

Vasi, zalai parasztételek és házi tartósítás

Szerző: Ábrahám Gézáné

Szerz. közl.: Ábrahám Gézáné

Kiadás jelzés: 2. bőv. kiad.

Kiadás: Szombathely : Kiss Gy., 1993

ETO jelzet: 641.568(439.11)(083.12) ; 641.4(083.12) ; 641.568(439.121)(083.12) ; 392.81(439.111)

Szakjelzet: 641

Cutter: A 14

ISBN: 963-450-480-9*

Nyelv: magyar

Oldalszám: 395 p.

Megjegyzés: Első kiadásának címe: Vasi, zalai parasztételek

UK azon.: 9403048

Ábrahám Gézáné

Vasi, zalai parasztételek és házi tartósítás

Ábrahám Gézáné: Vasi, zalai parasztételek és házi tartósítás

Házi tartósítással bővített II. kiadás

SZOMBATHELY 1993

Lektorálta:

DR. KERECSENYI EDIT UNGER KÁROLY

© Ábrahám Gézáné 1987.

Felelős kiadó: Kiss Gyula

Nyomta: Sylvester-PRINT Kft. Szombathely, 1993 Felelős vezető: Varró Attila ügyvezető igazgató
93 4118

Bevezető

Én is a parasztság életét éltem. Vas (akkor még vár-) megyében születtem nyolcgyermekes parasztcsalád hetedik, egyetlen leánygyermekéként. Anyám betegsége miatt már 12 éves koromban napról napra főztem, hetenként kenyeret sütöttem a családnak. A nagy munkák idején a mezőn is dolgoztam. Aratásban markot szedtem, sokszor látástól vakulásig, mint akkor a parasztember általában.

A főzést anyámtól tanultam, akit a körülmények, a nagy család, a sok munka megtanított takarékosan és jól bánni a főzőkanállal. Négy polgári iskolát, majd a háború előtt a téli mezőgazdasági szakiskolában egy háziasszonyképző tanfolyamot végeztem.

Zalába kerültem férjhez, szintén parasztcsaláddhoz. Anyósmtól és a faluban élő asszonyoktól megtanultam a vasi után a göcseji szokásokat és ételek receptjeit is. Szakács szakmunkásvizsgát tettem, és másfél évtizedig napközi otthonos óvodában voltam főszakács. Itt a paraszti mértékegységek után alkalmaztam a kilót, a dekát, és számoltam a kalóriát. Közben a három gyermekemmel is megszeretttem a sütést-főzést és a házi munkát. Az otthoni és a munkahelyi főzés mellett főztem paszitát, lakodalmat; főztem ünnepekre, böjtre; készítettem régi ételeket, újakat; fiatalabbaknak és idősebbeknek. Sok család ünnepi asztalán gőzölgött az én főztöm. Éltem szűkös körülmények közt és jobb módban is, de mindig főzőkanállal a kezemben. Sok főzési, sütési tapasztalatot szereztem, sok receptet készítettem, ismertem meg, amelyekből e könyvvel átadok önöknek is egy gyűjteményt.

Életmód és ételek

Vas és Zala megye parasztételeinek gyűjtése során Göcsej, Hetes, Hegyhát és a hozzá kapcsolódó területek konyhaművészetére, étkezési szokásaira támaszkodtam.

Ezen a területen, de főleg Göcsejben és Hetesben az elzárt, gazdaságilag elmaradt, villany nélküli falvakban a parasztság teljes önellátásra berendezkedve élt. Az önellátás kiterjedt a parasztság életének minden területére. A falusi szatóc-szüzletekbe csak élesztőért, sóért, cukorért, petróleumért és kocsikenőcsért mentek. Az elzárttság megőrizte a több emberöltőn át kialakult életmód szokásait, szertartásait, gondolatvilágát és az ételkészítés hagyományait.

Jobb módúak és szegényebbek éltek egymás mellett, egymásraultalságban, gazdasági helyzetüktől függően más-más körülmények között.

Az anyagi helyzeten túl a családok életvitelét a háziasszony ügyessége, rátermettsége, főzési képessége is meghatározta. Egy jól főző szegény asszony családja több jóízű ételt fogyasztott, mint egy nála sokkal jobb anyagi körülmények közt élő család, ha ott a háziasszony nem volt jártas a főzés tudományában.

A napi ételek milyensége, minősége attól is függött, hogy a család mit dolgozott. Mást fogyasztott az erdőn fát

vágó férfi, mást a szőlőhegyen borát fejtegető gazda, mást az arató, megint mást az, aki seprűt kötögetett otthon.

A mindennapi étkezésre hatással voltak az évszakok, a növények érési ideje, az állatvágások ideje, a termékek eladásának lehetőségei. A falvak többségében nem volt hentes, hentesüzlet, ezért hol az egyik, hol a másik gazda vágott le egy-egy sertést vagy borjút, de előfordult, hogy marhát is. A húst részben eladta, részben sógornak, komának, szomszédnak, barátoknak elküldte, mint kóstolót, amit vissza is kapott. Az a szólás járta, kölcsönkenyér visszajár. Apró állatokat (tyúkot, kacsát, libát, pulykát, házinyulat) a parasztcsaládok mindig tartottak.

Változást jelentettek a napi étkezésben a vallási időszakok (böjt) és az ünnepek. A falusi búcsú, amelyre a rokonság messze vidékről is eljött. A családi ünnepek, a családi események, leginkább a pasziták és a lakodalmak.

Az ünnepeknek meghatározott, évről évre ismétlődő szertartása, évről évre visszatérő étrendje volt.

A családi események ételeit általában nem a családtagok, nem a háziasszony készítette, hanem hívtott szakácsnő. Az ügyes szakácsnéknak nagy híriük volt. Messze földön ismerték őket, és rangot jelentett, ha ők főztek egyes családi ünnepeken - elsősorban lakodalomban.

A parasztkonyha régi rendje a fejlődéssel megbomlott. Már a 30-as évek vége is hozott némi változást. A második világháború után az önellátó életforma megszűnésével, a parasztság életkörülményeinek megváltozásával az ételkészítés szokásai is mások lettek. Sok régi szép szokás lassan feledésbe megy, sok régi étel receptjét már csak az öreg szakácsnék ismerik.

Könyvemben a régi ételeken, szokásokon kívül a paraszti étkezésben végbement változásokat is bemutatom.

Népszokások és ételek

A falusi családok az általánostól eltérő ételeket fogyasztottak bizonyos családi események, egyes nagyobb munkák vagy egyházi ünnepek alkalmával. Ha ünnepeltek, ha örömiük, bánatuk volt, azt mindig megosztották egymással a család tagjai, a rokonok, a jó barátok, a komák, a szomszédok. Jellemző volt, hogy a nagyobb munkákat kalákában végezték, egymást segítették és együtt ünnepeltek.

A legünnepeltebb családi események voltak:

A gyermek születése.

A férjhez menés vagy a nősülés, a lakodalom.

A családtag halála, a halotti tor.

A faluközösség nagy ünnepe volt a búcsú. Az általános munkás napoktól eltérő nap volt az aratás, a gabona hordása, a kukoricafosztás, a tollfosztás, a tökmag köpesztése (Hetesben), a disznóölés. Egyik-másik egyházi ünnepnek is voltak jellegzetes ételei, így a húshagyó keddek, a mindenszenteknek, a karácsonynak, az év végén szilveszternek és újévnek.

PASZITA

Nagy ünnep volt a régi falusi parasztcsaládban a gyermek születése, a gyermekáldás.

A falusi parasztcsalád már jóval a szülés előtt meghívta jövőző gyermekének keresztszüleit. Ezt a meghívást kiténtetésnek vette a meghívott. A katolikus szülők gyermekeit a szülés után két-három nappal megkeresztelték. A nagy sietség azért volt, nehogy a gyermek esetleg „pogányként” haljon meg, mivel akkoriban nagy volt a gyermekhalandóság. .

A gyermek megszületését azonnal tudatták a meghívott keresztszülőkkel. Hetesben általában egy gyermeknek két pár keresztszülőt hívtak, akik azonnal az újszülöthöz mentek, és a szülőkkel megbeszélték a keresztelés idejét és körülményeit. Ez nagyon fontos volt, mert volt község, ahonnan 10-15 km-re kellett a gyermeket vinni keresztelni. Elképzelhető, hogy ez az úttalan utakon, esetleg télvíz idején, lovas fogattal nem volt egyszerű dolog. A keresztszülők vitték a kisgyermeket keresztelni, de általában elkísérte őket a bába néni is. A keresztelés után a szülők és a keresztszülők egymást nem néven, hanem komának, komámuramnak szólították életük végéig. Nagyon sok esetben a szülők visszahívták egymást keresztszülőnek, ezt úgy mondták, hogy kötött komák lettek. A komaság sokszor nagyobb kapocs lett a két család közt, mint a rokoni kapcsolat.

Amint az anya felgyógyult, megtartották a paszitát, a keresztelői lakomát.

Egy hetési paszita (Zalaszombatfa) étrendje a következő volt:

tikleves (tyúkhúsleves),

főtt tikhús paradicsommártással,

rétes (mákos, diós, túrós, káposztás, tökös-mákos),

sült hús (sertés, baromfi vagy borjú, de lehetett együtt is, régen nem készült rántott hús és fasírt sem, csak az újabb időkben), köret (régen burgonya vagy hajdinakása, újabban rizs), aprósütemény (régen szalalkális, mézes volt, ma már a legigényesebb cukrársipart sütemények), fumu.

Az ételek kísérője természetesen a bor volt.

A fumu feldíszített, baba alakú kalács. A keresztszülők ajándékba vitték a paszitára; néha elérte a méteres nagyságot is. Az olyan anyának, akinek leánya született, feltűnő fiú fumut vittek, egy fiú minden ismertetőjével. Azt mondták: „Komaasszony, a lányodnak hoztunk egy fiút.” Legtöbbször viccesen meg is keresztelték, nevet adtak neki.

A paszita általában délután kezdődött és másnapig tartott.

Más volt a szokás Nagytilaj környékén (Vas megye). Ott csak egy komapárt választottak. Nem volt olyan nagy paszita, de talán még szebb szokás alakult ki; a komakosár hordása. A keresztszülők meghívása itt is úgy történt, mint más vidékeken. Amint a komajelölt család értesült a gyermek születéséről, elkészítették első komakosarukat, amit a koma pár vitt az anyának és családjának a szülést követő hét napon át. A komakosár kizárólag erre a célra, különlegesen szépen font, díszes kötésű, fejen hordható kerekkosár volt. Az ételeket is olyan díszes cserép-, vagy jobb módúaknál porcelánedényben (komatál, komapohár) vitték, amit máskor nem használtak. A komakosarat a komaasszony vitte a fején. A fejére díszes tekercest tett, és erre rakta a kosarat, szép háziszóttessel letakarva.

A komakosár tartalma első nap a következő volt: tikleves (tyúkhúsleves), főtt tikhús zsemlemártással, rizsfelfűjt.

A levesek a következő napokban csirkeaprólék-leves, marhahúsleves, galambleves stb., pénteken azonban tejleves, tejfölös tésztaleves vagy burgonyaleves. Második fogásnak különböző módon elkészített húsokat vittek. Tésztafélének réteseket, fánkot, palacsintákat, aprósüteményeket sütöttek.

Az anyát a rokonság is meglátogatta, és ők is valamilyen étellel kedveskedtek a családnak.

Amióta a szülés már nem otthon történik, lassan eltűnnek ezek a szép szokások. Ma már csak jelképes komakosarat visznek, egy tortát szép kis kosárban, és a család látja vendégül a komát, komaasszonyt, a közeli rokonságot. Ezeknek az ünnepségeknek azonban nincsenek már hagyományos étrendjei. A régeből talán csak a rétesek maradtak a mai vacsorához.

LAKODALOM

Kiemelkedő családi esemény, családi ünnep volt a lakodalom. A szokásokban és étkezésben vidékenként voltak kisebb eltérések, de a lakodalmat megelőző és a lakodalmi szokásokban nagy különbség nem volt. A lakodalomra a vendégeket két vőfély hívta meg húsz-huszonöt nappal a lakodalom előtt. A lakodalmat tartó gazda név szerint kiírta a meghívandó vendégeket. A vőfélyek faluról falura járva, gyakran nótaszóval és pántlikás kalappal hívták egybe a vendégkoszorút. A vőfélyek a meghívandó gazdához bekopogtak, és Vas megyében az alábbi verssel köszöntötték a gazdát és hívták vendégségbe:

Az Isten áldása szálljon mindnyájukra,

Egész életükre, szorgos munkájukra.

Hívjuk a ház népét egy ártatlan nászba,

Az ósatyáink is mikor házasodtak.

Minden jó atyafit oda meghívattak.

őseinktől bírjuk e kötelességet.

Szereti a magyar nép a szép vendégséget,

Mert nincs a magyarnak egy ízes falatja,

Ha magánál kedves népét nem láthatja.

Nem kell a magyarnak legjobb fajta bora,

Ha nem ülnek vele jó barátok sorba.

Azért jöttünk most hát e jeles órában,

Meghívni magukat e szép multságba,

Egypár tányér étel elfogyasztására,

Egypár pohár bornak a megivására,

Néhány fűrgé táncnak az eljárására,

Szívesen látjuk és elvárjuk Kenteket,

Itthon ne maradjon még az sem, aki beteg.

Azért jó bátyámék magukat felkérem,

Adják szavukat e percben énnem.

A gazda a vőfélyeket leültette, étellel és itallal kínálta. Évszaktól függően füstölt húsfélékkel vagy tojásrántottával és természetesen borral.

Amelyik lakodalomban valami ok miatt nem voltak vőfélyek, ott egy idősebb rokon volt a vendég hívó.

A meghívott vendégek a lakodalmat tartó gazdát segítették. Öt-hat nappal a lakodalom előtt elküldték ajándékukat, amely legtöbb esetben 1 tyúkból, 20-25 tojásból, túróból, tejfölből állt, és ki-ki tehetsége szerint más ételmezt is küldött. (Manapság cukrot, pörkölt kávé, vaját is küldenek.) Náprádfán, Lenti környékén a mai napig fent maradt szokás, hogy nemcsak a meghívottak visznek a lakodalmas házhoz ételmezt, hanem szinte az egész falu. Természetesen erre is állt, hogy kölcsönkenyér visszajár.

A lakodalmi készülődést öt-hat nappal a lakodalom előtt megkezdték. Először a mézes süteményeket sütötték meg, utána a szalalkális és a vajas süteményeket. Télen a lakodalmat megelőzően négy nappal előbb levágták a disznót, két nappal előbb pedig a baromfiakat. A vendégek számától függően húsztól ötvenig. A lakodalmi készületet a meghívott szakácsnő irányította, akinek a forgódók segítettek. A lakodalom előestéjén elkészítették a réteseket is, a lakodalom napjára csak a sütés és a főzés maradt.

A lakodalmas házhoz korábban megérkező vendégeknek már ebédet is adtak. Ez az ebéd kevesebb fogásból állt: baromfi-aprólékból készült becsinált leves, sült tyúk, sertéssült és hurka savanyúsággal, sütemények és természetesen bor.

Az esküvő általában a késő délutáni órákban volt. A szertartás után, amint a násznép megérkezett, nem ültek asztalhoz, mindenki táncolt, a vőfélyek borral kínálták a vendégsereget. Közben minden meghívott megérkezett. A násznagy körülnézett a konyhában, és ha a vacsora elkészült, felszólította a vendégsereget, hogy foglaljanak helyet a szépen megterített asztalnál. A vacsorának kialakult ülésrendje volt. A fő helyen az

ifjú pár foglalt helyet, mellettük szüleik és a násznagyok ültek, ömeltet-tük a koszorúslányok. A vőfélyek helye üresen maradt, mert ők hordták be az asztatokra az egymás után következő ételeket. A katolikus családoknál a vacsora előtt a vőlegény násznagya felállt, és felszólította a vendégeket, hogy álljanak fel, és hangosan mondják el az asztali áldást. Amint a vendégek leültek, az első vőfély (utána a többi vőfély) jött a gözölgő, finom tyúkhúslevesrel és vidáman köszöntötte a vendégsereget, amely Vas megyében így hangzott:

Halljunk szót, Uraim!

Itt van már az első tál étel, behoztam,

És hogy el ne ejtsem, sokat imádkoztam.

A szakácsnéval jól megfűszerszámoltattam.

Borssal meg gyömbérrrel meg is szórattam.

Örvendek, ha a tálát visszük ki üresen,

Úgy a vendég gyomra nem marad Üresen.

Lássanak csak hozzá, Uraim, csak frissen,

Jó étvágyat kívánok hozzá szívesen.

Ezzel kezdetét vette a vacsora, amelynek ételsora a következő volt:

tikhúsleves finommetélttel (tyúkhúsleves), főtt tikhús (Vasban zsemle-, Zalában paradicsommállással), rétes (túrós, káposztás, mákos, almás, diós), kása (rizses aprólék csirkéből, kacsából vagy libából), paprikás csirke (újabbán galuskával), pecsenyék (sertés-, vagy liba-, vagy pulyka-, vagy borjúhúsból, de együtt is voltak), sütemények (mézes-, szalalkális, hájas-, vajas-) és kalács.

Ma már nagyon sokfajta süteményt készítenek. A meghívott családok általában egy-egy tortát is visznek, amit természetesen felszolgálnak. Régen mindig csak bor volt az asztalon, ma már sörök, és hűsítő italok közt lehet válogatni.

A húsféleségeket és a süteményeket vacsora után is az asztalon hagyták. A húsokat többször felfrissítették.

Éjfélkor volt a menyasszonytánc. Utána ismét terítettek, és ekkor tálalták a paradicsomos húsos káposztát, a pecsenyét és a hurkákat, a kalácsot, a kuglihuport (kuglófot). (Ma már süteményeket és tortákat.)

Étkezés után reggelig tartott a mulatozás. Virradatkor Nagytilaj (Vas megye) környékén a „bolházás” (zálogos játék), Hegyhát vidékén pedig a „túzugrás” volt divatban. Tüzet raktak a lakodalmas ház udvarán gallyakból, és azt kellett először az ifjú párnak, utána a vőfélyeknek, koszorúslányoknak és a vendégeknek átugraniuk.

Közben szólt a zene, az ugrókat és a nézőket pálinkával kínálták. A túzugrás után a reggeli következett, amely kocsonyából, kövesztett (abált) szalonnából és házi kenyérből állt. Reggeli után a kevésbé mulatósak lassan hazafelé indultak.

A jobb kedvűek maradtak, és nekik ebédet is készítettek, ami húsleves és pörkölt volt, tört burgonyával.

Hetesben és Csésztrég környékén a lakodalom két-három napig tartott. Az első nap éjfélig megegyezett a vasi szokásokkal. A vacsora csak annyiban tért el régen, hogy a főtt húshoz paradicsommártást adtak, és nem volt paprikás csirke. (Ma már természetesen van.) Az éjféli menyasszonytánc után nem volt étkezés, hanem minden vendég elment aludni. A gazda a távolabbi helyekről jöttéknek szállást is biztosított a faluban. Reggel a vőfélyek hívták vissza a vendégeket. A visszaérkezőket előben pálinkával és hőkön sült perccel, majd asztalhoz ülve kocsonyával és sült hússal kínálták. A tánc és vigadalom a pihenés után folytatódott. Ebédre a következő ételeket adták: baromfi aprólékves, sült húsook, hurka, palacsinta vagy rétes (különböző töltelékkel), aprósütemények (ma már torták is).

A sütemények és a húsféleségek az asztalon maradtak. Többször kicserélték a tálakat, felfrissítették a húsokat. Természetesen a bor elmaradhatatlan volt. A vacsora általában azonos volt az előző nappal vagy csak kissé tért el attól.

TOR

A rokonok összejövetelek közül a legszomorúbb a haláleset, a temetés volt. Régen (de még a közelmúltban is) a halottat a háznál ravatalozták föl, ezért segítséget kellett hívni a halott felravatalozásához, a sírgödör megásásához, valamint a halott temetőbe viteléhez. Valószínűleg úgy alakult ki a tor, hogy a temetés után meghívták a segítők, rokonokat, szomszédokat evésre, ivásra. A tor is olyan volt, mint más családi esemény, ki-ki tehetsége szerint készítette, és hívott vendégeket. A tornál a családtagok nem segítettek, azt a legközelebbi rokonok bonyolították le. Ha olyan szegény volt a család, hogy nem volt miből tort tartani, akkor általában névtelenül küldték az ismerősök és tehetősebbek az ételhez valókat. Azért névtelenül, mert ezt nem várták vissza.

16

A halotti tor étrendje általában a következő volt: tikhúsleves (a főtt húst a levessel együtt adták fel, vagy a főtt húshoz paradicsommártást adtak), sült hús (legtöbbször baromfiból) és rétes. Az étkezés befejezése után a toron részt vevők még pár pohár bor mellett elbeszélgettek, majd csendben elkészöntek, és hazamentek.

BUCSU

A falusi búcsúk alkalmat adtak arra, hogy a faluból távolabbi vidékre származott rokonok meglátogassák régebbi, talán legénykori barátait, és a faluban maradt rokonaikat. Nem minden faluban volt búcsú, általában templommal rendelkező faluban tartották. A búcsú a falu ünnepe volt, amelyet vendégvárással, ünnepi ételekkel, zenével, tánccal ültek meg. A nagy búcsúk abban az időszakban voltak, amikor a mezei munkák már megengedték a parasztságnak, hogy ünnepeljen, vendégeskedjen, szórakozzon.

Nagytilajban Márton napján (november 11-én) vagy az azt követő első vasárnapon volt a búcsú, ami három napig tartott. Azért lehetett három napig mulatozni, mert erre az időre elfogyott a mezei munka, meghíztak a ludak, több háznál már a sertések is, kiforrta a mustok, volt új bor. Minden feltétele megvolt a

vendégeskedésnek; a szabadabb idő, a megtelt éléskamra, az új bor.

A háziasszonyok már napokkal előbb készültek a búcsúra. Köpülték a vaját, levágták a hizott ludakat, a tyúkokat, két nappal előbb megsült a főtt percc. Friss kenyeret és kalácsot sütöttek. A gazda elegendő bort hozott haza a szőlőhegyről. A búcsú napján ünneplőbe öltözött férfiak és a konyhában szorgoskodó asszonyok várták a vendégeket, akiket már jóval a búcsú előtt meghívtak, de a hivatlanul jött rokont is szívesen látták. Nagytílajban a búcsú napján a kanász nem hajtotta ki az állatokat a legelőre. Ünneplőbe öltözve túlkölte végig a falut, mert ezen a napon minden gazdától járt a részére egy pint bor és egy kalács vagy percc. A túlkölésre a gazdák kivitték a kapuba a járandóságot, és átadták a pásztornak vagy családtagjának.

A búcsú első napját a család és a vendégek otthon, a gazda lakásában töltötték el. Ettek, ittak és megbeszéltek egymás ügyes-bajos dolgát. A második napot a korcsmában töltötték, ahol zene és tánc volt, de enni hazamentek. A harmadik napi vendégeskedés már inkább a felnőtt férfiaké volt, ők tartották a szőlőhegyen a még ott maradt rokonokkal, a falusi és hegyi szomszédokkal. Pincétől pincéig mentek, megkóstoltatták egymás borát, előkerült a tarisznyában hozott sült libacomb, vagy a hegyen készítették jó zsíros, fűszeres gulyást.

A nagytílaji Márton-napi búcsú étrendje a következő volt: reggelire általában hagymás sült libavért, libatepertőt és hámozott sült burgonyát ettek.

Ebédre lúd- vagy tyúklevés, főtt hús zsemlemártással, túrós és káposztás rétes, ludaskása, tejfölös paprikás csirke, liba-, pulyka- vagy disznópecsenye, párolt vörös káposztával. Majd a sütemények következtek: főtt percc, cukorpercc, kráfli, mézeskalács, mézes és szalalkális aprósütemények (később a sütemények választéka bővült). Ebéd előtt, ebéd közben és ebéd után is bort ittak. A délutáni beszélgetés és izogatás közben mindig az asztalon volt a percc és a kalács.

Vacsorára csak sült húsk voltak, valamint sütemény és kalács.

A második napi reggeli kocsonya volt. (Természetesen a napot pálinkával köszöntötték.)

Ebédre paradicsomos káposztát és rétest adtak. Asztalra kerültek az előző napról megmaradt sült húsk is. A vendégek lassan útnak indultak, akik ott maradtak, a háziakkal a korcsmába mentek. Vacsorára az ebédre maradt ételeket adták.

Harmadik napon csak reggeli volt otthon, ami általában fokhagymás savanyú rántott leves volt az előző napi sok evés, ivás után. Reggeli után a férfiak részére elkészült a tarisznya, amelybe libacomb, szalonna vagy egyéb hús került. (Ebből főzték a gulyást is.)

„A BOR ÁGYA”

A falusi emberek, ha idejük engedte, elmentek a hegyre, ott összejöttek a szomszédok, beszélgettek és borozgattak. Az iváshoz szerettek felkészülni, úgy is mondták „jó, ha meg van vetve a bor ágya”. Ilyen, ivásra felkészítő étel, ma talán úgy mondják „borkorcsolya” volt a füstölt túró, a krumpliprósza, a dödöle, a sült káposzta, a sült répa (a káposzta és a répa füstölt oldalassal), a túrós és a húsos csusza, a keserű gomba fokhagymásán, a kukoricagánica, az öntött laska, az érett túró. f A hegyen készítették a különböző pörkölteket, gulyásokat, és vitték magukkal a tepertős, kaszakó, babos pogácsákat.

Ha másnaposnak érezték magukat, a következő ételeket készítették vagy készítették: fokhagymás savanyú leves, paradicsomos káposzta, savanyú tüdőleves, korhelyleves, borleves, kocsonya ecetes tormával, savanyú lencseleves, újabban már előfordul a citromos feketekává is.

Hétköznapok és nagy munkák ételei

A munkás napok étkezése eltért az ünnepekéétől. Sokkal egyszerűbb volt, és sokszor kellett takarékoskodni az ételekkel. A hétköznapokon általában a következő ételeket ették, természetesen fölváltva.

Reggelire rántott leves (köményes, fokhagymás, savanyú) pirított kenyérkockával, héjában sült krumpli, főtt krumpli, tej, paprikás krumpli, dinsztelt káposzta, káposztaleves, sült káposzta, sült répa, kukoricakása, kukoricagombóc, kukorica-gánica, kukoricapép, szalonna kenyérrel.

Ebédre általában kétféle ételt fogyasztottak. Az egyik minden esetben leves, a második kifőtt tészta, pogácsa, gánica, kelt tészta, prósza, palacsinta, főzelék vagy hús volt. Néhány gyakori déli ételpárosítás:

Bableves, káposztás túrós, darás (grízes) kifőtt tészta (mácsik).

Burgonyaleves, kelt rétes.

Babos káposzta, krumplispogácsa.

Gulyásleves, öntött laska. .

Tejfölös répaleves, búzagánica.

Tejfölös aszaltszilva-leves, búza-, kukorica- vagy krumpliprósza vagy főzelék.

Paradicsomos kerekrepaleves, valamilyen pogácsa vagy kelt tészta.

Vacsorára hasonló ételeket készítettek, mint reggelire, de a leves gyakoribb volt. Sok esetben ették vacsorára a délről maradt ételeket. Sokszor szerepelt a tejes zuzorkaleves, káposztaleves, kerekrepaleves, de gyakori volt a sült krumpli, akár magában, akár tejfölös túróval, zsírral vagy vágott zsírral. Téli időben a vacsora után nagyon gyakran ettek főtt aszalt gyümölcsöt, nyáron pedig aludtتهت.

A vasi paraszttételekben többször szerepelt a tej, illetve tejes ételek, Zalában a gomba és a gombás ételek.

Több vadhúst te fogyasztottak. A vadat talán nem is mindig „ólommal”, hanem „vassal” fogták, de erre részben a ráutaltság, részben a vadhús szeretete ösztökélte őket.

A parasztság bár télen vágta a disznót, a húst mégis nyárra tartalékolta. Télen szinte csak vasárnap volt húsétel az asztalon, kellett a hús a nyári nagy munkák idejére, ezért azt tartósították, részben füstöléssel, részben lesütéssel.

A parasztgazdaságokban a legfontosabb és legnehezebb munka az aratás volt, ezért a gazda akár maga aratott,

akár más is segített neki, igyekezett a legjobb ételeket adni, mert amíg az aratás tartott, napi 15-17 órát dolgoztak. A szokásos napi étkezés a következő volt:

Reggel munkába indulás előtt, 5-6 órakor pálinkát ittak, és „kézből” ettek valami harapnivalót (szalonnát kenyérrrel vagy zsíros kenyeret).

A reggelit a már learatott gabonakévére ülve 8-9 óra között ették. Az ételt valamelyik családtag vitte az aratók után, ami általában hagymás, szalonnás, sonkás tojásból állt, fejes salátával vagy kovászos uborkával, házi kenyérrrel és egész napra való borral.

Az ebéd 12-13 óra között volt a mezőn, egy nagyobb fa árnyékában vagy a kepe árnyékos tövében. Az ebéd mindig tartalmazott és naponta más, de mindennap ettek húst valamilyen formában. Az ebéd általában a következőkből állt:

leves (pl. húsleves baromfiból, sertésből, marhából vagy más leves, babgulyás, csülkös bab, paradicsomos káposzta, gulyás, burgonyalevesek stb.), pörkölt tört burgonyával vagy galuskával, baromfiból vagy sertéshúsból. Hozzá savanyú uborka vagy saláta, tészta (pl. fánk, kelt tészta, pogácsa, palacsinta). Ha a hús nem külön fogásban, hanem levesben volt (pl. gulyás vagy csülkös bab), akkor a második fogás tészta (túrós, káposztás).

Az uzsonnát 5-6 óra körül fogyasztották. Lesütött húst, szalonnát, tejföls túrót, tepertőt vagy füstölt sonkát ettek, amelyhez zöldhagyma, hőkön sült perccel, kalács volt.

9-10 óra körül vacsoráztak. Ilyenkor csak könnyebb ételeket ettek, de már otthon. Paprikás túrót, tejes levest, paprikás krumplit, aludttejet vagy délről maradt ételt.

Az aratás után következett a gabonahordás. Egyes vidékeken kepehordásnak nevezték a termés hazaszállítását. Kalákában végezték azért, hogy annyi lovas, ökrös kocsi jöjjön össze, hogy egy, esetleg két nap alatt meglegyen a hordás. Ha az egyik gazdánál végeztek, mentek a következőhöz mindaddig, amíg a mezőn gabona volt.

A kocsik reggel 4-5 órakor indultak a mezőre. Indulás előtt pálinkát ittak. Csak a kocsin, menet közben ettek legtöbbször hőkön sült perccel, amelyet tiszta vászonruhában lőcsre akasztva vittek magukkal. (Azért akasztották a lőcsre, mert a gabonahordó szekérnek nem volt zárt oldala, és máshonnan elveszett volna!) : 8-9 óra körül reggeliztek. Ha a gazda erre az alkalomra vágott egy kisebb disznót, akkor annak belsőségéből készült, ha nem, akkor lesütött húsokat adtak tojással, salátával vagy kovászos uborkával. Természetesen bor mindig volt, nemcsak az étkezéshez, hanem minden fordulónál megkínálták a mezőről beérkezett kocsist és rakodót.

Dél-egy óra körül, a beérkezésektől függően ebédeltek. Az ebéd leves (gulyásleves, húsos káposzta vagy csirkebecsinált) és fánk vagy bukta vagy kalács volt, és nagyon rövid ideig tartott.

Uzsonnát nem ettek a gabonahordók, csak esetleg a kocsin, menet közben kalácsot vagy perccel.

A vacsora nem volt időhöz kötve. Akkor vacsoráztak az egész társaság, kocsisok, kéverakók, kazalrakók is együtt, amikor este befejeződött a hordás. A kiadósabb vacsorán tyúkhúsból vagy nagyobb baromfiból készült húsleves, a főtt húshoz ecetes vagy tejföls tormát adtak. Utána különböző sült húsokat, baromfiból vagy sertéshúsból készült pecsenyét ettek, hozzá friss káposztasalátát vagy fejes salátát tálaltak. A vacsorát túrós és káposztás rétes zárta. I, A szüret az őszi munkák ünnepe volt. Reggel korán kezdődött és estig tartott. A szőlőt lányok és asszonyok szedték vödörökbe, majd egy fiatalabb férfi hordta a pincébe. (Göcsejben a pincéi hajléknak nevezték.) A szüret sok vidámsággal, jókedvvel és sok-sok nótával telt el. Csak délben ettek. A hegyi gulyást legtöbbször szabad tűzön, bográcsban a gazda főzte. (Nem a gazdaasszony!) A szüretelők délidőben ebédeltek a pincében vagy a szabadban, az időtől függően. Legtöbbször egy hordóra tett nagy cseréptálba öntötték a mindig csipőse főzött gulyást és a tálal körülállva, fakanállal ették a gulyást. Másodiknak szilvalekváros kalácsot és perccel fogyasztottak. Este a szüretelők hazavittek egy-egy vödör szőlőt és hazainduláskor kézből ettek még kalácsot.

A falusi késő őszi esték vidám összejövetele volt, főleg a fiataloknak, a kukoricát osztás. A fosztásra csak az őszi vetés befejezése után került sor. A gazda a kukoricát letörte a szárról és sasásan hordta haza. Legtöbbször beöntözte a pajtaszűrőre. A kukorica fosztása szinte házról házra, estéről estére folyt, mert a szomszédok és a közelebb lakók jöttek össze és fosztották le egymás után minden gazda kukoricáját. A fosztáson, mivel ott főleg fiatalok voltak, sok vidámsággal, mókázással és nótázással telt el az idő. A kukoricafosztók a munka befejezésekor kalácsot, perccel és bort kaptak.

A téli esték falusi összejövetelének számított a tollfosztás is. A tollat csak a lányok és az asszonyok fosztották. A legények inkább a lányok kedvéért mentek el a tollfosztóba, ahol citerazenével, nótázással szórakoztatták a tollfosztó lányokat, asszonyokat. A tollfosztás kora estétől éjfélig tartott. Éjfél után kínálták meg a tollfosztókat étellel. Vas megyében sült káposztát, sült répát, főtt aszalt gyümölcsöt, pogácsaféléket, kalácsot és bort adtak a tollfosztóknak.

Göcsejben és Hetesben sok tökmagolajat sajtoltak. Ehhez a tökmagot meg kell köpesztetni. A tökmagköpesztés ezen a vidéken a téli esték elfoglaltsága volt. A szomszédok, komák, jó barátok jöttek össze estéről estére, hol az egyik, hol a másik gazdánál, és kiköpesztették a sajtolásra váró tökmagot. Hasonlóan zajlottak le ezek az esték is, mint a tollfosztás. Itt is csak a munka befejezése után kínálták meg a köpesztőket, általában tepertős tört babbal, amihez tökmagolajas savanyú hagymát adtak. Az étkezés kísérője mindig a bor volt.

Falun a disznóölés a rokonok és a szomszédok találkozója, munka és ünnep egyszerre. Munka, mert a disznóölési előkészületek, és a füstölés befejezése közt rengeteget kell dolgozni, de azért ez olyan munka, amelyhez szívesen jönnek a szomszédok, a rokonok segíteni. Ünnep is, mert egy hosszú munkafolyamat befejezése, a disznónevelés és -hizlalás eredménye.

A disznóölés már napokkal a leszúrás előtt kezdődik. A háziasszony kiforrázza a húsos- és zsírosedényeket.

Beszerzik a fűszereket, meghívják a fogókat, a böllért, a segítőkasszonyokat. Ez a segítőkasszonyok és rokonokból és

a szomszédokból kerül ki. Az öles reggelén már sötétben jönnek a fogók - a markos férfiak - és a böllér. Megbeszéljük a fogást, ki fogja az első", ki a hátsó lábát, ki fogja meg a farkát, és ki fogja fel a vért. A böllér megszúrja a disznót, s annak jön a vére. Ha kivérzett, megpörzsölik. Régen kizárólag szalmával, ma inkább PB-gázzal porzsolnék. Utána a böllér megtisztítja, szétdarabolja a disznót, a húsokat osztályozza aszerint, hogy mit készítenek belőle, tartósítják-e. Bent a házban elkezdődik a hurkák készítése, a húsook feldolgozása. A háziasszony pedig elkészíti az első ételt a leolt disznóból.

A disznóölés első étkezése közel dél felé van, ez a következő: vesevelő, böllérmáj, disznótoros „lesi” pecsenye, mellé tört burgonyát, savanyúságot, Hetesben tökmagolajos káposztát vagy savanyú paprikát adnak. A gazda a jelenlevőket gyakran kínálja borral. Napközben nincs közös étkezés, ha valaki éhes, eszik egy darab sült húst kenyérral, savanyúsággal. A főétkezés este van, amikor már befejeződött a hús feldolgozása.

A disznóvacsora, a disznótoros étrendje általában: orjaleves finommetélttel, lúdgége- vagy csigatésztával, főtt hús ecetes tormával, disznótoros káposzta, sült húsook, hurkák, kolbász krumplival, ecetes hordós paprikával vagy más savanyúsággal, hájaskráfii is készül a legtöbb helyen.

Egyházi ünnepek ételei

Az egyházi ünnepekhez is kötődtek népi szokások és jellegzetes ételek. Az egyházi ünnepek étrendjét is meghatározta a család anyagi helyzete, de voltak olyan ételek, amelyeket a családok nagy többsége egy bizonyos napon készített és fogyasztott. Ilyen volt a húshagyókedd. E napnak étele vidékenként és családonként eltért, de minden család sült fánkot, amit még ma is sok családban készítenek.

A húsvét jellegzetes ételei a kövesztett sonka, a kemény tojás és a kuglóf voltak. Ezek általában a mai családok nagy részénél ma is készülnek.

November elseje, mindenszentek napja elengedhetetlen étele volt a mindenszenteki rétes. A mindenszenteki rétes káposztás, túrós és répás. Már csak kevés családnál készítik, lassan feledésbe megy.

A vallási ünnepek közül a karácsonyt ünnepelték legjobban, a család ünnepének tartották. A karácsony előtti napon szigorú böjt volt a katolikus családoknál. Teljesen húsmentes ételeket ettek. A reggeli csak tej, egy szelet kenyérral. Az ebéd tejfőlés babléves vagy tejfőlés szilvaleves, percc vagy tejfőlés lángos. A lángos kenyértésztából készült, mivel már aznap megsütötték a karácsonyi ünnepekre a kenyeret és a kalácsot, valamint a gubának valót. Az ebédhez még hozzátartozott a főtt aszalt gyümölcs is.

Vacsorára csak mákos gubát készítettek, forró vajas mézzel meglocsolva fogyasztották. A karácsonyi (általában a szobai) asztalt a család legszebb térítőjével letakarták. Fenyőgallyat és gyertyát tettek az asztal közepére, mellé az imakönyvet. Az asztal sarkára egy kis kenyeret (sós vakarcot) helyeztek. Ha az éjjéli misére elment a család, onnét hazaérve kocsonyát ettek.

Karácsony reggelén a gazda fölszelte a kis kenyeret, és a család minden tagja kapott belőle egy kis szeletet. Reggelire általában kocsonyát ettek.

A karácsonyi ebéd húslevesel kezdődött, ami tyúk-, pulyka, vagy sertéshúsból készült. A főtt húshoz rozmarin- vagy édes paradicsommártást adtak. Utána baromfi- vagy sertéshúsból sültet, tört burgonyát és savanyúságot tálaltak. Sütemény általában csak egyféle volt: hájaskráfli. Ha kalácsot is készített a család, azt aszalt szilvával, dióval vagy mákkal töltötték. Vacsorára a délről megmaradt ételt adták.

Ma már a karácsony előestéjét tartjuk az igazi ünnepnek, már nincs böjt még a hívő embereknél sem, így az egész napi étkezés is másként alakul. A karácsony esti vacsora az ünnepi étkezés, amelyre halételeket, töltött káposztát, egyszerű töltött pulykát, pulykapecsenyét, de gesztenyével töltött pulykát is készítenek, családonként eltérően. Sok süteményt is sütnék, mákos és diós kalács helyett ma már mákos és diós bejgli készül.

A szilvesztert és az újévet különösebben nem ünnepelték meg. Talán kicsit többet koccintottak, főleg a férfiak, a hegyen, talán jobban ettek, anyagi helyzetüktől függően. A módosabb családoknál szilveszter este volt egészben sült malac, húsos csuszával, vagy darabolt malacsült savanyú lencsével. Azt tartották, hogy aki újév napján sok lencsét eszik, annak sok pénze lesz. Ezért éjjel után volt a lencse, az is ette, aki nem kívánta. Újév napján híg káposztaleves (korhelyeves), disznóhúsleves valamilyen sült hússal, krumplival és káposztából készült savanyúsággal volt a leggyakoribb étel. Nagyon sok családban fánkot is sütöttek.

Házi mértékegységek átszámítása

- 1 evőkanál liszt 2 dkg
- 1 csapott evőkanál liszt 1,5 dkg
- 1 evőkanál búzadara 2 dkg
- 1 evőkanál zsemlemorzsa 1,5 dkg
- 1 tetejes evőkanál só 2 dkg
- 1 evőkanál cukor 2 dkg
- 1 teáskanál cukor 1 dkg
- 1 evőkanál zsír 2 dkg
- 1 tojásnyi zsír 6 dkg
- fél vaj 5 dkg
- 1 diónyi vaj vagy zsír 2 dkg
- 1 kávéskanál színes paprika 0,5 dkg

10 nagyobb burgonya 1,2 kg
10 közepes nagyságú burgonya 1 kg
1 közepes nagyságú alma 10 dkg
1 közepes fej káposzta 1-1,5 kg
1 közepes fej kelkáposzta 70-75 dkg
1 közepes fej vöröshagyma 6-7 dkg
1 nagy fej vöröshagyma 10 dkg
1 nagyobb sárgarépa 13-14 dkg
1 nagyobb petrezselyem 10 dkg
1/2 zeller 15 dkg
1/2 karalábé 20 dkg
1 nagyobb karfiol 40-50 dkg
1 bögre bab (1 bögre 2,5-3 dl) 30 dkg
1 bögre rizs 25 dkg
1 bögre kukoricaliszt 17 dkg
1 marék savanyú répa 40 dkg
1 marék savanyú káposzta 35 dkg
1 marék sóska 15 dkg
1 pohár tej, tejföl, tejszín 2 dl

Levesek

A falusi emberek étkezésében a leves nélkülözhetetlen volt és ma is az. A leves a déli étkezés egyik bevezető főétele, régebben sokszor a reggeli vagy a vacsora egyedüli fogása volt. Ilyen a káposzta-, a répa- és a rántott leves.

