

- 50 dkg alma • egy 1 kg-os csirke • 2 tojássárgája
- 2 l erőleves (kockából) • 5 dkg liszt • 1,5 dl tejföl
- 1 evőkanál cukor • 1 csokor petrezselyemzöldje • só.

A megtisztított, feldarabolt csirkét a hideg erőlevesben feltesszük főni. Ha felforrt, a lángot kicsire vesszük, majd habját leszedjük, és a levest éppen hogy forrásban tartva, lassú tűzön forraljuk legalább két óráig. A főzés vége felé hozzáadjuk az apróra vágott petrezselymet, és még öt percig főzzük. Azután behabarjuk a liszttel és a tojássárgájával elkevert tejföllel. A meghámozott, kicsutkázott almát kockákra vágjuk, és a cukorral, kevés vízben nem túl puhára főzzük. A főtt almát a levével együtt a kész leveshez keverjük, és forrón tálaljuk.

Dunántúli sonkás gombóc

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg főtt sonka • 10 dkg liszt • 2 evőkanál zsír
- 5 dkg vaj • 2 zsemle • 2 dl tej • 10 dkg zsemlemorzsa
- 4 tojássárgája • fél csokor petrezselyemzöldje • só.

Kis kockákra vágjuk a sonkát és a zsemlét, majd meglocsoljuk a forró zsírral. Egy tálban összedolgozzuk a lisztet a tojássárgájával, a tejjel, az apróra vágott petrezselyemmel és kevés sóval. Hozzáadjuk a sonkás masszát, jól elkeverjük, és fél óráig állni hagyjuk. Azután vizes kézzel gombócokat formálunk belőle, és forrásban levő, sós vízben kifőzzük. A kifőtt gombócokat szűrőkanállal kivesszük, lecsöpögtetjük, meghempergetjük a vajon pirított morzsában, és forrón tálaljuk.

Rába menti káposztás harcsa

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 80 dkg harcsafilé • 80 dkg savanyú káposzta
- 1,5 dl száraz fehérbor • 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál finomra vágott kapor • 1,5 dl tejföl
- 4 evőkanál liszt • fél mokkáskanál köménymag
- 4 evőkanál zsír • 1 evőkanál vaj • pirospaprika.

A harcsafilét 6 szeletre vágjuk, paprikás lisztben megforgatjuk, majd forró zsíron pirosra sütjük. A megtisztított hagymát karikára szeljük, kevés forró zsíron megfuttatjuk, majd hozzáadjuk a levétől kinyomkodott savanyú káposztát. Köménymaggal ízesítjük, jól átforgatjuk, majd aláöntjük a bort, és puhára pároljuk. A káposzta felét egy tűzálló tálba tesszük, rárakjuk a halszeleteket, és betakarjuk a maradék káposztával. Meglocsoljuk a tejföllel, forró sütőbe toljuk, és jól átsütjük.

A vajon megpárolt kaporral megöntözve tálaljuk.

Vásárhelyi libaleves

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 10 személyre:

- 2 szál sárgarépa • 1 szál fehérrépa • egy 2,5 kg-os liba
- 15 dkg zeller • 10 dkg karalábé • 20 dkg gégetészta
- 15 dkg zöldborsó • 1 fej vöröshagyma • őrölt bors
- 3 cikk fokhagyma • 1 csokor petrezselyemzöldje
- 2 evőkanál citromlé • őrölt bors • só • 15 dkg gomba.

A megtisztított, feldarabolt libát egy nagy fazékban, hideg vízben feltesszük főni. Ha felforrt, a habját leszedjük, majd lassú tűzön, fedő alatt főzzük. Fél óra múlva hozzátesszük a megtisztított zöldségeket, az egészben hagyott hagymát meg a fokhagymát. Sózzuk, borsozzuk, és együtt főzzük tovább. Közben citromos vízben megfőzzük a feldarabolt gombát, és egy másik edényben, gyengén sós vízben a zöldborsót. Amikor a hús már puha, a leveshez öntjük a levével együtt a gombát és a zöldborsót. Összeforraljuk, majd a zöldségeket kivesszük, feldaraboljuk, és egy tálra tesszük. Külön tálra rendezzük a húst is. A hagymát kidobjuk. A sós vízben megfőzött, majd leszűrt és leöblített gégetésztát elosztjuk a tányérokban, majd rámerjük a forró levest.

A zöldséges tálat és a húsos tálat az asztal közepére tesszük, hogy mindenki kedvére vehessen belőlük.

Bátaszéki rizses hús

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg sertéshús • 30 dkg rizs • 10 dkg gomba
- 8 dkg natúr lecsó • 5 dkg juhtúró • 2 dl tejföl
- 2 fej vöröshagyma • 2 evőkanál zsír • 1 evőkanál vaj
- 1 dl tejföl • 1 tojássárgája • pirospaprika • só.

A felhevített zsíron világossárgára pirítjuk a megtisztított, finomra vágott hagymát, megszórjuk pirospaprikával, gyorsan elkeverjük, majd hozzáadjuk a kisebb kockákra vágott húst. Folytonos keverés közben lepörköljük, majd hozzáadjuk a lecsót, és kevés vizet öntve alá, a húst félpuhára pároljuk. A kiválogatott, többször átmosott, lecsöpögtetett rizst forró zsíron meghevítjük, majd hozzáadjuk a zsírjára pirított húshoz. Felöntjük annyi vízzel, amennyi ellepi, és együtt pároljuk. Mielőtt a hús és a rizs megpuhul, hozzáadjuk a megtisztított, felszeletelt gombát, és rámorzsoljuk a juhtúrót.

Amikor elkészült, az egészet tűzálló tálba tesszük, meglocsoljuk a tejföllel, és forró sütőben megpirítjuk a tetejét.

Agárdi diós fogas

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 1,5 kg fogas • 1–1 szál sárga- és fehérrépa
- 1 darabka zellergumó • 1 fej vöröshagyma
- 10 dkg dióbél • 2 evőkanál liszt • 2 evőkanál vaj
- 1 evőkanál kristálycukor • 3 cl konyak • só.

Megtisztítjuk a halat, kifilézzük, besózzuk, és félretesszük. A fejből és a csontokból kevés sós vízzel és a zöldségekkel hallét főzünk. Azután beletesszük a halszeleteket, puhára főzzük, majd kivesszük. A lisztből a vajjal világos rántást készítünk, és behabarjuk vele a hal levét. Ízesítjük a cukorral és a konyakkal, és hozzáadjuk a ledarált dió felét. A mártást a halszeletekre öntjük, rászórjuk a megmaradt diót, amit előzőleg durvára aprítottunk.

Vajas burgonyát kínálunk hozzá köretnek.

Csallóközi pergelt leves

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 15 dkg sertéshús • 15 dkg borjúhús
- 1,5 l csontleves • 1 adag leveszöldség
- 1 fej vöröshagyma • őrölt bors
- 2 evőkanál zsír • fél csokor petrezselyemzöldje
- 5 dkg liszt • fél csokor kapor • 2 dl tejföl
- 25 dkg mirelit májgombóc • só.

A megtisztított, apróra vágott hagymát megpirítjuk egy evőkanálnyi forró zsíron, majd hozzáadjuk a kis kockákra vágott sertéshúst. Sózzuk, borsozzuk, kevés vizet öntünk alá, és fedő alatt, lassú tűzön pároljuk. Amikor félig megpuhult, hozzáadjuk a szintén kockákra vágott borjúhúst és a zöldséget. Az egészet puhára pároljuk, majd felöntjük a csontlével, beletesszük a mirelit májgombócot, hozzáadjuk a finomra vágott kaprot és petrezselymet, és jól átforraljuk. Végül beránt-juk a maradék zsírral és a liszttel készült világos rántással, majd behabarjuk a tejföllel.

Forrón tálaljuk.

Tiszántúli kukóleves

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 30 dkg vegyes csont (sertés- és marhacsont)
- 1 közepes méretű krumpli • 30 dkg sertéstüdő
- 1 hagyma • 1 adag leveszöldség • 5 dkg rizs
- 5 dkg liszt • 2 evőkanál zsír • 6 tojás
- 1 csokor petrezselyemzöldje • 1,5 dl tejföl
- 1 babérlevél • őrölt bors • só.

Az erektől gondosan megtisztított, megmosott tüdőt egy nagy fazékban, hideg vízben feltesszük főni a csonttal, a hagymával, a zöldségekkel és a babérlevéllel. Közben elkészítjük a „kukókat" (kukó = üres tojáshéj): a megmosott nyers tojások hegyét éles késsel levágjuk, vigyázva, hogy a tojáshéjak egyben maradjanak. A tojások fehérjét és sárgáját kivesszük, és félretesszük. A puhára főtt tüdőt ledaráljuk, majd összedolgozzuk a rizzsel, a felvert tojásokkal, az apróra vágott petrezselyemmel és kevés sóval. Ezzel a masszával megtöltjük a kukókat, és a tetejüket egy-egy krumplikarikával lezárjuk, hogy főzés közben a töltelék ne folyjon ki. A megtöltött kukókat kb. 20 percig lassú tűzön főzzük a levesben, majd kivesszük, és a tojáshéjat eltávolítjuk. A liszttel és a zsírral barna rántást készítünk, és behabarjuk vele a levest. Sóval, borssal ízesítjük, hozzákeverjük a tejfölt, és átforraljuk. Minden tányérba egy-egy kukót teszünk, és rámerjük a forró levest.

Csókakői kolbászleves

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 25 dkg füstölt kolbász • 30 dkg vegyes zöldség
- 1,5 l csontlé • 5 dkg liszt • 6 tojás • 2 evőkanál zsír • ecet
- 2 dl tejföl • 1 csokor petrezselyemzöldje • őrölt bors • só.

A megtisztított zöldségeket kockára vágjuk, és megpirítjuk 1 evőkanál zsíron. Felöntjük a hideg csontlével, sóval és borssal ízesítjük, felforraljuk, majd lassú tűzön addig főzzük, míg a zöldség megpuhul. Akkor a maradék zsírral és a liszttel világos rántást készítünk, a levesbe keverjük, hozzáadjuk a karikára szelt kolbászt, és készre főzzük. Végül behabarjuk a tejföllel. Tálaláskor minden tányérba egy-egy posírozott tojást teszünk, és rámerjük a forró levest. A tetejére szórjuk az apróra vágott friss petrezselymet.

A posírozott tojás készítése: gyöngyözve forró ecetes, sós vízbe egyenként óvatosan beleütjük a tojásokat, vigyázva, hogy ne folyjanak szét. Egészen lassan forralva 2–3 percig főzzük, majd szűrőkanállal kivesszük, és hideg vízzel leöblítjük.

Regös halászlé

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 2 kg ponty • 50 dkg krumpli • 1 szál sárgarépa
- 1 szál fehérrépa • 2 fej vöröshagyma • 1,5 dl tejföl
- 2–3 cikk fokhagyma • 1 dl fehérbor • 2 evőkanál zsír
- 1 evőkanál pirospaprika • 3 babérlevél • őrölt bors • só.

A megtisztított halat kifilézzük, felszeleteljük, majd besózzuk, és állni hagyjuk. A fejből és a csontokból egy fej megtisztított, apróra vágott hagymával, a fokhagymával és kevés sóval hallevet főzünk. Ha kész, leszűrjük, és a levét félretesszük. A másik fej hagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, megfonnyasztjuk a forró zsíron, majd a tűzről levéve, hozzáadjuk a pirospaprikát, és elkeverjük. Felöntjük a borral, sózzuk, borsozzuk, a babérlevéllel ízesítjük, hozzáadjuk a karikára vágott zöldséget, és a megmosott, egészben hagyott krumplit. Visszateszszük a tűzre, felengedjük annyi hallével, amennyi ellepi, és lassú tűzön, fedő alatt főzzük. Amikor a krumpli megfőtt, kivesszük, meghámozzuk, karikára vágjuk, majd visszatesszük a levesbe. Hozzáadjuk a halszeleteket, és puhára főzzük. Végül behabarjuk a tejföllel, és forrón tálaljuk.

Bakonyi pandúrleves

Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 40 dkg bárányhús • 10 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg gomba • 2 dl vörösbor • 1 fej vöröshagyma
- 2 cikk fokhagyma • 1 mokkáskanál pirospaprika • só
- 2 evőkanál zsír • 10 dkg nagykocka tészta.

A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát 1 evőkanál zsíron aranysárgára pirítjuk, majd hozzáadjuk a pirospaprikát, gyorsan elkeverjük, és rátesszük a kisebb kockákra vágott húst. Megsózzuk, és gyakran megkeverve, mérsékelt tűzön lepörköljük. Azután kevés vizet öntünk alá, és fedő alatt pároljuk. Amikor a hús félig megpuhult, aláöntjük a bort, hozzáadjuk a kis kockákra vágott szalonnát, a felszeletelt gombát, az apróra vágott fokhagymát, felengedjük 1,5 l vízzel, és az egészet készre főzzük. Közben a maradék zsíron zsemlesznűre pirítjuk a tésztát, majd a levesbe főzzük.

Kisalföldi rakott kel

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg kelkáposzta • 30 dkg darált sertéshús
- 12 dkg rizs • 5 dkg füstölt szalonna • 2 evőkanál zsír
- 1 fej vöröshagyma • 2 cikk fokhagyma • majoránna
- 2 evőkanál reszelt sajt • 2 evőkanál zsemlemorzsa
- 2 tojás • 1,5 dl tejföl • pirospaprika • őrölt bors • só.

A megmosott kelkáposztát nagyobb kockákra vágjuk, és enyhén sós vízben megfőzzük. Közben a rizst kevés zsíron megfuttatjuk, felöntjük annyi vízzel, amennyi éppen ellepi, kevés sót adunk hozzá, és félpuhára pároljuk. A tojássárgákat felverjük, hozzáadjuk a keményre felvert tojásfehérjét és a tejfölt, majd belekeverjük a leszűrt, lecsöpögtetett kelkáposztát. A kockákra vágott szalonnát kisütjük, majd kivesszük, és félretesszük. A szalonna zsírjában megpirítjuk a finomra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a darált húst, sózzuk, borsozzuk, az összezúzott fokhagymával, a majoránnával és a pirospaprikával ízesítjük, majd összedolgozzuk a félig megpárolt rizzsel. Zsírral kikent, morzsával megszórt tűzálló tálba rétegezünk egy adag kelkáposztás masszát, arra húsos rizst, és így folytatjuk tovább, míg az anyagok elfogynak. A tetejére káposztás massza kerüljön. Zsírral meglocsoljuk, morzsával és reszelt sajttal megszórjuk, majd a tálat forró sütőbe toljuk, és az egészet jól átsütjük.

Hortobágyi rakott ponty

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg pontyfilé • 1 kg krumpli • 10 dkg füstölt szalonna
- 3 fej vöröshagyma • 2 evőkanál zsír • só.

A megtisztított, vékony karikákra vágott krumpli felét zsírral kikent tűzálló tálba rakjuk, megsózzuk, majd rátesszük a halszeleteket. Befedjük a maradék krumplival, megszórjuk az apróra vágott füstölt szalonnával, és rárakjuk a megtisztított, karikára szelt hagymát. A tálat forró sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél jól átsütjük.

Végül nagyobbra vesszük a lángot, és szép pirosra sütjük a tetejét.

Orfűi paprikás haltekercs

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 1,5 kg amúr • 20 dkg gomba • 10 dkg natúr lecsó
- 1 evőkanál zsír • 8 dkg liszt • 5 dkg füstölt szalonna
- 2 fej vöröshagyma • 2 cikk fokhagyma • őrölt bors
- 1 cseresznyepaprika • 1 evőkanál vaj • pirospaprika • só
- 1 tojás • 1 dl tejszín • fél csokor petrezselyemzöldje.

Megtisztítjuk és kifilézzük a halat, besózzuk, és félretesszük. A fejből és a csontokból 1 fej hagymával, a fokhagymával, a cseresznyepaprikával és a petrezselyemmel hallét főzünk, majd leszűrjük. A filék végeit és oldalát levágjuk, és ledaráljuk. A megmaradt hagymát finomra vágjuk, megfuttatjuk a felhevített zsíron, majd hozzáadjuk a darált halhúst, a felaprított füstölt szalonnát, és a felvert tojást. Sóval és a pirospaprikával ízesítjük, majd jól összekeverjük. A masszát vastagon rákenjük a halszeletekre, feltekerjük, cérnával összekötjük, és puhára főzzük a hallében. Közben vajon megpároljuk a gombafejeket, majd sóval, borssal ízesítjük. Az elkészült haltekercseket rácsos kanállal kivesszük, a levét sűrűre forraljuk, hozzátesszük a lecsót, majd behabarjuk a tejszínnel. A haltekercseket leöntjük a tejszínes mártással, és körberakjuk a gombafejekkel.