A jó leves meghatározója az egész ebédnek.

A leves készítésénél nagyon ügyeljünk a helyes fűszerezésre. Soha ne vigyük túlzásba, mert azzal elronthatjuk az ízek összhangját.

Nagyon fontos a zöldségfélék megválasztása és mennyisége, valamint az, hogy mikor tesszük a levesbe. Például a húslevesbe a zöldségféléket (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé, hagyma) lehabozás után tesszük, hogy a hússal együtt főjenek, és így az ízek jobban kioldódnak. Állandóan, de csendesen forrjon, így szép tiszta lesz. Ha jóízű húsleves akarunk főzni, akkor hideg vízbe, ha jó főtt húst akarunk, akkor forró vízbe tesszük a húst főni. A jó húsleveshez legalább 2,5-3 óra főzési idő szükséges.

A levesek minőségét nagyon meghatározza a helyesen megválasztott és jól elkészített levesbetét (pl. húslevesbe nem illik a csipetke vagy a gulyáslevesbe a finommetélt).

A leveseket sűrítjük rántással, lisztzórással, habarással, tojássárgával, vajjal összegyúrt liszttel.

A rántást úgy készítjük, hogy a zsírt fölhevítjük, a lisztet beletesszük és állandó keverés mellett pirítjuk. A leves meghatározza, hogy milyen rántást készítsünk: világosra, zsemleszínűre vagy barnára készíthetjük. A hagymaféléket a rántásba csak a pirítás befejezése előtt tesszük, keveset még pirítunk, és hideg vízzel felengedve szűrve tesszük a levesbe.

Lisztzórással úgy sűrítjük a levesünket, hogy a zsírjára sült zöldséget vagy húst kevés liszttel megszórjuk.

Kicsit pirítjuk, vízzel fölengedjük, elkeverjük, ha felforr, a kívánt mennyiségre felszaporítjuk és csendesen főzzük.

A habarást úgy készítjük, hogy a tejfölből a lisztet simára keverjük és kevés víz hozzáadásával hígítjuk. Szűrőn át öntjük az ételbe.

Ha tojássárgával sűrítünk, akkor a tejfölt keverjük el a tojássárgával és a forró levesből egy keveset merítünk hozzá, majd elkeverjük és rámerjük a levest.

A liszttel összegyúrt vajat a híg ételek sűrítésére használjuk. Úgy készítjük, hogy egy diónyi vagy mogyorónyi vajat liszttel jól összegyúrunk, és folytonos keveréssel a sűrítendő ételhez adjuk. Általában gyümölcsleveseket sűrítünk vele.

A receptek általában négy személyre készültek, ahol ettől eltérő, külön megjelöltem.

Bableves parasztosan

30 dkg tarkabab, 2 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 1 pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, só.

A megválogatott és tisztára mosott babot este áztassuk be. Reggel bő hideg vízben tesszük fel főni. Ha félig megfőtt, tesszük bele a fokhagymát, a sót, a babérlevelet. Ha a bab puhára főtt, keverjük el a tejfölt a liszttel simára, hideg vízzel hígítsuk föl és szűrőn keresztül öntsük a levesbe, utána forraljuk föl. Tálalás előtt a fokhagymát és a babérlevelet vegyük ki belőle.

i Zöldséges bableves

25 dkg fehér gyöngybab, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 fej kisebb vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 2 lapos evőkanál liszt, késhegynyi színes paprika, 1 csomó petrezselyem zöld, só.

Betétnek 1 tojásból és 4 púpozott evőkanál lisztből csipetkét készítünk. i

A megválogatott és megmosott teher gyöngybabot főzés előtt egy-két órával áztatjuk be. Áztatás után a babot 2 liter hideg vízben feltesszük főni. Ha félig megfőtt, hozzátesszük a karikára vágott petrezselyemgyökeret, sárgarépát, az egészben hagyott vöröshagymát és a sót. Ha a bab és a zöldségfélék megfőttek, zsemleszínű rántást készítünk, beletesszük a színes paprikát, és kevés hideg vízzel azonnal fölengedjük. Simára keverjük és a leveshez adjuk. Ezután még 10 percig lassan forraljuk, hogy a rántás jól belefőjön. Főzés közben elkészítjük a csipetkét és a vágott petrezselyem zölddel együtt a levesbe tesszük. Utána még pár percig főzzük. Tálalás előtt a hagymát kivesszük a levesből.

Börkés bableves

25 dkg tarkabab, 25 dkg sertésbörke, 1 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, késhegynyi színes paprika, 1 babérlevél, 2-3 evőkanál tejföl, 1 evőkanál ecet, késhegynyi cukor, só.

A megválogatott és megmosott babot a főzés előtti este beáztatjuk. A borkét meleg vízben jól megmossuk, megkaparjuk és feltesszük főni. Ha sózott a bőrke, akkor csak a végén, ízlés szerint sózzuk a levest. Ha a bőrke felforrt, hozzátesszük a babot, a babérlevelet és puhára főzzük. A lisztből és a zsírból rántást készítünk, a félig kész rántásba tesszük a cukrot, az apróra vágott vöröshagymát, kissé megpirítjuk, majd hozzátesszük a zúzott fokhagymát, valamint a színes paprikát, és elkeverjük. A tejfölt belekeverjük a rántásba, hideg vízzel fölengedjük, simára keverjük, és a bablevesbe szűrjük, ecettel ízesítjük.

Fejtettbab-leves

30 dkg fejtett, nagy szemű bab, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 2 zellerlevél, 1 fej vöröshagyma, tojásnyi zsír, 1 gerezd fokhagyma, 2 lapos evőkanál liszt, 1 mokkáskanal színes paprika, ujjnyi füstölt szalonna, 1 pohár tejföl, 1 csomó petrezselyem zöld, só.

A megtisztított zöldségféléket kockákra, a vöröshagymát apró kockákra vágjuk. A zsírt fölhevítjük, és beletesszük a vöröshagymát, kissé pirítjuk, azután hozzátesszük a színes paprikát, és kevés vízzel fölengedjük. Hozzáadjuk a tisztára mosott fejtett babot és a zöldségféléket. Lefedve rövid lében pároljuk, majd fölengedjük annyi vízzel, amennyi levesre szükségünk van. A füstölt szalonnát kockára vágjuk és kisütjük, a porcot kiszedjük. A szalonna zsírából egy kanál liszttel rántást készítünk, beletesszük a zúzott fokhagymát és az összevágott petrezselyem zöld felét, elkeverjük, kevés hideg vízzel fölengedjük és a zellerlevéllel együtt a levesbe öntjük. A tejfölből a maradék liszttel habarást készítünk, kevés hideg vízzel simára keverjük és a levesbe öntjük. Pár percig forraljuk. A zellerlevelet kivesszük, a maradék petrezselyem zöldet és a porcöt tálalás előtt a levesbe tesszük.

Ha a fejtettbab-levest gazdagabban akarjuk elkészíteni, akkor vegyünk 25-30 dkg füstölt nyelvet (sertés- vagy marhanyelv), vágjuk apróra, főzzük puhára és tegyük a levesbe.

Tejes fejtettbab-leves

2 bögre fejtett bab, 1/2 liter víz, 1,5 liter tej, só.

A tisztított fejtett babot megmossuk, hideg vízben főni tesszük, megsózzuk. Ha a bab megfőtt, a tejet hozzáöntjük, felforraljuk és tálalhatjuk. Hidegen is fogyasztható.

Babgulyás

60 dkg marhahús (legjobb a lábszárhús), 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, pár szem köménymag, 2 tojásnyi zsír, 1 kávéskanal színes paprika, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom vagy egy kanál lecsó, só, 1,5 bögre nagy szemű bab. Levesbetétnek 1 tojásból és 4 púpozott evőkanál lisztből csipetke.

A húst kockára vágjuk, megmossuk, lecsurgatjuk. A vöröshagymát apró kockára vágjuk, a felhevített zsírban kissé megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a színes paprikát és a köménymagot. Elkeverjük, és kevés vízzel fölengedjük. Ha zsírára sült, hozzátesszük a húst, megsózzuk, és rövid lében pároljuk. Többször megkeverjük, és a levet szükség szerint pótoljuk. Ha majdnem készre főtt a hús, hozzáadjuk a darabokra vágott zöldpaprikát és paradicsomot (vagy a lecsót). A babot külön főzzük, gyengén sós vízben. Ha puhára főtt, és a hús is megpuhult, a húst a babhoz öntjük, öntünk hozzá még annyi vizet, hogy kb. 2,5-3 liter legyen. Felforraljuk, és közben elkészítjük a csipetkét. Ha kell, utána sózunk. A babgulyást készíthetjük sertésoldalasalól is. A hagymát azonban csak egy tojásnyi zsíron pároljuk, és köménymag helyett egy 1/2 babérlevelet teszünk bele.

Lencseleves

25 dkg lencse, 2 evőkanál zsír, 3 evőkanál liszt, 1 kisebb vöröshagyma, 1 mokkáskanal színes paprika, körömnai babérlevél, 1 kávéskanal mustár, 1 pohár tejföl, 1 teáskanal cukor, 1/2 citrom, só.

A lencsét megválogatjuk, több vízben egymás után jól megmossuk, és sós vízben főni tesszük. Ha a lencse puhára főtt, a zsírból és a liszt feléből rántást készítünk, beletesszük az apróra vágott hagymát, a babérlevelet, a citrom héját, a cukrot és a mustárt. Kissé még pirítjuk, beletesszük a színes paprikát, azonnal elkeverjük, és hideg vízzel fölengedjük. Csomómentesre keverjük, és a levesbe szűrjük. Felforraljuk, behabarjuk a maradék liszttel, és tejföllel, citromlével ízesítjük. Főzhetünk benne borkét és egyéb füstölt húst, nagyon ízletes lesz tőle. Nagyon jó, ha a füstölt hús levében tesszük fel a lencsét, de akkor nagyon vigyázzunk a sózásra.

Göcseji babos káposzta csülökkel

2 maréknyi savanyú káposzta, 1 bögre tarkabab, 1 kisebb tojás nagyságú zsír, 3 evőkanál liszt, 1 kávéskanál színes paprika, 1 fej vöröshagyma, só, 3 dl paradicsomlé, 4 sertésköröm vagy 1 sertéscsülök. A csülköt vagy a körmököt éles késsel megkaparjuk, földaraboljuk és megmossuk, két liter vízben feltesszük főni, gyengén megsózzuk, és lefedve gyengén forraljuk. Ha a hús félig megpuhult, hozzátesszük a káposztát és közben a megáztatott babot külön edényben, bő vízben puhára főzzük. Ha a bab, a káposzta és a hús is puha, akkor egy edénybe összeöntjük (a babot levével együtt). A zsírt fölhevítjük, zsemleszínűre pirítjuk benne a lisztet, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, keverés közben hozzátesszük a színes paprikát és a paradicsomlevet. Elkeverjük (ha kell, vízzel hígítjuk), felforraljuk, és a leveshez adjuk. Rövid ideig együtt főzzük, ha kell, utána sózzuk. Csülök nélkül is készíthetjük.

Disznótoros káposzta (8-10 személyre)

3-3,5 kg csontos, zsíros, kissé véres tokaalja hús, 1,5-2 kg savanyú káposzta, 2 tojásnyi zsír, 6-7 evőkanál liszt, 1 evőkanál színes paprika, 2 fej vöröshagyma, 1,5 liter paradicsomlé, só.

Ha a sertés öregebb volt, akkor a húst, ha a sertés fiatal volt, akkor a káposztát tesszük fel előbb főzni. A húst feldaraboljuk, megmossuk és 10 literes fazékba tesszük, annyi vízzel, hogy bőven ellepje. Lassú főzéssel félpuhára főzzük, hozzátesszük a savanyú káposztát, megsózzuk, és bő lében tovább főzzük. A zsírból és lisztből zsemleszínű rántást készítünk, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, keverés közben hozzátesszük a színes paprikát és a paradicsomlé egy részét, vízzel hígítjuk, csomómentesre keverjük, és a megmaradt paradicsommal együtt a káposztához öntjük. Még tovább főzzük, hogy a rántás jól belefőjön, ha szükséges, vízzel hígítjuk. A káposzta több napig eltartható, ismételt melegítés után is fogyasztható. Göcsejben az a szólás járja, hogy a toros káposzta hét melegítés után a legjobb.

Nyári paradicsomos káposzta

1 fej káposzta (kb. 1,5 kg), 1 fej vöröshagyma, 1 mokkáskanál köménymag, körömyi babérlevél, késhegynyi örölt bors, 1,5 kg friss paradicsom, 3 evőkanál zsír, 4 lapos evőkanál liszt, 2 zöldpaprika, só. A fejes káposztát külső leveleitől megtisztítjuk, kettévágjuk, torzsáját kivágjuk, éles késsel vékonyra szeleteljük vagy gyaluljuk. A hagymát nagy kockára vágjuk és a káposztához adjuk, megsózzuk és jól összekeverjük. Egy kanál zsírt lábosban megmelegítünk, és a besózott káposztát rátesszük. Kevergetjük, rászórjuk a köménymagot, az örölt borsot, a babérlevelet és a karikára vágott zöldpaprikát. Kevés vizet öntünk alá, és lassú tűzön lefedve pároljuk. A paradicsomot megmossuk, feldaraboljuk, és külön edénybe főni tesszük. Ha megfőtt, átpasszírozzuk, és a megpárolt káposztára öntjük, így főzzük tovább a káposztát. A maradék zsírból és a lisztből zsemleszínű rántást készítünk, vízzel hígítjuk, és ha forr, a káposztára öntjük, majd 10-15 percig lassan főzzük. Ha kell, utána sózzuk.

Tejfölös káposzta

1 fej káposzta, 1 fej vöröshagyma, 3 evőkanál zsír, 1 mokkáskanál színes paprika, 1 csomó friss kapor, 1 bögre tejföl, 3 evőkanál liszt, só.

A káposzta külső leveleit leszedjük, kettévágjuk, és vékonyra szeleteljük vagy gyaluljuk, besózzuk és félretesszük. A vöröshagymát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és a felhevített zsírból üvegesre pirítjuk, hozzátesszük a színes paprikát, elkeverjük, kevés vízzel fölengedjük. A megsózott káposztát a paprikás lébe tesszük, hozzáadjuk az időközben tisztára mosott és apróra vágott kaprot, elkeverjük, és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Lefedve puhára főzzük. A tejfölt a lisztel simára keverjük, kevés vízzel fölhevítjük, és a káposztára szűrjük. Jól összeforraljuk, megízleljük, és ha kell, utána sózzuk.

Újévi káposztaleves (5-6 személyre)

1 kisebb sertéscsülök vagy füstölt oldalas vagy 30-40 dkg egyéb füstölt hús, 2 marék savanyú káposzta, 2 evőkanál zsír, 3 evőkanál liszt, 1 fej vöröshagyma, 1 kanál színes paprika, 1 szál házi kolbász, késhegynyi örölt bors, 1 babérlevél, 1 csipős paprika, 2 kanál tejföl, só.

A csülköt vagy a füstölt húst a főzés előtt egy-két órával meleg vízben megáztatjuk, megkaparjuk, tisztára mosva, bő hideg vízben főni tesszük (előző nap is elkészíthető). Ha a hús puhára főtt, kivesszük, és levében a savanyú káposztát puhára főzzük. Közben a káposztába tesszük az örölt borsot, a babérlevelet, a csipős paprikát és a karikára vágott házi kolbászt. A zsírból és a lisztből barnára pirított rántást készítünk, közben beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, hozzátesszük a színes paprikát, hideg vízzel gyorsan fölengedjük, simára keverjük és a káposztára öntjük, 10-15 percig lassú tűzön főzzük. Közben a csülköt kicsontozzuk, és annyi darabra vágjuk, ahány személyre készítettük az ételt. Tálba tesszük, és rámerjük a forró káposztát, tejfövel meglocsoljuk, és forrón tálaljuk. (Az ételt csak akkor sózzuk, ha a füstölt hús leve nem volt elég sós.) Plutyka (burgonyás káposztaleves)

1 fej laza káposzta, 4-5 nagyobb burgonya, csipetnyi kömény, 1 zöldpaprika, 1 kávéskanál zúzott majoránna, 2

evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, késhegynyi színes paprika vagy egy teáskanál darált pirospaprika, só.

A káposztát megtisztítjuk és darabokra vágjuk (nem szeljük!). Megmossuk és annyi sós vízben tesszük fel főni, amennyi ellepi. Beletesszük a zöldpaprikát (lehet kicsit csípős paprika is), a majoránát és a köményt. Ha már félig megfőtt a káposzta, akkor hozzátesszük a megtisztított, kockára vágott burgonyát, és együtt puhára főzzük. Felhevített zsírban elkeverjük a lisztet, zsemleszínűre pirítjuk, hozzátesszük a zúzott fokhagymát. Kissé kevergetjük, vigyázzunk, hogy meg ne égjen! Beletesszük a darált paprikát, fölengedjük vízzel, simára keverjük, és a forrásban levő levesbe öntjük. Még legalább 10 percig forraljuk, megízleljük, és ízlés szerint sózzuk. A levesben a fokhagyma és a majoránna íze érvényesüljön.

Tejfölös burgonyaleves (krumplileves)

6-7 nagyobb burgonya, 1 fej vöröshagyma, diónyi zsír, 1 mokkáskanál színes paprika, 1-2 zöldpaprika, egy pohár tejföl, 2 evőkanál liszt.

A burgonyát megtisztítjuk és apró kockára vágjuk. A hagymát megreszeljük. A zsírt fölhevítjük és a reszelt hagymát üvegesre pirítjuk benne, hozzátesszük a színes paprikát, kevés vízzel fölengedjük és a burgonyát beletesszük a paprikás lébe. Többször megkeverjük és hozzátesszük a karikára vágott zöldpaprikát. Fölengedjük annyi vízzel, hogy jól ellepje, megsózzuk, és a burgonyát puhára főzzük. Ha a burgonya puha, tejfölből és lisztből habarást készítünk és a levesbe szűrjük. Jól kiforraljuk, és tálalhatjuk.

Paradicsomos burgonyaleves

6-7 nagyobb burgonya, 2 kanál zsír, 3 evőkanál liszt, 1 bögre paradicsomlé, 1 pohár tejföl, 1 fej vöröshagyma, só.

A burgonyát megtisztítjuk, kockára vágjuk, feltesszük főni annyi vízzel, amennyi ellepi. Megsózzuk, hozzátesszük az egészben hagyott hagymát. Ha a burgonya már puhára főtt, a zsírból és a lisztből világos barna rántást készítünk, paradicsommal fölengedjük, beleöntjük a tejfölt (ha kell, vízzel hígítjuk) és a levesbe szűrjük. Kiforraljuk, a hagymát kivesszük, és tálaljuk.

Savanyú burgonyaleves

5-6 nagyobb burgonya, 2 evőkanál zsír, 3 csapott evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 1 mokkáskanál színes paprika, 1 evőkanál ecet, só.

A burgonyát megtisztítjuk, és kockára vágjuk. Annyi vízben feltesszük főni, hogy a víz ellepje. Megsózzuk, hozzáadjuk a babérlevelet, és puhára főzzük. A zsírt felhevítjük, a lisztet elkeverjük benne, és zsemleszínűre pirítjuk. Hozzátesszük a zúzott fokhagymát, kissé még pirítjuk, majd hozzáadjuk a színes paprikát és hideg vízzel azonnal fölengedjük. Simára keverjük, majd a levesbe szűrjük, és egy-két evőkanál ecetet öntünk bele.

Zöldséges burgonyaleves

5-6 nagyobb burgonya, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 csomó petrezselyemzöld, diónyi zsír, 1 dió nagyságú vöröshagyma, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál színes paprika, só.

A burgonyát megtisztítjuk, apró kockára vágjuk, és annyi vízben tesszük fel főni, amennyi teljesen ellepi. A zöldségeket megtisztítjuk, kis kockára vágjuk, és a burgonyához adjuk. Megsózzuk, és puhára főzzük. Világos rántást készítünk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát és egy kicsit megpirítjuk, majd beletesszük a színes paprikát, azonnal fölengedjük vízzel, simára keverjük, és a burgonyához adjuk. Apróra vágott petrezselyem zölddel ízesítjük, jól felforraljuk és tálaljuk.

Tejfölös-tarhonyás burgonyaleves

5-6 közepes nagyságú burgonya, 1 evőkanál zsír, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 4-5 evőkanál tarhonya, késhegynyi színes paprika, késhegynyi őrölt bors, 1 pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, só.

A főzőedénybe beletesszük az egy evőkanál zsírt, hozzátesszük az apró kockára vágott füstölt szalonnát, és kisütjük. Kiszedjük belőle a pörccöt, majd beletesszük a vöröshagymát, kicsit kevergetjük, és hozzáadjuk a tarhonyát. Ha a tarhonya jól átforrósodott, beleszórjuk a színes paprikát, és forró vízzel azonnal fölengedjük. A tisztított és apró kockára vágott burgonyát a paprikás lébe tesszük. Megsózzuk, beletesszük az őrölt borsot, elkeverjük, és fölengedjük annyi vízzel, ami ellepi. Lassan puhára főzzük. A tejfölt elkeverjük a lisztel, hideg vízzel főlhígítjuk, simára keverjük, és a levesbe szűrjük. Ha a levest sűrűnek találjuk, vízzel hígíthatjuk és tovább hagyjuk forni. Nagyon laktató étel.

Tejes burgonyaleves

6-7 nagyobb burgonya, 1,5 liter tej, só.

A burgonyát megtisztítjuk, és kockára vágjuk. Annyi sós vízben tesszük főni, ami éppen ellepi. Lefedve puhára

főzzük. A tejjel felöntjük, elkeverjük. Összeforraljuk, és tálaljuk. Újburgonyából ízletesebb.

Paradicsomos kerékrépa leves (tarlórépa) (6 személyre)

1 sertéscsülök vagy 3-4 sertésköröm, vagy bármilyen csontos sertéshús, 3 maréknyi savanyított kerékrépa, tojásnyi zsír, 3 evőkanál liszt, 1 liter paradicsomlé, 1-2 zöldpaprika (télen 1-2 kanál lecsó), 1 kávéskanál színes paprika, 1 fej vöröshagyma, 1 babérlevél, só.

A csülköt vagy körmöt jól megtisztítjuk, megmossuk, és bő vízben főni tesszük. Ha a hús kezd puhulni, akkor hozzátesszük a savanyú répát. (Ha a répa nagyon savanyú lenne, akkor főzés előtt mossuk át hideg vízben, úgy tegyük a húshoz.) Megsózzuk, beletesszük a zöldpaprikát vagy a lecsót, és együtt puhára főzzük. A felhevített zsírban félig megpirítjuk a lisztet, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, kicsit piritjuk, hozzáadjuk a színes paprikát, és a fele paradicsomlével fölengedjük. Elkeverjük, felfőzzük és a répába öntjük. Hozzáöntjük a megmaradt paradicsomlevet, beletesszük a babérlevelet, és így főzzük tovább kb. 10-15 percig, hogy a rántás és a paradicsom jól belefőjön a levesbe. Ízlés szerint sózzunk utána. Hideg helyen napokig eltartható, ismételt felmelegítés után is ízletes, fogyasztható.

Tejfölös kerékrépa leves (6 személyre)

70 dkg füstölt oldalas vagy füstölt dagadó, 2-3 marék savanyított kerékrépa, tojásnyi zsír, 6 evőkanál liszt, csípős paprika, 1/2 liter paradicsomlé, 3 dl tejföl, 2 dl tej, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, pár szem bors, só.

A füstölt húst a főzés előtt 2-3 óra hosszat langyos vízben áztatjuk, feldaraboljuk, megmossuk, és bő vízben főni tesszük. Ha a hús már félig megpuhult, hozzátesszük a savanyú répát. Lefedett fazékban lassan forraljuk, és közben elkészítjük a rántást. A felhevített zsírban a liszt felét zsemleszínűre piritjuk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, kissé még piritjuk, hozzátesszük a zúzott fokhagymát, és egy-két keverés után fölengedjük vízzel. Simára keverjük, és a levesbe szűrjük. Ha a hús és a répa is puhára főtt, beletesszünk egy kis csípős paprikát és a paradicsomlevet. A tejfölt simára keverjük a liszttel, főlhígítjuk tejjel és kevés vízzel, azután a répába öntjük. Még 10 percig főzzük, megízleljük, ha kell, utána sózzuk.

Egyszerű tejfölös kerékrépa leves

3 maréknyi savanyú kerékrépa, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 csöves paprika, 1 kávéskanál színes paprika, 1 bögre tejföl, 3 kanál liszt, só.

A savanyú kerékrépat bő vízben főni tesszük, megsózzuk, beletesszük a csöves paprikát, és kb. egy óráig főzzük. A zsírt fölhevítjük, és az apróra vágott vöröshagymát a zsírban üvegesre piritjuk. Beletesszük a színes paprikát, elkeverjük, azonnal fölengedjük hideg vízzel, simára keverjük, és a répába öntjük. A tejfölből a lisztet simára keverjük, vízzel hígítjuk, és a levesbe szűrjük. Még pár percig forraljuk.

Bocskorosvargánya-leves

5-6 burgonya, 1 nagy fej vöröshagyma, 3 evőkanál zsír, 4-5 friss vargánya (közepes nagyságú, szárítottból 6-7 dkg), 1 kis kanál színes paprika, késhegynyi őrölt bors, 2 kanál liszt, 1 bögre tejföl, 1 evőkanál ecet, 1 csomó petrezselyem zöld, só.

(Ha szárított vargányát használunk, előtte langyos vízben megáztatjuk.)

A burgonyát megtisztítjuk, apró kockára vágjuk, és annyi vízben tesszük főni, amennyi éppen ellepi. A vargányát megtisztítjuk, megmossuk, fölszeleteljük. A vöröshagymát apró kockára vágjuk, a felhevített zsírba tesszük, kissé megpirítjuk, azután belerakjuk a felszeletelt, lecsurgatott vargányát. Addig piritjuk együtt, amíg a gomba el nem főtt a levét. Ha zsírjára sült, rátesszük az őrölt borsot és az összevágott petrezselyem zöldet, elkeverjük, hozzátesszük a színes paprikát, és gyorsan elkeverve hideg vízzel felengedjük. Felforraljuk és a burgonyához öntjük, megsózzuk, és lassú tűzön addig főzzük, amíg a burgonya megpuhul. A tejfölből simára keverjük a lisztet, hideg vízzel hígítjuk, és a levesbe szűrjük. Még néhány percig forraljuk, beleszórjuk a megmaradt petrezselyem zöldet. Ha savanykásan szeretjük, tehetünk bele egy kanál gyümölcsecetet is. Az erdős, gombatermő vidék gyakori levese még napjainkban is.

Csepörke- (csiperke-) gomba-leves

1-2 velős csont, 2 sárgarépa, 1 petrezselyem, 1/4 zeller, 1 közepes fej vöröshagyma, 10-12 db (20-25 dkg) csepörkegomba, 1 citrom, 2 tojássárgája, 1 pohár tejföl, 1 csomó petrezselyem zöld, késhegynyi őrölt bors, 1 lapos evőkanál liszt, 1/2 vaj, só.

A megmosott csontot 1,5 liter sós vízben főni tesszük. Ha felforrt, hozzáadjuk a tisztára mosott és feldarabolt zöldségeket, a hagymát és a megtisztított gomba szárát. Kb. másfél óráig főzzük, hogy jóízű csontlevet kapjunk. A gombafejeket tisztítás után azonnal bedörzsöljük citromlével, hogy fehér maradjon, apró kockára vágjuk vagy lereszeljük. A vajat fölmelegítjük, és a gombát beletesszük, megszórjuk őrölt borsal, ha puhára párolódott, megszórjuk liszttel és a petrezselyemzöld felével. Ha a csontie elkészült, akkor a gombát föleresztjük vele. Jól elkeverjük és tovább főzzük 10-15 percig. Tálalás előtt a tojások sárgáját kikeverjük a tejföllel és fokozatosan merjük rá a forró levest. Külön kifőzött csipetkét vagy piritott zsemlyekockát adunk hozzá.

Kaszásleves

1 füstölt csülök, 1 babérlevél, néhány szem bors, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 pohár tejtől, 2 evőkanál liszt, 1-2 evőkanál ecet, 1-2 zsemlye, só.

A füstölt csülköt este beáztatjuk, reggel megmossuk, megkaparjuk, és bő vízben újra mossuk. Hideg vízben főni tesszük. Hozzáadjuk a fokhagymát, a babérlevelet és a borsot. Ha puhára főtt, kivesszük. A tejfölt elkeverjük liszttel, kevés vízzel fölthígítjuk, és a húslébe öntjük. Fölforraljuk, és ha kell, sózzuk. Ecettel ízesítjük, pirított zsemlye- vagy kenyérkockára szűrjük. A csülköt kicsontozzuk, földaraboljuk, és a leveshez adjuk. Külön reszelt tormával is fogyaszthatjuk.

Fokhagymás tésztaleves kolbásszal

1 szál füstölt kolbász, 2 evőkanál zsír, 3 lapos kanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, késhegynyi színes paprika, 2-3 kanál tejföl, só. A levestésztaához 15 dkg liszt, 1 tojás és kevés víz.

A 15 dkg lisztből és 1 tojásból levestésztát készítünk. Vékonyra nyújtjuk és széles metéltre vágjuk.

A kolbászt karikára vágjuk. 1,5 liter vizet forni teszünk, beletesszük a sót és a kolbászkarikákat. 15 percig főni hagyjuk, közben elkészítjük a rántást, hozzátesszük az apróra vágott fokhagymát és elkeverjük. Vigyázzunk, hogy meg ne égjen! Beletesszük a színes paprikát és a tejfölt, elkeverjük, majd hideg vízzel fölengedjük. Kevergetve felfőzzük, és a levesbe szűrjük. Még pár percig forraljuk, és a forrásban levő levesbe beletesz-szük a már elkészített szélesre vágott metéltet. Kis ideig főzzük még, azután tálalhatjuk.

Cserta menti kanászleves

2 közepes sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1/2 zeller, 2 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 3-4 galambgomba (galambica), ujjnyi füstölt szalonna, késhegynyi őrölt bors, 1 vöröshagyma, só. Levesbetét: húsgombóc.

A tisztított zöldségfélét a megtisztított gombával együtt apró kockára vágjuk. A hagymát finomra reszeljük, és a fele zsíron a gombát és a zöldséget puhára pároljuk. 1,5 liter vízzel fölengedjük, sózzuk és borsozzuk. A megmaradt zsírból világos rántást készítünk, kevés vízzel fölengedjük, simára keverjük és a leveshez szűrjük. Lassan tovább főzzük. Az elkészített húsgombócokat (l. levesbetétek) és az apróra vágott, kisütött szalonnakockákat zsírával együtt a leveshez adjuk. Addig főzzük, amíg a húsgombócok át nem főnek.

Rába menti tüdőleves

50-60 dkg sertéstüdő, 1/2 sertésszív, 2 sárgarépa, 1 petrezselyem, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, késhegynyi őrölt bors, tojásnyi zsír, 3 evőkanál liszt, késhegynyi színes paprika, 1 babérlevél, csipetnyi kakukkfű, 1 pohár tejföl, 2 zsemle, 1 kávéskanál cukor, 1/2 citrom, só.

A sertéstüdőt és a -szívet feltesszük főni, legalább két liter sós vízbe. Hegyes villával szurkáljuk meg a tüdőt, így nem dagad ki az edényből. Ha felforrt, hozzátesszük a tisztára mosott és feldarabolt zöldségfélét, a fűszereket, és puhára főzzük. A tüdőt és a szívet kivesszük a levesből, és ledaráljuk. A zsírból a liszt felével erősen megpirított rántást készítünk, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, a cukrot és még tovább pirítjuk, közben hozzátesszük a zúzott fokhagymát, a színes paprikát, a ledarált tüdőt és szívet. Elkeverjük, és a kihűlt tüdő tevével felengedjük. Kevergetve felfőzzük. A tejfölből és a megmaradt lisztből habarást készítünk, és a leveshez szűrjük. A citrom tevével vagy kis pohár vörösborral ízesítjük. Pirított zsemlekockát vagy apró zsemlegombócot adunk hozzá.

Savanyú tüdőleves

50 dkg sertéstüdő, 1 sertésszív, 1/2 tojásnyi zsír, 3 evőkanál liszt, 2 evőkanál ecet, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 babérlevél, késhegynyi színes paprika, csipetnyi borsikafű, só.

A tüdőt és a szívet csíkokra vágjuk, jól megmossuk. A babérlevéllel sós vízben puhára főzzük. A zsírból és 2 evőkanál lisztből barna rántást készítünk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a színes paprikát, és kevés hideg vízzel fölengedjük, simára keverjük, és a forrásban levő levesbe szűrjük. Az ecetet egy evőkanál * liszttel és kevés vízzel simára keverjük, és a leveshez szűrjük. Felforraljuk, megízleljük, ha kell, ízesítjük egy csipet borsikafűvel. Jó gyógyszer másnaposság ellen

Budnyai nyúlaprólékleves

40-50 dkg nyúlaprólék, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, diónyi vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 1 babérlevél, fél citrom, 2 evőkanál liszt, 1 csipet bazsalikom, só.

A tisztított nyúl első combjait, bordáit, máját kis darabokra felvagdalkjuk, jól megmossuk, és 1,5 liter sós vízben főni tesszük. A megtisztított zöldségfélét karikára vágjuk, és a húshoz adjuk, beletesszük a babérlevelet és a bazsalikomot. Ha puha a hús és a zöldségféle, zsemleszínű rántást készítünk, beletesszük a finomra vágott vöröshagymát, kissé megpirítjuk, hideg vízzel fölengedjük, simára keverjük, és a levesbe öntjük. Még 10-15 percig főzzük gyenge tűzön. Citromlével ízesítjük, azután tálalhatjuk. Ha a levét nem akarjuk a zöldségfélékkel együtt tálalni, akkor a zöldségfélét hosszúra vágjuk, és tálalás előtt kiszedhetjük a levesből. Tehetünk bele még pár szem mazsolát is, mert ez a levesnek különös zamatot ad. A babérlevelet tálalás előtt vegyük ki a levesből.

Mihályfai gulyásleves

60 dkg marhalábszárhús vagy lapocka, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 2 zellerlevél, 5-6 közepes burgonya, 2 tojásnyi zsír, fél marék zöldborsó, késhegynyi őrölt bors, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, só.

A marhahúst kis kockára vágjuk, megmossuk, és föltesszük főni annyi hideg vízben, amennyi jól ellepi. (Főzés közben, ha kell, a vizet pótolhatjuk.) Megsózzuk és beletesszük az egészben hagyott vöröshagymát, fokhagymát, borsot, és lefedve, lassú forralással főzzük. Közben a megtisztított zöldségfélét kisebb hasábokra vágjuk, kevés zsíron lepírítjuk, kevés vizet öntünk rá, fölforraljuk és így tesszük a félig megfőtt húshoz (ez szebb színt ad a levesnek). Ha a hús már majdnem teljesen puha, akkor a tisztított és kockára vágott burgonyát, zöldpaprikát, paradicsomot beletesszük, készre főzzük, és a főzés befejezése előtt beletesszük a zöldborsót. Megízleljük, és ha kell, utána sózhatunk. Tálalás előtt a hagymát és a fokhagymát kivesszük belőle.

Baloghegyi bográcsgulyás (6 személyre)

1 kg birkahús, 2 tojásnyi zsír, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 csipet köménymag, 2-3 cseresznyepaprika, 3-4 fenyőalja gomba, 1 evőkanál színes paprika, 5-6 nagyobb burgonya, 2 pohár fehérbor, só.

A cserépbográcsba beletesszük a zsírt, a nagy kockára vágott vöröshagymát, az apróra vágott fokhagymát, a színes paprikát, a köményt és a kockára vágott megmosott húst. Annyi vizet öntünk rá, ami éppen csak ellepi, megsózzuk, fedőjével lezárjuk, és főzni kezdjük. A bográcsot fokozatosan tegyük a tűzhely meleg részére. Csak rázogassuk, keverni nem szabad. Ha a hús már félig megpuhult, hozzáadjuk a cseresznyepaprikát, a gombát és egy pohár fehérbort, most az egyszer megkeverjük. A megtisztított és hasábokra vágott burgonyát hozzáadjuk, összerázzuk, ha nincs annyi lé, hogy a burgonyát ellepje, akkor a maradék borral és kevés vízzel pótoljuk. Csak rövid levének szabad lenni!

Ha nincs birkahúsunk, akkor sertésoldalasból vagy marhahúsból is készíthetjük. Természetesen akkor- más ízt kapunk, de így is kiváló étel. Cseréptányér és fakanál illik a hegyi gulyához még a mai napig is.

Tyúkgulyás zöldbabbal (6 személyre)

1 tyúk (kb. 2 kg-os), 2 közepes vöröshagyma, tojásnyi zsír, 1 teáskanál színes paprika, 3-4 burgonya, 2 marék zöldbab, 1 gerezd fokhagyma, 1 pohár tejföl, 1-2 zöldpaprika, 1 paradicsom, késhegynyi őrölt bors, só, 1 evőkanál liszt.

A megtisztított tyúkot feldaraboljuk, a hagymát apróra vágjuk. A fetehevített zsírban a hagymát kissé megfonnyasztjuk, beletesszük a színes paprikát, kevés vízzel azonnal fölengedjük. A hagymás-paprikás lébe a húst is beletesszük, megforgatjuk, megsózzuk és lefedve rövid lében pároljuk. Ha a levét elfőtte, hozzátesszük a zúzott fokhagymát, az őrölt borsot, egy-két keverés után annyi vízzel engedjük föl, ami éppen ellepi. Lefedjük, lassú tűzön puhára főzzük. Ha a hús megpuhult, beletesszük az apró kockára vágott burgonyát, a megtisztított és 2-3 cm-es darabokra tördelt zöldbabot, a darabokra vágott zöldpaprikát, a paradicsomot, és ha kell, annyi vizet öntünk utána, hogy az egész anyagot jól ellepje. Tovább főzzük, amíg a burgonya és a zöldbab teljesen megpuhul. A tejfölből 1 kanál liszttel habarást készítünk, a megfőtt leveshez öntjük, néhány percig együtt forraljuk.

Hetési csirkeleves almával

1 csirke, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, 2 tojássárgája, 4-5 pogácsaalma, 2 evőkanál cukor és só.

A megtisztított és feldarabolt csirkét hideg vízben főni tesszük. Ha forr, a habját leszedjük, sózzuk, és az apróra vágott petrezselyemzöldjével ízesítjük. Amint a csirke megfőtt, a levest a fele tejföllel és liszttel behabarjuk. Csak rövid ideig főzzük. A hámozott almát kockára vágjuk, kevés vízzel és a cukorral nem túl puhára külön megfőzzük, és a levével együtt a leveshez adjuk. A maradék tejfölt a tojássárgával elkeverjük, és a forró levest rámerjük.

Csirkeaprólék-leves

1 csirke apróléka, 2 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, fél diónyi vöröshagyma, 1 kis fej karfiol, késhegynyi őrölt bors, 1 teáskanál liszt, diónyi zsír, 1 csomó petrezselyemzöld, 2 szál zellerlevél, 1 bögre zöldborsó, só. Az aprólékat feldaraboljuk, megmossuk és lecsurgatjuk. A zöldséget megtisztítjuk, kockára vágjuk, a karfiolt rózsáira szedjük, megmossuk, és lecsepegtetjük. A hagymát lereszeljük. A zsírt felhevítjük, és az aprólékat beletesszük, kevergetjük. Ha a levét elfőtte, az aprított zöldséget és a reszelt hagymát hozzátesszük. Tovább pírítjuk, ha zsírjára sült, a liszttel meghintjük, kissé még kevergetjük, majd hideg vízzel fölengedjük, és fölforraljuk, megsózzuk, borsozzuk, beletesszük a borsót és a zellerlevelet. Ha a hús és a zöldség majdnem puha, hozzátesszük a karfiolt és annyi meleg vizet, amennyi levesre szükségünk van, és tovább főzzük. Ízlés szerint megsózzuk. Betétnek apró galuskát szaggatunk a levesbe. Tálalás előtt a zellerlevelet vegyük ki a levesből, apróra vágott petrezselyemmel szórjuk meg.

Csirkebecsinált-leves gombával (6 személyre)

1 csirke, 3-4 sárgarépa, 2 petrezselyem, 1/2 zeller, 1 közepes vöröshagyma, 3-4 evőkanál olvasztott zsír, 6-7 szép gomba (szárított gombából 3-4 dkg), 1 kanál liszt, 1/2 csomó petrezselyem zöld, késhegynyi őrölt bors, só, 1 dl tejszín.

A megtisztított csirkét feldaraboljuk, megmossuk, lecsurgatjuk. A zöldségfélét megtisztítjuk, karikára vágjuk. A feldarabolt csirkét egy nagyobb lábasba tesszük, és felöntjük 3 liter hideg vízzel, ha felforrt, a habját leszedjük. Hozzáadjuk a zöldséget, a sót. A gombát megtisztítjuk, apróra vágjuk, a hagymát lereszeljük. A zsír egy részén sárgára pirítjuk a lereszelt hagymát, beletesszük a gombát, és addig pirítjuk, amíg a levét el nem főtte. Megszórjuk őrölt borssal, vágott petrezselyem zölddel, keveset keverjük, és vízzel felöntjük. Ha a hús és a zöldség is majdnem puha, akkor a gombát hozzáöntjük. A megmaradt zsírból és lisztből világos rántást készítünk, felengedjük vízzel és a tejszínnel, simára keverjük, és a forrásban lévő leveshez öntjük. Betétnek tehetünk bele kiskockát. Tejszín helyett tejet is használhatunk.

Velőderelye-leves

75 dkg marhacson, 1 velős csont, 3 sárgarépa, 2 petrezselyem, 1 cikk kelkáposzta, 1 kisebb karalábé, 1 fej kisebb vöröshagyma, 1 zeller, 1 nagyobb burgonya, 1 zöldpaprika, 1 gerezd fokhagyma, 8-10 szem egész bors és só.

A csontokat megmossuk, 3 liter hideg vízben feltesszük főni. Lassan felforraljuk, közben a habját leszedjük, megsózzuk. A tisztított zöldségfélét hasábokra vágjuk, a hagymát, a burgonyát egészben tesszük a zöldségekkel együtt a levesbe. Ha a leves letisztul, akkor a borsot hozzátesszük. Lassan forrjon, hogy szép, tiszta levesünk legyen. Ha kész, leszűrjük, és a velős derelyét belefőzzük. A derelyét külön is kifőzhetjük és úgy adjuk a leveshez. A velős derelye készítését a levesbetétek készítésénél találjuk.