Sós burgonyát adunk hozzá köretnek.

Kaszáslé

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 1 kg füstölt sertéscsülök • 4 dl tejföl • 5 dkg liszt
- 1 tojás • 3 cikk fokhagyma • őrölt bors • 1 dl ételecet.

A csülköt egy nagyobb fazékban, 1,5 l hideg vízben feltesszük főni. Beletesszük a fokhagymát, hozzáadjuk a borsot, és fedő alatt, lassú tűzön addig főzzük, míg a hús könnyen leválik a csontról. Ekkor behabarjuk a liszttel és a tojással elkevert tejföllel.

Tálaláskor a húst feldaraboljuk, rászűrjük a levest, és ecettel ízesítjük.

Egedhegyi bableves

Elkészítési idő: 60 perc + áztatás

Hozzávalók 8 személyre:

- 70 dkg oldalas • 4 füstölt sertésköröm
- 40 dkg száraz fehérbab • 5 dkg zsír
- 1 adag leveszöldség • pirospaprika • köménymag
- 2 fej vöröshagyma • őrölt bors • só.

A galuskához: 20 dkg liszt • 2 tojás • 1 evőkanál olaj.

A babot és a füstölt körmöt előző este beáztatjuk külön-külön. Másnap az áztatóvizet kiöntjük, és a babot meg a körmöt külön-külön, kuktában megfőzzük. A megtisztított hagymát felaprítjuk, és a forró zsíron puhára pároljuk. Gyorsan hozzákeverjük a pirospaprikát, beletesszük a 4 cm hosszú darabokra vágott oldalast, és a megtisztított, felaprított zöldséget. Kevés vizet öntünk alá, sózzuk, borsozzuk, és pörköltnek megfőzzük. Azután hozzáadjuk az átpasszírozott babot és a kicsontozott, apróra vágott körmöt. Felöntjük vízzel, kevés köményt adunk hozzá, és összeforraljuk. Végül beleszaggatjuk a hozzávalókból készített galuskatésztát, és kifőzzük.

Forrón tálaljuk.

Cibereleves

Elkészítési idő: 30 perc + kovászolás

Hozzávalók 10 személyre:

- 1 l búzakorpa • 1 nagy szelet kenyér • 12 dkg rizs
- 2 dl tejszín • 10 dkg ecetes torma • 5 tojássárgája
- 2 evőkanál tejföl • tárkony • őrölt bors
- só • 5 dl húsleves.

Két liter vizet felforralunk, és ráöntjük a korpára. Elkeverjük, és negyed óráig állni hagyjuk. Azután megsózzuk, rátesszük a kenyeret, és meleg helyre tesszük, ahol két nap alatt megsavanyodik. Azután a kenyeret eltávolítjuk. A levet átszűrjük, és a felforrósított húsleveshez öntjük. Beletesszük a rizst, sózzuk, borsozzuk, majd tormával, céklalével, és apróra vágott tárkonnyal ízesítjük.

A tejfölt simára keverjük a tejszínnel és a tojássárgájával, óvatosan rámerjük a forró levest, majd pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

Böjti daranyálkaleves

Elkészítési idő: 2 óra, 10 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 0,5 l árpadara • 12 dkg vaj • rozmaring • ecet • só
- 2,5 dl tejföl.

Az árpadarát felöntjük 2 l hideg vízzel, hozzáadjuk a vajat, és lassú tűzön főzzük két óráig.

Azután hozzáadjuk a tejfölt, sóval, rozmaringgal és ecettel ízesítjük, majd forrón tálaljuk.

Fojtott burgonya

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg burgonya • 2 evőkanál zsír • pirospaprika
- só • 2 fej vöröshagyma.

A megtisztított, apróra vágott hagymát a forró zsíron világossárgára pirítjuk, majd a tűzről levéve, hozzákeverjük a pirospaprikát. Rátesszük a megtisztított, karikára vágott burgonyát, megsózzuk, jól átforgatjuk, visszatesszük a tűzre, és fedő alatt, lassú tűzön puhára főzzük. Végül fakanállal darabosra törjük a burgonyát.

Sült húsokhoz adjuk köretnek.

Töltött süllő agyagban sütve

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- két 50 dekás süllő • 15 dkg gomba • 5 dkg vaj
- 5 dkg tepertő • 2 tojás • fél csokor petrezselyemzöldje
- 1 fej vöröshagyma • őrölt bors • szerecsendió • só
- 1 nagy zöldpaprika • agyag.

A halakat megtisztítjuk, besózzuk, és félretesszük. Felhevítjük a vajat, és üvegesre pároljuk rajta a megtisztított, finomra vágott hagymát. Hozzáadjuk a megtisztított, felszeletelt gombát és a kockákra vágott zöldpaprikát, sózzuk, borsozzuk, kevés szerecsendiót reszelünk rá, és megszórjuk a finomra vágott petrezselyemmel. Addig pároljuk, míg a gomba leve elfő, majd ráütjük a tojásokat, megkeverjük, és addig sütjük, míg a tojás megdermed. Ezzel a gombás-tojásos masszával megtöltjük a halakat, majd zsírpapírba csomagoljuk. Könnyen formálható masszát gyúrunk agyagból vízzel, és 1 cm vastagra kinyújtjuk. Az agyaggal beburkoljuk a papírba csomagolt halakat, és forró sütőbe tesszük. Addig sütjük, míg az agyag teljesen kemény lesz.

Az agyagburkot feltörjük, a halat megszórjuk tepertővel, és forrón tálaljuk.

Vajon párolt karalábé

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 80 dkg zsenge karalábé • 1 dl zöldségleves (kockából)
- 10 dkg vaj • só • petrezselyemzöldje.

A karalábékat megmossuk, meghámozzuk, és kockákra vágjuk. Forró vajon, fedő alatt puhára pároljuk – az elfőtt levei mindig kevés zöldséglevessel pótoljuk. Amikor a karalábé már puha, és a levét is elfőtte, megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel.

Főtt húsokhoz adjuk köretnek.

Vincellérné párolt rizse

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg rizs • 25 dkg nagy szemű fekete szőlő
- 5 dkg vaj • egy csokor zellerzöld • só.

A kiválogatott, többször átmosott rizst a fele zellerzölddel együtt, sós vízben puhára főzzük. (Ügyeljünk rá, hogy a rizs „pergő" maradjon, tehát ne tapadjon össze.) A zellerzöldet kivesszük és eldobjuk. A szőlőszemeket kettévágjuk, kimagozzuk, és a megmaradt, apróra vágott friss zellerzölddel együtt a vajon megforrósítjuk. Végül hozzákeverjük a párolt rizst.

Vadhúsokhoz, sült szárnyasokhoz és halhoz kínáljuk köretként.

Hagymás krumpli

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 80 dkg krumpli • 1 fej vöröshagyma • 1 zöldpaprika
- 2 evőkanál zsír • só.

A krumplit alaposan megmossuk, majd héjában, sós vízben megfőzzük. Melegen meghámozzuk, és karikára vágjuk. A forró zsíron megpirítjuk a megtisztított, apróra vágott hagymát és a kicsutkázott, felaprított zöldpaprikát. Hozzáadjuk a főtt krumplit, fakanállal darabokra törjük, és jól átforgatjuk. Ha kell, még sóval ízesítjük.

Főtt húsokhoz adjuk köretnek.

Tarhonyás krumpli

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg krumpli • 25 dkg tarhonya • 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál olaj • őrölt bors • só
- 1 mokkáskanál pirospaprika.

A megmosott, megtisztított krumplit kockákra vágjuk. A megtisztított, felaprított hagymát az olajon aranyszínűre pirítjuk, majd a tűzről levéve, hozzákeverjük a pirospaprikát. Hozzáadjuk a tarhonyát, sózzuk, borsozzuk, visszatesszük a tűzre, és kevergetve megpirítjuk. Azután beletesszük a krumplit, feleresztjük vízzel, és fedő alatt, lassú tűzön addig főzzük, míg a krumpli és a tarhonya megpuhul.

Főtt húsokhoz adjuk köretnek.

Öhöm

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg krumpli • egy tenyérnyi darab szalonnabőr
- 20 dkg szárított lebbencstészta • pirospaprika
- 20 dkg füstölt szalonna • só • 2 fej vöröshagyma.

Az apró kockákra vágott szalonnát zsírjára sütjük, majd kivesszük, és félretesszük. A visszamaradt forró zsíron megfonnyasztjuk a megtisztított, apróra vágott hagymát, majd hozzáadjuk a tésztát, és néha megkeverve, aranybarnára pirítjuk. Hozzáadjuk a hámozott, megmosott és vékony karikákra szelt krumplit, megszórjuk pirospaprikával, összekeverjük, majd felöntjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje. Beletesszük a szalonnabőrt, kissé megsózzuk, majd miután felforrt, lassú tűzön addig főzzük, míg a tészta megpuhul, és a levét feliszsza. Végül rászórjuk a félretett tepertőt, és forrón tálaljuk. Ez az alföldi pásztorétel bográcsban, szabad tűzön készítve a legfinomabb – de otthon, serpenyőben vagy vaslábasban készítve is jóízű.

Erős, testes vörösbor illik hozzá.

Aludttejes málé

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg krumpli • kukoricaliszt • őrölt bors • só
- 5 dl aludttej • a sütéshez olaj.

A megtisztított krumplit lereszeljük, majd összekeverjük az aludttejjel, és annyi kukoricaliszttel, amennyit felvesz. Sózzuk, borsozzuk, összedolgozzuk, a masszából lepényeket formázunk, és serpenyőben, forró olajon kisütjük.

Reszelt tészta

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 4 tojás • liszt • fél csokor petrezselyemzöldje
- 2 evőkanál zsír • csipetnyi morzsolt majoránna • só.

A tojásokból liszttel és kevés sóval kemény tésztát gyúrunk, majd lereszeljük. A reszelt tésztát tepsiben szétterítjük, és forró sütőben megpirítjuk. Kicsit hűlni hagyjuk, majd kézzel szétmorzsoljuk. A zsírt felforrósítjuk, beleszórjuk az apróra vágott petrezselyemzöldjét, hozzáadjuk a pirított tésztát, megkeverjük, majd ha jól átforrósodott, kevés sós, forró vizet adunk hozzá, a majoránnával ízesítjük, és puhára pároljuk.

Pörkölt húsokhoz adjuk köretnek.

Parasztreggeli

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg krumpli • 15 dkg füstölt kolbász • 5 tojás
- 10 dkg füstölt szalonna • 1 fej vöröshagyma • só
- 1 evőkanál zsír • 2 db savanyú uborka • pirospaprika.

A krumplit meghámozzuk, megmossuk, és vékony karikákra szeljük. A hagymát megtisztítjuk, és szálasra metéljük. A szalonnát csíkokra, a kolbászt karikákra, az uborkát nagyobb kockákra vágjuk. Egy nagyobb serpenyőben felhevítjuk a zsírt, és majdnem készre pirítjuk rajta a hagymát, a szalonnát és a kolbászt. Ráöntjük a kevés sóval felvert tojást, hozzáadjuk az uborkát, az egészet átforgatjuk, és fedő alatt, lassú tűzön addig sütjük, míg a tojás megdermed.

Pirospaprikával megszórjuk, és melegen tálaljuk. Friss fehér kenyeret és forró citromos teát kínálunk hozzá.

Alföldi krumpli

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg krumpli • 2 zöldpaprika • 1 paradicsom
- 1-1 szál sárga- és fehérrépa • fél zellergumó
- 1 fej vöröshagyma • 3 evőkanál olaj
- 1 mokkáskanál pirospaprika • só.

A hagymát megtisztítjuk, és apróra vágjuk. A megtisztított zöldségeket felkockázzuk. Egy evőkanál olajat felhevítünk, és megpirítjuk rajta a hagymát meg a zöldséget. Megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a feldarabolt paradicsomot és zöldpaprikát, megsózzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. Közben a megmosott, megtisztított, és kis kockákra vágott krumplit megsütjük a maradék olajon. Végül ráöntjük a párolt zöldséget, és óvatosan összekeverjük.

Forrón tálaljuk.

Krumplis lángos

Elkészítési idő: 35 perc + pihentetés

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg főtt, áttört krumpli
- 25 dkg rétesliszt • 5 dl tej
- 2 dkg élesztő • 1 tojás • olaj • só.

A főtt, áttört krumplit összedolgozzuk a liszttel, a tojással, a kevés tejben megfuttatott élesztővel, és annyi langyos tejjel, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. Beledolgozunk 1 evőkanál olajat, és lisztezett deszkán félujjnyi vastagra nyújtjuk. Egy órán át pihentetjük a tésztát, majd 10 cm átmérőjű korongokat vágunk belőle, és bő, forró olajban kisütjük.

Sztrapacska

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg krumpli • 20 dkg juhtúró
- 10 dkg füstölt szalonna • 1 dl tejföl
- 2 evőkanál liszt • 2 tojássárgája
- 2 evőkanál zsír • só.

A meghámozott, megmosott krumplit enyhén sós vízben megfőzzük, majd áttörjük. Az áttört krumplit összedolgozzuk a tojássárgájával, a zsírral, és a liszttel. Forrásban levő sós vízbe galuskákat szaggatunk a masszából, és addig főzzük, míg az összes a felszínre jön. Szűrőkanállal kivesszük, és melegen tartjuk. A szalonnát kockákra vágjuk, és zsírjára pirítjuk. A szalonnatepertőt kivesszük, és félretesszük. A galuskát összekeverjük a visszamaradt szalonnazsírral, rámorzsoljuk a juhtúrót, meglocsoljuk a tejföllel, és a tetejére szórjuk a szalonnatepertőt.

Forrón tálaljuk.

Székely ürüborda

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 70 dkg ürüborda • 40 dkg paradicsom
- 15 dkg vaj • 50 dkg zöldbab • 1 evőkanál liszt
- 2 cikk fokhagyma
- 1 csokor petrezselyemzöldje • őrölt bors • só.

A megmosott, szárazra törölt bordát bedörzsöljük sóval és borssal, majd félretesszük. A paradicsomot 1 percre forrásban levő vízbe tesszük, majd kivesszük, hideg vízzel leöblítjük, és lehúzzuk a héját. A hámozott paradicsomokat kettévágjuk, kimagozzuk, és felkockázzuk. A megtisztított, két centis darabokra vágott zöldbabot sós vízben puhára főzzük. Felhevítjük a vaj felét, és megpirítjuk rajta a paradicsomkockákat. Sózzuk, borsozzuk, majd a zúzott fokhagymával és a finomra vágott petrezselyemmel ízesítjük. A maradék vajon jól átsütjük a lisztbe mártott bordákat. A paradicsomhoz hozzákeverjük a leszűrt, lecsöpögtetett zöldbabot.

A sült bordákat tálra tesszük, és rárakjuk a paradicsomos-zöldbabos egyveleget.

Bükkaljai vadászpecsenye

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 12 személyre:

- 60 dkg szarvascomb • 60 dkg vaddisznó tarja
- 60 dkg liszt • 1,5 kg krumpli • 30 dkg gomba
- 20 dkg somlekvár • 20 dkg füstölt szalonna
- 20 dkg sonka • 8 tojás • 10 dkg vaj • 2 evőkanál zsír
- 3 dl vörösbor • őrölt bors • só.

A megmosott, szárazra törölt vadhúsokat felszeleteljük, kiklopfoljuk, és besózzuk. A krumplit héjastól feltesszük főni. A megtisztított gombát felszeleteljük, forró zsiradékon megpirítjuk, és 4 tojással gombás omlettet készítünk. Két-két hússzelet közé vékony szalonna- és sonkaszeleteket teszünk, és gombás omlettet. Az így megtöltött szeleteket összetűzzük, forró sütőbe tesszük, és zsírral locsolgatva átsütjük. A megfőtt krumplit meghámozzuk, áttörjük, majd összedolgozzuk a liszttel, a vajjal, 3 tojással, kevés sóval és borssal. Tésztát gyúrunk belőle, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, pogácsákat szaggatunk belőle, megkenjük tojással, és sütőben szép pirosra sütjük. A kihűlt pogácsákat párosával, somlekvárral összeragasztjuk.

A töltött húst vörösboros pecsenyelével és a pogácsákkal tálaljuk.

Tordai lacipecsenye

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg bőrös sertéskaraj • 50 dkg savanyú káposzta
- 2 cikk fokhagyma • csombor • kapor
- őrölt bors • só • 0,5 dl olaj.

A savanyú káposztát kissé kimossuk, majd kinyomkodjuk belőle a vizet. Sózzuk, borsozzuk, csomborral és kaporral ízesítjük, összekeverjük az olajjal, és jól behűtjük. A karajt egyforma szeletekre vágjuk, és minden szelet közepét a csontig bevágjuk. Szétnyitjuk, kissé megklopfoljuk, majd a bőrös felét ujjnyi távolságban bevagdossuk. Bedörzsöljük fokhagymával, sóval és borssal, majd forró olajon pirosra sütjük.

A behűtött savanyúsággal tálaljuk.

Hevesi galambleves

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 8-10 személyre:

- 2 galamb • 70 dkg marhahús • 3 szál sárgarépa
- 2 szál fehérrépa • 1 közepes zellergumó • 2 zöldpaprika
- 1 fej karalábé • 20 dkg kelkáposzta • 10 dkg gomba
- 1 fej vöröshagyma • őrölt gyömbér • őrölt bors • só
- 1 csokor petrezselyemzöldje • reszelt szerecsendió.

A megtisztított, feldarabolt galambot a nagyobb darabokra vágott marhahússal együtt, hideg vízben feltesszük főni. Amikor felforrt, lehabozzuk, majd hozzáadjuk a megtisztított, feldarabolt zöldségeket, megsózzuk, és lassú tűzön, fedő alatt tovább főzzük. A főzés vége előtt 10 perccel ízesítjük a fűszerekkel és az apróra vágott petrezselyemzölddel.

Zsírban sült zsemlegombóccal tálaljuk.

Bükki muflongulyás vörösborral

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 6-8 személyre:

- 80 dkg muflonhús • 60 dkg krumpli • pirospaprika
- 3 fej vöröshagyma • 5 dkg liszt • 2 evőkanál zsír
- 1 tojás • 0,5 dl vörösbor • só • bors.

A megmosott, hártyáitól megtisztított húst kisebb kockákra vágjuk, és forrásban levő vízbe tesszük. Egy-két percig forraljuk, azután kivesszük, és lecsöpögtetjük. A megtisztított, kockákra vágott hagymát megpároljuk a forró zsíron, majd hozzáadjuk a pirospaprikát és a borsot, rátesszük a húst, és megsózzuk. Aláöntjük a bort, és kevergetve, lassú tűzön pároljuk. Ha szükséges, kevés vizet öntünk hozzá. Amikor a hús majdnem puha, hozzáadjuk a megtisztított, kockákra vágott krumplit. A tojásból és a lisztből csipetkét készítünk, és belefőzzük a gulyásba.

Forrón tálaljuk.

Mezőkövesdi nyúlpaprikás

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 80 dkg fiatal nyúlhús • 10 dkg szalonna • pirospaprika
- 1 fej vöröshagyma • 1 dl vörösbor • 1 evőkanál zsír
- 2 dl tejföl • só • liszt.

A megtisztított, felaprított hagymát és a kis kockákra vágott szalonnát együtt megpirítjuk a forró zsíron, majd hozzákeverjük a pirospaprikát. Rátesszük a feldarabolt húst, aláöntjük a bort, és fedő alatt, lassú tűzön puhára pároljuk. Az elfőtt bort kevés vízzel pótoljuk. Amikor a hús kezd puhulni, levesszük a fedőt, és zsírjára lesütjük. Végül behabarjuk a liszttel elkevert tejföllel, és forrón tálaljuk.

Galuskát adunk hozzá köretnek.

Hevesi kapros-túrós lepény

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 12 dkg vaj • 1 tojás • fél csomag sütőpor
- 1 dl tejföl • 2 evőkanál tej • 1 mokkáskanál só.

A töltelékhez: 25 dkg tehéntúró • 2 tojás
- 2 evőkanál gríz • fél csokor kapor • só.

A sütőporral elkevert lisztet jól összegyúrjuk a vajjal, a tojással, a tejföllel és a sóval. A cipóra formált tésztát másfél órára a hűtőszekrénybe tesszük. Közben elkészítjük a tölteléket: a tojássárgákat habosra kikeverjük a cukorral, megsózzuk, és hozzáadjuk a villával összetört túrót. Belekeverjük a grízt és az apróra vágott kaprot, majd óvatosan hozzákeverjük a fehérjékből vert kemény habot. A tésztát vékonyra kinyújtjuk, félbevágjuk, s az egyik felét zsírral kikent tepsiben elnyomkodjuk. Rákenjük a tölteléket, majd befedjük a tészta másik felével, és a tetejét tejjel megkenjük. Villával megszurkáljuk, majd forró sütőbe toljuk. Öt percig közepes tűznél sütjük, azután mérsékeljük a lángot, és még 20–25 percig sütjük.

Ha kihűlt, négyszögletes darabokra vágjuk.

Egerszalóki vaddisznócomb

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg vaddisznócomb • 1-1 szál sárga- és fehérrépa
- 8 dkg zsír • 1 nagy fej vöröshagyma • 1 dl fehérbor
- 2 cikk fokhagyma • 1 mokkáskanál cukor
- 1 babérlevél • 5 dkg liszt • őrölt bors • só • ecet.

A combot négy egyforma szeletre vágjuk, bedörzsöljük sóval és borssal, majd lisztbe forgatjuk, és a szeleteket forró zsíron, mindkét oldalukon pirosra sütjük. A megsült szeleteket kivesszük, lecsöpögtetjük, és melegen tartjuk. A visszamaradt zsiradékban megpirítjuk a cukrot, majd hozzáadjuk a megtisztított, finomra vágott hagymát a zúzott fokhagymával és a kis kockákra vágott zöldséggel együtt. Sózzuk, borsozzuk, beletesszük a babérlevelet, és fedő alatt, lassú tűzön pároljuk. Amikor a zöldség már majdnem puha, meghintjük lisztel, aláöntjük a bort, és jól összeforraljuk. Végül a zöldséges szószt ráöntjük a hússzeletekre, és összepároljuk.

Párolt rizst vagy petrezselymes burgonyát adhatunk hozzá köretnek.

Palócos szarvasgulyás

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 60 dkg szarvashús • 1 doboz konzerv zöldbab
- 40 dkg krumpli • 2 fej vöröshagyma • 2 dl tejföl
- 1 cikk fokhagyma • 1–1 szál sárga- és fehérrépa
- 2 evőkanál zsír • 5 dkg liszt • pirospaprika
- köménymag • 1 tojás • majoránna • őrölt bors • só.

A megtisztított, megmosott szarvashúst kisebb kockákra vágjuk, és hideg vízben beáztatjuk. A forró zsíron megpároljuk a megtisztított, apróra vágott hagymát és a zúzott fokhagymát, majd gyorsan hozzákeverjük a pirospaprikát. Rátesszük a lecsöpögtetett húst, kissé meghevítjük, majd sózzuk, borsozzuk, majoránnával és köménnyel ízesítjük, kevés vizet öntünk alá, és fedő alatt, lassú tűzön pároljuk. Amikor a hús kezd puhulni, hozzáadjuk a megtisztított, kockára vágott krumplit, a feldarabolt répákat és a konzerv zöldbabot, a levével együtt. Együtt puhára főzzük, majd behabarjuk a kevés liszttel elkevert tejföllel. A maradék lisztből és a tojásból csipetkét készítünk, és belefőzzük a gulyásba.

Forrón tálaljuk.

Nagykunsági lakodalmas kifli

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 8 személyre:

- 50 dkg liszt • 20 dkg cukor • 10 dkg margarin
- 2 dl tejföl • 2 tojássárgája • 2 dkg élesztő • 1 dl tej
- 1 citrom reszelt héja • só.

Az élesztőt langyos, cukros tejbe morzsoljuk, és megfuttatjuk. A lisztet összedolgozzuk a hozzávalókkal, és tésztává gyúrjuk. Egy tiszta asztalkendőt megszórunk liszttel, és lazán belekötjük a tésztát. Fakanálra akasztva, hideg vízzel telt fazékba lógatjuk, és addig hagyjuk benne, amíg feljön a tetejére (kb. egy óra). Azután a tésztát cukorral megszórt gyúródeszkára borítjuk, apró cipókat formálunk belőle, és a cipókat 10 cm hosszú rudakká sodorjuk. Kifli alakúra hajlítjuk, és sütőlapra helyezzük egy ujjnyi távolságban egymástól. Fél óráig pihentetjük, majd forró sütőbe tesszük, és közepes tűznél rózsaszínűre sütjük.

Borsos falusi pogácsa

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 35 dkg liszt • 1 dl tejföl
- 25 dkg durván darabolt szalonnatepertő
- 25 dkg főtt • áttört burgonya • 10 dkg zsír
- 1 tojás • 1 csomag sütőpor • őrölt bors • só.

A hozzávalókból tésztát gyúrunk, majd hatszor kinyújtjuk és hajtogatjuk. Végül ujjnyi vastagra nyújtjuk, és pogácsákat szaggatunk belőle. A pogácsákat sütőlapra tesszük, megkenjük tojással, forró sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél szép pirosra sütjük.

Bólyi túrós

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg túró • 25 dkg rétesliszt • 20 dkg cukor
- 10 dkg mazsola • 10 dkg margarin
- 2 dl tej • 2 tojás
- 1 csomag vanillincukor • fél csomag sütőpor
- 1 citrom reszelt héja.

A lisztet összekeverjük a sütőporral, a cukorral és a ciromhéj felével. A keverék felét margarinnal kikent tepsibe terítjük, majd rámorzsoljuk a túrót. Megszórjuk a mazsolával, a vanillincukorral, és a maradék citromhéjjal. Ráterítjük a maradék lisztes keveréket, erre rámorzsoljuk a margarint, és meglocsoljuk a tojással elkevert tejjel. Forró sütőbe toljuk, és közepes tűznél megsütjük.

Hortobágyi tepertős rudak

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 25 dkg vagdalt tepertő
- 10 dkg zsír • 2 tojás • tejföl
- 1 csomag sütőpor • só.

A sütőporral elkevert lisztet rétestészta keménységűre gyúrjuk a zsírral, a tojással, kevés sóval és annyi tejföllel, amennyit kíván. Lisztezett deszkán kinyújtjuk, rászórjuk a tepertőt, majd összehajtjuk. A nyújtást és a hajtogatást még négyszer megismételjük. Végül ujjnyi vastagra nyújtjuk a tésztát, és 2,5 × 10 centis darabokra vágjuk. A rudak tetejét hálósan bevagdaljuk, tojással megkenjük, majd forró sütőben szép pirosra sütjük.

Bögrés mákos

Elkészítési idő: 60 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 1 bögre (3 dl) liszt • 1 bögre tej
- 1 bögre darált mák
- 1 bögre cukor • 10 dkg margarin
- 1 csomag sütőpor
- 2 tojás • fél mokkáskanál őrölt fahéj
- 15 dkg sárgabaracklekvár.

A margarint habosra keverjük a cukorral és a tojással, majd kis adagokban hozzákeverjük a lisztet, a mákot, a fahéjat és a tejet, végül a kevés liszttel elkevert sütőport. Jól összedolgozzuk, majd a masszát vajjal kikent tepsibe terítjük, forró sütőbe toljuk, és kisütjük. A kihűlt tésztát lapjában kettévágjuk, megkenjük a lekvárral, és egymásra illesztjük.

Egy-két óráig pihentetjük, majd szeletekre vágjuk.

Székely mézescsók

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 45 dkg rozsliszt • 6 evőkanál méz • 1 csomag sütőpor
- 4 tojás • fél mokkáskanál őrölt szegfűszeg
- 1 mokkáskanál őrölt fahéj • 1 citrom reszelt héja
- 10 szem hámozott mandula.

A sütőporral elkevert lisztet jól eldolgozzuk a felmelegített mézzel, a tojással, a citromhéjjal és a fűszerekkel. A tésztát ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és pogácsavágóval kiszaggatjuk. A korongok tetejét megkenjük tojással, manduladarabokkal díszítjük, majd előmelegített sütőben, mérsékelt tűznél kisütjük.

Somogyi túrós

Elkészítési idő: 55 perc

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt • 15 dkg margarin • 5 dkg cukor
- 2 tojás • 1,5 dl tejföl • 1 csomag sütőpor.

A töltelékhez: 50 dkg túró • 20 dkg cukor • 8 dkg vaj
- 10 dkg mazsola • 2 tojás • fél csomag vanillincukor.

A sütőporral elkevert lisztet összegyúrjuk a tojással, a margarinnal, és annyi tejföllel, hogy jól kidolgozható legyen. A tésztát másfél centi vastagra nyújtjuk, majd kivajazott tepsiben szétnyomkodjuk, és rákenjük az alábbi tölteléket: a túrót áttörjük, és összedolgozzuk a vajjal, a tojássárgájával, a cukorral és a vanillincukorral, a mazsolával, valamint a kemény habbá felvert tojásfehérjével.

A tésztára tett tölteléket megszórjuk cukorral, és a tepsit forró sütőbe toljuk. Mérsékelt tűznél kisütjük.

Cicege

Elkészítési idő: 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 nagyobb szem krumpli • 4 evőkanál liszt • tej • só
- 1 dl tejföl • a sütéshez olaj.

A megtisztított krumplit finomra lereszeljük, majd összedolgozzuk a liszttel, a tejföllel, kevés sóval, és annyi tejjel, hogy a palacsintatésztánál jóval sűrűbb legyen. Felhevítjük az olajat, és a sűrű masszából mártásos kanállal szedünk bele. A kanállal ellapítjuk, és szép sárgára sütjük.

Noszvaji túrós lepény

Elkészítési idő: 45 perc + kelesztés

Hozzávalók 10 személyre:

- 40 dkg liszt • 40 dkg kristálycukor • 40 dkg tejföl
- 1 kg túró • 1 kg krumpli • 10 dkg zsír • 3 dl tej
- 3 dkg élesztő • fél csokor kapor • só.

Az élesztőt belemorzsoljuk a kevés cukorral ízesített, langyos tejbe, és megfuttatjuk. A lisztet összedolgozzuk a zsírral, hozzáadunk 2 dkg sót, a megfuttatott élesztőt, és tésztává gyúrjuk. Letakarjuk, meleg helyre tesszük, és 1,5–2 óráig kelesztjük. Közben héjában megfőzzük a krumplit, majd melegen meghámozzuk, és áttörjük. Azután összedolgozzuk a túróval, a cukorral és a tejföllel. A megkelt tésztát zsírral kikent tepsiben elnyújtjuk, rásimítjuk a krumplis masszát, megszórjuk finomra a vágott kaporral, majd forró sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél szép pirosra sütjük.

Kukoricaprósza

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 10 személyre:

- 1 kg kukoricaliszt • 2 l tej
- 30 dkg szilvalekvár • 12 dkg vaj
- 10 dkg mandula • fél csomag vanillincukor
- 15 dkg kristálycukor • só.

A lisztet leforrázzuk a felforralt tejjel, hozzáadjuk a cukrot, a langyosra olvasztott vajat, és a vanillincukrot. Jól összedolgozzuk, majd vajjal kikent formába töltjük. Előmelegített sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél átsütjük.

Ha kissé kihűlt, rákenjük a szilvalekvárt, és a mandulaszemekkel díszítjük.

Szilvásváradi töltött pisztráng

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 2 kg pisztráng • 30 dkg libamáj • őrölt bors
- 20 dkg lecsó • só • olaj.

A pisztrángokat megtisztítjuk, besózzuk, és olajon (vagy sütőben) megsütjük. A libamájat megsütjük, majd feldaraboljuk, és összekeverjük a lecsóval. Sózzuk, borsozzuk, és a sült pisztrángok hasüregébe töltjük. A megtöltött pisztrángokat olajjal megkenjük, alufóliába csavarjuk, és sütőben átsütjük.

Forrón tálaljuk. Vajas, petrezselymes krumplit adunk hozzá köretnek.

Pásztortarhonya

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 25 dkg tarhonya • 15 dkg füstölt szalonna
- 1 nagy fej vöröshagyma • 1 kiskanál pirospaprika
- 60 dkg krumpli • 2 paradicsom • 2 zöldpaprika • só.