Marhafarokleves (6 személyre)

2 kg marhafarok, 4 sárgarépa, 3 petrezselyem, fél karalábé, 1 zeller, 1 közepes nagyságú vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, pár szem köménymag, 15-20 szem fekete bors, só.

A marhafarkat a csigolyáknál feldaraboljuk, megmossuk és 6 liter hideg vízben főni tesszük. Lassan felforraljuk, lehabozzuk, és tovább főzzük. A habját ismét leszedjük, hozzáadjuk a megtisztított és hasábokra vágott zöldségfélét (a hagymákat egészben), a borsot és a köménymagot. Megsózzuk, lassan főzzük, hogy zavaros ne legyen. Kb. 2,5 óra kell a főzéséhez. Ha kész, kevés ideig ülepedni hagyjuk és leszűrjük. A leszűrt levesbe finommetéltet vagy tojásgombócot vagy májgombócot tehetünk (l. levesbetétek).

Orjaleves (1-6 személyre)

2 kg sertésgerinc (húsos csont), 4 sárgarépa, 2 petrezselyem gyökér, 1/4 karalábé, 1/2 zeller, 1 vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál szárított vargánya, 1 cikk kelkáposzta, 15-20 szem bors, só.

A húsos gerincet feldaraboljuk, megmossuk, és a mennyiségének megfelelő nagyságú fazékba tesszük. Felöntjük annyi vízzel, hogy legalább négyujjnyival ellepje. Lassan felforraljuk, vigyázva, hogy a habja bele ne főjön. Lehabozzuk, lecsendesítjük a forrást, és még 15-20 percig főzzük. Ismét leszedjük a habját, és beletesszük a megtisztított és feldarabolt zöldségfélét. A hagymákat egészben tesszük a levesbe, utána sózzuk, és a borsot is a levesbe tesszük. Lassan főzzük, legalább 2,5-3 órát. Ha elkészült, kicsit ülepedni hagyjuk, és finom szitán átszűrjük. Betétnek cérnametéltet vagy csigatésztát főzzünk bele. A húst a zöldségekkel együtt tálaljuk, ecetes tormát adunk hozzá.

Gyöngytyúkleves kelkáposztával

1 gyöngytyúk (1,5 kg körüli), 15 dkg füstölt szalonna, tojásnyi zsír, 30 dkg kelkáposzta, 2 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál színes paprika, 1 mokkáskanál majoránna, 1 csipet borsikafű, 2 evőkanál liszt, 1 pohár tejföl, só, 1 tojásból galuska.

A megtisztított gyöngytyúkot feldaraboljuk, megmossuk, jól lecsurgatjuk. A szalonnát apró kockára vágjuk. A tisztított vöröshagymát lereszeljük. A fokhagymát megzúzzuk. Az összevágott szalonnát kiolvasztjuk, és hozzátesszük a zsírt, beletesszük a reszelt vöröshagymát, kissé pirítjuk. Hozzáadjuk a fokhagymát, a színes paprikát, gyorsan elkeverjük, és kevés vízzel fölengedjük. A paprikás lébe tesszük a húst, megsózzuk, rárakjuk a fűszereket, elkeverjük, és felöntjük annyi vízzel, hogy bőven ellepje. Lefedjük, és lassan puhára főzzük. Ha a hús már majdnem megfőtt, hozzáadjuk a csíkokra vágott kelkáposztát, és együtt puhára főzzük. A tejfölt a liszttel elkeverjük, kevés vízzel hígítjuk, és a leveshez szűrjük. Jól összeforraljuk, és külön kifőzött galuskát adunk hozzá. Egytálételnek is adhatjuk, de akkor kevesebb lével készítjük.

Göcseji pulykaleves (7-8 személyre)

1 pulyka (2-3 kg), 4-5 sárgarépa, 3 petrezselyemgyökér, 1 zeller, 1/2 karalábé, 1 bögre zöldborsó, 1 vöröshagyma, pár szelet gomba, csipet kakukkfű, só, 20 szem bors.

A megtisztított pulykát kettévágjuk, a mellehúsát a csonttól lefejtjük, a combokból az inakat kihúzzuk. A lecsontozott mellehúsát félretesszük, a többi húst megmossuk, és feltesszük főni egy nagyobb edényben. Annyi vizet öntünk rá, ami legalább két-ujjnyival ellepi, ha felforrt, lehabozzuk és megsózzuk. A tisztított zöldségeket feldaraboljuk, és a fűszerekkel együtt a levesbe tesszük. A hagymát egészben tesszük bele. A levest lassan főzzük, 2,5 óráig. A főzés befejezése előtt 15-20 perccel a gombát és a borsót beletesszük. Ha a leves elkészült, megízleljük, és ha kell, utána fűszerezhetünk. A levest leszűrjük, és májgombócot főzünk bele. A főtt húshoz gesztenyemártást vagy almamártást adunk.

Lúdleves tilaji módon (10 fő részére)

3 kg libahús, 4-5 sárgarépa, 3-4 petrezselyemgyökér, 1 zeller, 1/2 karalábé, 1 cikkely kelkáposzta, 15-20 szem bors, 1 fej vöröshagyma, pár szem kömény, 1 gerezd fokhagyma, 1 zöldpaprika, parányi babérlevél, só. A feldarabolt (négyfelé vágott) libát megmossuk, 6-7 liter hideg vízben feltesszük főni. Ha felforrt lehabozzuk, megsózzuk és mérsékelt tűzön főzzük. Félórai főzés után a tisztított és darabokra vágott zöldségfélét a levesbe tesszük. A hagymát, a zöldpaprikát egészben tesszük a levesbe, belerakjuk a fűszereket is, tovább lassan főzzük, amíg a hús megpuhul. Rövid ideig pihenni hagyjuk, leszűrjük, és belefőzzük a lúdgége tésztaát. A tésztaát külön is kifőzhetjük. A főtt húshoz paradicsommártást adunk, és így tálaljuk. (Ezt a levest a nagytilaji búcsúra készítették, egyes családok ma is elkészítik.)

Lakodalmi tyúklevés (tiklevés) finommetélttel (6 személy részére)

1 tyúk (kb. 2 kg), 3 nagyobb sárgarépa, 2 nagyobb petrezselyemgyökér, 1/2 zeller, 1/4 karalábé, diónyi vöröshagyma, 10 szem fekete bors, só és egy parányi szerecsendió, 1 kisebb zöldpaprika. A megtisztított tyúkot általában egészben tesszük fel 4-5 liter vízben főni. Ha felforrt, a habját leszedjük, lecsendesítjük, és ismét habozzuk. A megtisztított és hasábokra vágott zöldségeket, a sót, a borsot, a szerecsendőt a levesbe rakjuk, és lassan főzzük addig, míg a hús puha nem lesz. Vigyázzunk, hogy erősen ne forrjon, mert akkor levesünk zavaros lehet. Ha a leves megfőtt, leszűrjük, és finommetéltet főzünk bele, úgy tálaljuk. A főtt húshoz zsemlemártást vagy paradicsommártást adunk. (Lakodalmakra ezt a levest 20-25 tyúkból főzik, ha nem elég szép aranyszínű a leves, akkor egy csipetnyi sáfrányt tesznek bele.)

Nyári zöldségleves

2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 karalábé, 1 zeller, 1 evőkanál olvasztott zsír, 1 evőkanál liszt, 1 kisebb vöröshagyma, 1 csomó petrezselyem zöld, csipetnyi őrölt bors, só.

A sárgarépát, a petrezselyemgyökert, a zellert, a karalábét megtisztítjuk, megmossuk, és apró kockára vágjuk, felhevített zsírban lepirítjuk. Ha zsírjára sült, a reszelt vöröshagymát hozzáadjuk, kissé még pirítjuk, liszttel megszórjuk, kicsit még pirítjuk. Vízzel vagy csontlével felengedjük. Megsózzuk, az őrölt borsot beleszórjuk. Lassan készre főzzük, és petrezselyem zölddel ízesítjük. Különböző betéteket főzhetünk bele. (Galuskát, daragaluskát, burgonyagombócot, húsgombócot stb.)

•<?? ? Zöldborsóleves

2-3 sárgarépa, 1 nagyobb petrezselyemgyökér, 1 evőkanál olvasztott zsír, 1 lapos evőkanál liszt, 1/2 kg hüvelyes zöldborsó, 1 csomó petrezselyemzöld, só.

A zöldborsót kifejtjük, a héját megmossuk és 1 liter vízbe főni tesszük. A zöldségeket megtisztítjuk, és apró kockára vágjuk. A zsírt felhevítjük, beletesszük az apróra vágott zöldségeket, gyengén lepirítjuk, megszórjuk liszttel, kicsit még pirítjuk, kevés hideg vízzel felengedjük, és felfőzzük. Hozzászűrjük a zöldborsó megfőtt hüvelyének levét, elkeverjük, és beletesszük a zöldborsót, megsózzuk. Apróra vágott petrezselyemzölddel megszórjuk, és lassan készre főzzük. Betétnek apró galuskát szaggatunk bele.

Karalábéleves

2 karalábé, 1 kisebb vöröshagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, 2 evőkanál langyos zsír, 2 evőkanál rizs, 2-3 evőkanál tejföl, 1 tojássárgája, 1 evőkanál liszt, só.

A karalábét megtisztítjuk, apró kockára vágjuk, zsíron megpároljuk kevés reszelt hagymával. Megszórjuk a liszttel és a finomra vágott petrezselyemzölddel, elkeverjük, és fölengedjük annyi vízzel vagy csontlével, hogy másfél liter legyen. Megsózzuk. Ha a leves forr, akkor a rizst beleszórjuk, néhányszor megkeverjük, hogy le ne süljön. Ha a karalábé és a rizs már puha, a tojássárgáját elkeverjük a tejföllel, és lassan rámerjük a levest.

Karfiolleves

2 nagyobb sárgarépa, 25-30 dkg csont, 1 petrezselyemgyökér, 1 fej karfiol, 2 evőkanál olvasztott zsír, 2 kanál liszt, 2-3 evőkanál tejföl, só, 1 csomó petrezselyemzöld.

A csontot megmossuk, a zöldségfélét megtisztítjuk, és hasábokra vágjuk. A csonttal együtt 1,5 liter vízben főni tesszük. Megsózzuk, és legalább másfél-két óráig főzzük. A megmosott kelvirágot rózsáira szedjük, és a leszűrt levesben puhára főzzük. A zsírból és lisztből világos rántást készítünk, hozzáadjuk a finomra vágott petrezselyemzöldet, és a levesbe keverve felforraljuk. Tálalás előtt belekeverjük a tejfölt.

Sóskaleves

1 marék sóska vagy 3 evőkanál sóskapüré, 1 evőkanál olvasztott zsír, 4 evőkanál liszt, 3 evőkanál tejföl, 1-2 tojás, 1 gerezd fokhagyma, só.

A zsírból és a fele lisztből rántást készítünk. A kész rántásba tesszük a zúzott fokhagymát, a megtisztított és jól megmosott, apróra vágott sóskát vagy pürét. Kevergetjük a rántást, hogy a sóska kissé párolódjon, hideg vízzel vagy csontlével fölengedjük. Jól felfőzzük, megsózzuk, annyi vizet adunk hozzá, amennyi levesre szükség van. A tejfölt elkeverjük a maradék liszttel. Kevés vizet adunk hozzá, simára keverjük, és a levesbe szűrjük. A keményre főtt tojást apróra vágva adjuk a leveshez betétnek.

Kaporleves

Fél marék kapor, 2 evőkanál olvasztott zsír, 3 evőkanál liszt, 3 evőkanál tejföl, 2 zsemle, só.

A kaprot jól megmossuk, apróra vágjuk. Világos rántást készítünk, és az összevágott kapor 3/4 részét a rántásba tesszük. Beletesszük a tejfölt, kissé elkevergetjük, fölengedjük 1,5 l hideg vízzel, és csomómentesre keverjük. Megsózzuk. Ha forr, a megmaradt kaprot beleszórjuk. Jól kiforraljuk, és tálaljuk. Pírtott zsemlekockát adunk hozzá.

Paradicsomleves

1/2 liter paradicsomlé, diónyi zsír, 2 evőkanál liszt, 2-3 evőkanál cukor, 2 szál zellerlevél, só.

A zsírt fölhevítjük, és beletesszük a lisztet, zsemleszínű rántást készítünk, hozzáadjuk a cukrot. Továbbpirítjuk, amíg a cukor olvadni kezd, paradicsomlével és hideg vízzel fölengedjük, és kevergetve felfőzzük. Beletesszük a zellerlevelet, és annyi vizet öntünk hozzá, hogy 1,5 liter levesünk legyen. Megsózzuk, készre főzzük. Betétnek tehetünk 2 kanál rizst vagy reszelt tésztát.

Almaleves

5-6 savanykás alma, 1 pohár tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 tojás, 3 evőkanál cukor, citromhéj, kis darab fahéj, csipetnyi só.

Az almát megtisztítjuk, és vékony szeletekre vágjuk. 1,5 liter hideg vízzel, cukorral, egy kis fahéjjal, egy kevés citromhéjjal, csipetnyi sóval feltesszük főni. Ha puhára főtt, azonnal behabarjuk a tejföllel elkevert lisztes habarással. Újra felfőzzük, és tálaláskor egy tojássárgáját keverünk a levesbe. ízlés szerint még cukrot adhatunk hozzá. A gyümölcsöt mindig a cukorral együtt tegyük fel főni. ízesíthetjük még kevés borral vagy kevés rummal. Az almaleves gyorsan elkészíthető. Tálalhatjuk melegen vagy nyáron hidegen is. Gyümölcslevest készíthetünk egresből, cseresznyéből, ribiszkéből, meggyből és egyéb gyümölcsökből is. A gyümölcs mennyisége 30-40 dkg legyen. Elkészítésük az almaleveséhez hasonló. Egyénileg ízesíthetjük.

Aszaltszilva-leves

2-3 marék aszalt szilva, kis darab fahéj, 3 pupozott kanál cukor, 1 dl bor, diónyi vaj, 1 pohár tejföl, 3 kanál liszt és só.

Az aszalt szilvát langyos vízben többször átmoszuk. Átmosás után 1 liter hideg vízben feltesszük főni. Hozzátesszük a bort, a cukrot, a fahéjat, kevés sót, és puhára főzzük. Tejfölben a lisztet simára elkeverjük, hideg vízzel hígítjuk, és a leveshez szűrjük. Kissé tovább forraljuk, és forrás közben a vajat hozzáadjuk, ízeleljük meg, és ízlés szerint ízesíthetjük még cukorral vagy borral. Régen ez a leves karácsony előtti napon került az asztalra.

Borleves

4 tojás, 1 citrom, csipetnyi szerezsendió-virág, 2 szem szegfűszeg, 20 dkg cukor, 2 dl víz, 1 liter fehérbor. A tojássárgát a cukorral, a citrom levéllel habosra keverjük. A bort és a vizet a fél citrom héjával fölforraljuk, és 3/4 részét állandó keverés mellett fokozatosan hozzáadjuk a habosra kevert tojássárgákhoz. Melegen tartjuk, de nem forraljuk föl. 2 tojás fehérjét kemény habnak felverünk, a megmaradt bort fölforraljuk, a fűszereket beletesszük, és néhány percig együtt főzzük. A darabos fűszereket kiszedjük, és a tojásfehérjék habjait galuskaként a borba szaggatjuk. Megforgatjuk, és a tojássárgával készült bort óvatosan hozzáöntjük, de tovább nem főzzük. A galuskával együtt tálaljuk.

Köménymagleves

2 evőkanál zsír, 3 evőkanál liszt, késhegynyi színes paprika, 1 makkáskanál köménymag, só.

A zsírból és a lisztből barna rántást készítünk. A köménymagot a rántásba szórjuk, keverés közben pirítjuk, amíg a köményszemek kipattognak. Nagyon kell vigyázni, mert könnyen odaég a rántás. Így jobb ízű a leves,

mintha csak vízben főzzük ki a köménymagot. Beletesszük a színes paprikát, hideg vízzel felengedjük, simára keverjük, és forrás közben annyi vizet öntünk hozzá, amennyi levesre szükségünk van. Felfőzzük, megsózzuk, szitán átszűrjük, pirított kenyérkockával tálaljuk. Ez a leves tejjel is elkészíthető: a kész levesbe beleuntjuk a tejfölt, és elkeverjük. A köménymaglevest pár csepp ecettel is ízesíthetjük.

Tejes zuzorka leves

1,5 liter tej, 1/2 liter víz, 1 tojás, 15 dkg liszt, só.

A vizet felforraljuk, gyengén megsózzuk, hozzáöntjük a tejet, és tovább forraljuk. Forrás közben beletesszük az előre elkészített zuzorkát. Még egy-két percig forraljuk, utána tálalhatjuk. Régen gyermekeknek és öregeknek kedvelt vacsoraétele volt. Zuzorka: lásd levesbetétek.

Savanyú tojásos leves

4 tojás, 3 evőkanál zsír, 3-4 evőkanál liszt, 1 csapott kávéskanál cukor, 2 kanál ecet, 1 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, késhegynyi színes paprika, 1 babérlevél, 2 kanál tejföl, só.

A zsírból és a lisztből jó barna rántást készítünk, a cukrot a rántásba keverjük. Beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, kicsit még pirítjuk, és hozzátesszük a zúzott fokhagymát. Elkeverjük, hozzátesszük a színes paprikát, és hideg vízzel azonnal fölengedjük. Kevergetve teljesen simára felfőzzük, és annyi vizet teszünk hozzá, amennyi levesre szükségünk van. Megsózzuk, beletesszük az ecetet és a babérlevelet, és így főzzük 10-15 percig. A feltört tojásokat egyenként a forró levesbe engedjük. Vigyázzunk, hogy a tojások szét ne folyjanak. Tálaláskor a tejfölt a tálba öntjük, és kevergetve rámerjük a forró levest.

Hetési hajdinagombóc-leves

2 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 1 vöröshagyma, diónyi zsír, 1 evőkanál liszt, késhegynyi színes paprika, só, 1 csomó petrezselyemzöld, 1-2 kanál tejföl.

A zöldségfélét megtisztítjuk, feldaraboljuk, és 1,5 liter hideg vízbe főni tesszük. Zsemleszínű rántást készítünk, kevés reszelt vöröshagymát teszünk bele, kicsit még pirítjuk, hozzátesszük a színes paprikát; a tejfölt kevés vízzel simára keverjük, és a forrásban lévő leveshez adjuk. Így főzzük még 10-15 percig. A levest leszűrjük, a benne főtt zöldségeket szitán áttörjük, és visszatesszük a levesbe, belefőzzük a hajdinagombócot. (Lásd levesbetétek.) Nagyon régi leves, ma már szinte nem is ismerik.

Levesbetétek

A húslevesbetétek közül a tésztafélék a legfontosabbak. A levesbe való tésztát minél keményebbre kell gyúrni. A csak tojással gyúrt tésztát nem kell külön kifőzni, mindjárt befőzhetjük a levesbe. Nagy előnye még, hogy sokáig eltartható. A minél vékonyabbra kisodort tésztaleveleket egy ideig szikkadni hagyjuk. A szikkadt leveleket az összevágásnál egymásra rakhatjuk és nem kell lisztezni. Az elraktározásra szánt tésztát lassan szárítsuk ki. Ha nagyobb mennyiséget gyúrunk, akkor az egyes cipókat gyengén zsírozzuk le, vagy takarjuk be, hogy meg ne kérgesedjenek.

t- Finommetélt

f- . ? ? ? .

1 tojás, 10-12 dkg liszt, csipetnyi só.

A lisztet megszitáljuk. A gyúródeszkán a lisztben kis fészket készítünk, beletörjük a tojást, és beletesszük a csipetnyi sót. Nagyon jól összegyúrjuk. Kis cipót formálunk belőle. Pár percig pihentetjük, és nyújtóféval nagyon vékonyra elnyújtjuk. Kicsit hagyjuk szikkadni, majd a nyújtófára felcsavarjuk. Éles késsel közepén végigvágjuk, utána kettévágjuk, és a lapokat egymásra tesszük, és nagyon éles késsel hajszálvékonyra metéljük. Ugyanígy készítjük a kockatésztát is, csak az egymásra rakott tésztaleveleket nem vékonyra, hanem kockára vágjuk.

Tyúkfültészta

A tészta úgy készül, mint a finommetélté. A tésztaleveleket feldaraboláskor nagyobb (1 cm oldalú) kockára vágjuk. A kockák két szemben lévő sarkát összecsípjük, majd megfordítjuk és az ellenkező oldalon is a szembe lévő sarkokat összecsípjük.

Lúdgége tészta (csigatészta) ?

Vékony levestésztát készítünk - mint a finommetéltnél. Nem csavarjuk fel sodrófára, hanem derelyevágóval nagy kockára vagdaljuk. A kocka egyik sarkát ráhajtjuk egy hurkapálcára, és az erre a célra készített bordán végigsodorjuk. Nagyon szép lúdgége formát kap a tészta. Ezt a tésztát ünnepélyes alkalmakkor lúdlevesbe vagy lakodalmi húslevesbe tették, de bármilyen húslevesbe betétnek adhatjuk. Elkészítése nagyon munkaigényes, de nagyon szép, rendkívüli levesbetét.

Epertevéi tészta Cifrapacó

1 tojás, 10-12 dkg liszt, csipetnyi só.

Lisztből, tojásból, kevés sóval kemény tésztát gyúrunk. Kis cipót formálunk belőle. Pár percig letakarva pihenni hagyjuk, és nyújtófával nagyon vékonyra nyújtjuk ki. A tésztát a gyúródeszkán kiterítve rövid ideig pihentetjük, szikkadni hagyjuk. Derelyevágóval (cíframetélővel) kis négyzeteket vágunk, és csontlevesbe vagy húslevesbe tesszük.

Reszelt tészta

1 tojás, 12 dkg liszt, csipetnyi só.

A tojásból, lisztből jó kemény tésztát gyúrunk, és tésztareszelőn lereszeljük. Különböző lyukú reszelőkön különböző nagyságúra készíthetjük. Az „öregebb” reszeltet terítsük szét, szárítsuk meg, és tarhonyaként is felhasználhatjuk. Az apróbb reszeltet bármilyen levesbe betétnek főzhetjük.

Csipkedett tészta

1 tojás, 12 dkg liszt, 2 evőkanál víz, csipetnyi só.

A tojásból, lisztből a víz és a só hozzáadásával tésztát gyúrunk, simára kidolgozzuk. Kicsit ellapítjuk, és apróra lecsipkedjük. Bablevesbe, gulyásba és egyéb levesekbe használják.

Zsírban sült borsó (rántott borsó)

1 tojás, 2-3 evőkanál tej, csipetnyi só, 3 evőkanál liszt és zsír a kisütéséhez.

A tejet a tojással jól elkeverjük, és a lisztet hozzáadjuk. Megsózzuk, és sűrű palacsintatésztát keverünk. Egy nagyobb lyukú reszelőn vagy tésztafedő kanálon forró zsírba engedjük. Szép rózsaszínűre sütjük, szitára szedjük, és a levesbe tálaljuk.

Csurgatott tészta

1 tojás, 2,5 kanál liszt, csipetnyi só, 1/2 dl tej.

A tojást, a lisztet, a söt tejjel jól összekeverjük. Kis lyukú tölcséren a levesbe csurgatjuk. Ha a tészta kemény, tejjel hígíthatjuk.

Daragaluska

1 tojás, 5 lapos evőkanál búzadara, késhegynyi szódabikarbóna és csipetnyi só.

A tojást villával fölverjük, beletesszük a szódabikarbónával elkevert búzadarát. Megsózzuk, összekeverjük. 1-2 percig állni hagyjuk, majd a lassú forrásban lévő levesbe szaggatjuk. Kis időre fedővel letakarva főzzük. Puha, nagy galuskákat kapunk.

Galuska

1 tojás, 4 kanál liszt és csipetnyi só.

A tojást jól felverjük, gyengén megsózzuk, és a liszttel elkeverjük. A forrásban lévő levesbe nagyon apróra szaggatjuk. Legjobb kis vágódeszkáról késheggyel a levesbe szaggatni.

Gombás galuska

1 tojás, 1/2 csomag vaj, 5 evőkanál liszt, 2 gombafej (vagy egy csipet szárított gomba), késhegynyi őrölt bors, kis csomó petrezselyemzöld, só és egy kis fej vöröshagyma.

A tisztított hagymát nagyon apróra vágjuk. A gombát jól megmossuk, leszárítjuk, és lereszeljük. A vajat felhevítjük, a hagymát világosra pirítjuk benne, hozzátesszük a gombát, az apróra vágott petrezselyemzöldet, megszórjuk borssal, sóval, elkeverjük, kicsit pirítjuk, majd kihűtjük. A tojást egy evőkanál vízzel fölverjük, a gombát és a lisztet hozzátesszük. Jól összekeverjük, és a levesbe szaggatjuk.

Zuzorka

1 tojás, 6-7 kanál liszt, csipetnyi só.

A tojást a liszttel jól összekeverjük, megsózzuk, a tésztát részletekben tenyerünk közt jól összemorzsoljuk, és a levesbe szórjuk. Tejlevesbe és egyszerű rántott levesbe használjuk.

Májgaluska

2-3 csirkemáj vagy féltenyérnyi sertés- vagy borjúmáj, 2 evőkanál olvasztott zsír, diónyi vöröshagyma, 1 tojás, 1/2 zsemle, 1 evőkanál zsemlemorzsa, kevés liszt, fél csomó petrezselyemzöld, késhegynyi őrölt bors, csipetnyi majoránna és só.

A májat elkaparjuk vagy ledaráljuk. A tisztított hagymát lereszeljük. A tisztára mosott petrezselyemzöldet apróra vágjuk. A felhevített zsírban világosra pirítjuk a hagymát, hozzátesszük a petrezselyemzöldet, elkeverjük, és azonnal levesszük a tűzről. A májat összekeverjük a felvert tojással, a közben megáztatott, kicsavart és szétmorzolt zsemelével és zsemlemorzzával. Hozzáadjuk a hagymát, a fűszereket és alaposan elkeverjük. Annyi lisztet teszünk a masszához, hogy jó galuskatésztát kapjunk. A forró levesbe szaggatjuk. Ha a galuska szétmenne, kevés morzsát keverjünk még hozzá.

Májpite

Tenyérnyi máj (15-20 dkg), 3 tojás, 1 kisebb vöröshagyma, 4-5 evőkanál liszt, késhegynyi őrölt bors, csipetnyi

majoránna, fél csomó petrezselyemzöld, diónyi vaj, diónyi zsír és só.

A májat elkaparjuk vagy ledaráljuk. A tisztított vöröshagymát finomra reszeljük. A tisztára mosott petrezselyemzöldet apróra vágjuk. A vaját a tojássárgájával jól kikeverjük, hozzáadjuk a májat, a reszelt vöröshagymát, a fűszereket, a sót, a petrezselyemzöldét, a lisztet. Az egész anyagot jól összekeverjük. A tojások fehérjét kemény habnak felverjük, és a májas keverékkel könnyedén összekeverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe tesszük, és lassú tűzön megsütjük. Ha kihűlt, kis kockára vágjuk, és a levesbe tesszük.

Vajas galuska

1 tojás, 1/2 csomag vaj, 6 evőkanál liszt, csipetnyi só, 1/2 dl tej.

A tojást a vajjal jól kikeverjük, hozzáadjuk a sót, a lisztet, a tejet, jól elkeverjük, és a levesbe apró galuskákat szaggatunk.

Zsemlegombóc

1 zsemle, 1,5 tojás, 1 kisebb vöröshagyma, fél csomag petrezselyemzöld, kis tojásnyi zsír, csipetnyi őrölt bors, 3-4 evőkanál liszt, só.

A kis kockákra vágott zsemlét kevés zsíron megpirítjuk. Az apróra vágott vöröshagymát a maradék zsírban megfuttatjuk, hozzáadjuk a tisztára mosott és apróra vágott petrezselyemzöldet, jól elkeverjük, és kis ideig hűlni hagyjuk. A lisztből, tojásból kevés vízzel, sóval gyengébb galuskatésztát készítünk, belekeverjük a pirított zsemlekockát, a borsot, a pirított vöröshagymát. Jól összekeverjük, és legalább 20-25 percig állni hagyjuk. Vizes kézzel apró gombócokat formálunk belőle, és a forró levesben vagy külön sós vízben kifőzzük. Ha külön sós vízben főztük ki a gombócot, akkor a tálalás előtt tesszük a levesbe.

Burgonyagombóc

3 burgonya, 2 tojás, 1 teáskanál tejföl, 1 kis fej vöröshagyma, ujjnyi füstölt szalonna, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál zsemlemorzsa, csipetnyi őrölt bors, csipetnyi reszelt szerecsendió, só.

A burgonyát megmossuk, héjában főni tesszük, ha megfőtt leszűrjük, héját lehúzzuk, és burgonyanyomón áttörjük. A füstölt szalonnát apróra vágjuk, kiolvasztjuk. A zsírjában megpirítjuk a finomra reszelt hagymát. Ha a burgonya teljesen kihűlt, hozzáadjuk a tojásokat, a fűszereket, a tejfölt, a csipetnyi sót, a lisztet, a zsemlemorzsat, és végül a pirított hagymát a szalonna tepertőjével együtt. Jól összegyúrjuk, lisztes kézzel kis gombócokat formálunk, és a levesben kifőzzük.

Húsgombóc

15 dkg apró hús, 3 evőkanál rizs, 1 kis fej vöröshagyma, csipetnyi őrölt bors, 1 evőkanál olvasztott zsír, 1 tojás, csipetnyi só.

A húst ledaráljuk. A fölhevített zsíron a rizst megfuttatjuk, a hagymát meg reszeljük, és a rizs közé keverjük. Megforgatjuk, annyi forró vízzel fölengedjük, ami éppen ellepi. Félig megpároljuk, a tűzről levesszük, kihűtjük, és a húshoz adjuk. Hozzáadjuk a tojást, a sót, a borsot, jól összegyúrjuk, vizes kézzel kis gombócokat formálunk belőle. (Tehetünk a hús közé apróra vágott petrezselyemzöldet is.) Zöldséglevesbe való.

Hajdinagombóc

1 bögre hajdinakása, 2 ujjnyi füstölt szalonna, fél fej vöröshagyma, 1 evőkanál vágott petrezselyemzöld, 1 tojás, kevés só.

A hajdinakását lobogó vízzel leforrázzuk, és állni hagyjuk. Ha a kása megdagadt, akkor sós vízben jó keményre megfőzzük, és kihűtjük. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk és kiolvasztjuk. A pörccöt kiszedjük, a zsírjában megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, beledobjuk az apróra vágott petrezselyemzöldet, elkeverjük, és a kásához adjuk. Hozzáadjuk a tojást, a sót, és jól összegyúrjuk. Vizes kézzel gombócokat formálunk, és a levesbe főzzük.

Köleskásagombóc

1/2 liter tej, 1 kisebb bögre köleskása, 1/2 vaj, 3 tojás, csipetnyi só.

A tejet felforraltjuk, és folytonos keverés mellett a kását belefőzzük. Nem kell egészen megfőzni. A tűzről levesszük, tálra tesz-szük és kihűtjük. A vaját a tojássárgákkal kikeverjük, megsózzuk és hozzáadjuk a kásához. A fehérjéket kemény habbá verjük és óvatosan a kásához keverjük. Kis gombócokat formálunk belőle, és tejlevesben vagy egyéb levesben kifőzzük.

Tojásgombóc

3 tojás, diónyi vaj, 3 evőkanál liszt, 1 kis fej vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, só.

Két tojást keményre főzünk, hideg vízbe kiszedjük, megtisztítjuk, és drótszitán átpasszírozunk. Hozzáadjuk a reszelt vöröshagymát, a sót, a borsot, a nyers tojást, az olvasztott vaját. Liszttel megszórjuk, jól összegyúrjuk, vizes kézzel kis gombócokat formálunk, és a levesben kifőzzük. Ha a gombócok lágyak, liszttel sűrítethetjük. Marhahúslevesek kitűnő betétje.

Habart tojás

1-2 tojás, pici só.

A tojást jól fölverjük villával, megsózzuk, és a forrásban levő levesbe engedjük. Leginkább köménymagos

rántott levesbe, csontlevesbe tesszük.

Buggyantott tojás

Személyenként 1 tojás, só, 1-2 evőkanál ecet. j

Háromliteres lábosba 1,5 liter vizet felteszünk, hozzáadjuk az ecetet és a sót. A forrásban lévő vízbe egyenként beleengedjük a feltört tojásokat. Vigyázunk arra, hogy a tojások szét ne folyjanak. Addig főzzük, amíg a fehérje jól megalvad (kb. 3-4 pete). Lapátkanállal óvatosan kiszedjük, hideg vízzel leöblítjük és lapos tálra tesszük. Fokhagymás savanyú levesbe vagy kaszáslevesbe tehetjük, de főzelékfeltétnek vagy sóskamártáshoz is jó.

Velős derelye

1 tojás, 7 evőkanál liszt, só.

Töltelékhez: 20 dkg velő, 1 zsemle, 2 tojás, késhegynyi őrölt bors, 1 bögre tej az áztatáshoz, só, diónyi zsír, 1 kis fej hagyma.

A lisztből a tojással kevés vízzel, sóval tésztát gyúrunk. Simára dolgozzuk, cipót formálunk belőle, és vékonyra kinyújtjuk. A kinyújtott tésztát félbehajtjuk, megjelöljük a közepét és vissza kinyitjuk. Az egyik felét kockára bejelöljük, és minden kocka közepébe a velős töltelékből kis halmokat rakunk. Tojásfehérjével a kocka széleit megkenjük, ráhajtjuk a tészta másik felét, ujjunkkal összenyomogatjuk, derelyevágóval elvágjuk, és a forró levesben kifőzzük.

Töltelék készítése: A velőt hideg vízben kiáztatjuk, lehártyázzuk, megmossuk, elkaparjuk vagy ledaráljuk, a zsírt kissé felhevítjük, a hagymát apróra vágjuk, a zsírban félig megpirítjuk, hozzáadjuk a tejben megáztatott és kicsavart zsemlet, az egész tojást és egynek a sárgáját, az őrölt borsot, sót, nagyon jól kidolgozzuk, és a tésztára kis halmokba rakjuk. Húslevesbe, csontlevesekbe egyaránt felhasználható.

Koldustáska (tepertős derelye)

1 tojás, 7 evőkanál liszt, csipetnyi só.

Töltelékhez: 15 dkg tepertő, 1 kis fej vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, csipet só.

Tésztája ugyanúgy készül, mint a velős derelyénél. Töltelék készítése: a tepertőt ledaráljuk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, a sót, a borsot, gyenge tűzön kicsit pároljuk. Kihűtjük és a tüdős táskánál leírt módon töltjük és tesszük a levesbe.

Tüdős táska

1 tojás, 7 evőkanál liszt, csipetnyi só. Töltelékhez: 20 dkg sertés- vagy borjútüdő, 1 vöröshagyma, 2 tojás, 2 csapott evőkanál morzsa, 1 mokkáskanál őrölt bors, csipetnyi majoránna, petrezselyemzöld, diónyi zsír, só.

A tésztát ugyanúgy készítjük, mint a velős derelyénél. Töltelék készítése: a tüdőt megfőzzük, leszűrjük és ledaráljuk. A tisztított hagymát megreszeljük, a hagymát a felhevített zsírban világosra pirítjuk, hozzáadjuk az apróra vágott petrezselyemzöldét és a ledarált tüdőt. Sóval, borsal, majoránnával fűszerezük. Hozzáteesszük az egész tojást, egynek a sárgáját, a zsemlemorzsat, és nagyon jól kidolgozzuk. Ha kihűlt, kis halmokat rakunk a tésztakockákra.

Hajdina

Ha a táskák egymás mellett levő két sarkát levágjuk, akkor kis, süveg alakú táskákat kapunk.

Főzelékek

Régebben a főzelékek hosszú lével készültek, szinte sűrűbb levesek voltak, amelyhez ebédre pogácsát vagy prószafélét adtak, de előfordult, hogy vacsorára egymagában fogyasztották. Készítési módjuk és az étkezésben elfoglalt helyük sokat változott. A mai falusi konyhákban szinte minden friss, szárított és tartósított zöldségféléből, hüvelyesből, burgonyából készítenek főzeléket, amelyet rántással, habarással, lisztbeszórással sűrítenek. Jó főzeléket csak ép, egészséges, jól kezelt alapanyagból főzhetünk. Ügyeljünk arra, hogy puha legyen, de túl ne főzzük vagy pároljuk, mert sokat veszít értékéből. A rántás sima legyen, és a hagymafélékkel sokáig ne pirítsuk, csak keverjük el és engedjük föl. Az ízesítést, fűszerezést ne vigyük túlzásba. Lehetőleg csak a tálalás idejére készítsük el. A babot, a vágott borsót, a lencsét a főzés előtt áztassuk be hideg vízbe, és minden esetben hideg vízbe tegyük fel főni.

Babfőzelék

2 bögre tarkabab, tojásnyi zsír, 4 kanál liszt, 1 kisebb hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 1 evőkanál ecet, 2 tenyérnyi szalonnabőrke vagy 2 köröm, 2 kanál tejföl, 1 kávéskanál színes paprika, só.

A megtisztított babot megmossuk, egy éjjelen át hideg vízben áztatjuk. A bőrkét vagy a körmöt meleg vízben megmossuk, megkaparjuk, feldaraboljuk, és feltesszük főni annyi vízben, ami ellepi. (Ha a köröm vagy a bőrke sós, csak később sózzuk meg az ételt.) Ha félig megfőtt, az áztatott babot hozzáteesszük, a babérlevéllel együtt. Fedővel letakarva puhára főzzük, közben mindig pótoljuk a vizet. A lisztből és zsírból rántást készítünk, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát, elkeverjük, hozzáteesszük a színes paprikát, és vízzel azonnal fölengedjük. Összeforraljuk, és a főzelékbe szűrjük. Ízleljük meg, és ha kell, sózzunk utána. A tejfölt és az ecetet a főzelékbe keverjük, a babérlevelet kidobjuk. A bőrkét és a körmöt a főzelékkel együtt

tálalhatjuk. A babfőzelék készítéséhez jól felhasználhatjuk az előző napi füstölt hús levét.

Lencsefőzelék

1,5 bögre lencse, tojásnyi zsír, 3 evőkanál liszt, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál cukor, késhegynyi színes paprika, 1 citromhéj vagy egy levél fodormenta, 1 sertécsülök, 3 evőkanál tejföl, 1 evőkanál ecet, só.

A lencsét megválogatjuk, megmossuk, és egy éjjelen át hideg vízben áztatjuk. A füstölt csülköt is este beáztatjuk, reggel megkaparjuk, megmossuk, és külön hideg vízben feltesszük főni. Ha a csülök már puha, szűrjük le, és levében tegyük fel a lencsét. A babérlevelet és az egészben hagyott vöröshagymát tegyük hozzá, és gyenge tűzön főzzük tovább. A lé 1-2 ujjnyira lepje el. Fedővel takarjuk le. Többször meg kell keverni, mert könnyen leég. A zsírból és a kettő evőkanál lisztből világos rántást készítünk, és a cukorral barnára pirítjuk. Hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát, a citromhéját vagy a fodormentát és a színes paprikát. Gyorsan elkeverjük és hideg vízzel fölengedjük. Simára keverjük, és a megfőtt lencséhez szűrjük. Ha a csülök levétől nem elég sós, utána sózunk. A tejfölt elkeverjük a megmaradt liszttel, és a lencsét behabarjuk. Ecettel ízesítjük, és jól kiforraljuk. A főtt csülköt feldaraboljuk és külön tálaljuk.

Savanyú burgonyafőzelék

10-12 burgonya, tojásnyi zsír, 4 evőkanál liszt, 1 babérlevél, 1 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál színes paprika, 2 evőkanál ecet, 2 szál borsikafű, só.

A burgonyát meghámozzuk, és kockára vágjuk. Annyi sós vízben tesszük fel főni, amennyi éppen ellepi, hozzátesszük az egészben hagyott hagymát, a babérlevelet és a borsikafüvet. Fedővel letakarva puhára főzzük. A zsírból, a liszt feléből barnára pirított rántást készítünk, és az apróra vágott fokhagymát elkeverjük benne. Belekeverjük a paprikát, és azonnal hideg vízzel fölengedjük. Jól elkeverjük, és a megfőtt burgonyához szűrjük. A rántást a burgonyában elkeverjük, a hagymát és a babérlevelet kivesszük. Az ecetet kevés vízzel fölígítjük, a maradék liszttel behabarjuk (mintha tejfölös habarást készítenénk), és a főzelékhez szűrjük. Még egyszer jól elkeverjük, kiforraljuk, és ha kell, ecettel vagy sóval ízesítjük. Pirított vagy kövesztett (abált) házi sonkát adunk hozzá, de főtt hússal is tálalható.

Majoránna burgonyafőzelék

12 nagyobb burgonya, tojásnyi zsír, 4 evőkanál liszt, 1 teáskanál majoránna, 1 fej vöröshagyma, 1 pohár tejföl, só.

A megtisztított burgonyát karikára szeleteljük, annyi sós vízben tesszük fel főni, amennyi éppen ellepi. A zsírból, a liszt egy részéből zsemleszínű rántást készítünk, a hagymát finomra vágjuk, a rántásban elkeverjük, kicsit pirítjuk, hideg vízzel fölengedjük, felforraljuk, és a puhára főtt burgonyához öntjük. Hozzátesszük a majoránnát. A tejfölt elkeverjük a maradék liszttel, és hideg vízzel hígítva a forrásban lévő burgonyára öntjük. Jól kiforraljuk, megízleljük, ha kell, sóval, majoránnával ízesítjük. Sertéssültet adunk hozzá.

Paradicsomos burgonyafőzelék

10-12 burgonya, tojásnyi zsír, 1 kg friss paradicsom, 2 szál zellerzöld, 1 fej vöröshagyma, 4 evőkanál liszt, 2-3 evőkanál tejföl, só.