A kis kockákra vágott szalonnát serpenyőben zsírjára sütjük, majd a tepertőt kivesszük, és félretesszük. A visszamaradt zsíron megpirítjuk a tarhonyát, majd kivesszük, és félretesszük. A maradék zsíron megpirítjuk a megtisztított, apróra vágott hagymát, gyorsan hozzákeverjük a pirospaprikát, rátesszük a megtisztított, feldarabolt krumplit, kevés vizet öntünk hozzá, és fedő alatt, lassú tűzön főzzük. Amikor a krumpli félig megfőtt, rátesszük a tarhonyát, megsózzuk, kevés vizet öntünk hozzá, és beletesszük a feldarabolt zöldpaprikát és paradicsomot. Addig főzzük, míg a vizet teljesen felissza.

Végül jól átforgatjuk, és forrón tálaljuk.

Egervidéki szüreti kása

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 75 dkg birkahús • 35 dkg köleskása • 1 fej karalábé
- 1-1 szál sárga- és fehérrépa • 1 kis zellergumó
- 1 fej vöröshagyma • 1 cikk fokhagyma
- 1 zöldpaprika • 5 dkg szalonna • só.

A hártyáitól gondosan megtisztított, megmosott birkahúst kockákra vágjuk, és bő vízben feltesszük főni. Beletesszük a gyökereket, a fokhagymát, a feldarabolt zellert és karalábét, az egészben hagyott hagymát és paprikát. Ízlés szerint sózzuk, és lassú tűzön, fedő alatt főzzük. Amikor a hús már majdnem puha, kivesszük a zöldségeket, majd állandó keverés közben a levesbe szórjuk a köleskását. Addig főzzük, míg a kása felissza a levest, és puha masszává fő. A tetejére szórjuk a kis kockákra vágott, megpirított szalonnát, és azonnal tálaljuk.

Felvidéki tojás zsemlén sütve

Elkészítési idő: 25 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 zsemle • 8 tojás • 2 dl tej.

A zsemléket félbevágjuk, és megpirítjuk. A tojásokat feltörjük, és szétválasztjuk (ügyeljünk rá, hogy a sárgájuk egyben maradjon). A tojásfehérjét keményre felverjük. A fél zsemléket tejbe mártjuk, és kivajazott tepsibe tesszük. A zsemlékre ráhalmozzuk a tojáshabot, és a hab közepébe kanállal mélyedést nyomunk. A mélyedésekbe helyezzük a sárgákat, a tepsit előmelegített sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél addig sütjük, míg a tojás kellően megkeményedik.

Melegen tálaljuk.

Verpeléti aprópecsenye

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 60 dkg sertéshús (dagadó vagy lapocka) • 1 dl fehérbor
- 80 dkg krumpli • 8 dkg zsír • majoránna
- őrölt bors • só.

A megmosott, szárazra törölt húst kockákra vágjuk, és forró zsíron megpirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, majoránnával ízesítjük, majd aláöntjük a bort, és fedő alatt, lassú tűzön pároljuk. Ha kell, az elfőtt bort kevés vízzel pótoljuk. Amikor a hús kezd puhulni, hozzáadjuk a megtisztított, kis kockákra vágott krumplit, kevés vizet öntünk hozzá, megkeverjük, és az egészet készre főzzük.

Forrón tálaljuk. Savanyúságnak kovászos uborkát kínálhatunk hozzá.

Tepsis kolompér

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg krumpli (tájszóval kolompér) • 10 dkg zsír • só
- 40 dkg húsos füstölt szalonna.

A krumplit héjában, sós vízben megfőzzük, majd karikára vágjuk. Zsírral kikent tepsibe egy réteg krumplit rakunk, szalonnaszeleteket rakunk rá, és így rétegezzük, míg az anyag elfogy. Megöntözzük az olvasztott zsírral, forró sütőbe toljuk, és közepes tűznél szép pirosra sütjük. Azonnal tálaljuk. Savanyúságnak kovászos uborka illik hozzá.

Készíthetjük hagymásan is: a megtisztított, vastag karikákra vágott hagymát (legalább két fejet) negyed órával a sütés befejezte előtt tesszük rá, és a tepsi alján összegyűlt zsírral meglocsoljuk.

Bocskoros vargánya

Elkészítési idő: 25 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg vargánya • 1 dl tejföl
- 1 kiskanál pirospaprika • 1 evőkanál zsír
- 1 vöröshagyma • 2 cikk fokhagyma • só.

A forró zsíron megpirítjuk az megtisztított, apróra vágott hagymát. Gyorsan hozzákeverjük a pirospaprikát, rátesszük a megtisztított, felszeletelt gombát, megsózzuk, és együtt pároljuk. Amikor a levét elfőtte, és a gomba megpuhult, hozzáadjuk a zúzott fokhagymával ízesített tejfölt, és összeforraljuk.

Pirítós kenyérre halmozva fogyasztjuk, forró citromos teával.

Tüdős májas hurka

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 12 személyre:

- 2 kg sertésmáj • 1 kg sertéstüdő • 50 dkg zsír
- 50 dkg tokaszalonna • 1 zsemle • 20 dkg rizs
- 10 dkg mazsola • 3 fej vöröshagyma
- 1-1 kiskanál őrölt bors • 6 savanykás alma
- fahéj és szegfűszeg • 1 evőkanál porcukor • 5 dkg só.

Sós vízben megfőzzük a tüdőt és a szalonnát, majd lecsöpögtetjük, és összedaráljuk a nyers májjal. Hozzáadjuk a kis kockákra vágott zsemlét, a lereszelt almát, a zsíron megfonnyasztott hagymát, a mazsolát, a puhára főzött rizst, ízesítjük a fűszerekkel, majd annyi abálólét (amiben a tüdő és a szalonna főtt) adunk hozzá, hogy lágy masszát kapjunk. Lazán beletöltjük a hurkabélbe, és elkötjük. Jó félóráig abáljuk (az abálás gyöngyöző, tehát nem lobogó forralást jelent: a víz csak 95–98 °C-os), majd zsírban kisütjük. (A hurkát több helyen beszurkáljuk, hogy ne hasadjon ki.)

Főtt krumplit és ecettel párolt káposztát adunk hozzá köretnek.

A hurkát le is fagyaszthatjuk, így sokáig eláll, és csak felhasználáskor sütjük ki.

Somogyi véres vadas

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 8 személyre:

- 1 l vér • 2 kg vadhús (vaddisznó vagy muflon)
- 2 fej vöröshagyma • 5 dl tejföl • 2 evőkanál liszt • só.

Frissen lőtt vadból, szabad tűzön, bográcsban készítjük ezt az ősi vadászételt. A vért bográcsba öntjük, kevés vizet adunk hozzá, és beletesszük a véres, feldarabolt rostos húst meg a felaprított hagymát. Lassan forraljuk, majd amikor a hús puhára főtt, hozzáadjuk a liszttel elhabart tejfölt, és sűrűre főzzük.

Borban párolt vadliba

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- egy 2,5 kg-os vadliba • 2 fej vöröshagyma
- 2 evőkanál zsír • 2 dl vörösbor • 2 evőkanál zsír
- 1 evőkanál pirospaprika • só.

A frissen lőtt vadlibát megtisztítjuk, és feldaraboljuk. A forró zsíron megpirítjuk a felaprított hagymát, gyorsan hozzákeverjük a pirospaprikát, rátesszük a feldarabolt libát, megsózzuk, és átforgatjuk. Annyi vizet öntünk hozzá, hogy a húst félig ellepje, és fedő alatt, lassú tűzön főzzük. Amikor a hús megpuhult, ráöntjük a bort, és jól összeforraljuk.

Pirított sós burgonyát adhatunk hozzá köretnek.

Bácskai füstölt hurka

Elkészítési idő: 5 óra

Hozzávalók 10 személyre:

- 1,5 kg máj, szív, tüdő és nyesedék hús vegyesen
- 3 dl vér • 1 nagy fej vöröshagyma • 1 evőkanál zsír
- 30 dkg tokaszalonna • 1 kiskanál őrölt szegfűbors
- 1 kiskanál őrölt bors • só.

A belsőségeket, a szalonnát és a húst sós vízben megfőzzük, majd kivesszük, és lecsöpögtetjük. A belsőségeket és a húst ledaráljuk, a szalonnát apró kockákra vágjuk. A forró zsíron üvegesre pároljuk a megtisztított, felaprított hagymát, majd hozzáadjuk a darálékot, a szalonnát és a vért. Megsózzuk, ízesítjük a fűszerekkel, és jól összekeverjük. Lazán hurkabélbe töltjük, beletesszük a húslébe, és másfél óráig abáljuk (tehát nem lobogva, hanem csak gyöngyözve forraljuk). Azután hideg vízbe tesszük, hogy lehűljön. Jól lecsöpögtetjük, pár óráig levegőn szikkasztjuk, majd 2 órára hideg füst fölé akasztjuk.

Temesvári sertéskaraj

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg sertéskaraj • 80 dkg krumpli • 10 dkg zsír
- 5 dkg liszt • 2,5 dkg vaj • 2 dl erőleves (kockából)
- 1 fej vöröshagyma • 1 dl tejföl • pirospaprika
- só • bors.

A megmosott, szárazra törölt húst felszeleteljük, és kissé kiklopfoljuk. Azután besózzuk, és forró zsiradékban, mindkét oldalon kisütjük. A kisült karajszeleteket félretesszük, és a visszamaradt zsiradékon megpirítjuk az apróra vágott hagymát a liszttel együtt. Megszórjuk pirospaprikával, felöntjük a levessel, jól átforraljuk, majd rászűrjük a húsra. Borssal ízesítjük, és fél óráig pároljuk. Azután hozzáadjuk a tejfölt, és még öt percig főzzük. Közben héjában megfőzzük a krumplit, majd meghámozzuk, és áttörjük. Hozzáadjuk a vajat, elkeverjük, és a pürét pecsenyéstálra simítjuk. Rárakjuk a karajszeleteket, és megöntözzük a mártással.

Friss zöldsalátával díszíthetjük.

Hájas pogácsa

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 30 dkg háj • 45 dkg liszt • 1 tojás • kevés tej • só
- 1 csomag sütőpor.

A megtisztított hájat apró kockákra vagdaljuk, hideg vízben kimossuk, majd lecsöpögtetjük, és ledaráljuk. Összedolgozzuk 15 dkg liszttel, majd fél órára a hűtőbe tesszük. A maradék lisztben elkeverjük a sütőport, majd összedolgozzuk a tojással, kevés sóval, és annyi tejjel, hogy könnyen nyújtható tésztát kapjunk. Tésztástál méretűre kinyújtjuk, és belecsomagoljuk a hideg hájas tésztát. Vastagra összehajtogatjuk, majd vékonyra kinyújtjuk. A nyújtást és hajtogatást négyszer megismételjük. Végül ujjnyi vastagra nyújtjuk, és közepes pogácsavágóval kiszúrjuk. A pogácsák tetejét keresztben bevagdossuk, és megkenjük tojássárgájával. Forró sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

jó tudni!

A falusi konyha legkedveltebb zöldfűszerei a bazsalikom, a kakukkfű, a kapor, a tárkony, a lestyán, a zsálya, a csombor és a rozmaring.

Hájas kifli

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg disznóháj • 1 tojás • 2 dl tej
- 1 csomag sütőpor • 45 dkg liszt • só
- 20 dkg barack- vagy szilvalekvár.

A megtisztított hájat ledaráljuk, összedolgozzuk 22 dkg lisztel, majd fél órára a hűtőbe tesszük. Ezalatt a maradék lisztet összekeverjük a sütőporral és kevés sóval. Hozzáadjuk a tojást, és összedolgozzuk annyi tejjel, hogy lágy rétestésztát kapjunk. A tésztát tányér nagyságúra nyújtjuk, belecsomagoljuk a hűtőből kivett hájas tésztát, majd vékonyra kinyújtjuk. Vastagra hajtogatjuk, és újra kinyújtjuk. A nyújtást és hajtogatást négyszer megismételjük, végül félujjnyi vastagra kinyújtjuk, szögletes darabokra vágjuk, közepükre kis halmocska lekvárt (barack- vagy szilvalekvárt) rakunk. Kiflivé sodorjuk, a kifliket patkó alakúra hajlítjuk, vajjal kikent tepsibe rakjuk, majd forró sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

Tálaláskor meghintjük vaníliás porcukorral.

Csomboros véres hurka

Elkészítési idő: 50 perc + alvasztás

Hozzávalók 8 személyre:

- 1 liter friss disznóvér • 70 dkg abált szalonna
- 5 dkg zsír • 2 fej vöröshagyma • 1 evőkanál csombor
- 4 zsemle • 1 kiskanál őrölt bors • 2 evőkanál só.

A vért hagyjuk megalvadni, majd meleg abálólével híg péppé dolgozzuk. Hozzáadjuk a kis kockákra vágott szalonnát, a kevés zsíron megpárolt hagymát, és a zsíron megpirított zsemlekockákat. Sózzuk, borsozzuk, a csomborral ízesítjük, összekeverjük, és lazán hurkabélbe töltjük. Fél óráig lassan forraljuk az abálólében, majd zsírban kisütjük.

Sült májas hurkával és sült kolbásszal, főtt krumplival és dinsztelt káposztával körítve tálaljuk.

Hargitai káposzta

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 szelet sertéskaraj • 50 dkg savanyú káposzta
- 4 nagy káposztalevél • 15 dkg lángolt kolbász
- 10 dkg darált hús • 5 dkg rizs • 2 dkg tejföl
- 3 evőkanál zsír • 1 evőkanál liszt • őrölt bors • só
- 1 csokor kapor.

A hússzeleteket (csont nélkül) egészen vékonyra kiverjük, majd forró zsíron hirtelen megsütjük. A rizst forró, sós vízben megfőzzük. Visszamaradt zsíron megpároljuk a darált húst, majd hozzáadjuk a felkarikázott kolbászt és a megfőtt rizst. Ezzel a keverékkel megtöltjük a hússzeleteket, belecsomagoljuk a nagy káposztalevelekbe, feltekerjük, és sütőfonállal átkötjük. A káposztát forró zsírra tesszük, felengedjük vízzel, az apróra vágott kaporral ízesítjük, beletesszük a hústekercseket, és fedő alatt, lassú tűzön főzzük. Amikor a káposzta már puha, kivesszük a töltött húsokat, és a káposztát behabarjuk a liszttel elkevert tejföllel. A hústekercsekről eltávolítjuk a fonalat.

Tejföllel és szafttal meglocsolva, forrón tálaljuk.

jó tudni!

A kovászos uborka és a savanyú káposzta levével sok helyen leveseket, mártásokat savanyítanak.

Vízen kullogó

Elkészítési idő: 50 perc + kelesztés

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 10 dkg darált dió • 5 dkg kristálycukor
- 2,5 dl tej • 2 dkg élesztő • só.

A meglangyosított, kevés cukorral ízesített tejben megfuttatjuk az élesztőt. A liszthez hozzáadjuk a megfuttatott élesztőt, és kevés sóval tésztává dolgozzuk. A tésztát tiszta kendőbe kötjük, és egy nagy fazék langyos vízbe lógatva megkelesztjük. A megkelt tésztát kinyújtjuk, és kis kifliket sodrunk belőle. A kifliket meghempergetjük a cukorral összekevert dióban, vajjal kikent vagy sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, és előmelegített sütőben, közepes tűznél kisütjük.

Brassói rakott savanyúság

Elkészítési idő: 30 perc + érlelés

Hozzávalók:

- 50 dkg fehér káposzta • 35 dkg vörös káposzta
- 50 dkg karfiol • 25 dkg húsos zöldpaprika
- 25 dkg almapaprika • 4 kicsi zöld dinnye
- 1 szál sárgarépa • 1 csokor kapor
- pár szál zellerzöld • só.

A kétféle káposztát külön-külön legyaluljuk. A zöldpaprikát kicsutkázzuk, és karikára vágjuk. A répát megtisztítjuk, és hasábokra vágjuk. A karfiolt rózsáira szedjük. A kicsutkázott almapaprikát cikkekre, a dinnyécskéket félbevágjuk. Váltakozó rétegekben egy ötliteres üvegbe rakjuk a zöldségeket, a tetejére tesszük a kaprot és a zellerzöldet, majd az üveget megtöltjük langyos sós vízzel (literenként egy-egy marék sót számítunk). Az üveget a kamrába tesszük, lefedjük, és pár hétig érleljük a savanyúságot. (Az első napokban bezavarosodik, de később letisztul.)

Toros káposzta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg savanyú káposzta • 1,5 kg sertésnyesedék
- 2 fej vöröshagyma • pirospaprika • őrölt bors
- 1 evőkanál zsír • köménymag • só.

A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát megpirítjuk a zsíron (egy nagy lábosban), majd a tűzről levéve, megszórjuk pirospaprikával, és elkeverjük. Egy réteg káposztát rakunk rá, arra egy sor húst, sózzuk, fűszerezzük, és így folytatjuk a rétegezést, amíg az anyag elfogy. Kevés vizet adunk hozzá, majd fedő alatt, lassú tűzön puhára főzzük.

Csalamádé

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók:

- 1-1 kg uborka • fejes káposzta • zöldpaprika
- 1-1 kg zöld paradicsom • sárgarépa • vöröshagyma
- 25 dkg cukor • 1 evőkanál egész bors
- 2–3 babérlevél
- 1 evőkanál mustármag
- 2 dl 20%-os eceteszencia
- 4 evőkanál só • 1 kiskanál tartósítószer.

A káposztát legyaluljuk, a többi zöldséget vékonyra felkarikázzuk. Egy nagy tálba rakjuk, hozzáadjuk a mustármagot, és jól átforgatjuk. Másfél óráig állni hagyjuk, majd a levet, amit eresztett, felforraljuk a cukorral, az ecettel, a borssal és a babérlevéllel.

A csalamádét széles szájú, ötliteres üvegbe rakjuk, rászórjuk a tartósítószert, és felöntjük a kihűlt lével.

Kovászos uborka

Elkészítési idő: 15 perc + érlelés

Hozzávalók:

- 2,5–3,0 kg közepes méretű uborka
- 2–3 cikk fokhagyma • egy nagy szelet kenyér
- 1 nagy csokor kapor • só.

Széles szájú, ötliteres befőttes üveg aljára tesszük az összekötözött kaprot, és a fokhagymát. Az uborkák végeit levágjuk, és az uborkákat függőleges helyzetben belerakjuk az üvegbe. Langyos (nem forró!) sós vizet öntünk rá, hogy ellepje (ne töltsük teljesen tele az üveget, mert később habzani fog). A tetejére tesszük a kenyeret, jól belenyomkodjuk a lébe (célszerű a kenyeret tüllzacskóban, vagy gézbe kötve beletenni, hogy majd könnyen ki tudjuk venni), az üveget lazán lefedjük fedővel vagy alufóliával, és olyan helyre tesszük, ahol egész nap éri napsütés. Nyáron, meleg, napsütéses időben 1–2 nap alatt megérik, de rosszabb időben 3–5 nap is kell hozzá. Az érett kovászos uborka zamatosan savanyú, húsa ropogós.

Hűtőszekrényben egy hétig is eltarthatjuk. A kovászos uborka leve behűtve kitűnő frissítő ital.

Disznósajt

Elkészítési idő: 3 óra + sajtolás + füstölés

Hozzávalók:

- 1 sertésfej • 1 evőkanál só • majoránna • pirospaprika
- 4 cikk fokhagyma • őrölt bors.

A fejhúst a kövér részeivel, a nyelvvel, a fülekkel és a bőrrel együtt megabáljuk (nagyon lassú, éppen csak gyöngyöző vízben forraljuk, amíg megpuhul). Azután az egészet csíkokra vágjuk, megsózzuk, ízesítjük a fűszerekkel, hozzáadjuk a ledarált fokhagymát, pár kanál abálólét öntünk rá, majd összekeverjük, és lefedve állni hagyjuk. Azután leszűrjük, és annyi abálólevet adunk hozzá, hogy sűrű, pépszerű legyen. Jól megtisztított hólyagba töltjük (nem szabad keményre tölteni!), bevarrjuk, és másfél órán át, lassú tűzön főzzük az abálólében. Közben pár helyen megszurkáljuk. Azután kivesszük, két deszka közé tesszük, és nehezékkel lenyomatjuk.

Egy napig préseljük, majd egy hétig hideg füstre tesszük.

Küküllő menti tokány

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 1 kg sertéshús (dagadó vagy lapocka)
- 30 dkg sertésmáj • 70 dkg vöröshagyma
- 50 dkg húsos zöldpaprika • 4 cikk fokhagyma
- 10 dkg zsír • pirospaprika • őrölt bors • köménymag
- 10 dkg paradicsompüré • só.

A húst és a májat 3–4 cm-es csíkokra vágjuk, és forró zsírban hirtelen kisütjük. Azután kivesszük, és félretesszük. A visszamaradt zsírban megpirítjuk a megtisztított, apróra vágott vöröshagymát, megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk kicsutkázott, feldarabolt zöldpaprikát és a paradicsompürét, és 15 percig együtt pároljuk. Azután beletesszük a húst és a májat, és még húsz percig pároljuk. Végül hozzáadjuk az apróra vagdalt fokhagymát, sózzuk, fűszerezzük, és fél óra alatt összefőzzük.

Burgonyapürét adhatunk hozzá köretnek.

Húsos pite

Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók 6 személyre:

A tésztához: 30 dkg liszt • 20 dkg vaj • 1 tojás • 1 dl tejföl • só.
A töltelékhez: 50 dkg sertéshús (comb) • őrölt bors • 10 dkg gomba • 5 dkg rizs • 1 tojás • 1 evőkanál zsír • 1 evőkanál mustár • 1,5 fej vöröshagyma • só.

A tésztához valókat jól összedolgozzuk, 2 cipóra osztjuk, letakarjuk, és félretesszük. Elkészítjük a tölteléket: 1 fej hagymát felaprítunk, és üvegesre pirítjuk a forró zsíron. Hozzáadjuk a kis kockákra vágott húst és a felaprított gombát, sózzuk, borsozzuk, a mustárral ízesítjük, és fedő alatt, lassú tűzön puhára pároljuk. Közben sós vízben megfőzzük a rizst, majd leszűrjük. A puhára párolt húst ledaráljuk, majd hozzákeverjük a főtt rizst. Ráöntjük a hús levét, hozzáadjuk a tojást, a tejfölt, és a maradék hagymát, amit lereszeltünk. Kinyújtjuk az egyik cipót, zsírral kikent tepsi aljába terítjük, rásimítjuk a tölteléket, majd befedjük a másik, szintén kinyújtott tésztával. A tetejét megkenjük tejföllel elkevert tojássárgájával, forró sütőbe toljuk, és közepes tűznél szép pirosra sütjük.

Kockákra vágva, forrón tálaljuk.

Tepertős pogácsa

Elkészítési idő: 70 perc + kelesztés

Hozzávalók:

• 50 dkg liszt • 25 dkg tepertő • 2 evőkanál vaj • 1 dl tej • só • 3 tojássárgája • 1 egész tojás • 2 dkg élesztő • őrölt bors.

Az élesztőt felfuttatjuk a langyos tejben. A liszt egyharmadába beledolgozzuk a megdarált tepertőt, és félretesszük. A maradék lisztet összegyúrjuk a vajjal, a tojássárgájával, meg a felfuttatott élesztővel. A tésztát meleg helyre tesszük, jól betakarjuk, és megkelesztjük. A megkelt tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, közepére rakjuk a tepertős tésztát, majd ráhajtjuk a tészta négy sarkát (mint a borítékot), és kinyújtjuk. Még háromszor nyújtjuk és hajtogatjuk, végül ujjnyi vastagra nyújtjuk. Késsel bevagdossuk a tetejét (vigyázzunk, hogy ne vágjuk át), majd pogácsavágóval kiszúrjuk. A pogácsákat zsírral kikent tepsibe rakjuk, a tetejüket megkenjük a felvert tojással, forró sütőbe toljuk, és közepes tűznél szép pirosra sütjük.

Parasztrétes

Elkészítési idő: 75 perc

Hozzávalók:

• 50 dkg rétesliszt • 0,5 l langyos savó (vagy víz) • 1 tojás • csipetnyi só; a locsolgatáshoz vaj.

Összedolgozzuk a lisztet a savóval, a tojással és a sóval, lágy rétestésztát készítünk, majd fél óráig pihentetjük. Azután nagyon vékonyra kinyújtjuk, körben az asztal szélén lelógatjuk, és óvatosan meghúzogatjuk, hogy majdnem a padlóig érjen (vigyázzunk, mert könnyen szakad). Megtöltjük, és olvasztott vajjal locsolgatva, rudakká felcsavarjuk. A végeit összenyomjuk, és a rudakat tepsibe tesszük. A tetejüket is megkenjük olvasztott vajjal. Forró sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük. A sütőből kivéve, vízzel megkenjük a tetejét, ettől visszagyöngül.

Túrós töltelék: fél kiló túróhoz 2 tojás, 2 evőkanál cukor, fél csomag vanillincukor.

Tökös mák: a tököt lereszeljük, kissé megsózzuk, majd fél óra múlva a levét kinyomkodjuk, és a tököt összekeverjük darált mákkal és cukorral.

Meggyes vagy almás töltelék: a kimagozott, félbevágott meggyet vagy a lereszelt almát darált dióval és cukorral keverjük össze.

Makói sonka

Elkészítési idő: 30 perc + pácolás + füstölés

Hozzávalók:

- 1 sertéscomb • 4 fej vöröshagyma
- 2 cikk fokhagyma
- 4–5 babérlevél • 1 evőkanál koriander • 35 dkg só
- 1 evőkanál fenyőmag
- 7 g nitrites pácsó (salétromsó).

A friss, még meleg sonkát bedörzsöljük a nitrites sóval, a fokhagymával, és jól besózzuk. Meghintjük a durvára vágott fűszerekkel, hústeknőbe tesszük, deszkával lenyomatjuk, és négy hétig pácoljuk. Közben mindennap megforgatjuk. A pácléből kivéve, megtisztítjuk a fűszerdaraboktól, egy-két napig levegőn szikkasztjuk, majd pirosas barnára füstöljük.

Szellős, hűvös helyen felakasztva tároljuk.

Kolozsvári szalonna

Elkészítési idő: 30 perc + pácolás + füstölés

Hozzávalók:

- húsos szalonna • só.

A pácléhez: literenként 20 dkg só

- 1 dkg fokhagyma • 1 g nitrites pácsó.

A szép, húsos szalonnát egyforma nagyságú szeletekre vágjuk, és alaposan besózzuk. Hústeknőben egymásra rakjuk, és tíz napon át mindennap megforgatjuk. Azután annyi forró vizet öntünk rá, amennyi a szalonnát ellepi, hozzáadjuk a nitrites sót és az apróra vagdalt fokhagymát. Tíz napig pácoljuk, majd kivesszük, és meleg vízben lemossuk. Pár napig levegőn szikkasztjuk, majd hideg füstre akasztjuk, és 3–4 napig füstöljük. Szellős, hűvös helyen felakasztva tároljuk.

Abált szalonna

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók:

- hasaalja szalonna
- kilónként 4 cikk fokhagyma • pirospaprika • só.

A szalonnát hasábokra vágjuk, a fokhagymát sóval szétnyomkodjuk. Annyi forrásban levő vízbe tesszük a szalonnát, amennyi ellepi, hozzáadjuk a fokhagyma felét, ízlés szerint sózzuk, és nagyon lassú, gyöngyöző forrásnál megabáljuk. A puhára főtt szalonnát kivesszük, lecsepegtetjük, még melegen bedörzsöljük a maradék fokhagymával, és megszórjuk pirospaprikával.

Mézesbáb

Elkészítési idő: 2 óra, 10 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg méz • 40 dkg liszt • 28 dkg porcukor
- 12 tojás • 2 evőkanál rum • fél citrom reszelt héja
- őrölt fahéj • 1 mokkáskanál szódabikarbóna.

Felütjük és szétválasztjuk a tojásokat. A tojássárgáját a meglangyosított mézzel és a cukorral egy óráig keverjük. A szódabikarbónát feloldjuk a rumban, és a fahéjjal meg a citromhéjjal együtt a mézes masszához keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és a masszához keverjük. Végül belevegyítjük a lisztet is. A tésztát tepsibe öntjük, forró sütőbe toljuk, és lassú tűznél egy óráig sütjük.

Felvidéki túrós

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt • 15 dkg cukor
- 10 dkg zsír • 1 tojás
- 1 csomag sütőpor • kevés tej.

A töltelékhez: 50 dkg túró • 10 dkg porcukor
- 5 tojás • 5 dkg mazsola
- 1 evőkanál gríz • fél csomag vanillincukor.

A sütőporral elkevert lisztet összegyúrjuk a zsírral, a tojással, a cukorral és annyi tejjel, hogy lágy, nyújtható tésztát kapjunk. A tészta felét tepsibe tesszük, rásimítjuk a tölteléket, majd befedjük a tészta másik felével. A tetejét megkenjük tojással, villával megszurkáljuk, majd a tepsit forró sütőbe toljuk. Közepes tűznél sütjük, felszolgálásnál vaníliás porcukorral meghintjük, és felszeleteljük.

A túrós töltelék készítése: a tojássárgákat habosra kikeverjük a porcukorral és a vanillincukorral, majd hozzáadjuk az áttört, lecsöpögtetett túrót, a mazsolát, a grízt, és végül a kemény habbá felvert tojásfehérjét.

Katrabóca leves

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,5 l aludttej • 5 dl tejföl • 2,5 dl tej
- 2–3 evőkanál liszt • só.

Az aludttejet felmelegítjük, és szitakanállal kivesszük a kicsapódott túrót belőle. A savót felforraljuk, hozzáadjuk a tejet, majd a liszttel elkevert tejföllel behabarjuk.

Ízlés szerint sózzuk, és forrón, kenyérre öntve tálaljuk.

Parasztos köménymagleves

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 5 dkg füstölt szalonna • 2 dkg liszt
- 1 fej vöröshagyma
- 1 mokkáskanál köménymag • só.

A szalonnát apró kockákra vágjuk, és kisütjük a zsírját. A szalonnatepertőt kivesszük, és félretesszük. A visszamaradt zsírból a liszttel jó sötétbarna rántást készítünk – amikor éppen barnulni kezd, akkor adjuk hozzá a köménymagot. Végül felengedjük hideg vízzel, megsózzuk, beletesszük az egészben hagyott hagymát, és felforraljuk. Lassú tűzön főzzük, majd leszűrjük a levest, és beletesszük a szalonnatepertőt.

Forrón tálaljuk, és pirított zsemlekockát adunk hozzá betétnek.

Kukoricagánica

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg kukoricaliszt • 15 dkg szalonna
- 2 dl tejföl • só.

A szalonnát kis kockákra vágjuk, és kisütjük a zsírját. A szalonnatepertőt kivesszük, és melegen tartjuk. Fél liter vizet felforralunk, 1 kiskanál sót adunk hozzá, és állandó keverés közben beleszitáljuk a kukoricalisztet. Lassú tűzön főzzük kevergetve, amíg összeáll. A kását szalonnazsírral kikent tálra szaggatjuk kanállal, ráöntjük a tejfölt, megszórjuk a szalonnatepertővel, és meglocsoljuk a maradék szalonnazsírral.

Készíthetjük úgy is, hogy a kását a forró szalonnazsírra szaggatjuk, és kissé megpirítjuk.

Tyúkvetrece puliszkával

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg tyúkmellfilé • 1 szál sárgarépa • 5 dkg zsír
- 1 fej vöröshagyma • őrölt gyömbér • őrölt bors
- 1,5 dl fehérbor • só.

A puliszkához: 25 dkg kukoricaliszt • 4 dl tej • só.

A megtisztított, apróra vágott hagymát forró zsíron megpirítjuk, majd hozzáadjuk a csíkokra vágott húst és a szálasra vágott répát, és addig pároljuk, amíg a leve elfő. Sózzuk, borsozzuk, kevés gyömbérrel ízesítjük, bort öntünk alá, és fedő alatt, lassú tűzön puhára pároljuk. Közben az elfőtt bort kis adagokban pótoljuk.

A kukoricalisztet állandó keverés közben a forró tejbe szitáljuk, kevés sót adunk hozzá, és lassú tűzön, kevergetve főzzük. Amikor kezd sűrűsödni, elvesszük a tűzről, és fedő alatt, a saját gőzében hagyjuk 5–10 percig. Olvasztott zsírba mártott kanállal galuskákat formálunk belőle, és azzal tálaljuk a vetrecét.

Csapott túró

Elkészítési idő: 60 perc + érlelés

Hozzávalók:

- 2 l frissen fejt tehéntej • fél csokor kapor • só
- 1 evőkanál citromlé (vagy 1 mokkáskanál ecet).