A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, és karikára szeleteljük. Annyi sós vízben, amennyi éppen ellepi, feltesszük főni. Hozzáadjuk a tisztára mosott zellerzöldet, és puhára főzzük. A paradicsomot megmossuk, feldaraboljuk és megfőzzük. Átpasz-szírozzuk, és a megfőtt burgonyához tesszük. A zsírból, három kanál lisztből zsemleszínű rántást készítünk. A tisztított hagymát apróra vágjuk, és a rántásba keverjük. Kicsit pirítjuk, fölengedjük hideg vízzel, kevergetve felforraljuk, és a paradicsomos burgonyához szűrjük. Egy evőkanál lisztet a tejföllel elkeverünk, kevés vízzel hígítjuk, és a főzelékhez szűrjük. Még egyszer jól elkeverjük, felforraljuk, a zellerlevelet kidobjuk, és ha kell, cukorral vagy sóval ízesítjük.

Tejfölös újbungonya-főzelék

1 kg újbungonya, diónyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 kávéskanál színes paprika, 1 pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, só.

Az újbungonyát megtisztítjuk, megmossuk, kockára vágjuk. A hagymát megreszeljük, és a felhevített zsírba tesszük, kissé pirítjuk, hozzátesszük a színes paprikát, kevés vízzel fölengedjük, belekeverjük a kockára vágott burgonyát, megsózzuk, rövid lében puhára pároljuk. A tejfölt elkeverjük a liszttel, kevés hideg vízzel fölengedjük, és a burgonyára szűrjük. Elkeverjük, jól kiforraljuk és frissensültekkel, vagdalt húspogácsával tálaljuk.

Karalábefőzelék

2-3 friss karalábé, tojásnyi zsír vagy vaj, 3-4 kanál liszt, 1 csomó petrezselyemzöld, fél bögre tej, só.

A karalábét meghámozzuk, a fás részeit eldobjuk, megmossuk és apró kockára vágjuk. Annyi sós vízben puhára főzzük, amennyi éppen ellepi. A zsírból (vagy vajból) és lisztből világos rántást készítünk, beledjük az apróra vágott petrezselyemzöldet, tejjel és kevés vízzel fölengedjük, simára keverjük, és a megfőtt karalábéra öntjük. Elkeverjük, jól kiforraljuk és tálalhatjuk.

Tejfölös karfiolfőzelék

2-3 fej közepes karfiol, 1 fej vöröshagyma, 4 evőkanál zsír, 1 teáskanál színes paprika, késhegynyi őrölt bors, 1 pohár tejföl, 3 evőkanál liszt, 1 piros paradicsom, só.

A karfiolt megtisztítjuk, és rózsáira szedjük, megmossuk és enyhén sós vízben félig megfőzzük. A zsírból reszelt

vöröshagymával, színes paprikával pörköltlevet készítünk. Beletesszük a paradicsomot, jól elfőzzük, és belekeverjük a leszűrt karfiolt, őrölt borssal meghintjük, és puhára főzzük. A tejfölt elkeverjük a liszttel, a karfiol levélével fölhevítjük, és a karfiolra öntjük. Jól kiforraljuk, ha kell, megsózzuk. Ha túl híg, akkor diónyi vaját egy csapott evőkanál liszttel összegyúrunk, és folytonos keverés mellett a forrásban lévő ételhez adjuk. <

Paradicsomos zöldbabfőzelék -

1 kg zöldbab, 1 kg érett paradicsom, tojásnyi zsír, 3-4 evőkanál liszt, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál cukor, 2-3 evőkanál tejföl, 2 szál zellerlevél, só.

A zöldbabot megmossuk, a két végét lecsípjük, és apró darabokra vágjuk. Annyi sós vízben, amennyi éppen ellepi, feltesszük főni. A paradicsomot megmossuk, feldaraboljuk, megtörjük, kevés vízzel és a zellerlevéllel főni tesszük. Ha a paradicsom megfőtt, átpasszírozzuk, és hagyjuk kihűlni. Közben a zsírból és 3 kanál lisztből zsemleszínű rántást készítünk, beletesszük a cukrot, kicsit pirítjuk, és a kihűlt paradicsomlével fölengedjük. Hozzáadjuk az egészben hagyott vöröshagymát, elkeverjük, és mártás sűrűségűre főzzük. Beleöntjük az időközben megfőtt és leszűrt zöldbabot, elkeverjük, és ha sűrű, a bab főzőlevélével hígítjuk. Lassan még forraljuk, a maradék liszttel és a tejjel behabarjuk, és hozzászűrjük. Jól kiforraljuk, és ha kell, cukorral vagy sóval ízesítjük. Főtt tyúkhússal kitűnő.

Tejfölös, fokhagymás zöldbabfőzelék

1 kg zöldbab, tojásnyi zsír, 4 evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál színes paprika, 1 pohár tejföl, só.

A megtisztított zöldbabot apró darabokra tördelve enyhén sós vízben puhára főzzük. A zsírból és a lisztből világosbarna rántást készítünk, beletesszük a zúzott fokhagymát, elkeverjük. Hozzáadjuk a színes paprikát és a tejfölt, csontlével fölengedjük. Kevergetve felfőzzük, és a forrásban lévő zöldbabhoz szűrjük, jól kiforraljuk. Ha kell, tovább ízesítjük.

Kapros tökfőzelék

1 spárgatök (kb. 2 kg), 1 nagy fej vöröshagyma, tojásnyi zsír, 2 púpozott evőkanál liszt, 1 pohár tejföl, 1 kávéskanál színes paprika, 1 csomó zöldkapor, 1 zöldpaprika, 1 piros paradicsom, 1 evőkanál ecet, só.

A tököt lehámozzuk, a belét kikaparjuk, meggyaluljuk, gyengén besózzuk, ecettel meglocsoljuk. A zsírt fölhevítjük, a tisztított és apróra vágott vöröshagymát elkeverjük benne, kicsit pirítjuk, hozzátesszük a zöldpaprikát, a darabokra vágott paradicsomot. Kicsit keverjük, hozzátesszük a színes paprikát, kevés vízzel fölengedjük. A tököt jól kicsavarjuk, és a paprikás lébe tesszük, rászórjuk az apróra vágott kaprot, jól elkeverjük, rövid lében puhára pároljuk. A lisztből, tejjel kevés vízzel habarást készítünk és a puha tökre szűrjük. Elkeverjük, felforraljuk és tálalhatjuk.

Paradicsomos tökfőzelék

1 spárgatök, 1 nagy fej vöröshagyma, tojásnyi zsír, 3 púpozott evőkanál liszt, fél pohár tejföl, 1 kávéskanál színes paprika, 1 kg friss paradicsom, 2-3 evőkanál cukor, 2-3 szál zellerlevél, só.

A tököt meghámozzuk, a belsejét kiszedjük, megmossuk, legyaluljuk, megsózzuk. A zsírt fölhevítjük, a két kanál liszttel világos színű rántást készítünk, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát. Mielőtt a rántást elkészítjük, a paradicsomot megmossuk, feldaraboljuk, puhára főzzük, átpasszírozzuk, és a paradicsomlevet a rántáshoz öntjük. Beletesszük a kicsavart tököt, elkeverjük, ha kell vízzel hígítjuk, hozzátesszük a zellerlevelet, és puhára főzzük. A tejfölt simára keverjük a liszttel és nagyon kevés vízzel, és a főzelékhez szűrjük. Megcukrozzuk, kiforraljuk, és ha kell, ízesíthetjük sóval és cukorral. Tejföl nélkül is főzhetjük, de akkor több cukrot tegyünk bele.

Salátafőzelék

4 fej saláta, 3-4 burgonya, tojásnyi zsír, 1 mokkáskanál majoránna, 3 evőkanál liszt, 1 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál tejföl, késhegynyi színes paprika, só.

A salátákat megtisztítjuk, nagyon jól megmossuk, leveleire szedjük, és csíkokra vágjuk. A burgonyát megtisztítjuk, és apró kockákra vágjuk, annyi sós vízben feltesszük főni, amennyi éppen ellepi. Ha a burgonya már félig megpuhult, tegyük hozzá az összevágott salátát, és együtt főzzük puhára. A zsírból, lisztből világos rántást készítünk, és a zúzott fokhagymát hozzátesszük, elkeverjük. A színes paprikát a rántáshoz adjuk, kevés vízzel felengedjük, a tejfölt belekeverjük, és a megfőtt salátára szűrjük. Zúzott majoránnával ízesítjük, jól összekeverjük, kiforraljuk. Ha sűrű, tejjel hígíthatjuk.

Zöldborsófőzelék

1,5 kg hüvelyes vagy 2 bögre tisztított zöldborsó, tojásnyi zsír, 3 evőkanál liszt, 1 teáskanál cukor, fél liter tej, 1 csomó petrezselyemzöld, só, 1 evőkanál cukor.

A borsót kifejtjük, megmossuk, lecsurgatjuk. A zsírt fölolvastjuk, és a cukrot beleszórjuk. A lecsurgatott borsót hozzátesszük, elkeverjük, megsózzuk, és az apróra vágott petrezselyemmel megszórjuk. A borsót megpároljuk. Ha a borsó már puha, liszttel megszórjuk, kissé pirítjuk, elkeverjük, és tejjel fölengedjük. Jól fölkeverjük, lassan forralva besűrítjük. A megmosott borsóhéjból főzzünk meg egy keveset, és ha hígítani kell, a héj tevével hígítsuk. A főzelék nagyon jó ízt kap tőle.

Paraj- (spenót-) főzelék

2-3 marék paraj, tojásnyi zsír, 3 evőkanál liszt, 2 zsemle, 1 liter tej, só, késhegynyi szóda-bikarbóna.

A parajt megtisztítjuk, a vastag ereit lehúzzuk, többször váltott vízben jól megmossuk, és feltesszük főni. A vízbe egy késhegynyi szóda-bikarbónát tegyünk, 2-3 percnyi forrás után szűrjük le, és nagyon apróra vágjuk össze, de jobb, ha ledaráljuk vagy átpasszírozzuk. A zsírból, lisztből zsemleszínű rántást készítünk, hozzátesszük a zúzott fokhagymát, elkeverjük, és azonnal a rántásba tesszük a passzírozott parajt. Kissé kevergetjük, tejjel fölengedjük, és folytonos kevergetés közben simára főzzük. A zsemlet közben megáztatjuk, szétmorzsoljuk, és a fővő parajhoz keverjük. Megsózzuk, felforraljuk, és tükörtojással tálaljuk. Laktatóbb, ha burgonyapürét is adunk hozzá. Régebben, kora tavasszal az alig kihajtott csalán leveléből is készítettek főzeléket. Elkészítési módja megegyezik a spenótból készült főzelék készítésével. Kicsit több fokhagymával ízesítették.

Tejfölös káposztafőzelék

1 fej káposzta (kb. 1,5 kg), tojásnyi zsír, 4 evőkanál liszt, 1 kisebb fej vöröshagyma, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 1 csomó kapor, 1 pohár tejföl, késhegynyi őrölt bors, 1 kávéskanál színes paprika, só.

A káposztát megtisztítjuk, szélesebb csikokra felszeljük. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk, és kiolvasztjuk. A pörccöt kiszedjük, a zsírt a másik zsírhoz adjuk. A hagymát apró kockára vágjuk, a zsírban világosra pirítjuk. Hozzátesszük a paprikát, és azonnal kevés vízzel elkeverjük. A paprikás lébe tesszük a lesózott káposztát, az apróra vágott kaptot, a borsot, és jól elkeverve fedő alatt puhára pároljuk. Kevés vízzel vagy csontlével feleresztjük. Ha forr, az időközben elkészített tejfölös-lisztes habarással behabarjuk. Még egyszer jól felforraljuk. Megízleljük, és ha kell, ízesítjük. Nyáron lehet beletenni egy zöldpaprikát és egy paradicsomot is, télen pedig egy kanál lecsót.

Paradicsomos káposztafőzelék

1-2 fej káposzta (1,8 kg), tojásnyi zsír, 3-4 evőkanál liszt, 1,8 kg paradicsom, 2 evőkanál cukor, 1 közepes vöröshagyma, körömnői babérlevél, 1 zöldpaprika, 4-5 szem bors, 1 makkáskanál színes paprika, só.

A káposztát megtisztítjuk, és vékonyra gyaluljuk, vagy éles késsel vékonyra szeljük. A káposztát megsózzuk, a hagymát karikára vágjuk, és a sózott káposztához keverjük. Rászórjuk a köménymagot, a babérlevelet, a borsot, kevés vizet öntünk rá, és lassú tűzön puhára pároljuk. A zöldpaprikát hozzátesszük, és az átpasszírozott paradicsomot a káposztára öntjük. A zsírból és a lisztből rántást készítünk, a cukrot a rántásba keverjük, a paprikát is hozzátesszük, hideg vízzel vagy csontlével azonnal fölengedjük, és a káposztára öntjük. Elkeverjük, jól kiforraljuk és tálalhatjuk. Paprikás sertésszeletet vagy egyéb hússzeletet adhatunk hozzá.

Kelkáposztafőzelék

1 közepes nagyságú kelkáposzta, 5-6 burgonya, tojásnyi zsír, 4 evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 csapott kávéskanál majoránna, 1 csipetnyi borsikafű, késhegynyi színes paprika, 1 csöves paprika, só.

A kelkáposztát megtisztítjuk, csikokra vágjuk, többször átmoszuk, lobogó vízzel leforrázzuk. Egy-két percig hagyjuk a forró vízben, szűrőkanállal kiszedjük, hideg sós vízbe főni tesszük. Annyi vizet öntsünk rá, amennyi éppen ellepi. A burgonyát megtisztítjuk, megmossuk, apró kockára vágjuk, és a félig főtt kelkáposztához adjuk, a csöves paprikával együtt. Rászórjuk a majoránnát, és ha kell, pici vizet öntünk hozzá. A zsírból, a lisztből zsemleszínű rántást készítünk. Beletesszük a zúzott vagy apróra vágott fokhagymát, kicsit még pirítjuk, rászórjuk a színes paprikát, és vízzel vagy csontlével fölengedjük. Kevergetve felfőzzük, és a megfőtt káposztához adjuk. Felforraljuk, és ha kell, ízesíthetjük sóval vagy majoránnával.

Nagyon jó ízt ad a főzeléknek, ha egy darab bőrkét vagy egy-két sertéskörmöt tudunk benne főzni.

Egytálételek, gomba-, tojás és tejes ételek, kásák

Sült káposzta füstölt oldalassal

2 félmaréknyi savanyított káposzta, 30-40 dkg füstölt oldalas, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 kávéskanál színes paprika.

A füstölt húst hideg vízben este beáztatjuk, és reggel főni tesszük. Ha félig megfőtt, kicsontozzuk, és kockára vágjuk. A zsírt fölhevítjük, a tisztított kockára vágott hagymát üvegesre pirítjuk, hozzátesszük a színes paprikát, kevés húslével fölengedjük, és a földarabolt húst beletesszük. Hozzátesszük a savanyú káposztát, együtt pároljuk, és ha kell, a húsléből öntünk hozzá. Mindig csak rövid lében párolódjék. Ha a hús és a káposzta puha, akkor tálalhatjuk. Sózni csak akkor kell, ha a füstölt hús leve nem volt elég sós.

Sült káposzta babosán

2 maréknyi savanyú káposzta, 1 bögre tarkabab, 2-3 ujjnyi füstölt szalonna, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, késhegynyi piros paprika, csipetnyi borsikafű, kevés só, 2 evőkanál tejföl.

A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk, kiolvasztjuk, hozzátesszük a zsírt. A pörccöt nem szedjük ki. A nagyobb kockára vágott hagymát üvegesre pirítjuk benne, beletesszük a színes paprikát, kevés vízzel fölengedjük, hozzátesszük a savanyú káposztát és a borsikafüvet, elkeverjük, fedővel letakarjuk, és puhára pároljuk.

A babot elkészítés előtt legalább 2-3 órával, de jobb, ha előző este beáztatjuk. Enyhén sózott hideg vízben puhára főzzük, ha megfőtt, leszűrjük. A levét félretesszük. Egy mély cseréptálat kizsírozunk, egy sor káposztát teszünk bele, ráhintjük a megfőtt babot, a megmaradt káposztával betakarjuk, a tejfölt elkeverjük egy kevés bab lével, és a káposztára öntjük. Sütőbe tesszük, 10-15 percig sütjük, hogy a teteje kissé megpiruljon. Abban

az edényben találjuk, amelyben sütöttük.

Tavaszi sült káposzta

2 félmaréknyi savanyú káposzta, 2 nagy fej vöröshagyma, 1 kanál színes paprika, 2 tojásnyi zsír, 1 mokkáskanál őrölt bors, só, 1 levesestanyernyi gomba (ha szárított gombánk van, abból egy fél marékkal), 1 bögre tejföl. A fele zsíron az apróra vágott hagyma felét üvegesre pirítjuk, hozzátesszük a színes paprikát, kevés vízzel azonnal fölengedjük. Ha a káposztát nagyon savanyúnak találjuk, akkor egyszer mossuk meg, csavarjuk ki, és úgy tegyük a paprikás zsírba. A gombát többször megmossuk, lecsurgatjuk, a szárával együtt fölszeleteljük. A maradék zsírt fölhevítjük, és az összevágott maradék hagymát hozzátesszük. Kissé megfonnyasztjuk, rá tesszük a gombát, borsozzuk és sózzuk. A félig megpárolódott káposztához hozzátesszük a gombát, jól elkeverjük, és egy megfelelő edényben sütőbe tesszük, tejföllel meglocsoljuk, 20-25 percig sütjük, hogy az ízek összeforranak. Ha szárított gombát használunk, akkor előbb meleg vízben áztassuk meg, szűrjük le a vizet, és úgy tegyük a zsírba, így nem ég meg.

Zalai borítás

10 savanyúkáposzta-level, 60 dkg sertéslapocka, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, kis darab füstölt szalonna, 1 mokkáskanál bors, késhegynyi majoránna, 1 evőkanál liszt, 1 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 dl bor.

A tésztához: 25 dkg liszt, 2 tojás, diónyi vaj, kevés só, 1 pohár tejföl, fél csomag vaj, 3 tojás. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk, kisütjük, a zsíráját leszűrjük, és zsírral kiegészítve fölhevítjük, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, kissé megpirítjuk, beletesszük a csíkokra vágott, megmosott, lecsurgatott húst. Fűszerezük borssal, majoránnával, zúzott fokhagymával, sóval. Elkeverjük, hozzátesszük a paradicsompürét. Ha a levét elfőtte, meghintjük egy kanál liszttel, kicsit pirítjuk, és kevés vízzel fölengedjük. Mérsékelt tűzön puhára pároljuk. Végül hozzáadjuk a szalonna porcét, és kihűtjük.

A lisztből sóval és egy diónyi vajjal, a két tojással tésztát gyúrunk, jól kisodorjuk, kisujjnyi csíkokra föl vágjuk, lobogó sós vízben kifőzzük, lecsurgatjuk, és egy lábosba tesszük. A vajat a tojások sárgájával jól kikeverjük, kicsit megsózzuk, a tejfölt elkeverjük benne, hozzákeverjük a kifőtt tésztát és a kihűlt húst. A tojások fehérjét kemény habnak verjük, és óvatosan a húsos tésztás masszához keverjük. Egy lábast jól kizsirozunk, és a savanyú káposzta leveleinek felével kibéleljük. A húsos tésztás keveréket beleuntjuk. Borral meglocsoljuk, és a megmaradt káposztalevelekkel betakarjuk. Nem túl forró sütőben kb. fél óráig sütjük. Ha kész, tálra borítjuk, és úgy szeleteljük, mint a tortát. Legjobb cserépedényben készíteni.

Rakott káposzta

2 maréknyi savanyú káposzta, 1/2 kg sertéshús, 1 fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 1 teáskanál színes paprika, 1 dl paradicsomlé vagy 2 piros paradicsom, 2 zöldpaprika, 1 bögre tejföl, só.

A húst megmossuk, kockára vágjuk. A zsírt fölhevítjük, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, és üvegesre sütjük.

Megszórjuk a színes paprikával, kevés vízzel fölengedjük és fölforraljuk. A káposztát egy lábasba tesszük, a paprikás léből pár kanállal kimerünk, és a káposztára öntjük. Kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk. A megmaradt paprikás lébe tesszük a sertéshúst, hozzátesszük a zöldpaprikát és puhára pároljuk, közben megsózzuk. Ha a káposzta és a hús is megpárolódott, akkor a káposzta felét kivesszük, és a megpárolódott húst a levével együtt a káposztára öntjük. A paradicsomlevet elkeverjük a tejföllel. A megmaradt káposztát a húsrá terítjük, és a tejfölös paradicsomot a káposztára öntjük. Sütőbe tesszük, kicsit megrottyantjuk, és tálalhatjuk.

Párolt káposzta

1 fej fehér káposzta, 1 kis fej vörös káposzta, 1 fej vöröshagyma, tojásnyi zsír, késhegynyi cukor, pár szem kömény, 1 evőkanál ecet, 1 dl fehérbor, só.

A fehér és a vörös káposztát megtisztítjuk, torzsáját kivágjuk, vékonyra szeleteljük. Megsózzuk, összekeverjük. Egy lábosban a zsírt fölhevítjük, benne a cukrot világossárgára pirítjuk. Hozzátesszük az apróra vágott hagymát, a köménymagot és a káposztát. Elkeverjük, ecettel meglocsoljuk, többször megkeverjük, és közben hozzáöntjük a bort. Csendes tűzön, lefedve, puhára pároljuk. Ha a levét elfővi, akkor egy kevés borral vagy vízzel pótoljuk. Hagymás tört burgonyával vagy héjában sült burgonyával önálló ételként, de liba- és kacsasültekhez köretként is adhatjuk.

Rakott káposzta belsőséggel

1 kg savanyú káposzta (kb. 3 fél marék), 50 dkg tüdő, 25 dkg máj, 25 dkg tokaszalonna, 1/2 bögre rizs, 1 mokkáskanál majoránna, késhegynyi őrölt bors, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, késhegynyi színes paprika, 1 pohár tejföl, tojásnyi zsír, só.

A belsőségeket a szalonna felével gyengén sós vízben puhára főzzük. A maradék szalonnát apró kockára vágjuk, és kisütjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk. A szalonna zsírához hozzátesszük a többi zsírt, és a hagymát belekeverjük, üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a színes paprikát, és a belsőségek levének egy részével fölengedjük. A tüdőt, a főtt szalonnát és a májat ledaráljuk, és a hagymás lében rövid ideig pároljuk. A rizst kevés zsíron megforgatjuk, forró vízzel fölengedjük, és félpuhára pároljuk, gyengén megsózzuk. A káposztát a belsőségek főzőlevével fedő alatt puhára pároljuk, és egy kisebb zománcos tepsibe a káposzta felét beletérítjük. A rizst és a darált belsőségeket összekeverjük a borssal, a majoránnával, ha kell, megsózzuk, és a tepsiben lévő káposztára terítjük. A maradék káposztát a darált rizses keverékre simítjuk, tejföllel meglocsoljuk, és forró sütőben megsütjük. Tálalhatjuk a sütőedényben is, vagy lapátkanállal tálra

rakjuk.

Töltött káposzta friss káposztából

1,5 kg-os fejes káposzta, 40 dkg sertéshús (lapocka vagy dagadó), 5-6 evőkanál rizs, 2 tojásnyi zsír, 3 evőkanál liszt, 1 tojás, 1 csomó kapor, késhegynyi törött bors, késhegynyi színes paprika, néhány szem teaizesítő vagy késhegynyi citromsav, 2-3 evőkanál tejföl, só.

A fejes káposztát megtisztítjuk, torzsája körül késsel bevagdossuk, és megforrázzuk. A leforrázott káposztát kevés ideig letakarva hagyjuk, leszűrjük, és leveleire szétszedjük. A szép leveleket töltelékhez használjuk, a vastag ereit kivágjuk, a többi részét pedig vékony csíkokra összevágjuk. A húst megdaráljuk, a rizst kevés zsíron megforgatjuk, kétszer annyi forró vízzel fölengedjük és félpuhára főzzük. Kihűtjük, és a darált húshoz adjuk. Sóval, borssal a húst meghintjük, és a tojással jól összedolgozzuk. Egy lábast a zsír felével vastagon kizsírunk, erre tesszük a vágott káposztát. A félretett leveleket megtöltjük a húsos keverékkel, és jól összezsavarjuk, végeit benyomjuk, a lábásba terített káposztára rakjuk. Ráakjuk a megmaradt káposztát, és közben kaporral fűszerezzük. Annyi sós vizet öntünk a káposztára, amennyi épp csak ellepi, és puhára főzzük. Amikor a töltelék puhára párolódott, külön edénybe szedjük. A zsírból és a lisztből világos rántást készítünk, késhegynyi színes paprikát adunk hozzá, hideg vízzel felöntjük, simára keverjük, ezzel rántjuk be a káposztát, és ízlés szerint citromsavval savanyítjuk. Tálaláskor a tölteléket visszarakjuk, tejföllel meglocsoljuk. Régen a rizs helyett tölteléknek hajdinakását használtak. A hajdinakását jóval az elkészítés előtt leforrázzuk, a vizet leszűrjük, és így keverjük a húshoz. Lassú tűzön hosszabb ideig kell főzni.

Rakott kelkáposzta

1 fej kelkáposzta (kb. 1 kg), 30 dkg sertéshús (dagadó vagy lapocka), fél bögre rizs, ujjnyi füstölt szalonna, 1 bögre tejföl, 2 késhegynyi bors, 1 mokkáskanál majoránna, tojásnyi zsír, só, 1 teáskanál színes paprika, 1 gerezd fokhagyma.

A kelkáposztát leveleire szedjük, megmossuk, csíkokra felvágjuk, sós vízzel leforrázzuk, leszűrjük. A húst kockára vágjuk, megmossuk, lecsurgatjuk. A hagymát megtisztítjuk, kockára vágjuk, és a közben felhevített zsírba tesszük. Üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a színes paprikát, egy kevés vízzel fölengedjük, zsírjára sütjük, hozzátesszük a zúzott fokhagymát, a kockára vágott húst, elkeverjük. Kevés vizet öntünk hozzá. Rátesszük a fűszereket, megsózzuk, és félpuhára megsütjük. Lé mindig legyen alatta. A rizst közben megmossuk, leszárítjuk. A füstölt szalonnát kis kockára vágjuk, kiolvasztjuk, a pörccöt kiszedjük, és a húshoz adjuk. A rizst a szalonna zsírjában üvegesre pirítjuk, gyengén sózott dupla mennyiségű vízzel fölengedjük, csendes tűzön félpuhára pároljuk. Ha elkészült, kicsit kihűtjük. A pörkölttel a levéből kiszedjük, megdaráljuk, és a rizshez adjuk. Jól összekeverjük, egy edényt kizsírunk, és az összevágott kellevelek felét berakjuk. A húsos keveréket rásimítjuk, és a megmaradt kellevelekkel beborítjuk, a pörkölt lébe tesszük a tejfölt, pici borssal ízesítjük, és a paprikás-tejfölös levet ráöntjük. Sütőbe tesszük, 20-25 perc alatt készre sül. Ha előző napi maradék pörköltünk van, ugyanígy fölhasználhatjuk.

Töltött kelkáposzta

1 fej kelkáposzta, 1/2 sertésfej, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 2 nagyobb fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 2 gerezd fokhagyma, fél bögre rizs, késhegynyi őrölt bors, késhegynyi színes paprika, késhegynyi majoránna, 1 pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, csipetnyi köménymag, só.

A sertésfejet megmossuk, megkaparjuk, és feltesszük főni (legjobb kuktába), megsózzuk, és puhára főzzük. A húst a főzőléből kivesszük, lecsontozzuk, és ledaráljuk. A kelkáposzta torzsáját kivágjuk, vigyázva, hogy a levelek szét ne essenek. Megmossuk, és egészben hagyva lobogó sós vízben félig megfőzzük, leszűrjük, lecsepegtetjük. A rizst kevés húslével puhára pároljuk, kihűtjük. A szalonnát 4 szeletre vágjuk, bőrkéig bevagdossuk, és megsütjük. Zsírját leszűrjük, és a szalonnát félretesszük. A szalonna zsírjához még egy kevés zsírt teszünk, és az apróra vágott fele vöröshagymát kissé megpirítjuk, hozzátesszük a zúzott fokhagymát, elkeverjük, beletesszük a darált húst, megsózzuk, borsozzuk, rászórjuk a majoránna, és kevés húslévet öntünk alá. Elkeverjük, és együtt pároljuk, amíg a levét elfőtte. Hozzákeverjük a rizst, langyosra hűtjük, és jó) összegyúrjuk. A lecsurgatott kelt egy tiszta konyharuhára ültetjük. A leveleit sorjában kihajtogatjuk. A közepére tesszük egy kis halom tölteléket, a belső leveleket ráhajtjuk. Ismét tölteléket rakunk a levelekre, és ráhajtjuk a leveleket, addig rakjuk, míg a töltelékéből tart. Csak az utolsó sor levélre nem teszünk tölteléket. Az üres leveleket is a káposztára hajtjuk. A konyharuha sarkait összefogjuk, megcsavarjuk, és káposztafej formát kapunk. A ruhából kivesszük, és egy kizsírított lábásba ültetjük. Meglocsoljuk tejföllel elkevert olvasztott zsírral. A húsléből öntünk alá, megszórjuk köménymaggal, és jó meleg sütőben pirosra sütjük. Sütés közben a levéllel meglocsoljuk, ha nagyon pirulna, takarjuk le fedővel. Ha puha, zárjuk el a sütőt, és hagyjuk melegen. Amíg a töltött kelkáposzta sül, addig készítsük el a hozzávaló paprikás mártást. A maradék zsírt fölhevítjük, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, világosra pirítjuk, beleszórjuk a színes paprikát, és a fej főzölevéllel fölengedjük. A tejfölből elkeverjük a lisztet, kicsit fölhígítjuk, és a mártáshoz szűrjük. Simára keverjük, ha kell, ízesítjük sóval, borssal, majoránnával. A megsült kelkáposztát egészben a táltra tesszük, cikkekre vágjuk, a kisült szalonnaszettekkel díszítjük, és a paprikás mártással körülöntve tálaljuk.

Vasi sült répa

3-4 maréknyi savanyú répa, 2 ujjnyi füstölt szalonna, tojásnyi zsír, 1 vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, 1 kiskanál színes paprika, só.

A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk, kisütjük, hozzátesszük a zsírt, a megtisztított, kockára vágott vöröshagymát, elkeverjük, beletesszük a színes paprikát, a borsot, és azonnal kevés vízzel fölengedjük.

Hozzáteesszük a levéből kinyomkodott savanyú répát, egy kissé megsózzuk, elkeverjük, lefedve gyengébb tűzön többször megkeverve puhára sütjük. Héjában sült burgonyát adunk hozzá. Lehet gazdagabban is készíteni. Előre kifőzött füstölt húsból pörköltet készítünk, a savanyú répát hozzákeverjük, és együtt sütjük meg. Így ízletesebb és tartalmasabb étel.

Rakott burgonya tojással

10-12 burgonya, 4 tojás, tojásnyi zsír, 1 pohár tejföl, ujjnyi füstölt szalonna, 1 evőkanál morzsa, só.
A burgonyát megtisztítjuk, és nyersen karikára vágjuk, a tojásokat keményre főzzük, megtisztítjuk, és karikára szeljük. Zománcos tepsit fagyos zsírral kikenünk, morzsával meghintjük, a sóval elkevert burgonya egy részét beleterítjük. Ráarakjuk a tojás egy részét, a maradék zsírt fölolvastjuk, tejjel elkeverjük, és megöntözzük vele a tojásos burgonyát. Ismét burgonyát, tojást rakunk, és burgonyával betakarjuk. Ráöntjük a zsíros tejjel, és közepesen meleg sütőbe tesszük, ha félig megsült, tetejére rakjuk a szalonnaszleteket, és készre sütjük.

Rakott burgonya kolbással

10 burgonya, 3 tojás, tojásnyi zsír, 5 dkg vaj, 2 pohár tejföl, 2 evőkanál morzsa, késhegynyi őrölt bors, 1-2 szál házi húsos kolbász és só.
A burgonyát héjában megfőzzük, egy kicsit hűtjük, megtisztítjuk és karikákra vágjuk. A tojások sárgáját zsírral kikeverjük, hozzáteesszük az őrölt borsot, megsózzuk, tejjel elkeverjük. A burgonyát a tojásos tejjel elkeverjük, a tojás fehérjét kemény habbá verjük, a tejfeles keverékhez tesszük, és óvatosan összekeverjük. Zománcos tepsit kizsírozunk, morzsával meghintjük, és beleöntjük a tejfeles burgonya egy részét. Ráarakjuk a karikára vágott kolbász egy részét. Ismét burgonya következik és addig rétegezzük, míg az anyagunk tart, de burgonya legyen felül. A maradék morzsával meghintjük, kis vajdarabokat rakunk rá, sütőbe tesszük, 20-25 percig sütjük. Jó, ha olyan edényben sütjük, amelyben tálalhatjuk is.

Paprikás burgonya

8-10 nagyobb burgonya, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál színes paprika, 2-3 zöldpaprika, 1 piros paradicsom (télen egy-két kanál lecsó), pár szem köménymag, só.
A burgonyát megtisztítjuk, jól megmossuk, nagyobb kockákra vágjuk. A zsírt felhevítjük, a hagymát apró kockákra vágjuk, és a zsírban üvegesre pirítjuk. Hozzáteesszük a köménymagot, a zúzott fokhagymát, elkeverjük, hozzáadjuk a színes paprikát, és kevés vízzel gyorsan fölengedjük. A burgonyát a paprikás lébe tesszük. Kevés lében rövid ideig forgatjuk, megsózzuk, hozzáteesszük a karikára vágott zöldpaprikát, paradicsomot (télen a lecsót), annyi vizet öntünk rá, hogy éppen csak ellepje. Megkeverjük, fedővel letakarjuk és lassú tűzön puhára pároljuk. Különféle salátákkal tálalhatjuk.

Paprikás burgonya gombával

8-10 nagyobb burgonya, 1 fej vöröshagyma, 5-6 bármilyen fajta gomba (télen szárított gomba 1 evőkanállal), 1 kávéskanál színes paprika, késhegynyi őrölt bors, 1-2 zöldpaprika (vagy lecsó), só.
A burgonyát megtisztítjuk, megmossuk, kockára vágjuk. A gombát megtisztítjuk, és többször átmoszuk, lecsurgatjuk, szárával együtt apró kockára vagy szeletekre vágjuk. A felhevített zsírban az apróra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk, beletesszük a gombát. Elkeverjük, és hozzáteesszük a színes paprikát, kevés vízzel fölengedjük, beletesszük a karikára vágott zöldpaprikát (vagy lecsót), és a kockára vágott burgonyát. Megsózzuk, megborsozzuk, jól elkeverjük az egész anyagot, kevés vizet öntünk alá, és készre pároljuk. Vigyázzunk, hogy le ne süljön, és ha kell, még kevés vizet tegyünk alá. Újbungonyából uborkasalátával nagyon jó egytálétel.
A paprikás burgonyát készíthetjük kolbással is, akkor a gomba helyett egy szál füstölt kolbászt karikára vágunk, és azt tesszük a burgonyához.

Húsgombóccal töltött burgonya

12 közepes nagyságú burgonya, 1 fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 1 pohár tejföl, 30 dkg sertéshús (lapocka vagy dagadó), 6-7 evőkanál rizs vagy másfél zsemle, késhegynyi őrölt bors, 1 tojás, só.
A burgonyát megmossuk, megtisztítjuk (nyersen meghámozzuk), az alját levágjuk olyanra, hogy a vágott felületén megálljon. A közepét késsel vagy karalábéfúróval kifúrjuk, és a kiesett darabokat vízbe félretesszük. Elkészítjük a tölteléket. A rizst kevés zsíron megforgatjuk, dupla mennyiségű forró vízzel fölengedjük, megpároljuk, és kihűtjük. A húst ledaráljuk. A tisztított hagymát lereszeljük, felét megpirítjuk. A darált húshoz hozzáadjuk a kihűlt rizst, a borsot, a pirított hagymát, a tojást, és gyengén megsózzuk. Összegyúrjuk, és a burgonyákat megtöltjük vele.
Egy zománcos tepsit kevés zsírral kikenünk, a burgonyákat sorba beleültetjük. A félretett burgonyaforgácsot a burgonyák közé rakjuk. A megmaradt zsírt fölhevítjük. A maradék reszelt vöröshagymát beletesszük, kicsit pirítjuk, beletesszük a színes paprikát, kevés vízzel fölengedjük, megsózzuk, a tejjel elkeverjük benne, és a burgonyára egyenletesen ráöntjük. Sütőbe tesszük. Ha a levét nagyon elsülte, egy kevés tejes vízzel locsoljuk meg, és készre sütjük. Savanyúsággal tálaljuk.

Gombával töltött burgonya

12 közepes burgonya, 6-7 nagyobb gomba, 1 nagyobb vöröshagyma, tojásnyi zsír, 2 tojás, késhegynyi őrölt bors, 1 csapott evőkanál zsemlemorzsa, 1 pohár tejföl, 1,5 dl tej, só, 1 kávéskanál színes paprika, fél csomag vaj.

A burgonyát megmossuk, és gyengén sózott vízben fölteszük főni. Nem egészen puhára főzzük, leszűrjük és lehűtjük. A gombát megmossuk, lecsurgatjuk, és nagyon apró kockára vágjuk. A zsírt felhevítjük, a megtisztított és apró kockára vágott vöröshagymát a zsírba tesszük, kissé megforgatjuk, hozzáadjuk a gombát, megsózzuk, borsozzuk, és a zsírára sütjük. A felvert tojásokat ráöntjük, a morzsát rászórjuk, kevergetjük, míg sűrű rántottaszerű lesz. Kihűtjük. A burgonya héját lehúzzuk, és hegyes késsel vagy karalábéfúróval a közepét kifúrjuk. A kifúrt darabokat félretesszük. A kivájt burgonya üregeit megtöltjük a tojásos gombával. Zsírozott tepsibe vagy tűzálló tálba tesszük, a kivájt darabokat is közé rakjuk. A tejbe beletesszük a vaját és fölmelegítjük, hogy teljesen elolvadjon, megsózzuk, beletesszük a színes paprikát, és a tejföllel jól elkeverjük. Ráöntjük a burgonyára. Forró sütőben 15 perc alatt kész. Céklasalátával tálaljuk.

Töltött paprika paradicsommártásban

8 zöldpaprika, 25 dkg hús (dagadó vagy lapocka), 6-7 evőkanál rizs, 1 kisebb fej vöröshagyma, diónyi zsír, késhegynyi őrölt bors, 1 tojás, 1 kis csomó petrezselyemzöld, só.

A paprikákat megmossuk és kicsumázzuk, legjobb a csomázást úgy végezni, hogy a paprika szárrésznél hüvelykujjunkkal erőlesen megnyomjuk és az beszakad, így könnyen kivehetjük a magházat. Nincs annyi veszteség, mint ha késsel szednénk ki. Elkészítjük a töltelékét. A húst ledaráljuk. A megmosott rizst a forró zsíron megforgatjuk, és dupla mennyiségű forró vízzel fölengedjük. Lefedjük, gyenge tűzön nem egészen puhára pároljuk. Ha kihűlt a rizs, összekeverjük a hússal, hozzátesszük a reszelt vöröshagymát, a megmosott és apróra vágott petrezselyemzöldet, a sót, a borsot és a tojást jól összegyúrjuk, és a paprikákba töltjük. Egy lábasban szépen körberakjuk a paprikát, és annyi enyhén sózott vizet öntünk rá, amennyi épp ellepi. Puhára főzzük. A paprika levét leöntjük, és a paradicsommártás készítésénél felhasználjuk. Sűrű paradicsommártást készítünk, és a paprikákra öntjük, óvatosan összekeverjük, összeforraljuk. Tovább ne keverjük, hanem csak rázogassuk a lábast. A paradicsommártás készítése a mártásoknál található. Ha tartalmasabban akarjuk adni a töltött paprikát, akkor tört burgonyát készíthetünk hozzá.

Káposztás töltött paprika

2 félmaréknyi savanyú káposzta, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 35 dkg zsíros sertéshús, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 8-10 zöldpaprika, tojásnyi zsír, 1 teáskanál darált pirospaprika, 2 tojás, 1 pohár tejföl, 2 evőkanál liszt, fél liter paradicsomlé, só.

A káposztát, ha savanyúnak találjuk, egyszer mossuk át, és csavarjuk ki. A szalonnaszleteket vagdossuk be a borkéig, és úgy süssük ki. Tegyük félre a szleteket. A szalonna zsírához tegyük a zsír felét és az összevágott vöröshagyma felét. Fonyasszuk meg, tegyük bele a darált paprikát és a káposzta 2/3-át. Pároljuk meg, és vízzel vagy húslével engedjük fel. Kicsit sózzuk meg, és így főzzük tovább. Készítsük el a töltött paprikát: a húst ledaráljuk, a megmaradt zsíron a maradék vöröshagymát világosra sütjük, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, elkeverjük, és a húshoz öntjük. Hozzátesszük a borsot, picit megsózzuk, és hozzátesszük az apróra vágott maradék káposztát. A tojásokat felütjük, a húsos keverékhez öntjük, jól összegyúrjuk, és a paprikákba tömjük.

A megtöltött paprikákat a forrásban lévő káposztába rakjuk. Ráöntjük a paradicsomlevet, és puhára főzzük a paprikákat. A tejfölt a lisztel, kevés vízzel simára keverjük, és a megfőtt káposztához szűrjük. Jól kiforraljuk és tálaljuk. A szalonnaszletekkel a tálat díszíthetjük.

Rántott töltött paprika

8 nagyobb zöldpaprika, 6 nagyobb gomba, 1 csomó metélőhagyma, 2 evőkanál zsír, 4 tojás, 3 evőkanál liszt, 1 bögre morzsa, fél csomó petrezselyemzöld, 1 fej vöröshagyma, só és olaj a kisütéshez.

A paprikákat kicsumázzuk, gyengén sózott vízzel leforrázzuk, gyorsan leszűrjük, lecsepegtetjük. A gombát megtisztítjuk, szárával együtt apró kockára vágjuk. A tisztított vöröshagymát megreszeljük, a forró zsírban megfuttatjuk, hozzátesszük a megmosott, apróra vágott gombát és a petrezselyemzöldet, megsózzuk, borsozzuk, addig pároljuk, míg a levét elfőtte. A tojásokat felverjük, felét a gombás keverékre öntjük, és nem nagyon szárazra megsütjük. A gombás keveréket a paprikákba tömjük. A megtöltött paprikákat lisztbe, tojásba, morzsába forgatjuk, forró olajban kisütjük. Metélőhagymával megszórt rizskörettel tálaljuk. A paprikákat zöld salátalevélen és piros paradicsomkarikákkal díszítve tálaljuk.

Töltött karalábé

8-10 közép nagyságú karalábé, 30 dkg sertéslapocka, 7-8 evőkanál rizs, 2 tojásnyi zsír, 1 teáskanál cukor, 3 evőkanál liszt, 1 csomó petrezselyemzöld, 2 evőkanál tejföl és só, késhegynyi bors, 1 bögre tej.

A karalábét megtisztítjuk, kifúrjuk és megmossuk. A megmosott rizst kevés zsíron félpuhára pároljuk. A húst megdaráljuk, belekeverjük a párolt rizst, a sót, a borsot, jól összekeverjük. A kifúrt karalábét lazán megtöltjük. Kevés zsírban a cukrot megpirítjuk, felöntjük kevés vízzel, megsózzuk, és belerakjuk a megtöltött karalábét. Közé rakjuk a karalábéből kikerült furadékokat. Annyi vizet tegyünk rá, hogy a karalábét félig ellepje. Fedővel letakarjuk, és puhára pároljuk. A maradék zsírban a lisztet elkeverjük, világos rántást készítünk belőle, tejjel fölengedjük, simára keverjük, és berántjuk vele a karalábé levét. Összevágott petrezselyemzölddel, sóval, esetleg cukorral ízesítjük. Tálaláskor a tejfölt a karalábéra locsoljuk.

Tört bab vagy sűrűbab

2 bögre nagy szemű bab, 1 fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, kevés színes paprika, só, 2 tojásnyi vágott zsír. A babot megválogatjuk, megmossuk és beáztatjuk. 2-3 órát hagyjuk ázni. Feltesszük főni bő, sós, hideg vízben.

Ha a bab puhára főtt, leszűrjük. (A levét másnap leves főzéshez fölhasználhatjuk.) Közben a vágott zsírt fölhevítjük. A megtisztított hagymát apróra vágjuk, a zsírban megpirítjuk, és a bab közé keverjük. Fakanállal a babot kissé összetörjük, egy cseréptálba öntjük. Színes paprikával megszórjuk, és a fölhevített vágott zsírral meglocsoljuk. Vágott zsír hiányában apróra vágott és megpirított füstölt szalonna porcával és zsírjával meglocsolva tálaljuk. Ecetes hagymát adunk hozzá.

Babpörkölt

2 bögre bab, 1 fej vöröshagyma, tojásnyi zsír, 2 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál színes paprika, só, 1 szál házi kolbász.

A babot megválogatjuk, megmossuk és 4-5 órát vízben áztatjuk. Főzés előtt a vizet leszűrjük, és annyi sós vízben tesszük fel főni, amennyi éppen ellepi. A hagymát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, a zsírt fölhevítjük, és a hagymát a forró zsírba tesszük, üvegesre pirítjuk, hozzáesszük a zúzott fokhagymát, elkeverjük, hozzáadjuk a színes paprikát, kevés vízzel azonnal fölengedjük.

A kolbász bőrét lehúzzuk, karikákra vágjuk, és a hagymás lébe tesszük. Ha a bab puhára főtt, leszűrjük, és a kolbászt a levével együtt a bab közé keverjük. Egy kevés paprikás levet visszatartunk, és tálaláskor a bab tetejét meglocsoljuk.

Savanyú lencse

1/2 kg lencse, 1 babérlevél, 1 szál borsikafű, 1 kávéskanál cukor, 1 dl gyümölcsecet, só, 1 fej vöröshagyma. A lencsét megválogatjuk, megmossuk, és annyi vízben áztatjuk, amennyi éppen ellepi. 4-5 órai áztatás után leszűrjük, és enyhén sózott vízben főni tesszük. Hozzáesszük a hagymát, a babérlevelet, a borsikafüvet, és bő vízben puhára főzzük. Ha sok a lé, szűrjünk le belőle. A cukrot megpirítjuk, fél dl lencselével fölengedjük, ha a cukor elolvadt, hozzáöntjük az ecetet, jól fölforraljuk és a meleg lencsére öntjük. Összekeverjük, és így hagyjuk tálalásig. Ízleljük meg, ha kell, ízesítsük ecettel, ha szeretjük, tejjel is meglocsolhatjuk, de csak hidegen, egy-két kanállal. Tálalás előtt szedjük ki a borsikafüvet, a hagymát és a babérlevelet.

Zöldséges gombás rizs

1 nagy sárgarépa, 1 nagyobb petrezselyem, 1 gyenge karalábé, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 csésze rizs, 3-4 evőkanál olvasztott zsír, 8-10 sampinyogomba, dió nagyságú hagyma, késhegynyi őrölt bors, 2 evőkanál reszelt sajt, só.

A zöldségfélét megtisztítjuk, megmossuk, apró kockákra vágjuk, és gyengén sós vízben megfőzzük. A gombát megtisztítjuk, több vízben megmossuk, lecsurgatjuk, és apró kockára vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, lereszeljük, és a felhevített zsíron kissé megforgatjuk, hozzáesszük az apróra vágott gombát, borssal meghintjük, a rizst hozzáadjuk, és együtt üvegesre pirítjuk. A megmosott és apróra vágott petrezselyemzölddel megszórjuk. Jól elkeverjük, a megfőtt zöldségek forró levével fölengedjük. A lé kétszerese legyen a rizsnek. Ha kell, kicsit sózzuk meg, keverjük el, és lefedve puhára pároljuk. Legjobb sütőbe tenni. Ha kész, a megfőtt zöldséget óvatosan hozzákeverjük, formába nyomjuk. A formából egy tálra borítjuk, reszelt sajttal megszórjuk, és tálaljuk.

Gombapaprikás

1/2 kg gomba, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 1 kávéskanál színes paprika, 3-4 evőkanál zsír, késhegynyi őrölt bors, 1 pohár tejföl, 1 evőkanál liszt, só.

A gombát megtisztítjuk, többször jól megmossuk, vékonyra szeleteljük vagy kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk és megreszeljük. A zsírt fölhevítjük, és benne a hagymát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a gombát, megsózzuk, megborsozzuk, ha a levét elfőtte, hozzáesszük a színes paprikát, és vízzel fölengedjük. A tejfölt elhabarjuk a liszttel, vízzel fölhígítjuk, és a gombához szűrjük, felforraljuk. Megízleljük, ha kell, utánaeszesítjük, és külön kifőzött galuskával tálaljuk.

Gomba sörtésztában

10-12 gombafej (legjobb a fiatal vargánya), 10 evőkanál liszt, 2 tojás, só, olaj a kisütéshez, 2 dl sör. A gombafejeket jól megmossuk, ruhával leszárítjuk, megsózzuk, és lisztben meghempergetjük. A tojások sárgáját a sörrel elkeverjük, megsózzuk, és annyi lisztet keverünk hozzá, hogy sűrű palacsintatészta legyen. A tojások habját keményre verjük, óvatosan hozzákeverjük a sörtésztához, és hozzáadunk egy evőkanál olajat. Ha esetleg sűrű a tészta, kevés sörrel hígítsuk. A megsózott és a lisztben meghempergetett gombafejeket a sörtésztába mártjuk, és forró olajban kisütjük. Petrezselymes burgonyával és többféle salátával tálalhatjuk.

Gomba rántva

10-12 szép, nagy gombafej, fél bögre morzsa, 3 evőkanál liszt, 1 tojás, 1 evőkanál tej, 1/2 liter olaj a kisütéshez, só.

A gombát megtisztítjuk, szárukat kitörjük és kívül-belül megsózzuk. A tojást a tejjel jól fölverjük. A megsózott gombát lisztbe forgatjuk, a tojásban megmártjuk, és a morzsában megforgatjuk. Forró olajban kisütjük. Rizsköretet és tartármártást adjunk hozzá, de a mártás helyett fejes salátával is tálalhatjuk. |

Gombafasírozott

50-60 dkg gomba, bármilyen lehet, de a puhább húsú a jobb, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 zsemle, 2 tojás, 2 evőkanál liszt, és hegynyi őrölt bors, 1/2 bögre morzsa, olaj a kisütéshez, só, 1 csomó petrezselyemzöld. A gombát megtisztítjuk, többször megmossuk, és ledaráljuk. A zsemlet megáztatjuk, kicsavarjuk és szétmorzsoljuk. A hagymát megtisztítjuk, lereszeljük, egy-két kanál olajon üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a tisztára mosott, és apróra vágott petrezselyemzöldet, és a gombát elkeverjük benne. Megsózzuk, borsozzuk, kihűtjük. Hozzáteesszük a megáztatott és összemorzolt zsemlet, ráöntjük a feltört tojásokat, kézzel jól összedolgozzuk. Kis pogácsákat vagy rudacskákat formálunk, a morzsában meghempergetjük, és kevés olajon kisütjük. Burgonyapürét vagy valamilyen salátát adunk hozzá.

Keserűgomba fokhagymásán

18-20 foss, fiatal keserűgomba, 2-3 dl zsír, 3-4 gerezd fokhagyma, só.

A keserűgombát megtisztítjuk, a szárát tőből kivágjuk (a szárát nem használjuk fel). A gombafejeket jól megmossuk, sós vízben megfőzzük, leszűrjük, hideg vízben lehűtjük. A vízből a gombát kiszedjük, lecsurgatjuk és leszárítjuk. A fokhagymát nagyon apróra vágjuk. A gombát a forró zsírban kisütjük, megszórjuk az apróra vágott fokhagymával, forró zsírral leforrázzuk, átkeverjük, és azonnal tálaljuk. Ha kell, a tálon kicsit megsózzuk. A gombát a zsírával együtt kenyérral fogyasztjuk. Kiváló borkorcsolya. Diétázó embereknek nem ajánlott.

Tejfölös lecsó füstölt szalonnával

10-12 zöldpaprika, 2 fej vöröshagyma, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 4 érett paradicsom, tojásnyi zsír, só.

A paprikát és a paradicsomot megmossuk, szeletekre vagy karikákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, és nagy kockákra vagy karikákra szeljük. A füstölt szalonnát apró kockákra daraboljuk, kiolvasztjuk, és a zsírt hozzáadjuk. A hagymát a zsírba tesszük, kissé pirítjuk, az összevágott paprikát hozzáteesszük és megsózzuk, addig pároljuk, amíg hajlékony lesz. Hozzáadjuk a felszeletelt paradicsomot, és addig főzzük, amíg a paradicsom levét nem ereszt. A tejfölt hozzákeverjük, és egy rotytyanásig főzzük. Héjában sült vagy főtt burgonyával fogyasztják Vas megyében. Galuskával is tálalhatjuk.

A kolbászos lecsó is hasonlóan készül. A füstölt szalonna helyett karikára vágott kolbászt teszünk a lecsóba, és a tejfölt elhagyjuk. Párolt rizszel vagy tarhonyával tálaljuk.

Göcseji dödöle

10-12 burgonya (1,2 kg), 40 dkg liszt (2 bögre), 1 csapott evőkanál só, 2 fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír (12-13 dkg),

A burgonyát megtisztítjuk, kockára vágjuk, megmossuk, és egy négyliteres fazékba feltesszük főni annyi vízben, hogy egyujjnyira ellepje. Ha a burgonya megfőtt, burgonyatoróval a levében összetörjük, megsózzuk. (Egészen kászerű legyen.) A lisztet beleöntjük, jól elkeverjük, szinte dagasztjuk a burgonyatoróval vagy a fakanállal. A dagasztást addig végezzük, míg a lisztet a burgonyás massa be nem vette. Tovább dagasztjuk mindaddig, míg nagyon nehezen dagasztható nem lesz. Kicsit hagyjuk a tűzhely szélén vagy gyenge gázlámpán, alátéttel. A vöröshagymát megtisztítjuk, apró kockára vágjuk, és a felhevített zsírban aranysárgára pirítjuk. Egy cseréptálba vagy lábasba kevés hagymás zsírt teszünk, és a sűrű masszából zsíros kanállal nagy galuskákat szaggatunk. Hagymás zsírral ismét meglocsoljuk, és tovább szaggatjuk, míg az anyag tart Sütőben vagy tűz-helyen a kiszaggatott dödöllét megpirítjuk. Ha hagymásabban szeretjük, tálaláskor megszórhatjuk zsírral pirított, karikára vágott hagymával, hideg tejföllel meglocsoljuk. De ez el is marad-hat. Nyáron tejfölös paradicsomsalátával nagyon jó és laktató étel. A dödöllét újbungonyából nem lehet készíteni.

Ortaházai öntött laska

1/2 kg liszt, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, só.

A lisztet megszítaljuk, és gyűrőtáblára tesszük. Kevés langyos sós vízzel kemény tésztát gyúrunk. Öklömnyi cipókat formálunk a tésztából, kicsit pihentetjük, és nagyon vékonyra kisodorjuk. A tepsi hátára fektetjük, villa hegyével megszurkáljuk, és külön-külön laponként megsütjük. A száraz lapokat összetörjük, edénybe tesszük. Sós forró vízzel leforrázzuk, megrázogatjuk, és tésztaszűrőbe öntjük. (Vigyázzunk, hogy a laska el ne ázzon!) A hagymát apró kockára vágjuk, zsírban megpirítjuk. A leszűrt laskát kizsírozott lábasba öntjük, és hagymás zsírral jól elkeverjük. Forrón tálaljuk. Egyszerű nagyon régi parasztétel.

Húsos csusza

50 dkg liszt, 2 tojás, tojásnyi zsír, csipetnyi só, 1 malac belsősége (máj, tüdő, szív), 1 fej vöröshagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, tojásnyi zsír.

A malac máját, tüdejét, szívét sós vízben megfőzzük. Nagyon apróra feldaraboljuk, vagy ledaráljuk. A zsírt felhevítjük, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, és sárgára pirítjuk. A ledarált belsőséget a hagymához keverjük. A belsőség főzőlevéből 1 dl-nyit hozzáöntünk, rászórjuk a borsot, a sót, az apróra vágott petrezselyemzöldet, és jól összekeverjük. Fedővel letakarjuk, közben megkeverjük, és ha a levét elfőtte, fedő nélkül megpirítjük. A kifőtt csuszatésztához keverjük, és tálalásig meleg sütőbe tesszük.

Csuszatészta készítése. A lisztből, a tojásból kevés vízzel kemény tésztát gyúrunk. Kettévágjuk, és cipókat készítünk belőle. Kicsit pihentetjük, és nagyon vékonyra nyújtjuk. Ha a tészta kicsit megszikkadt, 3-4 ujjnyi széles csikokra vágjuk, apró kis levélkékre tépkedjük. (A főzővízbe tegyünk egy diónyi zsírt, így nem tapad

össze a tészta.) Lobogó sós vízben kifőzzük. Ha a tészta a főzővíz tetejére feljön, szűrőkanállal kiszedjük, meleg vízzel leöblítjük, lecsurgatjuk, hozzákeverjük a lepirított belsőséget. Forró zsírral megöntözzük, jól átforrósítjuk, és tálaljuk.

Tejfölös húsgombóc

40 dkg bármilyen hús vagy belsőség, 1 fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 1 evőkanál színes paprika, 1 pohár tejföl, 1 evőkanál liszt, csipetnyi őrölt bors, só, 1 kg burgonya, 35 dkg liszt, 1 tojás, diónyi zsír.
A húst kockára vágjuk. A hagymát megreszeljük, és felét a fele fölhevített zsírba tesszük. Megforgatjuk, és hozzátesszük a megmosott és lecsurgatott húst. Megsózzuk, borssal megszórnuk, a paprikát hozzáadjuk, és kevés vizet öntünk alá. Rövid lében pároljuk. Ha a hús megpárolódott, kiszedjük, megdaráljuk, félretesszük. A burgonyát megmossuk, és héjában megfőzzük. Ha megfőtt, leszűrjük, héját lehúzzuk, burgonyanyomón átpaszírozzuk, gyúródeszkán szétterítjük, és lehűtjük, hozzátesszük a megsitált lisztet, a sót, a tojást és egy diónyi zsirt. Jól összegyúrjuk, és nyújtófaival félujjnyira (mint a szilvás gombóc tésztaját) elnyújtjuk. 4x4 cm-es kockákra felvágjuk, közepükre a darált húsból kis halmokat rakunk, és gombócot formálunk belőle. Lobogó, sós vízben a gombócokat kifőzzük, közben a pörköltlevet a tejföl és a liszt keverékével behabarjuk. Ha kevésnek találjuk a mártást, akkor a megmaradt zsírból és hagymából pörköltlevet készítünk, és a mártáshoz adjuk. Kiforraljuk, és a kifőzött gombócokat belerakjuk a tejfölös mártásba, és vele együtt tálaljuk.

Gombuca

60 dkg liszt, 2 kávéskanál só, tojásnyi zsír, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 tojás, 2 félmaréknyi száraz túró, 1 bögre tejföl.
A lisztből, tojásból kevés vízzel kemény tésztát gyúrunk. A tésztát két cipóvá formáljuk. Kicsit hagyjuk pihenni, utána kinyújtjuk, fél kisujjnyi vastagságúra. A kinyújtott tésztát kézbe vesszük, és dió nagyságúra elcsipkedjük. Sós vízben kifőzzük. Egy lábast fagyos zsírral kikenünk (hogy a tészta ne ragadjon bele). A kifőtt tésztát szűrőkanállal kiszedjük, lecsepegtetjük, és a kizsírozott lábasba öntjük. Forró zsírral megöntözzük. A túróat kissé megsózzuk, és a tésztára morzsoljuk. Tejföllel megöntözzük, és tálaljuk. A gombucát túró és tejföl nélkül is készíthetjük, zsírban pirított hagymával.

Búzagánica tepertővel

2 bögre liszt, 1 fél bögre búzadara, fél maréknyi tepertő, 4-5 evőkanál zsír, só.
A lisztet a búzadarával összekeverjük, hibátlan zománcú lábasban megpirítjuk. Ha már olyan forró a liszt, hogy kezünk nem állja (ha egy pillanatra a tenyerünket rátesszük), akkor 6-7 dl lobogó, forró vízzel leforrázzuk, gyorsan elkeverjük, nagyon forró zsírral megöntözzük. Kanállal apróra daraboljuk, meleg tepertővel megszórnuk. Bármilyen salátával tálalhatjuk. Tepertő nélkül is fogyasztható.

Kukoricapolenta

1 csésze tejföl, 3 tojás, 2,5 csésze kukoricaliszt, 1 kávéskanál só, 4 evőkanál zsír, 1/2 csomag vaj vagy 4 evőkanál libazsír.
A tojásokat a tejföllel kikeverjük, megsózzuk, hozzáadjuk a kukoricalisztet, és újra jól kikeverjük. (Ha híg lenne, liszttel sűrítethetjük.) Egy ruhaszalvétát úgy tegyük egy mély tálba, hogy a sarkai kilógjanak. A szalvétát megszírozzuk, és a kukoricás keveréket beleöntjük. A szalvéta sarkait összekötjük, a csomóba fakanalat dugunk, hogy a fazék szélén fennakadjon, és lobogó sós vízbe engedjük. 3/4 óráig főzzük. Ha megfőtt, a szalvétát kiemeljük, és a benne lévő potentát gyúrotáblára borítjuk. Erős cérnával szeletekre vágjuk. Forró libazsírral vagy vajjal megöntözzük. Reszelt sajttal meghinte tálaljuk. Sajt nélkül vadas húshoz köretnek is adhatjuk.

Kukoricagombóc

1/2 liter kukoricaliszt, 1 bögre búzadara, 1/2 bögre zsemlemorzsza, 4-5 evőkanál zsír, 1 pohár tejföl, késhegynyi só.
A kukoricalisztet a búzadarával összekeverjük. 1,5 liter sós, forró vízben folytonos keverés mellett sűrűre főzzük. Fél órát pihentetjük, vizes kézzel gombócokat formálunk, pirított zsemlemorzsaiban meghempergetjük, tűzálló, lapos tálra rakjuk, forró zsírral megöntözzük, és 10-15 percre meleg sütőbe tesszük. Tejföllel meglocsolva tálaljuk. Aki édesen szereti, morzsza helyett szórja meg cukrozott mákkal.

Kukoricapép

1/2 liter tej, 1 bögre kukoricaliszt, 1/2 liter víz, 3-4 evőkanál cukor vagy méz, 1 marék aszalt szilva, tél csomag vaj, só.
A vizet forni tesszük, beledobjuk a vajat, ha már a víz forni kezd, beleöntjük a kukoricalisztet, folytonos keverés mellett. Ha jól sűrűsödik, hozzáöntjük a forró tejet, és tovább keverjük. Elkeverjük benne a cukrot vagy a mézet. Sűrű folyóásra főzzük, ha kész, tálba öntjük, és párolt magozott aszalt szilvát szórunk rá. Ha édesebben szeretjük, akkor egy-két kanál langyos mézzel locsoljuk meg.

Kukoricakása

1,5 bögre kukoricakása, 1 liter víz, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, félmaréknyi tepertő, só.
A vizet forni tesszük, ha forr, megsózzuk, és a kását beleengedjük, és folytonos keverés mellett puhára

főzzük. Zsírozott lapos tálra vagy tányérokra öntjük, jól megmelegített zsíros tepertővel megszórjuk, és fogyasztható. Készíthető a kukoricakása pirított vöröshagymás zsírral, fokhagymás zsírral vagy pirított füstöltzalonna-kockával is.

Kukoricás dödölle

8-10 burgonya, 1 liter kukoricaliszt, nagyobb tojásnyi zsír, 1 vöröshagyma, só, 1 bögre tejföl.
A burgonyát megtisztítva apró kockára vagy vékony szeletekre vágjuk, és egy fazékba tesszük. Annyi vizet öntünk rá, hogy 2 ujjnyira ellepje. Megsózzuk és nagyon puhára főzzük. Burgonya-törővel nagyon alaposan összetörjük. Hozzáadjuk a kukoricalisztet, és erős fakanállal beledagasztjuk. Jól össze kell dagasztani, és a tűzhely szélére húzzuk, hagyjuk egy ideig pöfögni, és közben keverjük meg, vigyázzunk, hogy le ne égjen. Zsíros kanállal egy zsírozott lábasba szaggatjuk, zsíros tejföllel meglocsoljuk. A hagymát a maradék zsírban megpirítjuk. Tálaláskor a pirított hagymakarikákkal megszórjuk. Tejföl nélkül is készíthető.

Kukoricagánica

1/2 kg kukoricaliszt, 1 liter tej, tojásnyi zsír, só.
A kukoricalisztet egy ép zománcú lábasba tegyük. Folytonosan keverve pirítsuk meg. Amikor már sötétsárga színű, engedjük föl gyengén sózott, forró vízzel (kb. 1/2 liter), és kanállal aprítsuk el. Forró zsírral locsoljuk meg, és addig keverjük, amíg apró nem lesz. Forralt tejjel fogyasztják. Aki szereti, hideg tejjel is fogyaszthatja. De csak annyit öntsünk le tejjel, amennyit azonnal elfogyasztunk. Régen téli étel volt.

Párolt hajdinakása

1/2 kg hajdinakása, 1 fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 2 ujjnyi füstölt szalonna, késhegynyi őrölt bors, só, forró víz.
A hajdinakását megmossuk, szitába tesszük és lecsurgatjuk. A zsírt felhevítjük, a hajdinakását átforgatjuk benne. Ha már kezd üvegesedni, hozzátesszük az egészben hagyott vöröshagymát, az őrölt borsot és forró, sózott vízzel fölengedjük, csak annyival, amennyi éppen ellepi. Lefődve puhára pároljuk. A szalonnát apró kockára vágjuk, megpirítjuk. A hajdinakását tálba öntjük, és a pirított szalonnát zsírjával együtt ráöntve tálaljuk. Tökmagolajos savanyú káposztával ebédre és vacsorára egyaránt fogyasztották. (Pirított szalonna nélkül „húsmellélónak” tálalták.) Tálaláskor az egészben hagyott vöröshagymát távolítsuk el.

Tejfölös túró héjában sült burgonyával

1/2 kg túró, 2 zöldpaprika, 2 gerezd fokhagyma, 1 bögre tejföl, kevés színes paprika, só, 8-10 burgonya.
A burgonyát megmossuk, lecsurgatjuk, és a sütő rácán megsütjük. Elkészítjük a tejfölös túrot.
A túrot villával jól összetörjük, megsózzuk, hozzáadjuk a kockára vágott zöldpaprikát, a zúzott vagy apróra vágott fokhagymát, és tejföllel nagyon jól elkeverjük. Kicsit hagyjuk állni, és a tetejét szórjuk meg színes paprikával. Ha a burgonya megsült, szedjük ki egy cseréptálba, takarjuk le szalvétával, és úgy tegyük az asztalra. A sült burgonyát a tejfölös túróval fogyasztjuk. (Vas megyében így fogyasztják.)
Érett túró (keserű túró, paprikás túró)
1 kg túró, 1 evőkanál színes paprika, 1 kávéskanál köménymag, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 bögre tejföl, 2 dl bor, só ízlés szerint.

A túrot mély tálban összetörjük, a paprikát, a köménymagot, a nagyon apróra vágott fokhagymát, a tejfölt, a sót és a bort a túróhoz adjuk. Fakanállal alaposan elkeverjük. Tiszta, száraz cserépfazékba tegyük, erősen nyomkodjuk meg, és tiszta vászonruhával fedjük le. Nyáron a lekötés előtt tegyünk rá egy tormalevelet. Hűvös helyen tároljuk egy hétig, csak egy hét után fogyaszthatjuk, mert erre az időre érik meg. Régen a favágók fogyasztották, parázsban sült krumplival, kenyér nélkül. Íze hasonlít a juhtúróéra. Jó borkorcsolya.

Füstölt túró

1 kg túró, 1 evőkanál színes paprika, 1 kávéskanál köménymag, 3 gerezd fokhagyma, 2-3 evőkanál tejföl, só ízlés szerint.
A túrot egy mély tálba tesszük, hozzáadjuk a köménymagot, az igen apróra vágott fokhagymát, a tejfölt és a sót. Tiszta kézzel nagyon jól összegyúrjuk. Az összedolgozott túróból alma nagyságú kúpokot készítünk. Tisztára súrolt deszkára, egymástól egy-két ujjnyi távolságra rakjuk, és hideg füstön megfüstöljük. Régen a szabadkéményes konyhákban füstölték, ma már csak húsfüstölőben füstölhetjük. Füstöléshez csak száraz keményfa jó. (Fenyő, nyári fűz nem.) Nagyon jó borkorcsolya.

Tojáspörkölt

5-6 tojás, 1 fej vöröshagyma, tojásnyi zsír, 1 kávéskanál színes paprika, késhegynyi őrölt bors, 1 zöldpaprika, 1 piros paradicsom, 1 pohár tejföl, só.
A tojásokat keményre főzzük, héjától megtisztítjuk, kockára vágjuk. Az apró kockára vágott hagymát üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a karikákra vágott zöldpaprikát, a színes paprikát és kevés vízzel fölengedjük. Beletesszük a megtisztított, és kockára vágott kemény tojást, a kockára vágott paradicsomot, és elkeverjük a paprikás lében. Megsózzuk és megborsozzuk. Ha kell, egy picit vizet önthetünk még hozzá. A tejfölt hozzákeverjük, egyet forrjon és kész. Galuskával tálaljuk.

Tojásfasírt

8 tojás, 2 zsemle, 1 kisebb fej vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, 1 evőkanál liszt, 3 evőkanál zsemlemorzsza, olaj vagy zsír a kisütéshez.

6 tojást keményre főzünk. A zsemlet megáztatjuk, a hagymát megreszeljük. A keményre főtt tojásokat megtisztítjuk, és az áztatott, kifacsart zsemelével megdaráljuk. Hozzá tesszük a 2 nyers tojást, a reszelt hagymát, a borsot, sót, a kanál lisztet, és nagyon jól összedolgozzuk. Pogácsákat formálunk belőle, morzsában megforgatjuk, és olajban vagy zsírban kisütjük. Tálalhatjuk burgonyapürével vagy sóskamártással, salátával stb.

Tojásrántotta parasztosan

4 tojás, 5-6 burgonya, 2 ujjnyi füstölt szalonna, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, só.

A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk és kiolvasztjuk. Tepertőjét kiszedjük, zsírjához hozzáadjuk a többi zsírt, a megtisztított és apró kockára vágott, megmosott burgonyát. A zsírban óvatosan forgatva megsütjük. Hozzákeverjük az összevágott hagymát. Kissé még kevergetjük. Ha már a hagyma is kezd pirulni, fölverjük a tojásokat, kicsit megsózzuk, és a sült burgonyára öntjük. Óvatosan elkeverjük a tojást a burgonyával, hogy kissé rásüljön. Tálra tesszük, a tepertőt rászórjuk, és bármilyen salátával tálalhatjuk.

Hagymás, szalonnás rántotta

8 tojás, 2-3 ujjnyi füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, pici só, késhegynyi színes paprika.

A szalonnát vékony csíkokra vágjuk, és félig kiolvasztjuk. Hozzáadjuk a megtisztított, karikára vágott hagymát, ha már kezd pirulni, ráöntjük a fölvert tojásokat. Gyengén megsózzuk és óvatosan elkeverjük a hagymás szalonnával. Tálaláskor szórjuk meg színes paprikával.

Tojásos lecsó

8-10 zöldpaprika, 3 paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, tojásnyi zsír, 4 tojás, só.

A zsírt fölhevítjük, hozzá tesszük a megtisztított és karikára vágott vöröshagymát. Félig megsütjük, akkor tesszük hozzá a megmosott és szeletekre vágott zöldpaprikát. Megsózzuk, és még pár percig sütjük, majd hozzá tesszük a megmosott és karikára vágott paradicsomot. Elkeverjük, rövid ideig sütjük, és ráöntjük a felvert tojást. Összekeverjük, és addig sütjük, amíg a tojások átsülnek.

Tojáslepény

8 tojás, 1 dl tejszín vagy tej, 2 tojásnyi zsír, só, 3-4 evőkanál darált sonka vagy kolbász, vagy gomba, de lehet párolt zöldborsó is.

A tojásokat feltörjük, egy edénybe csurgatjuk, elkeverjük a tejjel vagy tejszínnel, megsózzuk, villával jól felverjük és a kéznél lévő anyagokat hozzákeverjük (darált sonka, kolbász vagy gomba, de lehet párolt zöldség is). A zsírt fölhevítjük, és a tojásos masszát beleöntjük. (Ha nem elég nagy az edényünk, akkor több részben sütjük ki.) Ha kissé már pirul az alja, akkor fordítsuk meg, és addig süssük, amíg teljesen át nem sült. Félbehajtogatjuk, tálaljuk. Főzelékfeltétnek vagy salátával fogyasszuk.

Tojáslepény velővel

8 tojás, 1 dl tej, 2 tojásnyi zsír, ujjnyi füstölt szalonna, 3-4 velő, 1 fej vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, 1 csomó petrezselyem- . zöld, só.

A velőt hideg vízben áztatjuk, lehártyázzuk, megmossuk, lecsepegtetjük és kockára vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, apró kockára vágjuk, és kevés forró zsírban üvegesre sütjük, hozzáadjuk a velőt, elkeverjük, meghintjük az őrölt borsal, kevés sóval. Hozzá tesszük az apróra vágott petrezselyemzöldet. A tojásokat feltörjük, egy edénybe engedjük, hozzáöntjük a tejet, jól elkeverjük, picit megsózzuk. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk, kisütjük, a porcot kiszedjük, és a tojás közé tesszük. A maradék zsírt hozzáadjuk a szalonna zsírjához, beleuntjuk egy közepes nagyságú tepsibe. (Lehetőleg ne zománcos legyen a teps, mert abban leég a tojás.) A zsírt jól forrosítsuk föl, és öntsük bele a tojást. A velős keveréket a tojásra öntjük, úgy, hogy a teps egyik oldalára kerüljön. Forró sütőben sütjük. Ha a tojás megszilárdul, vegyük ki a tepsit, és csavarjuk föl a lepényt. A fölcsavarást kezdjük azon az oldalon, ahol a töltelék van, villa segítségével. Ha kész, úgy néz ki, mint egy bejgli. Főlszeleteljük, és tálra tesszük. Salátákkal fogyaszthatjuk.

Savanyú tojás

8 tojás, 2 tojásnyi zsír, 5 evőkanál liszt, 1 fej vöröshagyma, 1 babérlevél, 1 kávéskanál cukor, 1 pohár tejföl, 2 evőkanál ecet, késhegynyi őrölt bors, só, fél citrom héja, 1 kávéskanál mustár. |

A zsírból, lisztből, a cukorral barna rántást készítünk, beletesz- l szűk az apróra vágott hagymát, a babérlevelet, a mustárt, a citrom héját, elkeverjük, fölengedjük hideg vízzel, megsózzuk és megborsozzuk. Kiforraljuk, és az ecettel ízesítjük. Ha kell, tegyük bele még kevés cukrot vagy ecetet. Közepes mártás sűrűségűnek kell lenni. Szűrjük át egy másik edénybe, ha forr, akkor a tojásokat egyenként engedjük bele a mártásba. Vigyázzunk, hogy a tojások egészben maradjanak. Ha a tojások kissé már megkeményedtek, adjuk hozzá a tejfölt, rázogassuk meg, hogy a tejföl elkeveredjék, és tálalhatjuk. A tojásokat úgy is készíthetjük, hogy forrásban lévő sós, ecetes vízbe engedjük be, de ne főzzük túl keményre. Ha megfőttek a tojások, szedjük langyos vízbe, és azután tegyük a savanyú mártásba. Csípős paprikával és fokhagymával is ízesíthetjük.

Húsételek

A falusi háztartásokban régen nagyon szezonális volt a hús fogyasztása. A tartósítási lehetőségek bővülésével (hűtés) ma már az év minden szakában hozzájuthatunk.

Felhasználás előtt gondoljunk rá, hogy a hús minősége ugyanazon fajon belül is függ az állat takarmányozásától, korától, ivarától és testrészétől.

A baromfi-, a sertés-, a malac-, a házinyúl-, a birkahúsokat azonnal fel lehet használni, a marhahúsokat lehetőleg a vágás után pár nappal készítsük el.

A vad húsát elejtés után pár napig hagyjuk a bőrében. Ha idősebb vadhúshoz jutottunk, a felhasználás előtt pár napig tartsuk páclében, és ha sütjük, tűzdeljük szalonnával, és kellően fűszerezzük.

A húsok pontos sütési idejét nem lehet meghatározni, mert a hús vastagságától, az állat korától és a sütő hőmérsékletétől függ. A sültetekhez készítsünk gondosan peccsenyelevet, mert így zamatosabb. A frissensülteteket kevés, de forró zsírban hirtelen kell sütni. A bundázott húsokat vagy hússzeleteket lehetőleg bő zsírban vagy olajban süssük. A vékony szeleteket gyorsabban, a vastag szeleteket lassan süssük.

Pároláskor a folyadék 15-20 perc alatt elfőhet, ilyenkor mindig öntsünk utána vizet.

A jól megválasztott köret és az izléses tálalás ugyanolyan fontos, mint a hús izletes elkészítése.

SERTÉSHÚSOK

Sertéscomb borral párolva

70 dkg sertéscomb, tojásnyi zsír, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 kisebb vöröshagyma, 1 mokkáskanál cukor, 1 dl fehérbor, 1-2 szem szegfűbors, só.

A húst megmossuk, leszárítjuk, besózzuk, legalább 15-20 percig állni hagyjuk. A zsírt fölhevítjük, a húst megforgatjuk benne, hogy mindenütt érje a forró zsír. Mellétezzük a megtisztított és a hosszúra vágott zöldségféléket, az egészben hagyott hagymát, borsot, cukrot. Rövid ideig kevergetjük, a bort hozzáöntjük. Fedővel letakarjuk, és lassú tűzön pároljuk. Közben kaparjuk fel a lábas aljáról ami odasült. Ha a lé elfogy, kevés vízzel pótoljuk, és a húst közben forgassuk meg. Ha elég puha, vegyük le a fedőt, és még 10-15 percig sütjük. A húst kivesszük, rövid ideig pihentetjük, és utána szeletelhetjük. A zöldséges levet jól átkeverjük, és külön edénybe szűrjük. Tálaláskor a hús alá öntjük. Főzelékkel vagy burgonyapürével tálaljuk.

Töltött dagadó

60 dkg sertésdagadó, 3 zsemle, 2 tojás, késhegynyi őrölt bors, 1 kisebb fej vöröshagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, 3-4 evőkanál olvasztott zsír, só.

A dagadót lehetőleg hosszúkára vágassuk, hogy keskenyebb legyen, ha széles, nehéz szeletelni. A húst megmossuk, leszárítjuk, hegyes, éles késsel felszúrjuk, besózzuk és hagyjuk állni, amíg a töltelék elkészítjük. A zsemleket hideg vízben megáztatjuk, a hagymát lereszeljük. A megmosott petrezselyemzöldjét apróra vágjuk. A zsír egy részén a hagymát kissé megfuttatjuk, a vágott petrezselyemzöldet hozzátesszük, elkeverjük, és a vízből kinyomkodott és elmorzsolts zsemlehez adjuk. Kissé megsózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a tojásokat, jól összegyúrjuk, és a felszúrt dagadót megtöltjük. A nyílást bevarrjuk, a húst tepsibe tesszük, forró zsírral leöntjük, és forró sütőbe tesszük. Ha a hús már fehéredik, öntsünk alá kevés vizet, hogy a zsír meg ne égjen. A lével többször öntözzük meg, és pirosra sütjük. Rövid ideig pihentetjük, mert így könnyebben lehet szeletelni. Köretnek karikára vágott sült burgonyát és ecetes szilvát adunk.

Sertéspörkölt

1/2 kg sertésoldalas vagy lapocka, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom vagy egy kanál lecsó, 1 kávéskanál színes paprika, só.

A húst megmossuk, lecsepegtetjük és kockára daraboljuk. A hagymát apróra vágjuk, és felhevített zsírba tesszük, üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a színes paprikát, és egy kevés vízzel fölengedjük, elkeverjük, és a megmosott, lecsurgatott húst hozzáadjuk. Megsózzuk, lefődvé puhára pároljuk. Párolás közben többször megkeverjük, és ha a levét elfőtte, hozzátesszük a zöldpaprikát, a paradicsomot vagy a lecsót, kevés vizet öntünk alá, és készre pároljuk. A pörkölt alatt mindig legyen lé. Galuskával vagy tört burgonyával tálaljuk. Bármilyen salátát adhatunk mellé.

Körömpörkölt

4 sertésköröm, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 1 kg burgonya (8-10 db), 1 teáskanál színes paprika, csipetnyi kömény, 2 gerezd fokhagyma, 1 csipős paprika, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom (vagy lecsó), só.

A körmöt megperzseljük láng felett, meleg vízben nagyon jól átmoszuk, ha kell, kaparjuk meg, és ha már teljesen tiszta, egy fazékba főni tesszük, annyi vízben, hogy jól ellepje. Fedővel letakarjuk, és puhára főzzük. (Ma már kuktában főzik.) Közben elkészítjük a paprikás levet. A vöröshagymát apró kockára vágjuk, és a felhevített zsírban kissé megpirítjuk. Hozzátesszük a zúzott fokhagymát, elkeverjük, a színes paprikát hozzátesszük, és azonnal fölengedjük a köröm főzőlevével. Az eldarabolt és kicsontozott körmöt a paprikás lébe tesszük. Megsózzuk, rászórjuk a köménymagot, beletesszük a darabokra vágott zöldpaprikát, paradicsomot (vagy lecsót), és az egészben hagyott csipős paprikát, az egészet elkeverjük. Hozzátesszük az időközben megtisztított és hasábokra vágott burgonyát. Annyi körömlével engedjük föl, amennyi éppen ellepi. Lassan főzzük puhára fedő alatt. Inkább csak rázogassuk, ne keverjük. Ha szeretjük a körmöt csontosán, akkor ne

csontozzuk ki, úgy tegyük az ételbe. Különben is így az igazi.

Göcseji disznótoros lesipecsenye (8-10 személyre)

2-3 kg zsírosabb sertéshús (tokaalja, tarja), 4 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, csipetnyi köménymag, 1 kávéskanál őrölt bors, 1 kávéskanál színes paprika, 1/2 liter vörösbor, só, csipetnyi majoránna.

A húst tenyérnyi szeletekre vágjuk, gyengén zsírozott, zománcozott tepsibe vagy cseréptepsibe rakjuk. Megsózzuk, és közé rakjuk a vastag karikára szeletelt vöröshagymát, megszórjuk az őrölt borssal, a köménymaggal, a majoránnával és a színes paprikával. Leöntjük 2 dl vörösbor és 1 dl víz keverékével, és forró sütőbe tesszük. Ahogy sül, úgy locsolgassuk a megmaradt borral, közben forgassuk meg a húst. Ha puha, tálaljuk, lehetőleg abban az edényben, amelyben sült. Igen kiváló szaftja van, sós vízben főtt burgonyát és tökmagolajos savanyú káposztát adunk hozzá.

Vasi parasztpecenye ., .

60-70 dkg sertéslapocka vagy -tarja, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál majoránna, 1 kávéskanál színes paprika, késhegynyi őrölt bors, 1 tenyérnyi máj, 2 tojásnyi zsír, só.

A húst megmossuk, kétujjnyi darabokra vágjuk. A zsírt egy lábasba tesszük, és belerakjuk a feldarabolt húst. A hagymát nagy kockára vágjuk, a majoránnát, a sót, a színes paprikát, a hagymával együtt a húrra tesszük, elkeverjük, rátesszük a borsot, fél bögre vizet öntünk rá és erősebb tűzön sütjük. Ha félig megpuhult, a fedőt levesszük, ha zsírára sült, a májat vékony csikokra vágjuk, és a hús közé keverjük. Addig süssük, amíg a máj megduzzad. A fokhagymát megzúzzuk, és a hús közé keverjük. Sós burgonyával tálalhatjuk.

Göcseji pecsenye

60 dkg csont nélküli hosszúkaraj, 4-5 gerezd fokhagyma, 4 szelet húsos házi szalonna vagy császárszalonna, 1 kávéskanál őrölt bors, 3 evőkanál zsír, 1 dl bor, 2 paradicsom, só.