A friss tejet felforraljuk, és hozzákeverjük a citromlevet (ecetet). A tüzet kioltjuk, és hagyjuk kihűlni az összefutott tejet. Közben a tejből kicsapódik a túró, és a laza pelyhek különválnak a savótól. Amikor teljesen kihűlt, tiszta kendőn átszűrjük, a kendőt összekötjük, és a csapra akasztjuk. Amikor a savó kicsöpögött, kibontjuk a kendőt, és a túrót egy tálra borítjuk.

A hűtőbe tesszük, és 1–2 napig érleljük. Azután a laza túrót összekeverjük a finomra vágott kaporral és kevés sóval.

Pirítós kenyérrel fogyasztjuk, forró citromos teát kínálunk hozzá.

Cseresznyés kacsa mogyoróburgonyával

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 8 személyre:

- 15 dkg füstölt szalonna • egy 2,5 kg-os kacsa
- 2 szál sárgarépa • 1 szál fehérrépa • 5 dkg liszt
- 5 dkg vaj • 3 dl vörösbor • 1 fej vöröshagyma
- 8 dkg cukor • 1 evőkanál paradicsompüré
- 7 dkg zsír • 5 dkg liszt • 30 dkg cseresznye
- őrölt fahéj • fél citrom reszelt héja.

A mogyoróburgonyához: 40 dkg burgonya
- 7 dkg zsír • fél csokor petrezselyemzöldje • só.

A megtisztított kacsát feldaraboljuk és besózzuk. A felhevített vajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a karikára szelt zöldséget, és pár percig kevergetve pároljuk. Azután hozzákeverjük a paradicsompürét, rátesszük a húsdarabokat, átforgatjuk, és kissé lepirítjuk. Rátesszük a vékonyra szelt szalonnát, kevés bort öntünk alá, és fedő alatt, lassú tűzön pároljuk. Időnként megrázogatjuk az edényt, és ha kell, az elfőtt bort pótoljuk. Amikor a hús megpuhult, kivesszük, és melegen tartjuk. Zsírból és lisztből barna rántást készítünk, rászűrjük a hús levét, simára keverjük, majd hozzáadjuk a kimagozott cseresznyét. A cukorral, a citromhéjjal és kevés fahéjjal ízesítjük, majd összeforraljuk. A húst tálra tesszük, és ráöntjük a cseresznyés mártást.

Sült mogyoróburgonyát adunk hozzá köretnek: a nyers burgonyából karalábévájóval kis golyócskákat készítünk, forró zsírban kisütjük, majd megsózzuk, és megszórjuk az apróra vágott petrezselyemmel.

Vánkosfánk

Elkészítési idő: 10 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 tojás • 2 dl tejföl • liszt, só • olvasztott zsír
- a sütéshez olaj • a szóráshoz porcukor.

A tojásokból lágy tésztát gyúrunk a tejföllel, kevés sóval, és annyi liszttel, amennyit felvesz. Kinyújtjuk, megkenjük olvasztott zsírral, és összehajtogatjuk, mint a hájas tésztát. A nyújtást és hajtogatást még háromszor elvégezzük, majd a tésztát ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és derelyevágóval 5×5 cm-es négyzetekre vágjuk. Bő, forró olajban kisütjük, szalvétára szedjük, majd ha az olajtól leszáradt, porcukorral meghintve, melegen kínáljuk.

Ha ropogósan szeretjük, kevés zsírt használjunk a hajtogatásnál.

Bográcsban főtt tyúkleves

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 6–8 személyre:

- egy 1,5–2 kg-os tyúk • 3 szál sárgarépa
- 1 szál fehérrépa • 1 fej vöröshagyma
- 2 cikk fokhagyma • 1 mokkáskanál egész bors
- 1 babérlevél • só • 15 dkg nagykocka tészta.

A megtisztított, feldarabolt tyúkot bográcsba tesszük, felöntjük 3 l vízzel, beletesszük a feldarabolt zöldségeket, az egészben hagyott vöröshagymát, és a fokhagymacikkeket. Ízlés szerint sózzuk, és a bográcsot a tűz fölé akasztjuk. Ha felforrt, hozzáadjuk a borsot és a babérlevelet, hamuszórással mérsékeljük a tüzet, és lassan, gyöngyözve forraljuk a levest. A képződő habot leszedjük. Amikor a hús megpuhult, belefőzzük a levesbe a tésztát.

Forrón tálaljuk.

Malac töke tojással

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg sertéshere • 6 tojás • 2 evőkanál zsír
- 1 fej vöröshagyma • pirospaprika • őrölt bors • só.

A heréléskor összegyűjtött „tököket" forró vízbe dobjuk, majd kivesszük, és lehártyázzuk. A forró zsíron megpirítjuk a megtisztított, apróra vágott hagymát, megszórjuk pirospaprikával, rátesszük a feldarabolt heréket, megforgatjuk, és pár percig pirítjuk. Azután ráöntjük a kevés sóval és borssal felvert tojásokat, és addig sütjük, míg a tojás megdermed.

Pirítós kenyérrel tálaljuk.

Hosszitészta

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 2 tojás • 2 dl tej • kevés cukor
- kevés vaj • 2 dkg élesztő.

A kevés cukorral ízesített langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt. Egy nagy, mély tálba halmozzuk a langyos lisztet (legfeljebb 30 °C), közepébe mélyedést nyomunk, beleöntjük a felfuttatott élesztőt, és beleütjük a tojásokat. Lágy tésztává dolgozzuk, majd cipókat formálunk belőle. A cipókat mindig csak egy irányban, tépkedő mozdulatokkal dagasztjuk, hogy jó foszlós legyen a tészta. Negyed óráig pihentetjük, majd a cipókat hosszú rudakká húzzuk, és szépen összefonjuk. Tiszta kendővel letakarjuk, és meleg helyen fél óráig kelesztjük. Azután tepsibe tesszük, a tetejét megkenjük tojással, forró sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél szép pirosra sütjük.

Szalonnás savanyú káposzta krumplival

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg savanyú káposzta • 50 dkg krumpli
- 15 dkg szalonna • 1 fej vöröshagyma • só.

A megtisztított krumplit kockákra vágjuk, és sós vízben megfőzzük. A szalonnát kis kockákra vágjuk, és üvegesre sütjük. Hozzáadjuk a megtisztított, felaprított hagymát, kissé megpirítjuk, majd rátesszük a levétől kinyomkodott savanyú káposztát, és puhára pároljuk.

A főtt krumplira szedjük, és azon melegében tálaljuk.

Falusi kocsonya

Elkészítési idő: 4 óra + dermesztés

Hozzávalók:

- nyers disznóhús (bőrös fejhús • bőrös comb • fül
- farok • köröm) • kevés füstölt hús • vöröshagyma
- fokhagyma • egész bors • só.

A nagyobb darabokra vágott húsokat bő, sós vízben feltesszük főni az egészben hagyott vöröshagymával, a fokhagymacikkekkel és a borssal. Lassú tűzön, gyöngyöző forrással, 3–4 órán át főzzük. Közben többször lehabozzuk. Amikor a húsok puhára főttek, az egészet leszűrjük, és a húsokat mély tányérokban elosztjuk. (Minden tányérba kerüljön egy-egy darab hús, bőrös hús és füstölt hús is.). A levesről teljes egészében lemerjük a tetején úszó zsírt, és a szép, átlátszó levest rámerjük a tányérokban elosztott húsra. (Ízlés szerint pirospaprikával is meghinthetjük.) A tányérokat hideg helyre tesszük, és addig hagyjuk ott, míg a kocsonya ruganyosra dermed. (A jó ruganyos kocsonya titka az elegendő mennyiségű bőr: így nem kell zselatint használni.)

Ecetes tormával, mustárral vagy citromlével ízesítve fogyasztjuk a kocsonyát. A szép, tiszta kocsonya titka az igen lassú főzés.

Hagymás sült pióca

Elkészítési idő: 20 perc + előkészítés

Hozzávalók 4 személyre:

- 10–15 pióca • 10 dkg zsír
- 1 nagy fej vöröshagyma • só.

Ezt az ősi magyar ételt a következőképpen készítjük: 4–5 kövér, élő tyúkot megkopasztunk a mellén és a szárnya alatt. A lecsupaszított bőrre rakjuk a frissen fogott, éhes piócákat, és hagyjuk, hogy addig szívják magukat vérrel, amíg teljesen kigömbölyödnek, és maguktól leválnak. (A tyúkok nem tudják lecsipkedni, mert csőrük közül a piócák kihengerednek.). A vérrel teleszívatott piócákat forró, hagymás zsíron megsütjük.

Sós főtt krumplit vagy kását adhatunk hozzá köretnek.

Sült vér

Elkészítési idő: 30 perc + alvasztás

Hozzávalók:

- friss vér • vöröshagyma • zsír • só.

Disznóöléskor egy lapos tálban felfogjuk a vért, majd ha kihűlt, és kezd dermedni, kevés hideg vizet öntünk rá. Állni hagyjuk, amíg a vér teljesen megalvad, majd az alvadt vért kockákra vágjuk. Forró zsíron jó sok, szálasra vágott hagymát pirítunk, majd hozzáadjuk a vérkockákat, és megpirítjuk.

Megsózva, főtt krumplival tálaljuk. Apróra vágott szalonnával is süthetjük a vért. Tyúk vagy liba véréből is készíthetjük ezt a fenséges reggelit.

Agyaggal pikkelyezett, nyárson sült hal

Elkészítési idő: 2-3 óra

Hozzávalók:

- nagyobb méretű pataki, folyami vagy tavi halak
- só • agyag.

A frissen fogott, elölt halakat sárgás, képlékeny agyaggal vastagon bevonjuk, majd parázsba tesszük, és addig sütjük, míg az agyag felrepedezik. Leverjük róluk az agyagot, amivel együtt a pikkelyek is leválnak. A halakat megtisztítjuk, kibelezzük, majd nyársra húzzuk, megsózzuk, és parázs fölött átsütjük.

Akasztott túró

Elkészítési idő: 3-4 nap

Hozzávalók:

- aludttej • vöröshagyma • pirospaprika
- só • köménymag.

Friss aludttejet (ami még nem túl szivacsos) lassú tűzön felmelegítünk. Ha teljesen levált a savója, tiszta vászonkendőn leszűrjük, majd a kendőt összekötjük, és a csap fölé akasztva lecsöpögtetjük. A savótól kicsöpögött túrót egy tálban összegyúrjuk apróra vágott vöröshagymával, kevés sóval, köménymaggal és pirospaprikával. Ezt az ételt régen szőlőművelés idején fogyasztották.

Tepsis húsos tészta

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 35 dkg maradék sült vagy főtt hús, esetleg pörkölt
- 40 dkg száraztészta (szélesmetélt) • 2 dl tejföl • só.

A tésztát bő, sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük. A maradék húst (sültet, főttet vagy pörköltet) apróra vágjuk. A kifőtt tésztát elkeverjük a hússal, zsírral kikent tepsibe (vagy tűzálló tálba) rakjuk, és a tetejére locsoljuk a tejfölt. Forró sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél addig sütjük, míg a teteje szépen megpirul. (Ügyeljünk rá, hogy a tészta ki ne száradjon.)

Tojásos rántott leves

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 főtt tojás • 2 evőkanál liszt • 2 evőkanál zsír • só
- 1 csokor petrezselyemzöldje • 1 kiskanál pirospaprika.

A forró zsíron megpirítjuk a lisztet, majd hozzákeverjük a pirospaprikát, és felengedjük 1,5 l vízzel. Megsózzuk, hozzáadjuk az apróra vágott petrezselyemzöldjét, majd jól összeforraljuk. A főtt tojásokat megtisztítjuk, karikára szeljük, elosztjuk a tányérokban, és rámerjük a forró levest.

Zsíron pirított kenyérkockát adhatunk hozzá betétnek.

Dödölle

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg krumpli • 25 dkg liszt • 1 dl tejföl
- pirospaprika • 2 evőkanál zsír (szalonnazsír)
- 1 fej vöröshagyma • só.

A megtisztított krumplit sós vízben megfőzzük, majd a levében összetörjük. Állandó keverés közben annyi lisztet adunk hozzá, hogy lágy tésztát kapjunk. A felhevített zsíron megpirítjuk a megtisztított, apróra vágott hagymát, megszórjuk pirospaprikával, és kanállal beleszaggatjuk a krumplis masszát. Enyhén megpirítjuk, majd tejföllel meglocsolva, forrón tálaljuk.

Kis falusi szótár

A falusi életmóddal, a földművelléssel, a növénytermesztéssel és az állattenyésztéssel kapcsolatos, régi szavakat gyűjtöttük össze ebben a kis szótárban; ifjabb olvasóinknak érdekességként, az idősebbeknek pedig édes, ifjúkori emlékek ébresztése céljából.

abárlé
Víz, amelyben a hurkát, kolbászt, szalonnát megabárolják; v.ö. abárol.
abárol
1. Félig megfőz (húst, szalonnát); fonnyaszt, köveszt. **2.** A fövő levest keveri, fölét leszedi.
abrak
A szálas takarmánynál jobb növényi táplálék állatok részére (főként szemes takarmány). Régen a cselédek részére adott eledelt is jelentette.
abroncs
A hordó dongáit összetartó, vagy a kereket megerősítő vasalat.
abrosz
Asztalterítő.
acat
Lásd aszat.
acintos
Kemény, erős; ~ búza: kitűnő, magas fehérjetartalmú, acélos búza.
akol
Állatok elkerített (esetleg fedett vagy részben fedett) szállásheley, főként juhoké.
akó
Régi magyar űrmérték (kb. 54 liter).
alom
1. Az istállóban a háziállatok alá készített fekvőhely szalmából vagy más növényi részekből. **2.** A (házi)állat szaporulata: a kölykök (fiak) összessége.
apacs
Halászó szerszám: erős rúd, a végén hálóval, és a hálón kő nehezékekkel.
aprójószág
Baromfi, szárnyas.
aratórész
A (gabona)termésnek egy előre kikötött része, amit az aratómunkások (részes aratók) bér helyett kapnak.
ártány
Herélt disznó.
aszal
Gyümölcsöt napon vagy száraz, meleg helyen megszáraszt.
aszaló
Az a hely, épület, ahol a gyümölcsöt aszalják.
aszat
Gyom, gaz.
ászok
Gerenda, vastagabb rúd, amivel a hordókat alátámasztják.
asztag
Aratás után az összehordott gabonakeresztekből készült nagyobb alkotmány. Vidékenként eltérően 200–500 keresztet raktak egy ~ba.
aszú/bor
A szőlőtőkén megaszalódott szemekből készített, magas cukortartalmú, édes csemegebor. (A szőlőszemek aszalódását nemes penészgombák segítik.)
bacsó
Pásztor, juhász.
baksa
A hímnemű juh egyéves koráig.
barátfüle
Lekvárral, dióval vagy túróval töltött tészta; derelye.
barom
1. A régi nyelvben mindenféle állat. **2.** Ma inkább csak a szarvasmarha neve. **3.** Durva, műveletlen ember. **4.** A régi nyelvben mint melléknév: igen nagy.
baromfi
A kisebb házi szárnyasok neve, aprójószág. Régen a kisebb háziállatokat (juh, kecske) is így nevezték.
begy
A madarak nyelőcsövének kitágult része, ahol a lenyelt táplálék előemésztődik.
bőnye
Mócsingos hús.
cefre
Összetört, poshadó gyümölcs, amiből pálinkát főznek.
cibere
Savanyú böjti leves.
címer
Az állat szügye, válla, combja.
cipó
Kisebb alakú egész kenyér.
csá!
Ökörhajtó szó; jobbra terelli a balról befogott ökröt, a csást.
csanak
Fazék, bögre, merítő edény.
csás
A balról befogott ökör.
cseber
Nagyobb víztartó vagy vízhordó edény.
csép, cséphadaró
Bőrszíjjal fanyélre erősített falap, amivel a kalászból kiütik a szemet.
csikasz
Sovány, horpadt hasú.
csimasz
Lárva, pajor.
csipedett
Kis darabokra tépett tészta, csipetke (a levesben).
csirág
Spárga (zöldség).
csiszár
Kereskedő; kissé megvetően is: ló~.
csitkó
Erdélyi tájszó: csikó.
csízió
A naptár régi, népies neve. Január eleje Krisztus körülmetélésének napja (*Circumcisio Christi*), a latin kifejezés első szavának végéből, magyaros kiejtéssel képződött a szó. Szólás: *Érti a csíziót:* ismeri fortélyokat.
csoroszlya
1. Kés formájú vas, ami irányba vezeti az ekevasat. **2.** (*átv, gúny*) *vén* ~: csúnya öregasszony.
csorpák
Sajtkészítésnél használt faedény.
csótár
Díszes lótakaró.
csök
Állati hímvessző; *bika*~.
csörege
1. Gombócféle, tészta. **2.** ~fánk; zsírban sült forgácsfánk.
csusza
Kocka alakúra szaggatott (tépkedett) tészta.
csuszpájz
Főzelék (a német *Zuspeise* szóból).
csutak
1. Csutka. **2.** Egy csomóba összekötött szalma, széna, kukoricahéj stb., amit súrolásra, tűzgyújtásra, ló súrolására használnak.
csűr
I. (*fn*) Gabona, takarmány tárolására szolgáló épület. II. (*ige*) Csavar, tekor. *Csűri-csavarja a szavait:* hamisan beszél, kimagyarázza az igazságot.
csűrdongölő
Székely tánc. (Az újonnan épített csűrt táncmulatsággal avatták fel, és a táncosok így tömörítették a földpadlót.)
csűrhe
1. Több gazda közös sertésnyája, amit esténként hazaterelnek. **2.** (*átv*) Szedett-vedett, aljas népség.
dágvány
Pocsolya, sáros terület.
dara
A gabonafélék őrlésénél keletkező magtöredék.
daraszol
Gaztól megtisztít (utat, szőlőt, veteményest).
derce
Korpás liszt, a liszt alja.
dézsa
Kétfülű, nagyobb faedény.
dézsma
1. Természetben fizetett adó (a latin *decima* szóból). **2.** A jövedelemből, keresetből elvett rész.
dinka
1. Szőlőfajta, ill. a belőle készített bor (*kövi*~). **2.** Buta, idétlen (t. i. sok ~-t ivott).
donga
1. Deszka, amelyből a hordó oldalát

készítik. **2.** (*átv. tréf*) Vékony dongájú ember: sovány.

drótos
(*fn*) Törött cserépedényeket dróttal javító, házaló iparos.

dudva
Sűrű gaz, gyom.

duga
A *donga* szó régi alakja. Ma már csak átvitt jelentéssel használjuk: *dugába dől* — nem sikerül valami. (Tkp. a hordó dongál összedőlnek.)