A húst megmossuk, szárazra töröljük, négy szeletre vágjuk, hegyes, éles késsel felszúrjuk a szeleteket, besózzuk, és állni hagyjuk. A szalonnaszeleteket bevagdossuk a bőrkéig, kisütjük, a zsírból kiszedjük, és félretesszük. A fokhagymát megzúzzuk vagy vékony, kis szeletkékre vágjuk, és a sült szalonnaszeletekre rakjuk. A fokhagymás szalonnaszeleteket a felszúrt húsba bedugjuk, úgy, hogy a szalonnaszeletek csipkéje kiálljon. Jól összetűzzük hústüvel vagy fogpiszkálóval. A szalonna zsírához adjuk a meglévő zsírt, fölhevítjük, és átsütjük benne a hússzeleteket, kevés őrölt borssal megszórjuk, a borral leöntjük, kevés vizet tegyünk még alá, és lefedve puhára sütjük. Ha a hús már puha, vegyük le a fedőt. Ha a hús leve elfőtt, zsírában pirítsuk át a szeleteket. Meghámozott, egészben hagyott, zsír nélkül tepsiben süttött burgonyát adjunk hozzá. Tálaláskor paradicsomkarikákkal díszítsük a pecsenyét. Piros káposztasalátát vagy tejfőlös paradicsomsalátát adjunk hozzá.

Csikósszelet

70 dkg sertésoldalas, 15 dkg sertésapróhús, 5 gombafej, 4-5 csirkemáj, 2 zsemle, 2 tojás, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, késhegynyi majoránna, só, tojásnyi zsír, késhegynyi őrölt bors.

A húst megmossuk, leszárítjuk. A zsemleket vízben megáztatjuk, az apróhúst ledaráljuk. A hagymát lereszeljük, és kevés forró zsírból megfuttatjuk, hozzáadjuk az apróra vágott gombát, a csirkemáját, és kicsit pirítjuk. Majd az apróra vágott petrezselyemzölddel elkeverjük, és a darált húshoz adjuk. A zsemleket kinyomkodjuk, szétmorzsoljuk, és ezt is hozzáadjuk. Belekeverjük a feltört tojásokat, a borsot, a majoránnát, gyengén megsózzuk, és nagyon jól összegyúrjuk. A sertésoldalast felszúrjuk, kívül-belül gyengén besózzuk, és a nyíláson a keveréket betömjük, összevarrjuk vagy hústüvel összetűzzük, leöntjük forró zsírral, és kevés víz hozzáadásával sütőben sütjük. Ha a levét elsülte, hozzátesszük az egészben hagyott fokhagymát, ismét öntünk alá vizet, idő közben meglocsolva sütjük puhára. Ha megsült a hús, kiemeljük, ha langyosra hűlt, akkor szeleteljük. Hidegen-melegen egyaránt tálalhatjuk.

Zalai rántott sertésszelet

60 dkg sertéskaraj vagy -comb, 5 evőkanál liszt, 2 burgonya, 2 tojás, só, olaj a kisüléshez.

A húst felszeleteljük, és nem túl vékonyra kiverjük, széleit kissé bevágjuk, besózzuk. Lisztbe, a felvert tojásba, a megtisztított és hosszú, vékony szeletekre reszelt burgonyába forgatjuk. A bundát kezünkkel kissé a húrra nyomkodjuk, és forró olajban kisütjük. Petrezselymes burgonyával, fejes salátával tálaljuk. Készíthetjük úgy is a rántott szeletet, hogy a burgonyát nagyon finomra lereszeljük, és a tojásban kevés tejjel elkeverjük. A húst a lisztbe, a burgonyás tojásba, a morzsába forgatjuk, és kisütjük.

Rántott sertésköröm

4 sertésköröm, 2 tojás, 4-5 evőkanál liszt, 1/2 bögre morzsa, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1-2 szem egész bors, só, olaj a kisütéséhez.

A körömet alaposan megtisztítjuk, jól megmossuk, hosszanti irányban kettévágjuk. A körömet kuktában vagy jól záró fedővel ellátott edényben, karikára vágott vegyes zöldséggel, borssal ízesített sós vízben puhára főzzük. Levéből kiszedjük, kicsontozzuk, és egy tálcára rakjuk. Ha a köröm megdermedt, megsózzuk, lisztbe, tojásba, morzsába forgatjuk, és forró olajban ropogós pirosra sütjük. Adhatunk hozzá párolt rizst vagy

burgonyapürét, bármilyen savanyúsággal tálalhatjuk. A köröm levét ne öntsük el, szűrjük meg, másnap főzhetünk vele bab- vagy burgonyalevest.

Táskában sült vagdalt hús

1/2 kg sertéslapocka, tojásnyi zsír, 2 zsemle, 2 kemény tojás, 3 nyers tojás, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál szárított gomba vagy 2-3 friss gomba, késhegynyi őrölt bors, só. A táskához kell: 4 nagyobb burgonya, 2 tojás, féltojásnyi vaj, csipetnyi szerecsendió, 1 evőkanál tejföl, só, 1 evőkanál morzsa.

A húst megmossuk, szárazra töröljük és ledaráljuk. A kemény tojást megtisztítjuk, és nagyon apróra vagdossuk. A zsemleket hideg vízben megáztatjuk, kicsavarjuk, és a darált húshoz adjuk. A tisztított hagymát lereszeljük, a megtisztított gombát apróra vágjuk. A felhevített zsírban a reszelt hagymát megfuttatjuk, hozzáadjuk az apróra vágott gombát, kissé pirítjuk, megszórjuk őrölt borssal, és a darált húshoz adjuk. A húst, a zsemlet és az apróra vágott tojást jól elkeverjük, megsózzuk, a nyers tojásokat hozzáöntjük, és nagyon jól összegegyrjük. Hosszúkás formára alakítjuk. Zsírozott tepsibe tesszük, félig megsütjük. Elkészítjük a táskát. A burgonyát héjában megfőzzük, leszűrjük, megtisztítjuk, burgonyanyomón áttörjük, ha kicsit kihűl, hozzátesszük a vaját, a sót, a morzsát, a csipetnyi szerecsendiót és a két egész tojást és egy sárgáját. Jól összedolgozzuk, a tepsibe helyezett félig megsült húst beborítjuk vele, elsimítjuk, a tojás fehérjét a tejfölben elkeverjük, és a burgonyás masszát bekenjük vele. Egy-két evőkanál vizet melléöntünk, és forró sütőben pirosra sütjük. Sütés közben kevés olvasztott zsírral meglocsoljuk. Ha langyosra hűlt, a tepsiben szeleteljük, salátával tálaljuk.

Pásztor pecsenye hálóban

60 dkg pásztorpecsenye (szűzpecsenye), 1 szál friss húsos kolbász, 2-3 tenyérsertés (kb. 30 dkg), 2 tojásnyi zsír, 1/2 csomag vaj (5 dkg), 1 fej vöröshagyma, 20 dkg friss gomba vagy 7-8 dkg szárított, 1 csomó petrezselyemzöld, késhegynyi őrölt bors, 1 evőkanál zsemlemorzsa, só.

A pásztorpecsenyét lemoszuk, kissé leszárítjuk és besózzuk. Éles, vékony pengéjű késsel felszúrjuk és egy szál húsos kolbással megtöltjük, a nyílást betűzzük. Forró zsírban megforgatjuk, kevés vizet öntünk alá, és félpuhára pároljuk, majd kihűtjük. A tisztított vöröshagymát apróra vágjuk, a vajon üvegesre pirítjuk, és a tisztára mosott, vékonyra szeletelt gombát hozzátesszük. Picit megsózzuk, borsozzuk, és az apróra vágott petrezselyemzöldet rászórjuk. Pár percig együtt pirítjuk, morzsával megszórjuk, elkeverjük és félretesszük. A hálót több vízben átmoszuk, kinyomkodjuk, lecsepegtetjük, szétterítjük, és a félig sült húst rátesszük. Tetejére a gombás pépet egyenletesen elkenjük, jól rányomkodjuk, és szorosan begöngyöljük a hálóba. Vékony zsinnyal hurokkötéssel több helyen átkötjük, a hús zsírjába visszateszük, de ügyeljünk arra, hogy a gombás rész felülre kerüljön. Zsírjával többször meglocsoljuk és pirosra sütjük. Ha megsült, a zsírjából kivesszük, 10-15 perc állás után rézsútosan szeleteljük. Gombás vagy zöldborsós rizzsel, vagy zsírban sült burgonyával tálaljuk.

Vasi sertéssült

1 kg bőrös süldőcomb, 2 tojásnyi zsír, 1 evőkanál sűrű paradicsom, 1 kávéskanál köménymag, 2 gerezd tokhagyma, 1 kis pohár fehérbor, 112 evőkanál liszt, só.

A bőrös combot megmossuk, leszárítjuk, jól besózzuk, 10-15 percig állni hagyjuk és szorosan összegöngyöljük úgy, hogy a bőrös rész kívül legyen. Vékony zsinnyal hurokkötéssel lekötjük. Egy lábasban a zsírt elforrósítjuk, és a húst benne megforgatjuk. (Ha van csontdarabunk, azt is a forró zsírba tesszük, és lepirítjuk.) Hozzáteszük az egészben hagyott héjas fokhagymát, megszórjuk köménnyel, és a borral meglocsoljuk. Kevés vizet öntünk alá, és forró sütőbe tesszük. Lefedjük, tevével többször meglocsoljuk. (Kevés lé mindig legyen alatta.) Ha a hús puha, a fedőt levesszük, és addig sütjük, amíg szép színt nem kap a hús. Kivesszük, és melegen tartjuk. A zsírját meghintjük liszttel. Kicsit pirítjuk, és hozzátesszük a paradicsomot, elkeverjük, kicsit pirítjuk, majd öntünk hozzá egy fél bögre vizet, és jól kiforraljuk. A húsról a zsinnyel levágjuk, felszeleteljük, tálra tesszük, a pecsenyelevet megszűrjük, és a hús alá öntjük. Tört burgonyával és párolt káposztával tálaljuk. .

Göngyölt hús lecsóval

50-60 dkg sertéscomb, 2 nagy fej vöröshagyma, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 5 tojás, 1 kávéskanál őrölt bors, 6-7 zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 kávéskanál színes paprika, 2 tojásnyi zsír, 1 evőkanál liszt, 1 pohár tejföl, só.

A húst lemoszuk, szárazra töröljük, és két nagy szeletre vágjuk, kicsit kilapítjuk, megsózzuk, megszórjuk egy kevés borssal, egymásra rakjuk a hússzeleteket és félretesszük. A szalonnát apró kockákra vágjuk és kiolvasztjuk. A hagymát megtisztítjuk, és az egyiket karikákra vágjuk, a paprikát megmossuk, kicsumázzuk és fölkarikázzuk. A kiszült szalonnazsírhoz még egy kevés zsírt teszünk, a hagymát rátesszük, ha kissé fonnyad, akkor a felszeletelt paprika kétharmad részét is rátesszük, megsózzuk. Közben a paradicsomot is darabokra vágjuk, és felét a félig megsült paprikához tesszük. Erős tűzön pirítva lecsót készítünk belőle. A tojásokat felütjük, kicsit megsózzuk, jól fölverjük és a lecsóra öntjük. Forgatva átsütjük és hűlni tesszük. A hússzeletekre egyenletesen elosztjuk a tölteléket. Felcsavarjuk, mint a piskótatekercset, a végeit benyomjuk, erős fehér cérnával lekötözzük. Lisztben megforgatjuk és forró zsírban minden oldalon elősütjük. Átszedjük egy másik edénybe, fedővel letakarjuk, a megmaradt zsírban megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzátesszük a színes paprikát, azonnal fölengedjük egy kevés vízzel. Megsózzuk, borsozzuk, és az elősütött tekercsekre öntjük. Lefedjük, és rövid lében pároljuk. Közben forgassuk meg, ha a levét elfőtte, kevés vízzel pótoljuk. Ha a tekercsek félig megpárolódtak, tegyük hozzá az összevágott paprikát és a paradicsomot, és tovább pároljuk, ha már minden készre párolódott, akkor a tekercseket szedjük ki, és tegyük a tepsibe. Süssük pirosra. A sült hús levét a liszttel, tejföllel habarjuk be, jól forraljuk ki, ízezzük meg, ha kell, ízesítsük. A tekercsekről szedjük le a zsinnyel, rézsútosan szeleteljük fel, és helyezzük egy tálra. A lecsós mártást át is szűrhetjük és úgy adjuk a

húshoz, de a lecsóval együtt is lehet tálalni. Körítésnek evőkanállal szaggatott nagy galuskát adjunk. Marhahússzeletekből is készíthetjük.

Göcseji gombás tokány

60 dkg sertéslapocka, 2 tojásnyi zsír, 20-25 dkg friss gomba vagy 6-7 dkg szárított, késhegynyi örölt bors, 1 csomó petrezselyemzöld, csipetnyi majoránna, késhegynyi színes paprika, 1 pohár tejföl, 1 dl fehérbor, 1 kávéskanál paradicsompüré, só, 1 kávéskanál liszt.

A húst megmossuk, vékony csíkokra vágjuk és lecsepegtetjük. A zsírt fölhevítjük, és az apróra vágott hagymát üvegesre piritjuk. Hozzá tesszük a színes paprikát, borral elkeverjük és kiforraljuk. Ha már a levét jól elfőtte, beletesszük a húst, megsózzuk, borsozzuk, ráhintjük a majoránnát, és rövid lében majdnem puhára pároljuk. A gombát külön kevés zsíron megpároljuk, rászórjuk az apróra vágott petrezselyemzöldet, és a húshoz keverjük. Mielőtt a hús párolását befejeznénk, szórjuk meg liszttel, még egy keveset piritjük, és kevés vizet öntünk hozzá. Belekeverjük a tejfölt, és az egészet együtt jól kiforraljuk. Ízleljük meg, és ha kell, izesítsük. Párolt rizst vagy tarhonyát adhatunk hozzá. A tokányt marha- vagy borjúhúsból ugyanígy elkészíthetjük.

Zöldborsós sertésszelet

60 dkg sertéscomb, tojásnyi zsír, 1 bögre tisztított zöldborsó vagy félliteres üveg konzerv zöldborsó, 2 evőkanál liszt, 1 pohár tejföl, 1 csomó petrezselyemzöld, só.

A húst megmossuk, leszárítjuk, felszeleteljük, kicsit kiverjük. A hús széleit kissé bevagdossuk, megsózzuk. A zsírt fölhevítjük, a hússzeleteket lisztbe mártjuk, és a zsírban mindkét felüket hirtelen megpirítjuk. A húst az edény egyik oldalára rakjuk, a pecsenye zsírjába beletesszük a tisztított és megmosott zöldborsót, elkeverjük, megszórjuk az apróra vágott petrezselyemzölddel, kevés vizet öntünk alá, és a hússal együtt puhára pároljuk. A tejfölt elkeverjük a maradék liszttel, és a borsóval elkevert hússzeletekre öntjük. Jól kiforraljuk, és esetleg egy kevés sóval izesítjük. Rizsköréttel tálaljuk. Készíthetjük tejföl nélkül is, de akkor hús- vagy csontlét használjunk.

Töltött sertéscomb

60 dkg sertéscomb, 25 dkg sertésdagadó, 2 tojásnyi zsír, 6-7 evőkanál rizs, 2 vöröshagyma, 1 evőkanál liszt, 1 kávéskanál örölt bors, 2 tojás, 1 pohár tejföl, só.

A húst nagy szeletekre vágjuk, kissé kiverjük, besózzuk, csipetnyi örölt borssal meghintjük és félretesszük. A rizst kevés zsíron megfuttatjuk, és dupla mennyiségű, sós, forró vízzel fölengedjük. A dagadót és a leeső húsdarabokat ledaráljuk. A megpárolt és kissé kihűtött rizst hozzá tesszük. A fele hagymát apró kockákra vágjuk, és egy kanál zsíron megfuttatjuk. Hozzá tesszük a darált húshoz, jól elkeverjük, megsózzuk, borsozzuk. A tojásokat felütjük, és a darált húshoz adjuk. Nagyon jól összegyúrjuk, és a kiterített hússzeletekre elosztjuk. Fölcsavarjuk a hússzeleteket, cérnával összetekerjük, lekötjük. A maradék zsírban, a maradék hagymát elkeverjük, kevés vízzel fölengedjük, és a hússzeleteket a hagymás lébe tesszük. Fedő alatt puhára pároljuk. Ha a hús megpárolódott, kivesszük, és sütőben kissé átpiritjük. A pecsenyelevet a tejfőllel és a megmaradt liszttel behabarjuk, és jól kiforraljuk. A húsból a cérnát eltávolítjuk, rézsútosan felszeleteljük, mártásával leöntjük. Burgonyaropogóst vagy rizst adunk hozzá.

Ropogós malacsült

1 malac (kb. 3-4 kg-os), 1 kávéskanál köménymag, 1-2 ujjnyi puha szalonna, 2 tojásnyi zsír, 1 pohár sör, só. A megtisztított malac lábait levágjuk. A gerinccsontot belül behasítjuk, hogy ki lehessen támasztani a malacot. Belülről megsózzuk, köménymaggal beszózzuk. Legalább 1 óráig hagyjuk a hátára fordítva, hogy a só jól átjárja a húst. Megfelelő tepsibe tiszta fadarabokat (keményfát) teszünk, és a malacot kissé széthúzzuk, hasával a hasábokra fektetjük. Füleit, farkát zsírpapírral becsavarjuk, szájába egy hámozott burgonyát vagy citromot teszünk. Langyos zsírral megkenjük az egész malacot és nem nagyon forró kemencében vagy sütőben sütjük. Sütés közben sörbe mártott szalonnával megkenjük, hogy szép fényes színt kapjon. Ha a bőr hólyagosodna, szúrjuk el egy hegyes villával. Simítsuk le szalonnával, és süssük szép ropogós pirosra. Egy ilyen súlyú malacot kb. 2,5 óráig sütünk. Hogy a malac megsült-e, úgy tudjuk meg, ha a malac nyakán, ahol a legvastagabb a hús, besúrunk egy tűt, ha nem jön véres lé, akkor a süstést befejezhetjük. A sült malacot a tepsiből egy húsvágó deszkára tesszük, füleiről és a farkáról a zsírpapírt levesszük. Éles, nagy késsel darabolhatjuk. Először vágjuk le a fejet, utána a malacot gerinc hosszában vágjuk ketté, majd tovább daraboljuk. (Ha a bőr nagyon ropogós, ollóval könnyebben vágható, mint késsel.) Ha lehet, rakjuk össze a malacot eredeti formájára és így tálaljuk, mert így mutatósabb. Sült burgonyát és párolt fehér és vörös káposztát adhatunk hozzá.

Kocsonya füstölt húsból (6-8 személyre)

3 kg kocsonyahús (köröm, fejdarab, fark, bőrke, csülök), 2 fej vöröshagyma, 3 fej fokhagyma, 3-4 babérlevél, 20 szem fekete bors, 1 csöves paprika, 1-2 csipős paprika.

A füstölt húst a főzés előtt egy nappal áztassuk be. Másnap öntsük le az áztatóvizet. Meleg vízben alaposan mossuk meg, késsel kaparjunk meg minden darab húst. Kétszer-háromszor ismételjük meg a mosást, és csak akkor tegyük fel főni, ha már szép tiszta a lemosó víz. Az utolsó mosás után tegyük egy nagy fazékba, és annyi vizet öntsünk rá, hogy legalább kétujjnyira ellepte. Lassan forraljuk fel, ha a hab kezd jelentkezni, azonnal szedjük le, és ezt addig folytassuk, amíg hab képződik. Ha sok a zsír a víz felszínén, azt is szedjük le. Rakjuk bele a megtisztított vöröshagymát, a gerezdekre szedett, és megtisztított fokhagymát, a babérlevelet, a borsot, a csipős és csöves paprikát, és nagyon lassan forrva főzzük mindaddig, amíg a hússok megfőnek. Ha már

a húsok puhák, vegyük ki egy kistányérra a léből. Tegyük hideg helyre és ha megdermed, akkor leszűrhetjük az egész levet. Ha nem dermed meg, akkor főzzük tovább az ismételt próbáig. Ha a hús megfőtt, akkor szedjük ki, nehogy szétfőjön. Ízleljük meg, és ha kell, ízesítsük a levet. A füstölt húsok főzésénél csak akkor sózzuk meg a levet, ha a húsokból nem főtt ki annyi, hogy kellemes sós legyen.

Ha már készen vagyunk a főzéssel, tegyünk egy szitába ritka szövésű, tiszta, fehér ruhát, és azon keresztül szűrjük át a levet, így szép, tiszta, átlátszó lesz a kocsonyánk. Természetesen akkor, ha főzés közben is vigyáztunk rá, és a hab nem főtt a levébe. Ha a lé kissé lehűlt, a tetejéről óvatosan szedjük le a zsírt, és ha még így is marad rajta, tiszta itatóspapírral vagy papírszalvétával szívassuk le. A húsokat rakjuk ki tányérokra, és a levet óvatosan merjük rá. Hideg helyen hagyjuk megdermedni. Ecetes tormát adjunk hozzá.

A füstölt húsból készült kocsonya főzési ideje a hústól függően 4-5 óra.

Kocsonya friss húsból (5-6 személyre)

2,5 kg friss kocsonyahús (sertésköröm, fej, bőrke, csülök), 1 nagyobb sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 2 fej vöröshagyma, 2-3 babérlevél, 20-25 szem egész bors, 2 fej fokhagyma, 1 csöves paprika (1-2 serezsnyepaprika, de csak akkor, ha szeretjük a csípőset), só.

A húsokat langyos vízben megmossuk, éles késsel jól megkaparjuk, többször váltott vízben átmoszuk és feltesszük főni, annyi vízben, amennyi ellepi. Lassan felforraljuk, még jobban vigyázzunk, mint a füstölt húsnál, mert jobban habzik, szedjük le a habját és sózzuk meg. Lassan főzzük még legalább fél óráig. Tegyük hozzá a fűszereket, a borsot, a babérlevelet, a vöröshagymát, a gerezdekre szedett és megtisztított fokhagymát, a csöves paprikát, főzzük tovább, közben szedjük le a habját és a felgyülemlett zsírt. Ha a húsok félig megfőttek, akkor tegyük hozzá az időközben megtisztított és egészben hagyott sárgarépát és a petrezselyemgyökeret. Lassan forrva főzzük addig, míg a húsok megpuhulnak. Ízleljük meg, és ha kell, ízlésünknek megfelelően ízesítsük. Szűrés, darabolás ugyanaz, mint a füstölt húsokból készített kocsonyánál, csak a sárgarépát és a zöldséget karikákra vagdalkuk, és szépen elrendezve a hús mellé rakjuk a tányérokba. A leszűrt levet a tányérokba rakott húsokra merjük.

Ha különleges alkalmakra készítjük a kocsonyát, akkor a kész kocsonyaléből formába öntsünk 1 cm-nyit (pl. őzgerinc vagy salátástál), hagyjuk megdermedni. Ha már teljesen megdermedt, rakjunk rá izlésesen tojáskarikákat, uborka szeleteket, apróbb zöldséglevélkéket, vagy nyáron retek-, kis paradicsomkarikákat. Merjük rá a folyékony, de nem meleg kocsonyalevet, ami a mintát leköti, mérésnél vigyázzunk arra, hogy a díszítő minták el ne mozduljanak. Ha ez a kocsonyaié is megdermedt, akkor rára rakhatjuk a kocsonyahúst, és óvatosan rámerjük a kocsonyalevet. Ha az egész mennyiség megdermedt és tálalni akarjuk, akkor a forma külső oldalát egyenletesen töröljük át forró vizes ruhával, és a kocsonyát a formából a megfelelő tálra borítjuk. Formát olyat válasszunk, amilyen tálunk van, amire ki tudjuk borítani. A kiborított kocsonya nagyon tetszetős, szép látvány. Tálaláskor tegyünk az asztalra citromot, hogy az ételt ki-ki ízlése szerint ízesíthesse.

MARHA- ÉS BORJÚHÚSOK

A marhahúsokat az elkészítés módjától függően felhasználás előtt 2-3 nappal ajánlatos bepácolni.

Páclé készítése

2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 10-15 szem bors, 1 evőkanál ecet, kb. 1,5 liter víz, só, 1-2 babérlevél.

A megtisztított zöldségeket és a hagymát vékony szeletekre vagy karikákra vágjuk. Sós vízbe tesszük borssal, babérlevéllel, ecettel ízesítjük, és legalább 1/2 óráig főzzük. Kihűtjük, a hússal öntjük, 2-3 napig hideg helyen letakarva tartjuk. Felhasználás előtt a húst a pácléből kivesszük, és a neki megfelelő módon felhasználjuk.

Száraz pác készítése

A húst örölt borssal megszórjuk, mustárral megkenjük, és annyi olajat öntünk rá, hogy a húst teljesen ellepje. Hűtőben 1-3 napig érleljük. Használat előtt a húst kivesszük, az olajat papírszalvétával leitatjuk, és a húst a neki megfelelő módon elkészítjük. A fűszeres olajat a hús készítésekor felhasználhatjuk.

Hagymás rostélyos

50-60 dkg marhahátszín, 2 tojásnyi zsír, 2 fej vöröshagyma, 1 púpozott evőkanál liszt, késhegynyi örölt bors, só.

A hátszínhúst szeletekre vágjuk és 1-2 napig a hűtőszekrényben száraz pácban érleljük. A tisztított hagymát vékony karikákra szeleteljük, lisztben megforgatjuk. A zsírt egy lábasban fölhevítjük, és a hagymát világosbarnára megpirítjuk. A hagymát kiszedjük, és melegen tartjuk. A hússzeleteket megsózzuk, és ugyanebben a zsírban hirtelen mind a két oldalán pirosra sütjük, majd a tálra tesszük, rászórjuk a pirított hagymát, kicsit meglocsoljuk a húst a zsírával. Kockákra vágott sültburgonya-körettel tálaljuk. Fiatal marhahúsból pácolás nélkül is készíthető.

Marhapörkölt

50-60 dkg marhahús, 2 tojásnyi zsír, 2 fej vöröshagyma, 1 kiskanál színes paprika, késhegynyi köménymag, 2 gerezd fokhagyma, 2 zöldpaprika, 1 nagyobb paradicsom, só.

A húst kockákra vágjuk, megmossuk. (Pörköltnek lehetőleg kicsit kövérebb marhahúst használjunk.) Az apróra vágott vöröshagymát a forró zsírban nem pirítjuk, hanem csak átkeverjük, utána hozzátesszük az apróra vágott fokhagymát, a köménymagot, a színes paprikát, elkeverjük, és kevés vízzel felöntjük. Néhány percnyi főzés után hozzátesszük a húst, megsózzuk, és lefedve pároljuk. Párolás közben időnként megkeverjük, ha a leve

elfőtt, a vizet pótoljuk. Amikor a hús puhulni kezd, hozzáadjuk a feldarabolt zöldpaprikát és a paradicsomot. Ezzel készre pároljuk a pörköltet. Párolás közben vigyázzunk arra, hogy csak annyi lé legyen rajta, amennyi éppen ellepi. A paprika és paradicsom helyett lecsót is használhatunk. Köretnek tarhonyát vagy galuskát adjunk.

Marhahús majoránnával

60 dkg marhahús, 2 tojásnyi zsír, 1 kávéskanál majoránna, késhegynyi őrölt bors, 2 fej vöröshagyma, 1 evőkanál liszt, 1 pohár tejföl, só.

A marhahúst ujjnyi vastag, 2-3 cm hosszú csíkokra vágjuk. Jól megmossuk, lecsepegtetjük. A tisztított vöröshagymát apró kockákra vágjuk, a zsírban épp csak elkeverjük, hozzáadjuk a húst, borssal, sóval, majoránnával megszórujuk. Kevés vízzel felöntjük, és lefedve pároljuk. Időnként megkeverjük, ha a levét elfőtte, kevés vízzel mindig pótoljuk. Ha puhára párolódott a hús, hozzáöntjük a liszttel elkevert és kevés vízzel hígított tejfölt. Néhány percig főzzük. Szélesre vágott kifőtt tésztával tálaljuk.

Rakott marhahús

60 dkg marhahús, 2 tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1-2 zöldpaprika, 10-12 burgonya, 1/2 bögre paradicsomlé, 1 pohár tejföl, késhegynyi bors, só.

A húst szeletekre vágjuk, kicsit kiverjük, megsózzuk, és kevés forró zsírban hirtelen átsütjük. A burgonyákat megmossuk, meghámozzuk, és vékony karikákra szeleteljük, megsózzuk. A tepsit hideg zsírral kenjük ki, terítsük bele a megsózott, és karikákra vágott burgonya felét. Erre helyezük rá a hússzeleteket. Szórujuk meg őrölt borssal. A vöröshagymát megtisztítjuk, karikákra szeljük, és a hússzeletekre rakjuk. A tisztított zöldpaprikát karikákra szeleteljük, és szintén a hústra rakjuk, majd a burgonyaszeletekkel betakarjuk. A hús zsírjába beleöntjük a fél bögre paradicsomot, egy bögre vizet és a tejfölt. Az egészet összekeverjük, és a burgonyára öntjük. Ha van maradék zsírunk, azt is rálocsoljuk. Sütőbe tesszük, és a sütő hőmérsékletétől függően kb. 1 óráig keverés nélkül sütjük. Finom, laktató étel.

Párolt marhafartő

60-70 dkg marhafartő, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, tojásnyi zsír, 1 kávéskanál egész bors, késhegynyi kakukkfű, 1-2 babérlevél, 3 evőkanál paradicsompüré, 1 evőkanál cukor, 2 evőkanál liszt, 2 dl vörös bor, só.

A húst megmossuk, leszárítjuk, besózzuk. A zsírt fölhevítjük és a húst megforgatjuk benne, megsütjük, hogy minden oldala szép piros legyen. Utána kivesszük a zsírból és félretesszük. A zsírban barnára pirítjuk a cukrot, majd beletesszük a tisztított és karikákra vágott zöldségeket és a vöröshagymát. A fokhagymát egészben hagyjuk, és úgy tesszük a zsírba. Lassan tovább pirítjuk. Ezután hozzáadjuk a lisztet, a borsot, a babérlevelet, a kakukkfűvet és az egészet még egy kis ideig pirítjuk. Hozzáadjuk a paradicsomot, a vörösbort, jól elkeverjük, és felöntjük kétfőrényi vízzel vagy csontlével. Többször megkeverve a zöldséges levet fölforraljuk. A húst beletesszük, és lefedve sütőben pároljuk egy és fél óráig. Párolás közben néha megkeverjük. A húst megfordítjuk. Ha a leve nagyon elfőtt, kevés vízzel felöntjük. Ha a hús megpuhult, a mártásból kivesszük. A mártást szitán átszűrjük, és melegen hagyjuk. A húst vékonyabb szeletekre vágjuk, tálba helyezük, és a mártással leöntjük. Köretnek burgonyaropogóst adunk.

Lecsós marhaszelet

60 dkg csont nélküli marhahús, 2 tojásnyi zsír, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 csapott evőkanál színes paprika, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 evőkanál liszt, 6-7 zöldpaprika, 3-4 paradicsom, só, késhegynyi őrölt bors.

A húst megmossuk, leszárítjuk, és szeletekre vágjuk. A zsírt fölhevítjük egy nagyobb lábasban. A hússzeleteket kissé kiverjük, megsózzuk, széleit bevagdossuk. Lisztben megmártjuk, és a forró zsírban hirtelen átsütjük. A hússzeleteket a zsírban félrerakjuk. A tisztított vöröshagymát apróra vágjuk, és a hús zsírjában üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a paprikát, a paradicsompürét, az összezúzott fokhagymát, az őrölt borsot. Az egészet elkeverjük, felöntjük kevés vízzel, néhány percig forraljuk, és a szelet húsokat beletesszük. Annyi vizet öntünk hozzá, hogy a szeleteket éppen ellepje. Lefedjük, és fedő alatt lassan pároljuk, időnként megforgatjuk, és ha kell, kevés vizet öntünk utána. Mielőtt a hús teljesen megpuhulna, hozzátesszük a közben elkészített lecsót. A füstölt szalonnát hosszú csíkokra vágjuk, és világosra pirítjuk, hozzáadjuk a szeletekre vágott paprikát és a paradicsomot. Gyengén megsózzuk, 10-15 percig pároljuk, és a húshoz adjuk. Az egészet készre pároljuk. Köretnek sós vízben főtt burgonyát vagy tarhonyát adjunk.

Vadas pecsenye

60-70 dkg vesepecsenye, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 2 tojásnyi zsír, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, fél zeller, 1 fej közepes nagyságú vöröshagyma, 1 evőkanál ecet, 3 babérlevél, 1 evőkanál cukor, 2 csapott evőkanál liszt, 5-6 evőkanál tejföl, só, pár szem bors, kevés citromhéj.

A vesepecsenyét a zsíros és hártás részekről megtisztítjuk, lemoszuk és leszárítjuk. Besózzuk, és a füstölt szalonna-csíkokkal megtűzdeljük. Lábasban a zsírt fölhevítjük, és benne a húst megforgatjuk, hogy mindenütt fehér színt kapjon. A sárgarépát, a zellert, a petrezselyemgyökeret, a vöröshagymát megtisztítjuk, megmossuk, karikákra vágjuk, és a hús mellé tesszük. A húst megöntözzük az ecettel, kevés vizet öntünk alá, és fedő alatt pároljuk. Ha világosbarnára sült, kevés vizet adunk hozzá, babérlevéllel, borssal, citromhéjával

fűszerezjük. Ha a hús megpuhult, zsírjára sütjük. Egy másik edényben lefedve melegen tartjuk. Elkészítjük a mártást. A lábasban a pecsenye zsírjában világosbarnára pirítjuk a cukrot, a liszttel megszórjuk, még picit pirítjuk, és felöntjük egy bögre vízzel. Jól felfőzzük a mártást. A zöldséggel együtt áttörjük. Az áttört mártást újra felfőzzük, és szükség szerint ecettel, cukorral vagy sóval ízesítjük. Aki szereti, kevés mustárt és citromlevet keverhet a mártásba. A tálalás előtt keverjük bele a tejfölt. A felszeletelt húst tálra rakjuk, mártással leöntjük, és zsemlegombóccal körítjük. Ha a húst páclével készítjük, ugyanúgy járunk el, mint ha nem páclével készítettük volna. Kivesszük a léből a húst, megtűzdeljük a szalonnával, a zsírba tesszük, és mellérakjuk a páclében lévő zöldséget. A pecsenye öntözéséhez és a mártás készítéséhez is páclevet használunk.

Paprikás marhaszelet

50-60 dkg marhahús (csont nélküli), tojásnyi zsír, 1 fej vörös hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 csapott evőkanál színes paprika, késhegynyi köménymag, csipetnyi majoránna, 2-3 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 evőkanál tejföl, só. ,
A húst megmossuk, leszárítjuk, és felszeleteljük. Kevés zsíron hirtelen átsütjük, és egy másik edénybe rakjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és a zsírban világosra pirítjuk. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a színes paprikát, a köménymagot, a majoránna, és az egészet elkeverjük, kevés vízzel felöntjük, néhány percig főzzük, és ráöntjük a hússzeletekre. Megsózzuk, és annyi vizet öntünk hozzá, hogy a húst ellepje. Fedő alatt pároljuk. Időnként megforgatjuk, és kevés vizet öntünk utána. Ha a hús puhulni kezd, hozzátesszük a darabokra vágott zöldpaprikát, később a paradicsomot és a tejfölt, és puhára pároljuk. Köretnek hasábokra vágott és sós vízben megfőtt burgonyát, vagy spagettit adhatunk hozzá.

Borjúborda gombával

60 dkg borjúkaraj, 20 dkg gomba, 5 dkg vaj, 2 szelet sonka (15 dkg), 3 tojás, 1 csomó petrezselyemzöld, 3 evőkanál liszt, 4 evőkanál morzsa, késhegynyi őrölt bors, só, olaj a kisütéshez.
A borjúkarajt letisztítjuk, a vastag gerinccsontját bárdal lecsapjuk, csak a bordacsontokat hagyjuk meg a húson. Megmossuk, szárazra töröljük. A két bordacsont között éles késsel a húst felszeleteljük, megsózzuk, a bordákat felszúrjuk, és a gombás töltelékkel megtöltjük. A nyílást fogvájójával vagy hústűvel megtűzzük, lisztbe, tojásba, morzsába forgatjuk, és forró olajban kisütjük. Töltelék készítése: a gombát megmossuk, apró kockákra vágjuk, a vajat fölhevítjük, a gombát beletesszük, megsózzuk, borssal meghintjük és kissé megpirítjuk, hozzákeverjük az apró kockákra vágott sonkát, az apróra vágott petrezselyemzöldet és egy felvert tojást. Az egészet összekeverjük, és hűlni tesszük. Ugyanezzel a gombás keverékkel sertésbordát is tölthetünk.

Rakott borjúszelet

70 dkg borjúcomb, tojásnyi zsír, 20 dkg sajt, 1 mokkáskanál piros paprika, diónyi vöröshagyma, 1 pohár tejföl, só.
A húst lemossuk, leszárítjuk és felszeleteljük. Kicsit kiverjük, besózzuk, és forró zsírban gyorsan kisütjük. Tűzálló tálat vagy cseréptálat a pecsenyészírral kikenünk, és a húsokat egymás mellé belerakjuk. Meghintjük a hússzeleteket reszelt sajttal, kevés reszelt vöröshagymával, piros paprikával. Betakarjuk a maradék hússzeletekkel. A tejfölt elkeverjük a pecsenye zsírjával és kevés vízzel. A húra öntjük. Megszórjuk a maradék sajttal, és közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük. Párolt rizzzel és fejes salátával tálalhatjuk.

Borjútekercs

60 dkg borjúcomb, 25 dkg apróhús vagy baromfi mellhús, 1/2 bögre búzadara, 2 tojás, csipetnyi bazsalikom, késhegynyi őrölt fehér bors, 2 tojásnyi zsír, 1 tenyérnyi borjúmáj vagy 6-7 csirkemáj, 1 bögre zöldborsó, 1 csomó petrezselyemzöld, 1-2 dl tej, só.
A borjúcombot megmossuk, letörölgetjük, hártáitól megtisztítjuk, és három szeletet vágunk belőle. Húsverővel kiverjük, és gyengén megsózzuk, egymásra rakjuk, és félretesszük. A kiverésnél vigyázzunk, hogy ki ne szakadjon a hús. Az apróhúst vagy a mellhúst kétszer ledaráljuk, hozzáadjuk a búzadarát, a fűszerféléket és a tojásokat, három evőkanál olvasztott zsírt, és kissé megsózzuk. Jól összekeverjük, majd a meleg tejet apránként hozzáadjuk, és simára kidolgozzuk. A májat apró kockákra vágjuk. A zsír egy részét fölhevítjük, és a kockára vágott májat megforgatjuk benne. Három-négy perc múlva levesszük a tűzről és lefedjük. A zsírjából egy kicsit leszűrünk, és a borsót beletesszük; megszórjuk a tisztára mosott és apróra vágott petrezselyemzölddel, csipetnyi sóval, és elkeverjük. Fedő alatt félig megpároljuk, hozzátesszük a májhoz, és jól összekeverjük. A hússzeleteket kiterítjük, a húspépet elosztjuk rajta, és elsimítjuk. A májas-borsó keveréket a húspép tetejére simítjuk. A szelet két végét behajtjuk, és úgy csavarjuk fel, mint a piskótatekercs. Fehér cérnával betekerjük. A tekerceket egy tepsiben forró zsírban meghempergetjük, kevés vizet adunk hozzá, és közepesen meleg sütőben pirosra sütjük. Közben meglocsoljuk a levével. Ha megsült, a húst a tepsiből kivesszük, a cérnát leszedjük róla, és 8-10 perc múlva felszeleteljük. A pecsenye levét alántjük. Rizibizivel és fejes salátával tálaljuk.

Borúpaprikás

70-80 dkg borjúlapocka, 1 vöröshagyma, tojásnyi zsír, késhegynyi piros paprika, 1 zöldpaprika, késhegynyi őrölt bors, egy parányi babérlevél, 1 pohár tejföl, 1 evőkanál liszt, só.

A húst kockákra vágjuk, megmossuk és lecsöpögtetjük. A zsírt fölhevítjük, a tisztított hagymát megreszeljük, a zsírban félig megpirítjuk, belekeverjük a piros paprikát, kevés vízzel fölengedjük, zsírjára sütjük. Beletesszük a húst, megsózzuk, és lefedve pároljuk, időnként megkeverjük. Rászórjuk a borsot, elkeverjük, és ha szükséges, kevés vizet öntünk alá. Amikor a hús már puhulni kezd, hozzátesszük a megtisztított és karikákra vágott zöldpaprikát, a babérlevelet, s jól elkeverjük, közben a lisztet a tejfölben simára keverjük, kevés vízzel fölhígítjuk, és a húsrá szűrjük. Jól összekeverjük, és fölforraljuk, megízleljük, és ha kell, ízesítjük. Ha sűrű lenne, kevés vízzel vagy pici tejjel hígítjuk. Köretnek galuskát vagy párolt rizst adunk.

Frissen sült borjúszeletek

60-70 dkg borjűfelsál, 2 csapott evőkanál liszt, 2 tojásnyi zsír, só.

A húst felszeleteljük, kissé kiverjük, a széleit bevágjuk, megsózzuk, lisztben megforgatjuk, forró zsírban pirosra sütjük, és egy tátra helyezzük. A zsír egy részét leöntjük róla. A megmaradt zsírt kevés vízzel felforraljuk, a szeleteket átforgatjuk benne. Köretnek sült burgonyát vagy bármilyen főzeléket adhatunk.

BELSŐSÉGEK

Frissen sült májszeletek

1/2 kg máj, 2 evőkanál liszt, csipetnyi bors, 1 tojásnyi zsír vagy 1 dl olaj, késhegynyi színes paprika, só.

A megmosott májat tiszta konyharuhával szárítsuk le, és 7-8 szeletre vágjuk fel. Kicsit ütögezzük meg húsverővel; a borszal, a paprikával elkevert lisztben mártsuk meg mind a két oldalát, és kevés forró zsírban süssük meg. Ha már nem véres a közepe, akkor tálalható. Csak a tálalás pillanatában sózzuk meg. Burgonyából készült körettel vagy párolt rizzsel tálaljuk.

Rántott borjűmáj

1/2 kg borjűmáj, 2 tojás, 2 evőkanál liszt, 6-7 evőkanál zsemlemorzsa, só, olaj vagy zsír a kisütéshez.

A májat szeletekre vágjuk, kissé kiverjük, lisztben, sós tojásban, zsemlemorzsaiban megforgatva, forró olajban mindkét oldalán pirosra sütjük. Burgonyapürével körítjük, és kovászos uborkával tálaljuk.

Májpuffancs

25-30 dkg máj (bármilyen), 2 közepes burgonya, késhegynyi őrölt bors, 2 evőkanál morzsa, 3 evőkanál liszt, 2 tojás, só, 2-3 evőkanál kefir, 2 tojásnyi zsír (2 dl olaj).

A burgonyát megmossuk, meghámozzuk, és tormareszelőn lereszeljük. Kefirrel elkeverjük, szűrőkanálba öntjük, lecsöpögtetjük. A májat ledaráljuk, és a reszelt burgonyát hozzáadjuk, megsózzuk, borsozzuk, a tojást felverjük, és beleöntjük. Hozzákeverjük a lisztet, a morzsát, ha lágy lenne a keverékünk, akkor kevés morzsával sűrítethetjük. Jól elkeverjük, és ha van tarkedli-sütőnk, akkor minden mélyedést kiszírozunk vagy -olajozunk, egy evőkanál masszát beleteszünk, mind a két felét pirosra sütjük, de süthetjük lábasban felhevített zsírban, vagy olajban kanállal beszaggatva. Gyors és olcsó vacsora, de főzelékre is kitűnő.

Máj böllér módra

25 dkg húsos tokaszalonna, 30 dkg máj, 2-3 velő, 1 fej vöröshagyma, késhegynyi majoránna, késhegynyi bors, 1 kávéskanál színes paprika, só.

A húsos tokaszalonnát kockákra vágjuk és kisütjük. (Jó, ha az edény aljára kevés zsírt és 1 dl vizet öntünk, így nem süll le a szalonna.) Ha már kiolvadt, hozzátesszük az apró kockákra vágott hagymát, és üvegesre sütjük. A májat szélesebb csikokra vágjuk, és a hagymás zsírba tesszük. A fűszereket rárakjuk, elkeverjük, csak 8-10 percig süssük. Adjuk hozzá a leöblített és kockákra vágott velőt. 5 percig együtt süssük, és végül tegyük rá a színes paprikát egy pici vízzel, hogy a paprika a zsírban meg ne égjen. Elkeverjük, lefedjük, és a tálalásig melegen tartjuk, de nem sütjük tovább, csak a tálalás pillanatában sózzuk meg, így finom omlós lesz a máj. Sós burgonyát vagy hagymás burgonyát adjunk hozzá. Bármilyen savanyúval tálalhatjuk.

Rizses máj

30-40 dkg máj (bármilyen máj lehet), 1,5 bögre rizs, 2 tojásnyi zsír, késhegynyi őrölt bors, 1 fej vöröshagyma, 3-4 zöldpaprika, 1 paradicsom, só.

A rizst megmossuk, lecsurgatjuk, kevés zsíron megforgatjuk, ha már üveges, dupla mennyiségű forró vízzel fölengedjük. A zöldpaprikát kicsumázzuk és kockákra vágjuk, a hagymát megtisztítjuk és kockákra vágjuk. A zsír egy részén a hagyma felét megfonnyasszuk, hozzáadjuk a zöldpaprikát és a közben feldarabolt paradicsomot, kissé kevergetjük. Ha már jó lecsőszerű, elkeverjük benne a párolt rizst, megsózzuk, rászórjuk a borsot, és az egészet összekeverjük. (Egy akkora lábasba tegyük, hogy a máj is beleférjen.) A maradék zsírt fölhevítjük, beletesszük a maradék hagymát, félig megpirítjuk, hozzáadjuk az apró kockákra vágott májat, és mérsékelt tűzön fedővel lefedve, kevergetve puhára pároljuk (nem sózzuk meg a májat!). Az eddig elkészített lecsós rizshez keverjük, és sütőbe téve készre pároljuk. Tálaláskor a tetejére zöldpaprika- vagy paradicsomszeleteket tegyünk.

Velő rántva

8-10 sertésvelő, 2 tojás, 1/2 bögre zsemlemorzsa, 3-4 evőkanál liszt, só és olaj a kisüléshez.

A velőt hideg, gyengén citromos vízben 1/2 óráig áztatjuk. Utána óvatosan lehártyázzuk, megmossuk és lecsepegtetjük, tiszta konyharuhával leszárítjuk, gyengén besózzuk, lisztbe, tojásba, morzsába forgatjuk, és a

fetforrósított olajban kisütjük. Bármilyen burgonyaköret, rizs jó hozzá, de adhatunk hozzá tartármártást vagy vegyes salátát.

Velőfasírt

3-4 velő (kb. 25-30 dkg), 2 zsemle, 3 evőkanál reszelt sajt, késhegynyi őrölt bors, 2 tojás, 4 evőkanál liszt, 4 evőkanál morzsa, késhegynyi majoránna, 1 kis fej vöröshagyma, só, olaj a kisütéshez.

A zsemleket tejben vagy vízben megáztatjuk, a velőt lehártyázzuk és megmossuk. Apró darabokra vágjuk vagy villával összetörjük. A zsemlet jól kicsavarjuk, szétmorzsoljuk, hozzáadjuk az apróra vágott velőt, egy kanál reszelt sajtot, egy evőkanál lisztet, a finomra vágott vagy reszelt vöröshagymát, a borsot, a majoránnát, a sót és egy tojást. Jól összegyúrjuk, pogácsákat formálunk belőle. Lisztbe és sajtos tojásba, morzsába forgatjuk, és kevés forró olajban ropogósra kisütjük. Petrezselymes burgonya nagyon jó hozzá.

Babos veseprökölt (6 személyre)

4 marhavese, 1 bögre nagy szemű bab, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, színes paprika, 1 evőkanál liszt, 1 szelet füstölt szalonna, csipetnyi borsikafű, 2 tojásnyi zsír, késhegynyi őrölt bors, 2 dl vörösbor, 1 kanál lecsó vagy 1-2 zöldpaprika, 1 paradicsom, só.

A babot megválogatjuk, megmossuk, és este áztassuk be. Reggel főzzük sós vízben puhára. A veséket lapján vágjuk ketté, a mirigyest részét vágjuk ki, mossuk meg, és hideg vízben tegyük fel főni. Elég, ha 10-15 percig forr, szűrjük le, és hideg vízben hűtsük le. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk és kiolvasztjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, a fölhevített zsírba tesszük, hozzáöntjük a szalonna zsírját, és a forró zsírban üvegesre pirítjuk. A vesét közben vékony szeletekre vagy kockára vágjuk, és a hagymás zsírba tesszük, elkeverjük, hozzátesszük a zúzott vagy apróra vágott fokhagymát, a fűszereket, a színes paprikát és egy lapos evőkanál lisztet, gyorsan elkeverjük. A bab levéből egy keveset aláöntünk. Hozzátesszük a lecsót vagy a zöldpaprikát és a paradicsomot. 10 percig pároljuk a vesét a fűszeres lében, hozzákeverjük a főtt babot, ha kell, megsózzuk, borral meglocsoljuk, és együtt még néhány percig főzzük. Nagyon tartalmas étel. Ha szeretjük, héjában főtt krumplit is adhatunk hozzá.

Vesevelő tokaalja szalonnával r |

2-3 vese, ugyanannyi velő, tenyérszerű húsos tokaszalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, késhegynyi bors, egy csipetnyi majoránna, só, 1 mokkáskanál színes paprika.

A szalonnát kettévágjuk, utána ujjnyi széles csíkokra szeleteljük, sülni tesszük. Amint bő zsírjára sült, hozzátesszük a tisztított, és kockákra vágott vöröshagymát. A vesét a lapján kettévágjuk, a mirigyeket kivágjuk. Vékony csíkokra szeleteljük, és jól megmossuk, lecsurgatjuk. A lecsurgatott vesét a félig sült hagymához tesszük. Elkeverjük és puhára pároljuk, közben a velőt hideg vízzel leöblítjük, kockákra vágjuk, és a veséhez tesszük. Rátesszük a zúzott majoránnát, a borsot, a színes paprikát, elkeverjük, és még 5-6 percig sütjük, megsózzuk és tálalhatjuk. Sós vízben főtt tört burgonyával tálaljuk.

Vesevelő tojással

4 sertésvese, 2-3 velő, 4 tojás, 1 fej vöröshagyma, 1 ujjnyi füstölt szalonna, 1 kávéskanál bors, csipetnyi majoránna, késhegynyi színes paprika, só, 1 tojásnyi zsír.

A vesét kettévágjuk, a mirigyest részeket kivágjuk, és forró vízzel leforrázzuk, leszűrjük, lecsurgatjuk. A megtisztított vöröshagymát nagyobb kockákra vágjuk. A zsírt fölhevítjük, a hagymát hozzátesszük, elkeverjük, hozzáadjuk a lecsurgatott vesét. A szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük, és a porccal együtt a veséhez adjuk, elkeverjük, kevés vizet öntünk alá, ha a levét elfőtte, hozzátesszük a hideg vízbe áztatott, lehártyázott, darabokra vágott velőt. Megszórjuk a fűszerekkel, rászórjuk a színes paprikát, jól elkeverjük, ha a levét jól elfőtte, a tojásokat felverjük, megsózzuk, és a vesevelőre öntjük. Átfogatjuk, ha a tojás rásült, tálalhatjuk. •

HÁZISZÁRNYASOK

Csirkeprökölt

1 csirke, 1 tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 kávéskanál színes paprika, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, só. A megtisztított csirkét feldaraboljuk, megmossuk és lecsurgatjuk. A hagymát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és a fölhevített zsíron halványságra pirítjuk. Megszórjuk színes paprikával, kevés vízzel azonnal fölengedjük. Zsírjára sütjük, és a megmosott húst belerakjuk, elkeverjük, megsózzuk, és rövid lében pároljuk. Ha a csirke félig megsült, hozzátesszük a szeletekre vágott zöldpaprikát és a paradicsomot. Elkeverjük, ha kell, kevés vizet öntünk alá és készre főzzük. Apró galuskát vagy krumplipürét adunk hozzá. Fejes salátával vagy uborkasalátával tálaljuk.

Paprikás csirke (Édesanyám-féle)

1 nagyobb csirke (1-1,5 kg-os), 1 tojásnyi zsír, 1 közepes fej vöröshagyma, késhegynyi színes paprika, 1 zöldpaprika, 1 parányi őrölt bors, negyedkörömnnyi babérlevél, 3-4 dl enyhén savanyú tejföl, 1 evőkanál liszt, 1/2 borospohár tej, só.

A megtisztított csirkét feldaraboljuk. A mellehúsát a nagyságától függően ketté- vagy négybe vágjuk. Megmossuk, lecsurgatjuk. A nyakat, a lábakat, a zúzat egy külön edényben 6-7 dl sós vízben feltesszük főni. A

zsírt fölhevítjük, az apróra vágott hagymát kissé megfonyasztjuk, hozzáadjuk a színes paprikát, gyorsan elkeverjük, és egy kevés vízzel azonnal fölengedjük. A hagymát zsírára sütjük, beletesszük a feldarabolt csirkét, megsózzuk, jól elkeverjük, rászórjuk az őrölt borsot, és nagyon rövid lében megpároljuk. Ha a levét párolás közben elfőtte, az aprólék levéből öntsünk alá keveset. A sütés befejezése előtt adjuk hozzá a karikára vágott zöldpaprikát, babérlevelet, süssük zsírára, szórjuk meg liszttel, kissé kevergessük, vigyázva arra, hogy a hús össze ne törjön, és engedjük föl a közben megfőtt és kissé lehült aprólék levével. Ismét keverjük meg óvatosan, hogy lassan forrjon. Ha már szép sima a mártás, öntsük hozzá a tejfölt, de most már csak nagyon lassan, egyet forrjon. Ízelejünk meg, ha kell, ízesítsük. A mártásnak sem hígnak, sem túl sűrűnek nem szabad lenni. Ha kissé sűrű lett, akkor tejjel hígítjuk. Apró vajasgaluskával tálaljuk.

Csirke rántva

1 csirke, 2-3 tojás, 4 evőkanál liszt, 5-6 evőkanál morzsa, só, olaj vagy zsír a kisütéséhez.

A tisztított csirkét feldaraboljuk, nyakát, lábát félretesszük (levesbe felhasználhatjuk), megmossuk, lecsepegtetjük, leszárítjuk. A hátat legjobb négy darabba vágni, a mellét kettőbe. A húsdarabokat megsózzuk, lisztbe, tojásba, morzsába forgatjuk, és bő forró olajban süssük előbb fedő alatt. A tüzet mérsékeljük, majd a húst megforgatjuk, és már fedő nélkül süssük pirosra. Ha nagyobb csirkét rántunk ki, a forgóknál vágjuk be és lassabban süssük, mert különben véres marad. Rizibizit adunk körítésnek, fejes salátával vagy uborkasalátával tálaljuk. De köríthetjük petrezselymes burgonyával is.

Töltött csirke

1 csirke (kb. 1,3 kg), 2-3 zsemle, 2 dl tej, 2 tojás, 1 kisebb fej vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, 4-5 friss gomba (vagy egy evőkanál szárított), 1 csomó petrezselyemzöld, 2 tojásnyi zsír, só, csipetnyi majoránna. A megtisztított csirkét megmossuk, lecsepegtetjük vagy tiszta konyharuhába göngyöljük. A nyakát, lábát levágjuk, kívül-belül kissé megsózzuk, belsejét majoránnával besózzuk. A bőrét óvatosan kanálnyelletel felszedjük, a nyakától haladunk a mell és a comb irányába. Vigyázzunk, hogy ki ne szakadjon. A zsemleket a tejben megáztatjuk, ha már teljesen puha, csavarjuk ki, és jól morzsoljuk szét. A tisztított vöröshagymát reszeljük meg, és kevés zsíron forgassuk át, tegyük hozzá a megtisztított és apróra vágott gombát és a tisztított és apróra vágott petrezselyemzöldet. Kicsit pirítsuk és adjuk a zsemléhez. (Ha szárított gombánk van, előbb meleg vízben áztassuk, és úgy vágjuk apróra.) Üssük rá a tojásokat, picit sózzuk meg, szórjuk meg az őrölt borsal, és jól gyúrjuk össze. A töltelékkel a csirke felszedett bőre alá tömjük. Kezünkkel igazítsuk el a töltelékkel, hogy egyenletesen legyen mindenütt. A megtöltött csirkét sütő tepsibe tesszük, és forró zsírral leöntjük. Kevés vizet öntsünk alá, és a sütőben gyakori locsolással süssük ropogós pirosra. Szeletelés előtt legalább 10-15 percig álljon, mert így szebben lehet szeletelni. Zsírban sült burgonyával és vegyes salátával tálaljuk. Adhatunk hozzá még szilva- és almakompótot is.

Rakott csirke

1 csirke, 10-12 burgonya, félmaréknyi tisztított és apróra vágott gomba, 1 pohár tejföl, 1 tojásnyi zsír, késhegynyi őrölt bors, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 fej vöröshagyma, 1 csomag vaj (10 dkg), só. A burgonyát megmossuk, héjában feltesszük főni, és kicsit megsózzuk. A megtisztított csirkét darabokra vágjuk, megmossuk, és lecsepegtetjük, gyengén besózzuk. A zsírt felforrósítjuk, és a csirkedarabokat kissé elősütjük. Sütés után kiszedjük és félretesszük. A tisztított hagymát megreszeljük, és a csirke zsírján kissé megforgatjuk, hozzáadjuk a megtisztított és apróra vágott gombát. Kicsit pirítjuk, megszórjuk az apróra vágott petrezselyemzölddel, az őrölt borsal, elkeverjük az egész anyagot a tejjel, és megsózzuk. Az időközben megfőtt burgonyát megtisztítjuk, és karikára szeleteljük. Egy zománcos tepsit a vaj egy részével kikenünk, és a burgonya felét beleterítjük, rárakjuk a csirkehúst, és meglocsoljuk a gombás tejföl felével. Ráterítjük a megmaradt burgonyát, picit megsózzuk, és a maradék gombás tejjel leöntjük. Az olvasztott vajat rálocsoljuk, nem túl forró sütőben lefedve sütjük. A sütés befejezése előtt a fedőt levesszük, és kicsit még pirítjuk. Fokhagymás uborkasalátát tálalunk hozzá. A rakott csirkét gomba nélkül is elkészíthetjük. Ugyanezzel a tejjel keveréssel gomba nélkül megöntözzük, tetejére apró füstölt szalonnaszeleteket szórunk. Előre is elkészíthető, csak a tálalás előtt 20-25 perccel tesszük a forró sütőbe.

Tárkonyos csirke

1 csirke, tojásnyi zsír, 1/2 citrom, 1/2 csomag vaj, 1 kávéskanál szárított tárkony, 1 dl fehérbor, 2 tojássárgája, 1 pohár tejszín, 1 evőkanál liszt, só. A megtisztított csirkét jól megmossuk, lecsepegtetjük és feldaraboljuk, megsózzuk. A zsírt felhevítjük. A csirkedarabokat a tepsibe tesszük, és forró zsírral leöntjük. Közben kevés víz és bor keverékével meglocsoljuk és megsütjük. A megsült csirkét kivesszük, a vaj felét a zsírhoz tesszük, a lisztet hozzáadjuk, és világos rántást készítünk. Beletesszük a tárkonyt, elkeverjük, és a csirke aprólékából főtt levessel (kb. 3 dl) fölengedjük. Megsózzuk, pár csepp citromlével ízesítjük, és jót kiforraljuk. A tejszínnel elkeverjük a tojássárgákat, és a mártáshoz öntjük. Ezzel már csak jól összekeverjük, de nem forraljuk, és a megsült csirkére szűrjük. Rámorzsoljuk a megmaradt vajat, és ha van friss tárkonylevelünk, akkor apróra vágjuk, és megszórjuk vele a sült csirkét. Szóráshoz szárított tárkonyt ne használjunk. Szélesre vágott vajas metéltet adjunk köretnek, és forrón tálaljuk.

Rizses csirke

1 csirke, 2 tojásnyi zsír, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1/2 zeller, késhegynyi őrölt bors, 1 bögre rizs, 1 kisebb fej vöröshagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 bögre tisztított zöldborsó, só.
A csirkét megtisztítjuk, feldaraboljuk, máját, zúzáját is hozzátesszük, megmossuk, és feltesszük főni. Hozzátesszük a megtisztított és apró kockára vágott zöldségfélét, és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje, megsózzuk, beletesszük a megtisztított és egészben hagyott vöröshagymát. Félig puhára főzzük. A rizst megmossuk, nagyon jól lecsurgatjuk. A zsírt fölhevítjük, és a rizst hozzátesszük, üvegesre pirítjuk. Megszórjuk a megmosott és apróra vágott petrezselyemzölddel, megborsozzuk, és felöntjük a forrásban lévő zöldséges csirkelével. Hozzáadjuk a zöldborsót, a csirkedarabokat, és fedő alatt közép meleg sütőben 25-30 percig pároljuk, amíg a csirke és a rizs megpuhul. Arra ügyelünk, hogy a csirke leve kétszerese legyen a rizsnek, ha kevesebb, pótoljuk forró vízzel. Ha a csirke és a rizs is megpuhult, sütővillával keverjük óvatosan össze, hogy a csirke, a zöldségek, és a rizs egyenletesen elkeveredjenek. Különböző salátákkal tálalhatjuk.

Tarhonyás csirke

1 csirke, 1 vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 2 tojásnyi zsír, 1 mokkáskanál színes paprika, 1,5 bögre házi tarhonya, só.

A tisztára mosott csirkéből pörköltet készítünk. (Elkészítését lásd a csirkepörköltnél.) A zsírt fölhevítjük, és benne a tarhonyát (lásd: Köretek) félig megpirítjuk. Félpuhára pároljuk, és a közben a félig elkészített csirkepörkölttől óvatosan hozzákeverjük. Lefedjük, és sütőben puhára pároljuk. Ugyanúgy tálaljuk, mint a rizses csirkét.

A tálat néhány szelet zöldpaprikával és piros paradicsommal díszíthetjük.

Nyári vegyes salátát vagy céklasalátát adhatunk hozzá.

Gombás csirke

1 csirke, 1 fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 8-10 erdei gomba (csak keserűgomba ne legyen), késhegynyi színes paprika, késhegynyi őrölt bors, 1 pohár tejföl, 1 evőkanál liszt, só.

A csirkét feldaraboljuk, megmossuk, lecsepegtetjük, megsózzuk, egy lábasba tesszük, forró zsírral leöntjük és megsütjük. A zsírból a megsült csirkét kivesszük. A zsírjában a megtisztított és apróra vágott vöröshagymát sárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a megmosott, megtisztított, apróra vágott gombát, kicsit pirítjuk, megsózzuk, megborsozzuk, rászórjuk a színes paprikát, kevés vízzel azonnal fölengedjük. Jól felforraljuk. A tejfölt elkeverjük a liszttel, és kevés vízzel, a forrásban lévő gombás, paprikás léhez szűrjük. Jól kiforraljuk, és a megsült csirkére öntjük. Csirkével együtt csak egyet forrjon, és forrón tálaljuk. Külön kifőzött csipetkét vagy apró kagylótésztát adunk hozzá.

Egészben sült csirke

1 csirke, ujjnyi füstölt szalonna, 1 tojásnyi zsír, 1 dl fehérbor, só.

A tisztított csirke nyakát, lábát, zúzáját, máját félretesszük. A csirkét megmossuk, leszáritjuk és besózzuk. Sütő tepsibe tesszük, forró zsírral leöntjük, mellé tesszük a szeletekre vágott füstölt szalonnát, ráöntjük a fehérbort, és egy kevés vizet aláöntünk. Forró sütőbe tesszük, ha már a hús színt kapott, a tüzet mérsékeljük, saját tevével locsolgatjuk, ha kell, kevés vizet öntünk alá, hogy a zsír meg ne égjen. Puhára sütjük. Rizibizit vagy bármilyen burgonya- vagy zöldségköretet adhatunk hozzá. A csirke nagyságától függően daraboljuk fel.

Sült csirke parasztosan

1 nagyobb csirke, 2 tojásnyi zsír, ujjnyi füstölt szalonna, 3-4 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 fej nagyobb vöröshagyma, késhegynyi színes paprika, 1 gerezd fokhagyma, só.

A csirkét megtisztítjuk, megmossuk, feldaraboljuk és megsózzuk (zúzáját, máját, nyakát is felhasználjuk). A zsírt egy lábasban felhevítjük, a csirkedarabokat a forró zsírban megpirítjuk. A zsírját átöntjük egy másik edénybe, a csirkét pedig lefedve félretesszük. A zsírba beletesszük először a kockára vágott szalonnát, félig megpirítjuk benne, majd hozzátesszük a megtisztított, apróra vágott vöröshagymát és megpirítjuk. Hozzátesszük a megmosott és darabokra vágott zöldpaprikát, a kockára vágott paradicsomot, a zúzott fokhagymát, belekeverjük a színes paprikát. Nagyon kevés vizet öntünk rá, elkeverjük, megsózzuk, és a csirkére öntjük. Ismét visszatesszük a tűzre. Erős tűzön néhány percig még pároljuk, ha kell, egy kevés vizet önthetünk alá, és addig sütjük, míg a csirke megpuhul. Pirított burgonyával tálaljuk.

Zöldborsós csirke

1 csirke, 2 tojásnyi zsír, 1 bögre zöldborsó, 3 evőkanál liszt, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 pohár tejföl, csipetnyi fehér bors, késhegynyi cukor, só.

A csirkét megtisztítjuk, feldaraboljuk, megmossuk és besózzuk. A zsírt egy lábasban felforrósítjuk, a megmosott csirkét lisztben megforgatjuk, és a forró zsírban félig megsütjük. A zsírjából leszűrünk, a csirke alá kevés vizet öntünk, megszórjuk a fehér borssal, fedővel letakarjuk, és puhára pároljuk. Közben a csirke zsírjában a megmosott és lecsurgatott zöldborsót megforgatjuk. Meghintjük a cukorral, kevés sóval és kevergetjük. A megtisztított és apróra vágott petrezselyemzölddel megszórjuk, elkeverjük, kevés vizet öntünk rá, fölforraljuk, és a húsrá öntjük. A tejfölt elkeverjük a liszttel, fölhígítjuk kevés vízzel, és a forrásban lévő borsós csirkéhez szűrjük. Még egyszer fölforraljuk, megizeljük, és ha kell, ízesítjük, majd párolt rizzzel körítjük.

Sajtos rántott csirke

1 csirke (80-90 dkg-os), 2 tojás, 2-3 evőkanál liszt, 4-5 evőkanál finom zsemlemorzsa, 2 evőkanál reszelt sajt, só, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A megtisztított csirkét feldaraboljuk, megmossuk, lecsepegtetjük, és tiszta konyharuhával leszárítjuk. Nyakát, lábát félretesszük. A májat a szárnyak alá dugjuk. Besózzuk, a tojást felverjük. A besózott csirkedarabokat lisztbe, a tojásba, és a reszelt sajttal elkevert zsemlemorzzába megforgatjuk. Bő, forró zsírban szép aranybarnára sütjük. Nagyon vigyázzunk a sütésre, mert ha nagyon forró a zsír, akkor megéghet a zsemlemorzsa és a sajt, a hús pedig nem sül át. Ha langyos vagy hideg zsírba tesszük, akkor a hús elázik, és a panír leválik róla. Zsírban sült hasábburgonyát, fejes salátát adhatunk hozzá. De adhatunk párolt almát vagy nem túl édes kompótot is.

Libapecsenye (6-8 személyre)

1 pecsenyliba (3-4 kg-os), 2 tojásnyi zsír, 1 teáskanál majoránna, 1-2 gerezd fokhagyma és só.

A megtisztított pecsenylibát nyílt láng felett perzseljük meg. Mossuk tisztára és szárítsuk le. A belsejét szórjuk be zúzott majoránnával, és kívül-belül sózzuk meg. Legalább egy óráig így álljon. Tegyük egy zománcos tepsibe. A zsírt felforrósítjuk, és a libára öntjük. Öntsünk alá egy bögre vizet, közepes tűznél sütőben süssük. Sütés közben a vizet mindig pótoljuk, hogy a zsír meg ne égjen, és tevével locsolgassuk. Ha a liba már félig megsült, tegyük mellé az egészben hagyott fokhagymát, és locsolgatva süssük pirosra. Ha a liba megsült, vegyük ki a zsírból. 10-15 perc múlva daraboljuk fel. Tálaláskor saját pecsenyezsírával locsoljuk meg. Tört burgonyát és almás párolt káposztát adjunk hozzá.

Libacomb párolva

2 liba felsőcomb, 2 liba alsócomb, 1 tojásnyi zsír, 1 vöröshagyma, 2 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 1 babérlevél, fél citrom, fél csomag vaj, 6-7 szem bors, 1 kis ágacska rozmarin, 1 pohár tejtől, 2 csapott evőkanál liszt, 1 ujjnyi füstölt szalonna, csipetnyi cukor, só.

A combokat tisztára mossuk, leszárítjuk és besózzuk. A zsírt megfővesszük. A zsírt egy lábasban felforrósítjuk, és benne a combokat megforgatjuk. A vöröshagymát nagyobb kockára, a zöldségfélét karikára vágva, a borsot és a babérlevelet is beletesszük a közben kiolvasztott füstölt szalonna zsírjába. Kicsit pirítjuk a zöldségfélét, és kevés vízzel fölengedjük, a citrom levéllel megcsepegtetjük, és a húshoz öntjük. A hússal együtt elkeverjük, fedővel letakarjuk, és gyengébb tűzön lassan puhára pároljuk. Sütés közben a vizet mindig pótoljuk. Ha a combok megpárolódtak, kivesszük, és egy másik edényben lefedve melegen tartjuk. A vajból és a maradék lisztből világos rántást készítünk, a cukrot beletesszük, kevés vízzel fölengedjük, a tejfölt belekeverjük, és a zöldséges lébe öntjük. Megízleljük, ha kell, sózzuk meg. A rozmarinot a mártáshoz tesszük, egyszer fölforraljuk, és a libacombokra szűrjük. A combokat mártásukkal együtt tálaljuk, és apró zsemlegombócot adunk hozzá.

Libamell fasírozva

2 libamell, 15 dkg sertéshús, 2 zsemle, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 3 tojás, késhegynyi őrölt bors, parányi majoránna, 2 tojásnyi zsír, só, 3-4 evőkanál zsemlemorzsa.

A libamellet kicsontozzuk, a csontokat félretesszük. A libahúst a sertéshússal, a megáztatott és kifacsart zsemelével együtt kétszer ledaráljuk. A tisztított vöröshagymát megreszeljük és a darált húshoz adjuk. Megszórjuk borssal és majoránnával. A fokhagymát összezúzzuk, és a darált húshoz adjuk. Megsózzuk, hozzáadunk két tojást, rászórjuk a fele zsemlemorzst, és nagyon alaposan összegyúrjuk. A megmaradt tojást egy tálkában felverjük, kezünket belemártva kis szeleteket formálunk, és a libamellcsontokra visszahelyezzük azokat. Ha marad még anyag, akkor azt is kis mell alakra formázzuk, és zsírral jól kikent tepsibe tesszük. A morzsával meghintjük, forró zsírral meglocsoljuk, kevés vizet öntünk alá, és pirosra sütjük. Hagymás tört burgonyát és bármilyen salátát adhatunk hozzá.

Libahús lecsóval

1 kg libahús, 2 nagyobb vöröshagyma, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 6-7 zöldpaprika, 2 piros paradicsom, tojásnyi zsír, 1 teáskanál színes paprika, só.

A megmosott libahúsdarabokat leszárítjuk, megsózzuk, és felhevített zsírban hirtelen átsütjük, és egy másik lábasba tesszük. Zsírjában megpirítjuk az egyik fej kiskockákra vágott vöröshagymát, meghintjük a színes paprikával, kevés vízzel fölengedjük, és az elősütött libahússal öntjük. Megsózzuk és kevés víz hozzáadásával fedő alatt puhára pároljuk. Közben az apróra vágott szalonnát pároljuk, beletesszük a vékony karikára vágott vöröshagymát, félig megpirítjük, és hozzáadjuk a szeletekre vágott zöldpaprikát. Ha már a paprika megpuhult, hozzátesszük a darabokra vágott paradicsomot. Kicsit megsózzuk, és puhára pároljuk. A lecsót a megsült húshoz tesszük, kicsit megrázogatjuk a lábast. A libahúst a lecsóval együtt tálaljuk. Sós vízben főtt burgonyát adjunk hozzá.

Mutatós, ha úgy tálaljuk, hogy a tál közepére rakjuk a sós vízben főtt burgonyát, ezen elrendezzük a libahúst, és lecsóval körberakjuk.

Libacomb vagy -mell káposztásán

2 tél marék savanyú káposzta, 2 libamell vagy 4 libacomb, 2 vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 2 ujjnyi füstölt

szalonna, 2 csapott evőkanál liszt, késhegynyi köménymag, 1-2 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 pohár tejföl (2 dl), 1 teáskanál színes paprika, késhegynyi öröltbors, 1 gerezd fokhagyma, só.

A libahúst megmossuk, lecsurgatjuk, megsózzuk, és forró zsírban kissé megpirítjuk. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk és kiolvasztjuk. Hozzátesszük a hús zsíráját, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, kissé megpirítjuk, megszórjuk a színes paprikával, és kevés vízzel fölengedjük. Beletesszük a libahúsokat, rászórjuk a köménymagot, az egészben hagyott fokhagymát, a zöldpaprikát, a paradicsomot, az örölt borsot. Egy kicsit megsózzuk, és kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk. A húst kiszedjük, a fokhagymát kidobjuk. A savanyú káposztát jól kinyomkodjuk, és a hús szaftos zsírájában kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk. Ha puha, a tejfölt a liszttel elkeverjük, kevés vízzel hígítva a káposztába szűrjük, jól kiforraljuk, hogy csak rövid leve legyen. Az egész anyagot egy cserép- vagy tűzálló tálba tesszük. A húst felszeleteljük, de egészben is hagyhatjuk, és a káposzta tetejére rakjuk, sütőbe dugjuk, kicsit megrottyantjuk, és ugyanabban az edényben tálaljuk. Ezt az ételt a liba bármely részéből elkészíthetjük, nagyon kiadós és finom étel.

Rántott libamájszelet

50-60 dkg libamáj, 2 evőkanál liszt, fél bögre finom zsemlemorzsza, 2 tojás, zsír vagy olaj a kisütéshez, só. A libamájat szeletekre vágjuk, egy picit ellapítjuk, a tojást felferjük, és egy kicsit megsózzuk. A májszeleteket lisztbe, tojásba, morzsába megforgatjuk, és nem túl forró zsírban a szeletek mindkét oldalát pirosra sütjük. Rizibizivel forrón, azonnal tálaljuk. Fejes salátát adjunk hozzá.

Töltött liba (6-8 személyre)

1 tisztított pecsenyeliba, 5 zsemle, 1 fej vöröshagyma, 3 tojásnyi zsír, 1 mokkáskanál örölt bors, csipetnyi majoránna, 4 tojás, 1 libamáj, 4 szelet vékony füstölt szalonna, 5-6 friss gomba vagy egy evőkanál szárított vargánya, 1 csomó petrezselyemzöld és só.

A megtisztított és kibelezett libát nyílt láng felett perzseljük le, a nyakát vágjuk le, és az aprólékkal együtt tegyük félre. Mossuk meg, töröljük szárazra. Belsejét sórjuk meg majoránnával. Sózzuk meg kívül-belül, és készítsük el a töltelékét. A zsemleket hideg vízben megáztatjuk, a vöröshagymát megtisztítjuk, megreszeljük. A megtisztított petrezselyemzöldet apróra vágjuk. A friss gombát megtisztítjuk és apró kockára vágjuk. Ha szárított gombánk van, akkor meleg vízbe tesszük, ha megázott, leszűrjük, apróra vágjuk. Egytojásnyi zsíron a reszelt hagymát megfuttatjuk, hozzáadjuk a gombát, kicsit pirítjuk, megszórjuk az örölt borssal, hozzáadjuk az apró kockákra vágott libamájat. Kicsit megforgatjuk, megszórjuk a petrezselyemzölddel, és épp csak elkeverjük, majd hozzáadjuk az időközben kicsavart és szétmorzsolts zsemlekéhez. A tojásokat feltörjük, és a zsemléhez adjuk. A töltelékanyagot megsózzuk és összedolgozzuk. A liba bőrét óvatosan felszedjük. A töltelékét egy kisebb hurkatöltőbe rakjuk, és a bőr alá nyomjuk. Az esetleg megmaradt töltelékét a hasúregbe tesszük. A szalonnaszeleteket a liba mellére tűzdeljük. Nagy tepsibe tesszük, forró zsírral leöntjük, kevés vizet öntünk alá, és a forró sütőbe toljuk. Sütés közben a zsírával többször meglocsoljuk, és ha kell, mindig kevés vizet öntünk alá. A sütő melegétől függően 1,5-2 óráig sütjük. A megsült libát a sütőből kivesszük, és 10-15 percig pihentetjük. Feldaraboljuk, tálra rakjuk, a pecsenye zsírával meglocsoljuk, zsírban sült burgonyával, és ecetes szilvával tálaljuk. Zsírosabb liba esetén az egész töltelékét a liba belsejébe tegyük, mert a bőrt nem tudjuk fölszedni. Tálaláskor a töltelékét szeletekre vágjuk, és a hússal együtt tálaljuk.

Babos libacomb

4 libacomb, 2 bögre fehér gyöngybab, 2 gerezd fokhagyma, 2 fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, késhegynyi örölt bors, 1 teáskanál színes paprika, só.

A babot megtisztítjuk, és hideg vízben 2 órát áztatjuk. A vöröshagymát apróra vágjuk, 1 gerezd fokhagymát szétzúzunk. A libacombokat megmossuk, lecsurgatjuk, és forró zsírban mindkét oldalát pirosra sütjük. A babot leszűrjük, lábásba tesszük, és kevés vizet öntünk alá. A vöröshagymát és a zúzott fokhagymát abba a zsírba tesszük, amelyben a combokat sütöttük. Kissé lepírítjuk, hozzáadjuk a színes paprikát, és kevés vízzel azonnal fölengedjük. Megsózzuk, borsozzuk, és a babhoz öntjük. Összekeverjük, és belerakjuk a combokat. Annyi vizet öntünk alá, hogy a babot bőven ellepje, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha a bab és a libacomb is megpuhult, a combokat kiszedjük. A babot ismét elkeverjük, és ha kell, ízesítjük. Kevés zsírban a gerezd fokhagymát megpirítjuk, és a fokhagymás zsírral a tálon a combokat meglocsoljuk. Tálaláskor a babot rakjuk alulra, és ráhelyezzük a combokat. A combokat külön is párolhatjuk.

Régen a babos libacombokat nehéz munkák idején cserépedényben készítették, és abban is tálalták. A bab helyett köles-, kukorica- vagy hajdinakását párolták, attól függően, hogy melyik állt a család rendelkezésére. Ha libaszír is volt a családnál, akkor azzal készítették.

Töltött libanyak

2 libanyak, 1 libamell, 25 dkg zsírosabb sertéshús, 2 tojásnyi zsír, késhegynyi örölt bors, csipetnyi majoránna, 2 kisebb vöröshagyma, 1 nagyobb gerezd fokhagyma, 2 zsemle, 3 tojás, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1/2 zeller, 1 csomó petrezselyemzöld, 2 evőkanál liszt, 1 paradicsom vagy 1 evőkanál paradicsompüré, só, csipetnyi kakukkfű.

A megtisztított libanyakról a bőrt egészben húzzuk le. A keskenyebb végét kössük vagy varrjuk be. Tegyük félre. Készítsük el a töltelékét. A libamellet csontozzuk ki, és a sertéshússal együtt daráljuk le. Egy vöröshagymát apróra vágunk vagy reszelünk és a forró zsírban megfonnyasztjuk, hozzátesszük a zúzott fokhagyma felét, az apróra vágott petrezselyemzöldet. Elkeverjük, lehűtjük, és a darált húshoz adjuk. Hozzátesszük a megáztatott, kicsavart, szétmorzsolts zsemleket, 1 nyers tojást, sót, borsot, majoránnát, jól

összegyúrjuk az egész mennyiséget. Közben a keményre főtt tojásokat megtisztítjuk, hosszában kettévágjuk. Töltjük meg a libanyakat az elkészített töltelékkel, úgy hogy a kettévágott tojásokat egyenletesen elosztjuk a nyakba. Arra ügyeljünk, hogy a tojások mindig lapján legyenek, és a massa betakarja. Kezünkkel igazítsuk el a megtöltött libanyakat, és a végét varrjuk be. Túl szorosra ne tömjük a nyakat, mert akkor sütés közben kipukkad. A megtöltött libanyakat lisztben megforgatjuk, és kevés forró zsírban elősütjük. Kivesszük a zsírból, félretesszük és lefedjük. A megmaradt zsírba tegyük a karikákra vágott zöldségfélét, a hagymát felszeletelve, és félig pirítsuk le. Adjuk hozzá a szétzúzott fokhagymát, egy teáskanálnyi lisztet, egy keveset pirítsuk, tegyük hozzá a darabokra vágott paradicsomot vagy a paradicsompürét. Keverjük el az egész anyagot annyi forró vízzel vagy csontlével, amennyi az elősütött libanyakat ellepi, kevés kakukkfűvel, sóval, borssal ízesítsük. Fedővel letakarva puhára pároljuk. Párolás közben forgassuk meg a libanyakat, hogy egyenletesen puhuljon. Ha a libanyak puhára párolódott, tegyük át egy másik edénybe, és sütőben süssük meg szép pirosra. A zöldséges léből egy keveset öntsünk alá, és közben locsoljuk meg vele. A megmaradt zöldséges levet szűrjük át, de ne passzírozzuk, csak kanállal nyomkodjuk meg a zöldségeket.

Ha a libanyak megpirult, vegyük ki és 10-15 percig pihentessük. Rézsútosan szeljük föl, hogy tálaláskor a tojások szépen mutassanak. Az átszűrt zöldséges mártást öntsük a felszeletelt libanyakra. Rizibizivel vagy ludaskásával tálaljuk. (Zsírban sült burgonyát is adhatunk mellé.)

Szent Márton napi ludaskása

1 kg libaaprólék, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 kisebb vöröshagyma, késhegynyi bors, 2 bögre rizs, 1 csomó petrezselyemzöld, 3-4 evőkanál zsír és só.

A libaaprólékot összedaraboljuk, megmossuk, és annyi vízben tesszük fel főni, amennyi éppen ellepi. Megsózzuk, borsozzuk, és ha a hús félpuhára főtt, hozzátesszük a közben megtisztított, és kockákra vágott sárgarépát és petrezselyemgyökeret. A hagymát egészben tesszük az aprólék közé. A rizst megmossuk, lecsurgatjuk, a felhevített zsírban üvegesre pirítjuk, és a megfőtt aprólék levével fölengedjük. Sütőben jó puhára pároljuk, ha nem lenne elég a lé, hússal vagy forró vízzel pótoljuk. Tálalás előtt a húst a zöldségekkel együtt a puhára főtt rizs közé keverjük, a hagymát kivesszük, és az apróra vágott petrezselyemzölddel meghintjük. Formába nyomjuk, és tálba borítva tálaljuk. A kiborított rizst vékony szeletekre vágott sült libamájjal díszítjük.

Sült libavér

1-2 liba vére, 2 fej vöröshagyma, tojásnyi zsír és só, egy csipetnyi borsikafű vagy örölt bors.

A zsírt felhevítjük, a karikára vágott vöröshagymát félig megpirítjuk. A sóval elkevert libavért a hagymára öntjük, megszórjuk a borsikafűvel vagy borssal, jól megforgatjuk, és addig sütjük, hogy véres ne legyen. Hagymás tört burgonyával vagy burgonyapürével tálaljuk. A libavért lehet áztatott és összemorzsolts zsemelével is készíteni, így kiadósabb.

Kacsa vörösborsban párolva (6 személyre)

1 tisztított kacsa, 2 tojásnyi zsír, 2 szegfűszeg, 1 mokkáskanál cukor, 3 dl vörösbors, 1 teáskanál liszt, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 alma, só.

A kacsát megmossuk, leszárítjuk, megsózzuk, és tepsibe tesszük. A szegfűszeget az alma belsejébe szúrjuk, és a kacsa hasüregébe tesszük. A zsírt fölhevítjük, és a kacsára öntjük. Forró sütőbe tesszük, 8-10 percig sütjük. Kivesszük, a fele borral leöntjük, és tovább sütjük. Közben kevés vizet öntünk alá. Ha a hús puha, áttesszük egy másik edénybe, és melegen tartjuk. A megmaradt pecsenyelevet zsírjára sütjük, megszórjuk a cukorral, a liszttel, kissé pirítjuk, hozzátesszük a paradicsompürét, jól elkeverjük, a maradék borral fölengedjük és kiforraljuk. A kacsát földaraboljuk, a tálon ízlésesen elhelyezzük, és a mártást a kacsára szűrjük.