égszakadás
Zivatar, nagy vihar.

éhom
Éhgyomor; —-ra: éhgyomorra (eszik vmit).

ekeszarv
Az eke két ága, amelyekel a szántó irányítja. Szólás: *Megfogja az eke szarvát* — keményen dolgozik.

elemózsia
Étel, eledel (a görög eredetű *alamizsna* szóból).

emberszólás
Rágalom, pletyka, megszólás.

enyhely
1. Pihenőhely, rejtekhely. **2.** Vesszőből font szélvédő fal a szabadban tartózkodó pásztorember számára.

eperj
Eper.

esztena
Felállítható és szétszedhető alkotmány, ahol a juhokat megfejik. (Román *eredetű szó.*)

facér
Szolgálat, munka nélkül levő. (A német *vazierend* szóból.)

fakó
1. Fából készült. **2.** Kopott, halvány. **3.** Világos, szürkéssárga (ló).

fejér
Fehér.

fejőke
Fejéshez használt edény, *sajtár.*

fen, fén
Fenőkő, *kaszafén;* amivel a kaszát élezik. (Az aratók a derekukra kötve vagy nyakba akasztva, tokban hordták magukkal, hogy kéznél legyen.)

féreg
1. Kártékony állat, ragadozó (medve, farkas, róka, nyest stb.) **2.** Rovarlárva, hernyó.

fertály
Vminek a negyedrésze.

fészer
Toldaléképület kocsi és gazdasági eszközök tárolására (eredetileg *félszer*). *Színnek* is nevezik.

fityfirity
Nagyon élénk, folyton mozgó gyermek.

fuszuly, fuszulyka
Bab, *paszuly.*

fűszerszám
Fűszer.

gajdonya
Tojásrántotta.

gamó
Meggörbített bot, kampó.

ganaj, gané
Állatok ürüléke.

gánca, gánica
Kukorica-, tepu- vagy köleskásából készült galuska. Egyes vidékeken vízzel és zsírral felereszttett lisztből készült morzsatészta.

gazsó
Székely tájszó: cserebogár.

geréb
Majorosgazda.

gereben
Vasfogakkal ellátott eszköz kender, gyapjú tisztítására.

gerencsér
Fazekas.

geszt
1. Fás terület, liget. **2.** A kivágott fa középső része, bele.

gléda
Sor, rend. (A német *Glied* szóból.)

góbé
Tréfás, mókás, ravasz (ember); *székely ~.*

góc
Tűzhely, kemence.

golyhó
Ostoba, ügyetlen ember.

gomolya
1. Gömb alakú vmi. **2.** Ilyen alakba gyúrt (juh)túró.

góré
1. Lécekből készített, lábakon álló építmény, amiben a kukoricát tárolják. **2.** Csőszkunyhó.

goromba
Nagy, erős, vastag, durva.

göbe
1. Nőstény disznó. **2.** A Dunántúlon: ivartalanított (miskárolt) nőstény disznó.

göböly
Hízómarha.

gödény
Pelikán.

gödölye
Fiatal kecske, gida.

görhő
Kukoricalisztből készült lepény, pogácsa.

guba
1. Durva szövésű, gyapjúból készült szövet, ill. az ebből készült suba. Szólás: *Eben gubát cserél.* **2.** Gömbölyű karácsonyi sütemény; mákos —, túrós ~.

gunyhó
Kunyhó.

gyepű
1. Országhatárt védő létesítmény; kivágott erdő, megduzzasztott folyó, kerítés stb. **2.** Műveletlen földterület, legelő.

gyi!
Lovakat indító szó.

gyülep
Virágból, gyümölcsből készített szörp; *rózsa~, viola~, málna~.*

habarék
Összekevert valami, összekotyvasztott étel.

hajcsár
Állatokat terelő, vásárra hajtó személy.

hajsz!
Ökörhajtó szó; balra tereli a jobbról befogott ökröt, a *hajszást.*

hajszás
A jobbról befogott ökör.

hecsedli
Csipkebogyó; a vadrózsa bogyótermésének népies neve.

hóka
1. Nagyobb fehér folt a ló homlokán. **2.** Az ilyen jegyet viselő ló.

hombár
Kúp alakú, sárból vagy sárral tapasztott vesszőből készült építmény gabona tárolására.

horpasz
Az emlősállatok oldalának a bordák és a comb közötti része, az éhgödör.

hő(he)!
Lovakat megállító szó.

hőköl
Hátrál, tolat (ló, ökör).

húgy
1. Kihalt, régi szavunk: csillag. **2.** Vizelet.

hurka
1. Kihalt, régi szavunk: bél. **2.** Állati bélbe töltött, vagdalt húsból és belsőségekből készült étel.

icce
Régi űrmérték: kb. 8 dl.

ideg
A régi nyelvben kötőszíj, madzag, húr.

ihász
Juhász.

ipa
A házastárs apja, após; ipamuram.

irdal
1. Eredeti jelentése: a kukoricacsőről egy sor szemet lefeszeget. **2.** Behasogat, bevagdal.

iró
A vaj köpülése során a tejből/tejfölből visszamaradó folyadék.

istráng
Kötél, szíj. (A német *Strang* szóból.)

iszák
Tarisznya, hátizsák.

jérce
Fiatal tyúk.

jülep
Erdélyi tájszó: *málna~*: málnaszörp. V. ö. gyülep.

kácsa
Kacsa.

kadarka
Édes szőlőfajta, és a belőle készített bor.
kaferka
Vízmérő faedény.
kákabelű
Kényes gyomrú, válogatós.
kalán
Kanál.
kamuti
Alattomos, meghunyászkodó.
kankarék
A gémeskút része: a gémről lelógó rúd, amin a veder függ.
kánikula
A nyár legforróbb időszaka (júl. 24—aug. 25.), amikor a *Canicula* csillagkép, az Orion kutyája látható. (A latin *dies caniculares* kifejezésből.)
kappan
Herélt kakas.
karakán
Pajkos, szilaj; önérzetes.
kaszafén
Lásd fen, fén.
kástu
Kisebb raktárépület termény, szerszámok tárolására. *Föl~*: emeletes ~.
kászú
Fakéregből készült, henger alakú kupa, táska; epret, málnát szednek bele, sajtot, túrót tartanak benne.
kátyú
1. Sáros gödör, pocsolya. 2. Baj, kellemetlenség.
kecele, kecelő
1. Nagy, bő kötény. 2. Vászonlepedő, amiben terhet visznek; batyu.
keh
1. Kehesség, hurut, köhögés. 2. Lóbetegség: bélelzáródás, kólika, amit rossz takarmány okoz.
kepe
1. Több kévéből összerakott gabonahalom; kalangya, kereszt. 2. Aratórész; papnak, kántornak szolgáltatott aratórész.
kese, kesely
Ha a ló színe sötét és a láb bokában, csüdben fehér; *—lábú*.

kéve
A learatott gabona egy összekötött csomója. Kévékből lesz a kereszt, kepe, kalangya.
kicsinyég
Egy kissé.
kies
Kellemes, kedves; *~ hely, vidék*. V. ö. kietlen.
kietlen
Kellemetlen, vad; *~ hely, vidék*.
koboz
I. (*ige*) Rabol, fosztogat, erőszakkal elvesz. II. (*fn*) húros hangszer; lant.
kobzos
Énekes a régi magyaroknál, aki a költeményét *kobozzal* kísérve adta elő
koca
1. Nőstény disznó. 2. Anyátlan, árva; *~malac, ~gyerek*. 3. (*tréf*) Vmely hivatásban kezdő, kellő hozzáértés nélküli; pl. *~vadász*.
kofa
Piaci vagy utcai árusítónő. (Eredeti jelentése: vénasszony.)
kófic
1. Összekotyvasztott étel; lisztpép, pempő. 2. Sör alja. 3. (*átv*) Haszontalan, semmirekellő ember.
kókonya
A húsvéti szentelt eledel: kalács, sonka, hús, tojás, só stb. együttvéve.
kolesz
1. Kétkerekű taliga, kordé. 2. Magas ökrös szekér.
kolompár
Bográcsot, üstöt és más réz- és bádogárut készítő iparos, mesterember.
kolompér
Krumpli.
kolonc, kölönc
1. A kútgém végére nehezékül erősített tuskó. 2. Állat nyakába akasztott nagyobb fadarab, ami a mellső lábai közé akadva megnehezíti a futását. 3. (*átv*) Kellemetlen, alkalmatlan gyermek.
kólya
Fedett szekér, kocsi.

koma
1. A megkeresztelt gyermek szülei és a keresztszülők közötti viszony; *komámasszony, komámuram; keresztkoma*. 2. Tréfás, bizalmas megszólítás egymással jó viszonyban levők között; *kedves komám!*
komatál
Sátoros ünnepeken, disznóöléskor a jó ismerősök virággal, szalagokkal díszített tálban enni-innivalóval kedveskednek egymásnak. A keresztkomák is küldik a gyermekágyas asszonynak.
komáz
1. Bizalmaskodik. 2. Enyeleg, tréfálkozik.
komisz
(Németből *átvett, latin szóból*) 1. A katonaság részére rendelt, nagy mennyiségű áruk megjelölésére szolgált szó: a. m. szabályszerű; *—kenyér, ~ruha* stb. 2. Silány minőségű tucatáru. 3. Hitvány, rosszlelkű, durva ember.
konc
Eredetileg: csont. 1. Egy darab hús. 2. (*átv*) Zsákmány.
koncol
Darabokra vág (húst, állatot, embert).
konda
Egy vagy több gazda egyesített disznócsordája, amelyet egész nyáron a legelőn tartanak (v. ö. csürhe).
kopács
A dió, mandula, mogyoró kemény héja.
kopácsol
1. A diót, mogyorót stb. kiveri a héjából. 2. Ütöget, ver.
kopolya
Vizes gödör, mélyedés a folyó, patak medrében.
koponya
Eredetileg: kemény burkolat. Mai jelentése: az állatok és az ember fejét védő csontos tok.
koporsaly
Réz főzőedény (a német *Kupferschale* szóból).
koporsó
A török nyelvből származó szó eredetileg magát a sírt jelentette. Mai értelemben fából, fémből vagy kőből készült doboz, láda, amelyben a holttestet eltemetik.
korcsolya
Nehéz terhek csúsztatására szolgáló eszköz: összeerősített, páros rudakból áll.
korda
Kötél. Szólás: kordában tart; szigorúan fog.
korhely
Iszákos, kocsmázó (ember).
korhelyleves
Savanyú leves, amit átmulatott éjszaka után szokásos (ajánlatos) fogyasztani. (A sav közömbösíti az alkoholt.)
korpa
A gabona héja.
kótyavetye
Az eredeti szerb kifejezés: *Ki akar többet adni?* 1. Árverezés, eladás. 2. Elpazarlás.
kótyavetyél
1. Árverez. 2. Áron alul elad, elfecsérel.
kotyvaszt
Rosszul főz; mindenfélét összekever.
kovász
A dagasztáskor félretett tészta, ami megerjed, és így élesztőként használható.
kozma
A lesült, megégett étel kellemetlen íze, szaga.
köpcös
Alacsony, vaskos testű (ember).
köpü
1. Vesszőből font méhkas. 2. Tágas öblű, odvas vagy kivájt fatörzs.
köpül
Tejből, tejszínből veréssel vajat csinál (a köpülőben).
körtvély
Körte; *körtvélyes*: az a hely, ahol körtefák vannak.
kőttes
Kelesztett tésztából készített sütemény.
köveszt
Lásd *abárol*.
kuckó
Sarok, szeglet (a szobában). Népies alakja a *kucó*.

kukó
1. Kis tojás. 2. Egészben maradt, üres tojáshéj.
kulcsár
Előkelő házaknál az éléstárra, háztartásra felügyelő alkalmazott (akire a kulcsokat bízzák).
kúria
1. A régi Magyarországon a legfelsőbb bíróság: *Magyar Királyi Curia*. 2. A pápai udvartartás. 3. Uraságí, nemesi ház, kastély, különösen vidéken.
kurta kocsma
Szegényes csapszék.
kvargli
Kis, kerek, savanyú sajt.
lábító
1. Létra, zsámoly, felhágó. 2. Szövőszék, köszörűgép, varrógép lapusója.
laboda
Paraj, sóska.
lábos
Főzőedény; lábas (eredetileg három lába volt).
lacikonyha
Vásári, piaci konyha nyílt tűzhellyel. (II. Ulászló király idejében terjedt el, innen a neve.)
lacipecsenye
A lacikonyhán, nyílt tűzhelyen sütött pecsenye.
lagzi, lakzi
Lakodalom.
lajtorja
Létra.
langalló
1. Lánggal égő üszök. 2. Lángos.
lapótya
Zsírban sült vastag palacsinta.
lombár
Nagy, testes, erős szarvú ökör.
lomp
1. Nadrág. 2. Nagy szőrcsomó az állat farkán.
lőcs
Görbe fa, ami a szekér oldalát összeköti a kerék tengelyével.
löcsedék
Rossz, híg étel, moslék.
maca
Szerető, vkinek a babája.

magló
Tenyésztésre tartott állat (ló, sertés).
málé
1. Kukorica. 2. Kukoricalisztből készült tészta; *prósza*.
mamaliga
Kukoricalisztből készült tésztaféle.
mangalica
Göndör szőrű, a hideget jól tűrő, sok zsírt adó sertésfajta.
mar
Az állat nyaktöve és a háta közötti, kiemelkedő rész.
marha
Az eredeti nyelvben *vagyon* jelentéssel bírt. Nemcsak állatot, hanem mindenféle dologi vagyont (ezüstöt, aranyat is) jelentett.
marokszedő
Aki összeszedi és összeköti a learatott gabonát.
mart
Folyó vagy más víz partja.
melled
Haját, szőrét hullatja.
melleszt
Madarat megkopaszt.
menedék
I. (*a megy* igéből) Lefolyás, lejtős hegyoldal. II. (*a ment* igéből) 1. Mentség, megbocsátás. 2. Oltalom, védelem.
mereglye, mereklye
Hegyes karó, amellyel a szénát, szalmát felszúrják és viszik.
merende
Erdélyi tájszó: útravaló eleség.
mony
1. Madarak tojása; *tik~, lúd~*. 2. (*átv*) A férfi heréi.
monyas, monyos
1. Tojós tyúk. 2. Ménló, csődör.
morotva
Állóvíz, holt víz, halastó.
möndölc
Juhocska.
mucurka
Nagyon kicsi; adj egy mucurkát.
murci
Must, új bor.

nádméz
Cukor (régen csak cukornádból állítottak elő cukrot).
napa
A házastárs anyja, anyós; napamasszony.
napotszaka
Az egész napon át.
nemere
Erős északi szél Erdélyben.
nevendék
Növendék.
nyakló
1. Szíj, kötél vagy lánc, amivel a ló nyakához kötik a kocsirudat. 2. A szíj, amivel az ostort a nyélhez erősítik. 3. (*átv*) ~nélkül: féktelenül (költekezik, mulat stb.).
nyaratszaka
Egész nyáron.
nyoszolyó
~asszony: a menyasszony körül szolgálatot tevő asszony. A menyasszonyt az esküvőn a ~leányok (tkp. *násznó leányok*) kísérik.
nyoszt
Lefoszt, lekopaszt (fáról a héjat, csontról a húst stb.).
nyuvaszt
Székely tájszó: fullaszt, elfojt; bele~, meg~.
olló
Székely tájszó: göldölye, fiatal bárány, kecske, őz.
ordas
Szürkésbarna, barnás tarka (állat szőre, tolla).
pájsli
Állatok tüdeje és a belőle készült étel.
pákász
1. (*fn*) Rétségi halász, vadász, aki az egész évet halászattal, madarászattal tölti. 2. (*mn*) Mindent kutató, fürkésző; ~ *macska*: torkos.
pákoszt, pákosztos
Torkos, nyalánk, ennivaló után kutató.
pallszád
Hegyes végű deszkákból készült kerítés.
palléroz
1. Kisimít, kicsiszol. 2. Cifráz, cicomáz.

pallérozatlan
1. Nem simított, durva. (*átv*) Nyers, faragatlan (szokás, ember).
pampuska
Farsangi fánk.
panyóka
1. Kis háti ponyva, aminek négy sarkát összefogva kötik össze a belé tett füvet, szénát. 2. Panyókára veszi fel a kabátot: csak a hátára, vállára dobva.
papusa
Székely tájszó: összekötött csomó; egy ~ dohány.
pást, pásit
Pázsit.
paszkonca
1. Terméketlen asszony, magtalan férfi. 2. Félig herélt kakas.
pászta
Tábla, szakasz; a földnek, szőlőnek egy darabja; *pásztás eső*, amely csak egy-egy darabon esik.
paszuly
Bab, fuszulyka.
patics
Vesszőből, ágakból és faforgácsból font, sárral betapasztott fal.
pating
Szíj, kötél, ami az ekét és a taligát összetartja, vagy amivel a lőcsöt a szekérhez kötik.
patyolat
Finom szövet, gyolcs; finom fátyol.
péce
Látható jel, kis darab fa, karó, amivel a határt megjelölik.
pécéz
1. Kijelöl, megjelöl. 2. *Ki~*: vkit kiválaszt, megjelöl, hogy megtámadja.
pedz
1. Gyengén megérint vmit; a hal ~i a horgot. 2. (*átv*) Sejti, kezdi érteni a dolgot.
pej
Lószín: a vörösbarna többféle fokozatban; *sötét~, világos ~, fakós ~ stb.; ~ló, ~csikó*.
pejkó
Kis termetű pejló.
pest
Székely tájszó: kemence, tűzhely.

petrence
Egy rakás lekaszált fű, szénarakás; *~rúd*, amivel a petrencét felemelik és elviszik.
plce
Halászhorog.
pokla
Állatok méhlepénye.
potyol
Erdélyi tájszó: ütöget, vereget, ütögetéssel puhít (pl. húst).
prósza
Kukoricalisztből készült tésztaféle, máté.
rakó
Építőmester
ráró
Halászsas.
reg
Reggel.
rékas
Piszkos, szennye; *— edény.*
ribanc
1. Rongy. 2. Hitvány, haszontalan, cudar; *— ember, ez a — világ.*
rigyet
A bika, szarvas üzekedik.
rima
Szajha, ledér nő.
riska
Vörös, rőt színű (tehén).
rocska
Egyfülű faedény; itatásra, fejésre használják.
rokolya
Vászon szoknya.
ruca
Réce, kacsa.
sáfár
A jószágra, konyhára felügyelő személy.
salabakter
1. Vén, kopott; ostoba. 2. Régi, rongyos könyv.
sása
Hús mellé adott mártás; szósz.
séd
Kis patak, csermely.
seprő
1. Folyadék alja, a leülepedett szilárd rész. 2. Legrosszabb, leghitványabb rész; söpredék.

sillinga
Vesszőből font nagy, kétfülű kosár.
sió
A malom melletti zsilipes árok.
sódar, sódor
Sonka.
soltész
Felszabadított rabszolga.
sop, sóp
Szín, fészer, a házhoz ragasztott ól.
sováll, sovárol
Székely tájszó: diót, mogyorót zöld héjából kifejt.
sőre
Hízott, hizlalt marha (ökör); *~gulya; sőrére fog*: hizlalóra fog.
susinka
Aszalt gyümölcs.
suska
A kukorica puha háncsa; (borsó)hüvely.
szabógallér
Széles, lapos hosszúmetélt; máshol leveles tésztából háromszögletűre szabdalt táska.
szád
Nyílás; a hordó, palack ~ja, a barlang ~ja stb.
szapoly
Kéregből vagy bőrből készült vízmerítő edény.
szapu
1. Kerek szalmakosár. 2. Faedény, régi gabonamérték. 3. Kád, amiben a fehérneműt áztatják.
szapul
1. Fehérneműt meleg lúgvízzel áztat. 2. (*átv*) Szid, korhol, megszól (vkit).
szatyor
1. Szalmából vagy kákából kötött kétfülű, hosszúkás kosár. 2. (*átv, tréf*) Vén ~: vénasszony.
szegelet
Szöglet.
szék, széke, szik, szike
1. Vminek a csirája, magva, veleje (átv értelemben is). 2. A tojás sárgája; tyúkmonyszéke.
székács
Örvös galamb.

szemer
1. Tizedgramm körüli súlymérték (*granum*). 2. (*átv*) Nagyon kevés; egy ~nyi igaz sincs.
szeprence
Tűzrevaló száraz venyige, ág.
szer
1. Sor, rend; egy ~ben ültek a királlyal; szájában három ~ fogak valának stb. 2. Út, házsor; *piac—; al—; fel—*; a székelyeknél: *őszer*: zsibvásár. 3. Rész, szakasz. 4. Csoport, testület. 5. Mód. 6. Eszköz.
szeredás
Szőrtarisznya, amiben a mezei munkások az élelmüket vitték magukkal.
szerelmes
Eredeti jelentése szerint azt jelöli, akit az ember szeret; — fiam, — barátim; — Jézusom stb.
szerelmetes
Lásd *szerelmes*.
szigorú
Eredeti jelentése: sovány, vézna; beteges, nyomorult.
szijács
Faforgács.
szil
Farag, hasít, vág.
szilács
(A *szil* igéből) Faforgács, gyaluforgács.
szilke
Cserépedény, csésze, bögre.
szín
Oldalt nyitott, fedett épület, fészer; kocsi~.
szokmány
Erdélyi tájszó: darócból készült felöltő férfiak számára.
szoméh(ság)
Szomjú(ság).
szorgost
Azonnal.
szulák
Tövis; fullánk; a sündisznó tüskéi, a méh fullánkja.
szuszék, szúszék
Gabona- vagy liszttartó faláda.
szülike
Öreganya.

ták
Folt, rávarott posztó v. bőrdarab a ruhán, csizmán, cipőn stb.
tákol
1. Foltoz, foltozgat. 2. Rosszul, nagyjából megcsinál vmit; össze~.
tanya
Eredeti jelentése: halászó hely; szélesebb, mélyebb, csendesebb hely a folyóban, ahol a hal megbújik.
téka
1. Tartó, tok. 2. Fali szekrény.
tél-túl
1. Innen-onnan; ímitt-amott. 2. (*átv*) Ímígy-amúgy, csak úgy nagyjából; *~ formán.*
temonda
Székely tájszó: üres fecsegés, pletyka, mendemonda.
tereh, terh
Teher.
tézsla, tézsola
A négyes vagy hatos fogatnál használt toldalékrúd. A ~ mellé fogott ökör a *tézslás.*
tik
Tyúk.
tikmony
Tyúktojás.
tinó
A bikaborjú 2—4 éves korában. Szólás: tanulj ~, ökör lesz belőled.
toportyán, toportyánféreg
Némely vidéken a medve, az Alföldön, a Dunántúlon a farkas neve.
tőr
I. Eredetileg kardot jelentett, mai jelentését (rövid szúrófegyver) csak később kapta. II. 1. Kelepce, csapda, amivel állatot fognak. 2. (*átv*) Alattomos ravaszság; ~be csal vkit, ~t állít vkinek.
tőzsér
Kereskedő.
trágya
Eredeti jelentése: fűszer, csemege. *Trágyáz*: ízesít, fűszerez.
tuba
1. A galamb népies neve. 2. Kedveskedő megszólítás: *tubám, tubicám.*
tragacs
Talicska.

tukma
Alku, egyezség, szerződés; csere.
tukmál
1. Alkut, egyezséget köt; cserél. **2.** Mai jelentése: rá~ vkire vmit: ráerőszakol, rábeszél.
túladunai
A Dunántúlról való.
tüsző
Széles bőröv, amit a ruha alatt hordtak, és zsebül, erszényül használtak.
tyúkmony
Tyúktojás.
tyúkverő
Népies mulatság: a násznép a lakodalom másod- vagy harmadnapján zeneszóval körbejárta a falut, és egy dorongra kötött tyúkot vitt magával. A vőfélynek bekötött szemmel át kellett vágnia egy karddal a tyúk nyakát.
ugorka
Uborka.
ugorgyán
Szivárvány.
undokol
Gyaláz, ócsárol; *meg~*.
uralg
Uralkodik.
üdvöz
Áldott, boldog; ~ *légy* Mária.
ügyes
Eredeti jelentése: jogos, igazságos; ~ adósság; ~ hatalom.
ümög, üng
Fehérnemű: ing.
ünő
Fiatal szarvasmarha.
ürü
Herélt kos; ~*hús*.
üszküpü
Székely tájszó: aki mindenbe beleüti az orrát; bujtogató, lázító.
üsző
Nőstény szarvasmarha, amíg vemhes nem lesz.
vackor
Vadkörte.
vajtikó
Kisebb űrmérték (meszely, a véka nyolcadrésze).
vajúdik
Eredeti jelentése: nyomorog, nehezen, küszködve él.
vakarcs
1. A dagasztóteknő oldaláról levakart tésztamaradvány és az ebből sütött cipó. **2.** (*átv*) A családban a legifjabb, legutolsó gyermek.
vakszem
Halánték.
vakvarjú
Gémféle madár: *bakcsó*.
varsa
Vesszőből font hosszúkás, kosár formájú halcsapda.
váta-hota
Székely tájszó: bizonytalan, kétséges; ~ dolog.
vejsze
Halászó eszköz; nádból, vesszőből font fal, amivel elrekesztik a patakot, kisebb vizeket.
veréce, verőce
Vesszőből font, lécből készített kis ajtó.
vetrece
1. Gulyásféle étel, sült vagy pörkölt szalonnaszeletek; ~*leves*. **2.** Ecetes, hagymás mártás.
zábé
Székely tájszó: kapufélfa; *kapu~*.
zagyva
Sás, szittyó, sásos, bozótos hely.
záp
Rothadt, romlott; ~*tojás*.
zavara
Székely tájszó: kerítésnek való hosszú fahasáb; ebből készült kerítés.
zuboly
A szövőszék két hengere.
zsendice
Az oltott juhtej édes savója, frissiben felforralva.
zsöllye
Párnázott karosszék.
zsufa
Fűszerezett lé a hús mellett.
zsurma
Kenyérmorzsa.

Tartalomjegyzék

Előszó 5

Előételek, reggelik
Akasztott túró 66
Aludttejes málé 27
Bocskoros vargánya 44
Cicege 39
Csapott túró 60
Dödölle 67
Dunántúli sonkás gombóc 13
Felvidéki tojás zsemlén sütve 42
Hagymás sült pióca 65
Krumplis lángos 29
Kukoricagánica 59
Malac töke tojással 63
Parasztreggeli 28
Sült vér 65

Levesek
Bakonyi pandúrleves 19
Bográcsban főtt tyúkleves 62
Böjti daranyálkaleves 23
Cibereleves 23
Csallóközi pergelt leves . . . 16
Csókakői kolbászleves 18
Egedhegyi bableves 22
Hevesi galambleves 32
Kaszáslé 22
Katrabóca leves 58
Őrségi almás csirkeleves 13
Parasztos köménymagleves 59
Tiszántúli kukóleves 17
Tojásos rántott leves 67
Vásárhelyi libaleves 14

Halételek
Agárdi diós fogas 16
Agyaggal pikkelyezett, nyárson sült hal 66
Hortobágyi rakott ponty 20
Orfűi paprikás haltekercs 21
Rába menti káposztás harcsa 14
Regös halászlé 18
Szilvásváradi töltött pisztráng 41
Töltött süllő agyagban sütve 24

Húsételek
Abált szalonna 57
Bácskai füstölt hurka 46
Borban párolt vadliba 45
Bükkaljai vadászpecsenye 31
Bükki muflongulyás vörösborral 33
Cseresznyés kacsa mogyoróburgonyával . . . 61
Csomboros véres hurka 48

Disznósajt 52
Egerszalóki vaddisznócomb 34
Kolozsvári szalonna 56
Küllő menti tokány 53
Makói sonka 56
Mezőkövesdi nyúlpaprikás 33
Palócos szarvasgulyás 35
Somogyi véres vadas 45
Székely ürüborda 30
Temesvári sertéskaraj 46
Tordai lacipecsenye 32
Tüdős-májas hurka 44
Tyúkvetrece puliszkával 60

Egytálételek

Alföldi krumpli 29
Bátaszéki rizses hús 15
Egervidéki szüreti kása . . . 42
Falusi kocsonya 64
Hargitai káposzta 49
Kisalföldi rakott kel 20
Öhöm 27
Pásztortarhonya 41
Szalonnás savanyú káposzta krumplival 64
Sztrapacska 30
Tepsis húsos tészta 66
Tepsis kolompér 43
Toros káposzta 51
Verpeléti apropecsenye 43

Köretek

Fojtott burgonya 24
Hagymás krumpli 26
Reszelt tészta 28
Tarhonyás krumpli 26
Vajon párolt karalábé 25
Vincellérné párolt rizse 25

Savanyúság

Brassói rakott savanyúság 50
Csalamádé 51
Kovászos uborka 52

Sütemények, lepények

Bólyi túrós 37
Borsos falusi pogácsa 36
Bögrés mákos 38
Felvidéki túrós 58
Hájas kifli 48
Hájas pogácsa 47
Hevesi kapros-túrós lepény 34
Hortobágyi tepertős rudak 37
Hosszitészta 63
Húsos pite 54
Kukoricaprósza 40
Mézesbáb 57
Nagykunsági lakodalmas kifli 36
Noszvaji túrós lepény 40
Parasztrétes 55
Somogyi túrós 39
Székely mézescsók 38
Tepertős pogácsa 54
Vánkosfánk 62
Vízen kullogó 50

Kis falusi szótár 68

SOROZATUNK KÖTETEI:

A 100 LEGJOBB

- bajor fogás
- bárány- és birkaétel
- befőtt és lekvár
- burgonyás recept
- csülkös recept
- disznótoros finomság
- erdélyi jó falat
- étel bográcsban
- étel marhahúsból
- étel római tálban
- étel sertéshúsból
- fokhagymás recept
- gombás étel
- gyors étel
- gyümölcsös recept
- hagymaétel
- halétel
- húsos jó falat
- káposztás finomság
- karcsúsító fogás
- kenyérféle
- magyar étel
- mártás
- mézes finomság
- német recept
- olcsó étel
- paprikás étel
- paradicsomos recept
- pikáns étel
- recept borjúhúsból
- recept darált húsból
- recept erdei gyümölcsökből
- recept ínyenceknek
- recept kirándulóknak
- recept sörrel és borral
- recept szárnyasokból
- recept tejfélékből
- tészta sülve-főve
- tojásétel
- vadétel

ISBN 963-9266-66-3
9 789639 266667 >
www.stbkonyvek.hu

STB KÖNYVEK