Burgonyaropogóst és szilvakompót adhatunk hozzá. A felszeletelt almát is a körethez adjuk. Forrón tálaljuk.

Kacsapecsenye (5-6 személyre)

1 pecsenyekacsa, 2 tojásnyi zsír, csipetnyi majoránna, só.

A megtisztított pecsenyekacsát megmossuk, leszárítjuk, megsózzuk, a belsejét zúzott majoránnával behintjük. Állni hagyjuk. Egy zománcozott tepsibe tesszük. A zsírt felforrósítjuk, és a kacsára öntjük. Forró sütőbe tesszük, néhány percig így pirítjuk, majd egy bögre vizet öntünk alá, és többszöri locsolással pirosra és puhára sütjük. Nagyon jó a kacsával a máját is vele sütni, de azt később tegyük a kacsa mellé, és ha úgy látjuk, hogy megsült, előbb vegyük ki, hogy ki ne száradjon. A máj kellemes ízt ad a pecsenye zsírjának. Ha a kacsa megsült, kivesszük és feldaraboljuk, tálra tesszük, a májat felszeletelve a pecsenye közé rakjuk, forró petrezselyemzsírral leöntjük, párolt káposztával és burgonyapürével tálaljuk.

Tejfölös kacsaprólék (5-6 személyre)

1 kg kacsaprólék, 1 fej vöröshagyma, 1 tojásnyi zsír, 1 kávéskanál színes paprika, kis körömnői babérlevél, 1 zöldpaprika, csipetnyi örölt bors, 1 pohár tejföl, 1 evőkanál liszt, só.

A kacsaprólékot feldaraboljuk, megmossuk és lecsurgatjuk. A hagymát megtisztítjuk, és apróra vágjuk, forró zsírban kissé megforgatjuk, hozzáadjuk a színes paprikát, elkeverjük egy kevés vízzel. Az aprólékot a paprikás lébe tesszük, megsózzuk, borsozzuk, jól elkeverjük, és rövid lében pároljuk. Mielőtt még a hús teljesen megpuhulna, hozzátesszük a szeletekre vágott zöldpaprikát és a babérlevelet. Ha a levét elfőtte, kevés vizet öntünk alá. A tejfölt elkeverjük a liszttel, kevés víz hozzáadásával simára keverjük, és a puha húsról szűrjük. Felforraljuk, óvatosan elkeverjük, a babérlevelet vegyük ki, ha kell ízesítsük. Se túl sűrű, se túl híg ne legyen. Galuskával vagy párolt tarhonyával tálaljuk.

Káposztával párolt kacsca (5-6 személyre)

1 kacsca, 1 nagyobb fej káposzta, 5-6 evőkanál kacsaszír (de lehet más is), 1 fej vöröshagyma, 1 dl fehérbor, 1 teáskanál cukor, 3 ujjnyi húsos füstölt szalonna, 2 savanykás alma, só, 3 evőkanál tejföl. (A kacsca lehetőleg félkövé legyen.)

A kacsát megmossuk, lecsurgatjuk, és kívül-belül gyengén megsózzuk. Tepsibe kevés kacsaszírt teszünk, egy kis pohár vizet öntünk alá, és a kacsát félig megsütjük. A káposztát megtisztítjuk, és nagyon vékonyra szeleteljük. A tepsiben lévő kacsca zsírjából két-három kanál zsírt kiveszünk, lábasba tesszük, és a maradék zsírt is hozzáadjuk. Kicsit felhevítjük, és a közben megtisztított és apróra vágott vöröshagymát beletesszük, félig megpirítjuk. Hozzáadjuk a cukrot, elkeverjük, és a borral fölengedjük. Beletesszük a káposztát, megsózzuk, jól elkeverjük. A füstölt szalonnát megabáljuk, és a levével együtt a káposztába tesszük. Lefedjük és 15-20 percig pároljuk. A kacsát feldaraboljuk. Az almákat nagyobb gerezdekre vágjuk, és a káposztába tesszük a hússal együtt. Ha sokalljuk a tepsiben lévő zsírt, vegyünk ki belőle, és engedjük föl egy kevés vízzel. Forraljuk föl, és szűrjük a káposztára. Lefedve tegyük a sütőbe, és jó puhára pároljuk. Tálalásnál alulra tesszük a káposztát, és szépen elrendezzük rajta a húsdarabokat. A szalonnát vékony szeletekre vágjuk, és az almagerezdekkel együtt a tálon körberakjuk. Tejföllel meglocsoljuk, és forrón tálaljuk.

Paprikás burgonyán sült kacsca

1 pecsenyekacsca, 1 fej nagyobb vöröshagyma, 1 kiskaréi színes paprika, 1 gerezd fokhagyma, csipetnyi köménymag, 2-3

zöldpaprika, 1 nagy piros paradicsom, 1 csípős paprika, 2 tojásnyi zsír, 10-12 burgonya, só.

A tisztított kacsát feldaraboljuk, aprólékját félretesszük, megmossuk, lecsurgatjuk, besózzuk, és egy tepsibe tesszük. A fele zsírt felforrósítjuk, a kacsára öntjük, és nem túl forró sütőbe tesszük. 6-7 perces sülés után egy kevés vizet öntünk alá, és félig megsütjük. A burgonyát megtisztítjuk, vékony szeletekre vágjuk, megmossuk és lecsurgatjuk. A zsírt fölhevítjük, beletesszük a megtisztított és apróra vágott hagymát, és félig megpirítjuk. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a köménymagot, elkeverjük, megszórjuk a színes paprikával, kevés vízzel fölengedjük, kiforraljuk, beletesszük a burgonyát, megsózzuk, jól összekeverjük. Ha már kezd a zsírjára sülni a burgonya, hozzátesszük a megtisztított és szeletekre vágott zöldpaprikát, az egészben hagyott csípős paprikát, a darabokra vágott paradicsomot, összekeverjük és felöntjük annyi vízzel, ami éppen ellepi. A félig sült kacsát a tepsiből kivesszük, a zsírjából egy-két kanállal kimerünk, és a tepsibe a paprikás burgonyát öntjük. Tetejére rárakjuk a kacsasültet, és közepes hőmérsékletű sütőben puhára sütjük. Ha a kacsca erősebben pirulna, takarjuk le alufóliával. Ha a kacsca is és a burgonya is megpuhult, kivesszük és tálaljuk. A tál egyik oldalára a burgonyát, a másik oldalára a pecsenyét tegyük. Megöntözzük a pecsenye zsírjával. Karikákra vágott zöldpaprikával díszítjük, és káposztasalátával tálaljuk.

Pulykamell tejszínes gombamártással

2 pulykamell, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 kelkáposztalevél, 1/2 zeller, késhegynyi őrölt bors, 1 hagyma, tojásnyi zsír, 1 csomó petrezselyemzöld, 25 dkg friss gomba vagy 2 evőkanál szárított gomba, 1 evőkanál liszt, 1 pohár tejszín, só.

A pulykamelleket megmossuk és főni tesszük. Ha felforrt, a habját leszedjük, megsózzuk, és a tisztított darabokra vágott zöldségfélét hozzáadjuk, és puhára főzzük. A húsokat kiszedjük. A levet félretesszük. A húst nagyon kevés lében melegen tartjuk. Elkészítjük a gombamártást. A friss gombát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, megmossuk és lecsurgatjuk. A hagymát megtisztítjuk és apróra vágjuk, a felhevített zsíron félig megpároljuk, hozzátesszük a gombát, kicsit még pirítjuk, megborsozzuk. A tisztára mosott és apróra vágott petrezselyemzölddel megszórjuk, és a húslével fölengedjük. Megsózzuk, még pár percig főzzük. A pohár tejszínt elkeverjük a liszttel, húslével hígítjuk, és a gombához szűrjük, elkeverjük, felforraljuk. A pulykamelleket a csontjáról le vesszük, felszeleteljük, tátra tesszük, a gombamártással leöntjük, és forrón tálaljuk.

Gesztenyével töltött pulyka (8-10 személyre)

1 pulyka (2,5-3 kg-os), 1 kg héjas gesztenye (kb. 50 dkg tisztított), 30 dkg sertés apróhús, 2-3 tojásnyi zsír, 3 ujjnyi füstölt szalonna, 4 tojás, 3 zsemle, 1 mokkáskanál őrölt bors, csipetnyi reszelt szerecsendió, 3-4 dl tej, 1/2 liter csontlé, só, 1 kanál liszt, 1 kanál paradicsompüré.

A megtisztított bébipulykát felbontjuk, belső részét kiszedjük, nyakát, lábát, a szárnyvégeket levágjuk. Combjából az inakat húzzuk ki. (Legjobb csípőfogóval.) Mossuk meg, tiszta konyharuhával töröljük le. Kívül-belül sózzuk be. Tegyük félre, készítsük el a töltelékét. A gesztenyét vagdossuk be, és forró sütőben kissé süssük meg. Külső-belső héjától teljesen tisztítsuk le. Tegyük föl kevés vízben főni. Öntsük hozzá a tejet, és főzzük puhára. Tegyük félre, amíg kihűl. A sertés húst az előzőleg megáztatott, és jól kicsavart zsemelével legalább kétszer daráljuk le. Tegyük hozzá a szerecsendiót, az őrölt borsot. Morzsoljuk bele a kihűlt gesztenyét, kicsit sózzuk meg, és nagyon alaposan dolgozzuk ki. A pulyka bőrét egy kanál nyelével emeljük föl, és a töltelékét töltjük be. Ha esetleg kiszakad, varrjuk be a nyílással együtt. A füstölt szalonnát vékony szeletekre vágjuk, és húskalapáccsal kicsit kiverjük. A pulyka mellét és combjait borítsuk be vele. Hústüvel vagy fogpiszkálóval tüzzük meg a szalonnaszleteket, hogy sütés közben le ne essenek. A combokat vékony, de erős zsineggel kössük össze, így megtartja a formáját és könnyebb forgatni. Tegyük egy nagy lábasba vagy sütőtepsibe, és forró zsírral öntsük le. Egy kevés vizet öntünk alá, és fedő alatt majdnem puhára pároljuk. Ha a hús puha, áttesszük egy másik tepsibe, zsírját ráöntjük, és forró sütőben pirosra sütjük. Tálalás előtt 15-20 percet hagyjuk állni, hogy szebben tudjuk darabolni. Közben a paradicsompürét a megmaradt pecsenyészírból

lepírtjük, hozzáadjuk a lisztet, még pírtjük, és csontlével fölengedjük. Kiforraljuk, és sűrű szítán átszűrjük. A pecsenyéié ne legyen sűrű.

Zsírban sült burgonyával tálaljuk, saját pecsenyelevéből öntsünk alá. Ecetes szilvát vagy szilvakompótot adjunk hozzá. Néhány szem sült gesztenyével díszítsük a tálát. Ha nem tudnánk a pulyka bőrét fölszedni, a töltelékot tegyük a hasüregbe, tálaláskor szeletekbe vágva, vagy kis merőkanállal félgömböket formálva, tegyük a tálra. (Csak a bébipulyka bőrét lehet felszedni.)

Sajttal töltött rántott pulykamell

2 pulykamell, 3 tojás, 3 evőkanál liszt, 10 evőkanál zsemlemorzsa, 15-20 dkg zsíros sajt, só.

A pulyka mellehúsát a csontról leszedjük. A bőrét lefejtjük, az inas részeket éles késsel átvágjuk, nem túl vékonyra fölszeleteljük, kicsit meglapítjuk. A sajtot feleannyi szeletre vágjuk, mint ahány hússzeletünk van. A sajtot ujjunkkal kissé megvizezzük, és a két hússzelet közé tesszük. Széleit összenyomkodjuk, hogy a hús mindenütt befedje a sajtot. A hús mindkét oldalát megsózzuk. Lisztben, tojásban, zsemlemorzzában megforgatjuk, forró zsírban kisütjük. Vékony szeletekre vágott, zsírban sült burgonyával és fejes salátával tálaljuk.

Párolt pulyka aszalt szilvával (6-8 személyre)

1 pulyka (2.5-3 kg-os), 2 tojásnyi zsír, 1 késhegynyi bazsalikom, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1/2 zeller, 2 marék aszalt szilva, 1 teáskanál cukor, 2 pohár bor, 1 ujjnyi vastag füstölt szalonna, só, szegfűszeg.

A megtisztított, kibelezett pulykát megmossuk, lecsepegtetjük, nyakát, lábát levágjuk, megsózzuk kívül-belül. Lehetőleg fél órát állni hagyjuk. A belsejét dörzsöljük be bazsalikommal. A mellén a bőrt emeljük fel, és a szalonnaszeleteket dugjuk alá. Tegyük egy zománcos tepsibe, forró zsírral öntsük le és tegyük forró sütőbe. A megtisztított, megmosott zöldségfélétet vastag karikákra vágjuk, és a pulyka mellé tesszük. Öntsünk alá egy bögre vizet, és tegyük vissza a forró sütőbe. Sütés közben locsoljuk meg a levéllel, és közben fordítsuk meg a pulykát, hogy minden oldala szép pirosra süljön. Legalább másfél óra kell a sütéséhez. Ha a pulyka megsült, 10-15 percig hagyjuk állni, és csak azután daraboljuk fel.

Közben az aszalt szilvát jól megmosva tegyük fel kevés víz és a bor keverékével főni. Cukrozzuk meg, tegyünk hozzá pár szem szegfűszeget. Ha a szilva megpuhult, levében hagyjuk kihűlni. A pulykát feldaraboljuk, és tálra rakjuk. A pecsenyelevet átszűrjük, és a tálra rakott pulykát a forró pecsenyelevéllel megöntözzük. Zöldséges rizszel és a leszűrt aszalt szilvával tálaljuk.

Pulykapecsenye

1 kis pulyka (2 kg-os), 2-3 tojásnyi zsír, csipetnyi majoránna, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 1-2 dl bor, só.

A megtisztított pulykát alaposan mossuk meg és csepegtessük le. A mellén és a combokon a bőrt emeljük fel, és a vékony szeletekre vágott füstölt szalonnát dugjuk alá. Sózzuk be kívül-belül, a belsejét szórjuk meg majoránnával. Tegyük sütőtepsibe, és legalább fél óráig így álljon. Forró zsírral öntsük le, és közepes hőmérsékletű sütőbe tegyük. Ha már a hús színt kapott, öntsük le a borral, és egy fél bögre vizet öntsünk alá. Sütés közben a zsíros, boros lével locsolgassuk, és süssük puhára, pirosra (csak fiatal, nem nagy súlyú pulykából van finom pecsenye). Ha a pulyka megsült, vegyük ki. Ha kicsit kihűlt, daraboljuk fel nagyságától függően. Rakjuk ízlésesen tálra, forró pecsenyelevéllel locsoljuk meg. Bármilyen burgonyakörettel vagy rizszel tálalhatjuk, de finomfőzelékhez is adhatjuk.

Göcseji göngyölt pulykamell

2 pulykamell, 5-6 csirkemáj, 1 zsemle, 1 bögre tej, 1 fej kisebb vöröshagyma, 1 tojás, 1 tojássárgája, csipetnyi bors, csipetnyi bazsalikom, 2 tojásnyi zsír, 20 szem dióval töltött aszalt szilva, 1/2 csomag vaj, 3-4 vékony szelet húsos szalonna, só.

A pulykamellet kicsontozzuk, lehetőleg nagy szeletekre vágjuk. Húsverő kalapáccsal megvereggetjük, hogy könnyen hajlítható szeleteket kapjunk. Gyengén megsózzuk, örölt bazsalikommal megszórjuk, és egymásra rakjuk. A hagymát megtisztítjuk, megreszeljük, és a zsír felén kicsit megpírtjük. Hozzátesszük a nagyon apróra vágott májat, és rövid ideig együtt pírtjük. Megszórjuk borssal, elkeverjük, és hűlni tesszük. Közben a zsemlet a tejsben megáztatjuk, jól kicsavarjuk, elmorzsoljuk, és a májhoz adjuk. Az egész tojást és a tojássárgáját hozzáadjuk, kissé megsózzuk, és az egész anyagot nagyon jól eldolgozzuk. Az aszalt szilvát langyos vízben megmossuk, leszűrjük, a magját kinyomjuk és helyére diögerezdet töltünk. Konyharuhára téve leszívátjuk róla a vizet. A mellszeleteket kiterítjük, a töltelékot a szeleteken egyenletesen elkeverjük, és a szilvaszemeket egy sorba, a szelet szélére, de a töltelékra rakjuk. A szeletek két szélét behajtjuk, és úgy csavarjuk fel, mint a sonkatekerceset. Cérnával áttekerjük, tepsibe tesszük, és forró zsírral leöntjük. A szalonnaszeleteket közé rakjuk és 8-10 percig forró sütőben így sütjük. A tekerceseket megforgatjuk, és kevés vizet öntünk alá. Vajas zsírpapírral letakarjuk. Ha a tekercesek megpuhultak, levesszük a zsírpapírt. Olvasztott vajjal a tekerceseket megkenjük, és még rövid ideig pírtjük. A sütőből kivesszük, hagyjuk kicsit hűlni, a cérnát szedjük le, és éles késsel szeleteljük fel. Tálra rakjuk úgy, hogy a szeletek kicsit fedjék egymást. Párolt sárgarépát vagy párolt almát, burgonyapürét adhatunk hozzá. Hidegen is kitűnő, friss salátákkal.

Pulykamell szeletek párizsiasan

1 nagyobb pulykamell, 2 evőkanál liszt, 2 tojás, só és olaj a kisütéshez.

A pulykamell húst a csonttól lefejtjük, bőrét lehúzzuk, és a húsból szeleteket vágunk. Kicsit megveregtetjük, megsózzuk, lisztbe, tojásba mártjuk, és forró olajban szép aranyárgára sütjük. Zöldborsófőzelékkel vagy burgonyapürével tálalhatjuk.

HÁZINYÚL

Házinyúl paprikás

1 kg tisztított nyúlhús, tojásnyi zsír, 2-3 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 teáskanál liszt, 1 fej vöröshagyma, 1-2 evőkanál tejföl, késhegynyi színes paprika, só.

A nyúlhúst feldaraboljuk, megmossuk, lecsepegtetjük. A zsírt felhevítjük, beletesszük a megtisztított és apróra vágott vöröshagymát, félig megpirítjuk, hozzátesszük a színes paprikát, kevés vízzel azonnal fölengedjük.

Beletesszük a húst, megsózzuk, elkeverjük, és lefedve pároljuk. Ha a hús a levét elfőtte és már félig megpuhult, tegyük hozzá a megtisztított, és darabokra vágott zöldpaprikát, paradicsomot. Ha kell, egy kevés vizet öntsünk alá, és készre pároljuk. Ha a hús már teljesen megpuhult, a zsírt liszttel megszórjuk, a tejfölt elkeverjük benne, felforraljuk és tálaljuk. Párolt tarhonyát adjunk hozzá.

Rántott házinyúl

Egy 8-10 hetes házinyúl, 3 evőkanál liszt, 2 tojás, 1-2 evőkanál tej, fél bögre morzsa, só.

A levágott házinyulat a bőrből kifejtjük, fölbontjuk, a belső részét kiszedjük, lábát, fejét levágjuk. (A bőrt kikészíthetjük.) A megtisztított nyulat alaposan megmossuk, feldaraboljuk, lecsepegtetjük, és konyharuhával leszárítjuk, besózzuk. A tojást a tejjel felferjük, picit megsózzuk. A leszárított nyúldarabokat lisztben, tojásban, zsemlemorzsaiban megforgatjuk, és bő, forró olajban kisütjük. Petrezselymes burgonyával és uborkasalátával tálaljuk.

Házinyúlpástétom

1 házinyúl (1,5 kg-os), 3 közepes vöröshagyma, 1 nagyobb sár garépa, 1 petrezselyemgyökér, fél zeller, késhegynyi őrölt bors, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 2 keményre főtt tojás, 1 tenyérnyi máj (lehet sertés-, borjú- vagy 5-6 db baromfímáj), 1 teáskanál mustár, csipetnyi reszelt citromhéj, só.

A tisztított nyulat feldaraboljuk, megmossuk, és annyi vízben tesszük fel főni, amennyi ellepi. Megsózzuk, hozzáadjuk a megtisztított, hasábokra vágott zöldségfélét és a darabokra vágott vöröshagymát. Addig főzzük fedő alatt, amíg a csonttól a húst könnyen leszedhetjük. Adjuk bele a májat, és ezzel is még 6-7 percig főzzük. A húst és a májat a léből kiszedjük, kicsontozzuk, és kihűtjük. A tojásokat megtisztítjuk, a szalonnát felszeleteljük. Fele szalonnát apró kockákra vágjuk, és kisütjük. A húst, a májat, a tojással együtt legalább kétszer ledaráljuk. Hozzáadjuk az őrölt borsot, a mustárt, a kisütött szalonnát zsírával együtt, a citromhéjat, és egy nagyobb fakanállal alaposan kidolgozzuk. Egy hosszúkás formát kizsírozunk (pl. özgerincsütőt), és az egész húsos masszát szorosan belenyomkodjuk. Tetejére a megmaradt szalonnaszeleteket rárakjuk, és nem túl forró sütőben 20-25 percig sütjük. A formából tálra kiborítjuk, kemény tojással, uborkával, friss paradicsommal díszíthetjük. Hideg helyen napokig is eláll. Kenhetjük kenyérré, szendvicsekre, de krumpli-pürével is fogyaszthatjuk.

Fűszeres házinyúlpecsenye

1 házinyúl (1,5 kg-os), tojásnyi zsír, ujjnyi füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 babérlevél, csipetnyi kakukkfű, 10 szem egész bors, 2 dl bor és só.

A megtisztított nyulat megmossuk, feldaraboljuk, lecsurgatjuk és besózzuk, lábasba tesszük. A zsírt felhevítjük, és a nyúlra öntjük. Mellétesszük a megtisztított és karikára vágott zöldségfélét, a fűszereket, a hagymát, a szeletekre vágott füstölt szalonnát. Leöntjük a borral, kevés vizet teszünk hozzá, és fedővel letakarva pároljuk. Ha a levét elfővi, öntsünk utána kevés vizet, egyszer-kétszer forgassuk meg, ha a hús puha, vegyük ki, és tegyük egy sütőtepsibe. Levéből egy keveset szűrjünk rá, és sütőben süssük szép pirosra. Tálra rakjuk, zsírával meglocsoljuk, a párolt zöldségfélékkel a tálalást díszíthetjük. Zsírtban sült burgonyával, ecetes vagy kovászos uborkával tálaljuk.

Házinyúlpörkölt

1 nyúl (1-2 kg-os), tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, pár szem köménymag, 1 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál színes paprika, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, só.

A megtisztított nyulat feldaraboljuk, megmossuk, és jól lecsurgatjuk. A zsírt fölhevítjük, a megtisztított és apróra vágott vöröshagymát beletesszük, és világossárgára pirítjuk. Hozzátesszük az apróra vágott fokhagymát, a színes paprikát, elkeverjük, és kevés vízzel fölengedjük. Beleszórjuk a köménymagot és a húst. Megsózzuk, jól elkeverjük, fedővel letakarjuk, többször megkeverjük, kevés vizet öntünk alá, és rövid időben párolódjon. Mielőtt a hús puha lenne, tegyük bele a karikára vágott zöldpaprikát és a paradicsomot. Főzzük puhára.

Galuskával tálaljuk.

Házinyúl vadasán

1 nyúlgerinc, 2 nyúlcomb, 2 ujjnyi füstölt szalonna, tojásnyi zsír, 1 evőkanál cukor, 1 kávéskanál mustár, 2 csapott evőkanál liszt, 1 pohár tejföl, só, 1 evőkanál ecet és annyi pádé, amennyi a nyúlhúst ellepi (lásd: pádé készítése).

A lehátyázott házinyúlhúst megmossuk, az elkészített páclébe tesszük 2 napra, és naponta a húst a lében megforgatjuk. Két nap után a húst kiszedjük, letörölgetjük, és vékony szalonnacsíkokkal megtűzdeljük. A pácléből a zöldséget a tepsibe tesszük, hozzáadjuk a zsírt, beletesszük a megtűzdelte húsokat. Kevés páclevet öntünk a zöldségre, és a húst félig megsütjük. A húst kivesszük, földaraboljuk. A zöldséget meghintjük a liszttel, a cukorral, kicsit kevergetjük, megpirítjuk, kevés vízzel és páclével fölengedjük. Beletesszük a mustárt és egy kanál ecetet. Az egészet fölforraljuk, átkeverjük és átpasszírozzuk. A félig sült nyúldarabokat benne megpároljuk. Burgonyagombócot, vagy kukorica polentát adunk hozzá. A tejfölt egy kis tálkában tesszük az asztalra, hogy ki-ki ízlése szerint tejföljözze a mártást. Kukorica-polenta: lásd a köreteknel.

VADHÚSOK

Vaddisznópörkölt pirított dödőlével

80 dkg vaddisznóhús, 3 tojásnyi zsír, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 zöldpaprika, 1 csipős paprika, csipetnyi majoránna, 2 dl vörösbor, pár szem borókamag, só, 1 kávéskanál színes paprika, 1 evőkanál paradicsompüré. .

A vaddisznóhúst alaposan megmossuk és leforrázzuk, a vizet leszűrjük és lecsepegtetjük. A húst nagyobb kockákra vágjuk. Egy edénybe beletesszük a zsírt, rátesszük a húst, a megtisztított és nagy kockákra vágott vöröshagymát, az apróra vágott fokhagymát, a sót, a majoránna, a bor felét. Az egészet elkeverjük, és annyi hideg vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi. Erős tűzön fölforraljuk, lefedjük, és tovább lassú forralással főzzük. A lé a húst mindig lepje el. Ha már a hús kezd puhulni, hozzátesszük a zöldpaprikát, a csipős paprikát. A maradék borban felfőzzük a borókamagot, és azt is rászűrjük a húsrá, beletesszük a paradicsomot, és most már fedő nélkül sütjük. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük, a porcot kiszedjük, a színes paprikát a zsírba tesszük, pici vízzel azonnal elkeverjük, és a pörköltöz adjuk. Az egészet jól összekeverjük, megizleljük, ha kell, ízesítjük. Tálaláskor a szalonna porcát a húsrá szórjuk. Pirított dödőlével és káposztasalátával tálaljuk, ősszel a vaddisznópörköltet fenyőolaj-gombával is ízesíthetjük.

Tejfölös káposzta vaddisznóhússal

50 dkg vaddisznóhús, 30 dkg füstölt oldalas, 2 marék savanyú káposzta, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 2 tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, késhegynyi kömény, 1 kávéskanál majoránna, 1 teáskanál színes paprika, 1 bögre tejföl, 1-2 zöldpaprika, 1 piros paradicsom, 2 evőkanál liszt, 1 csipet borsikafű és só.

A vaddisznóhúst megmossuk, pörköltnek összevágjuk, leforrázzuk, leöblítjük és lecsurgatjuk. A szalonnát apró kockára vágjuk és kiolvasztjuk. A szalonna zsírához tesszük a sertészsírt, a pörccöt kiszedjük. A hagymát megtisztítjuk, és apróra vágjuk. A zsírban megforgatjuk (nem pirítjuk), hozzátesszük a zúzott fokhagymát, a színes paprikát, és kevés vízzel azonnal fölengedjük. Beletesszük a lecsurgatott húst, megsózzuk, rátesszük a köménymagot, a majoránna, elkeverjük, és annyi vízzel fölengedjük, hogy ellepje. Puhára pároljuk. A párolás befejezése előtt beletesszük a zöldpaprikát és a paradicsomot. A káposztát közben már a füstölt oldalassal főzzük puhára. Az oldalast kivesszük, kicsontozzuk, és akkora kockára vágjuk össze, mint a pörkölt húst. Keverjük össze a káposztát a pörkölttel és a füstölt hússal, a tejfölt kétharmad részét keverjük el liszttel és kevés káposztalével, és kevés vízzel engedjük fel, szűrjük a káposztára. Forraljuk fel, ízesítsük borsikafűvel. A megmaradt tejföllel locsoljuk meg, a tetejére szórjuk a szalonna porcát, és tálalhatjuk.

Tormás vaddisznóhús (5 személyre)

1 kg szalonnás vaddisznóhús, 2 nagyobb sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 2 vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 20 szem egész bors, 1 teáskanál őrölt kakukkfű, 2 babérlevél, pár szem borókamag, 3 dl vörösbor, 1-2 szál torma vagy egy doboz reszelt torma, só.

A szalonnás húst nagyon jól megmossuk, letöröljük, kívül-belül megsózzuk, úgy fordítjuk össze, hogy a szalonnás rész belül maradjon. Egy vékony, de erős zsineggel hurokkötéssel lekötjük. Lábasba tesszük a húst, és annyi vizet teszünk bele, amennyi a lekötözött húst ellepi. A vizet gyengén megsózzuk. A megtisztított hagymát, a tisztított és feldarabolt zöldségfélét, a borókamagot, a borsot, a babérlevelet, az egészben hagyott fokhagymát, a kakukkfűvet a forrásban lévő vízbe tesszük. Lassan főzzük, ha a lé mennyisége csökken, a vörösborral pótoljuk, hogy a húst mindig ellepje. Ha a hús már félig megpuhult, a vizet már nem pótoljuk, hanem a húst megforgatjuk, és így főzzük puhára. Ha a hús megfőtt, levében hagyjuk gyenge tűzön a tálalásig. Tálalás előtt a húst a léből kivesszük, folszeleteljük, tála rakjuk. A főzolevet átszűrjük, és a felszeletelt húst forró húslével meglocsoljuk. Reszelt tormával a húst gyengén megsózzuk, és sós vízben főzött kockára vágott

burgonyát, valamint ecetes tormát adunk hozzá.

Őzcomb bormártással (5-6 személyre)

80 dkg őzcomb, 1/2 kg csont, 2 tojásnyi zsír, 1 ujjnyi füstölt szalonna, 2 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 1 kis darab zeller, 1 fej vöröshagyma, késhegynyi örölt bors, 1 kávéskanál kakukkfű, 1 babérlevél, 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál paradicsompüré, 2 dl vörösbor, 1 teáskanál cukor, 1 evőkanál ribizkeíz, só.

A kicsontozott őzcombot megmossuk, leszárítjuk, és szalonnacsíkokkal megtűzdeljük. Besózzuk, és örölt borssal bedörzsöljük. Legalább egy óráig így állni hagyjuk. Közben megtisztítjuk a zöldséget és a hagymát. A fölhevített zsírban a húst megforgatjuk, és egy másik edénybe tesszük. A visszamaradt zsírban félig megpirítjuk a kockára vágott hagymát és a szeletekre vágott zöldségeket. Hozzáadjuk a szalonna bőrkéjét, a fűszereket, és még egy keveset pirítjuk. Megsőrjünk a liszttel és a cukorral. Állandó keverés mellett tovább pirítjuk, elkeverjük benne a paradicsompürét, fölengedjük a vörösborral és az időközben kifőzött csontlével. Ha kell megsózzuk, hozzátesszük a ribizke ízt, és ráöntjük az elősütött combra. Fedővel letakarva, mérsékelt tűzön, többször megforgatva készre pároljuk. Ha a comb megpuhult, tegyük át egy másik edénybe. Kevés levet tegyünk alá, és fedővel letakarva tartsuk melegen. Ha kell, a mártást ízesítsük még ribizke ízzel vagy kevés borral. Szűrjük át, és ha netán híg lenne, akkor féldiónyi vajat morzsoljunk össze kevés liszttel, és gyors keveréssel a mártásban keverjük el. Még egyszer felforraltjuk, és tálaláskor a felszeletelt húrra szűrjük. Rizzsel körítjük, és a rizst szemezett ribizkével díszíthetjük.

Gombás őztojás

60-70 dkg őztojás, 2 fej vöröshagyma, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 2 tojásnyi zsír, késhegynyi örölt bors, 1 mokkáskanál kakukkfű, 10-12 kisebb friss gomba (nyúlcsapó, fenyőgomba) vagy 1-2 evőkanál szárított vargánya, 1 nagyobb paradicsom, 1 bögre tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 evőkanál fehérbor, só, késhegynyi színes paprika.

A húst megmossuk, leszárítjuk, és 4-5 cm hosszú csíkokra felszeleteljük. A szalonnát csíkokra vágjuk, és félig kisütjük. A szalonna zsírához tesszük a sertészsír egy részét, kissé fölhevítjük és apróra vágott hagymát megfonnyasztjuk, és hozzátesszük a csíkokra vágott húst, elkeverjük, rászórjuk a színes paprikát, a kakukkfűvet, megsózzuk, és kevés vízzel fölengedjük. Addig pároljuk kevés víz hozzáadásával, amíg puhára nem párolódik. Hozzáesszük a darabokra vágott piros paradicsomot, a fehérborral meglocsoljuk. A maradék zsíron megpirítjuk a megmosott és fölszelt gombát, megsőrjünk örölt borssal és az apróra vágott petrezselyemzölddel, kevés vízzel fölengedjük, és a tojás közé keverjük. A tejfölt a liszttel elkeverjük, kevés vízzel hígítjuk, és a tojásba szűrjük. Óvatosan keverjük el, forraljuk fel, ízezzük meg, és ha kell, ízlésünknek megfelelően ízesítsük. Házi tarhonyát vagy kukoricagánicát adunk hozzá. A leve se híg, se túl sűrű ne legyen.

Őzgerinc szalonnával tűzdelve

70-80 dkg őzgerinc, ujjnyi sózott szalonna, 2 tojásnyi zsír, 2 dl étolaj, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 teáskanál liszt, pár szem tört borókamag, késhegynyi örölt bors, késhegynyi majoránna, késhegynyi szegfűbors, késhegynyi cukor és só.

A gerincről a hártját lehúzzuk, a csigolyáknál behasítjuk, megmossuk és leszárítjuk. Tört borókamaggal, majoránnával, örölt borssal, szegfűborssal besózzuk, olajban megforgatjuk, zsírpapírba csomagoljuk, és 1-2 napra a hűtőbe tesszük. Ha a húst el akarjuk készíteni, az olajat papírszalvétával itassuk le, sózzuk meg, és a szalonnacsíkokkal tűzdeljük meg. Felhevített zsírral kevert olajban minden oldalát süssük elő. Majd a zsiradékhoz öntsünk kevés vizet, fedővel letakarva puhára sütjük. A sütés befejezése után vegyük le a fedőt, tegyük tepsibe, és kevés lé hozzáadásával a sütőben pirítsuk meg. A saftjában keverjük el a paradicsompürét, a cukrot, a lisztet, egy kicsit pirítsuk, és engedjük föl kevés vízzel. Ha a hús megpirult, vegyük le a csontjáról, rézsútosan szeleteljük fel. A saftját megsűrjük, és a hús alá öntjük. Burgonyaropogóssal körítjük és tálaljuk, de gombás rizzsel is finom.

Szarvaspörkölt

60-70 dkg szarvasvész, 1 nagy tej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 2 gerezd fokhagyma, késhegynyi köménymag, 1-2 zöldpaprika, 1 csipős paprika, 1 piros paradicsom, csipetnyi kakukkfű, 1 teáskanál színes paprika és só.

A szarvasvészt alaposan lemoszuk, ha erősen véres, hagyjuk hideg vízben kb. fél óráig. A vizet többször cseréljük le. Ha nem szeretjük a „vadszagot”, le is forrázhatjuk, lecsepegtetjük, és kockára vágjuk. Az apróra vágott hagymát a felhevített zsírba tesszük (nem pirítjuk), hozzátesszük a zúzott fokhagymát, a köménymagot, a kakukkfűvet. Csak éppen elkeverjük, és azonnal hozzátesszük a kockára vágott húst. összekeverjük, kevés vizet öntünk alá, és fedővel letakarva gyenge tűzön többszöri keverés mellett puhára pároljuk. Ha a levét elfőtte, kevés vizet mindig öntsünk alá. A félig megpuhult húshoz tegyük hozzá a színes paprikát, a zöldpaprikát, a paradicsomot, ha kell, öntsünk alá még egy kevés vizet. (Nagyon jó aromája lesz, ha öntünk alá 1 dl vörösbor.) Rövid lében pároljuk. Tört burgonyát és ecetes uborkát adunk mellé.

Szarvas comb vadasmártásban

60-70 dkg szarvas comb, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 tej vöröshagyma, 10 szem egész bors, 2 babérlevél, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 1 citrom, 1 kávéskanál mustár, 1 csapott evőkanál cukor, 2 tojásnyi zsír, 1 evőkanál liszt, 2-3 evőkanál tejföl, csipetnyi kakukkfű, 2 dl vörösbor, só.

A húst legjobb 2-3 napig páclében tartani (lásd pádé készítése). A szarvas combot hárttyás részeitől megtisztítjuk, megmossuk, letörölgetjük. A füstölt szalonnát vékony csíkokra vágjuk, és a combot megtűzdeljük vele. Sóval bedörzsöljük, forró zsírban megforgatjuk. A húst a zsírból kivesszük. A zsírjába tesszük a karikára vágott vegyes zöldséget, a szeletekre vágott vöröshagymát, az egész borsot, a citrom héját, a füstölt szalonna bőrkéjét, a babérlevelet, és a kakukkfűvet. Az egészet kissé pirítjuk, megszórjuk a liszttel és a cukorral, kevergetve még kis ideig pirítjuk, fölengedjük a vörösborral és egy kevés páclével. Gyengén megsózzuk, jól fölkeverjük, és a húst visszatesszük a lébe. Lassan pároljuk. A lében a húst többször megforgatjuk. Ha a hús puha, kivesszük, melegen tartjuk, a zöldséges mártást átszűrjük, citromlével, mustárral, 2-3 evőkanál tejföllel ízesítjük, és felforraljuk. A húst fölszeleteljük, mártásával és apró zsemlegombóccal tálaljuk. Ha pácoltuk a húst, a zöldségfelét és a páclévet a mártáshoz felhasználhatjuk.

Vadnyúlpecsenye

1 nyúlgerinc, 2 nyúlcomb, ujjnyi füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 1 babérlevél, késhegynyi őrölt bors, 1 gerezd fokhagyma, 1 csapott kávéskanál kakukkfű, 2 tojásnyi zsír, 2-3 evőkanál tejföl, 1 dl vörösbor, só. A húst megtisztítjuk a hárttyájától, megmossuk és lecsepegtetjük, besózzuk, és őrölt borssal megszórjuk. A füstölt szalonnát vékony szeletekre vágjuk, félig kiolvasztjuk, a zsír felét hozzátesszük, nem túl forróra hevítjük, és a nyúldarabokat megforgatjuk benne. Mellétesszük a fölszelt vöröshagymát, az egészben hagyott fokhagymát, a fűszereket, és borral fölengedjük. Gyengébb tűzre tesszük, fedővel letakarjuk. Egyszer-kétszer rázogassuk meg a fedő alatt. Ha a levét elfőtte, öntsünk utána mindig kevés vizet. Ha a hús megpuhult, vegyük ki. Tegyük sütőtepsibe, a maradék zsírt öntsük alá, tejföllel locsoljuk meg, és pirítsuk meg a sütőben. Ha a hús megpirult, vegyük ki a tepsiből. A pecsenyelevet szűrjük át. A pecsenyét földaraboljuk, tálra rakjuk, és a pecsenye levével leöntve tálaljuk. Idősebb állat húsát célszerű páclében érlelni, így ízletesebb lesz. Köretnek sült burgonyát és céklasalátát adunk hozzá.

Lecsós nyúlcomb tilaji módon

4 nyúlcomb, tojásnyi zsír, 2 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, csipetnyi őrölt bors, ujjnyi füstölt szalonna, 1 szál házikolbász, 4-5 zöldpaprika, 1 piros paradicsom, 1 kávéskanál színes paprika, 1 csapott evőkanál liszt, 1 pohár tejföl, só.

A nyúlcombokat megmossuk, leszárítjuk, besózzuk. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk, kiolvasztjuk és a zsírt hozzátesszük. Felheví++tjük, a combokat a lisztben megforgatjuk, és a forró zsírban minden oldalukon elősütjük. A húst félretesszük egy másik edénybe. A tisztított hagymát karikára vagy nagy kockára vágjuk, és a zsírba tesszük, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a színes paprikát, gyorsan elkeverjük pici vízzel, megsózzuk, az őrölt borsot beletesszük, és az elősütött nyúlcombokra öntjük a hagymás, paprikás levet. Fedővel letakarjuk, és gyengébb tűzön pároljuk. Időnként a húst megforgatjuk, és kevés vizet öntünk alá. 15-20 perccel a befejezés előtt tegyük hozzá a felszeletelt zöldpaprikát, a paradicsomot és a házi kolbászt. A puha húst kiszedjük, és melegen tartjuk tálalásig. A lecsóhoz hozzákeverjük a tejfölt. A húst tálra rakjuk, és a tejfőlös lecsóval leöntjük. A kolbászt vékony karikákra szeleteljük, és a tálat szépen körberakjuk. Vajas galuskával tálaljuk. Lecsóval készíthetjük a nyúl egyéb darabjait is. Elkészíthető akár vadnyúlból, akár házinyúlból. Pincepörkölt vadnyúlból (6-7 személyre)

1 vadnyúl (kb. 2,5 kg tisztított), 2 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 3 tojásnyi zsír, 1 evőkanál színes paprika, 2-3 cseresznyepaprika, 2 dl bor, só, 7-8 közepes nagyságú burgonya.

A tisztított nyulat feldaraboljuk. Többször váltott vízben megmossuk és lecsepegtetjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, kockára vágjuk. A zsírt a cserépbográcsba tesszük. Nem hevítjük fel. Rátesszük a vöröshagymát, a lecsepegtetett húst, megsózzuk, ráhintjük a színes paprikát, annyi vizet öntünk rá, ami a húst ellepi. A bográcsot lezárjuk, és gyenge tűzre főni tesszük. Időközben többször megkeverjük. Ha a levét elfőtte, hozzátesszük a zúzott fokhagymát. Ráöntjük a bor felét, beletesszük a cseresznyepaprikát, lefedjük, és tovább pároljuk. Ha a hús már majdnem puha, hozzátesszük a megtisztított és négybe vágott burgonyát, és felöntjük annyi meleg vízzel, ami éppen csak ellepi. A fedőt visszatesszük, és a pörköltet készre főzzük. Ha nem elég sós, a burgonyát kicsit sózzuk meg. A cseresznyepaprika-mennyiséget növelhetjük vagy csökkenthetjük, de akkor igazi, ha egy kicsit csípős az ételünk. Tálalás előtt a maradék borral locsoljuk meg. Forrón, kenyérral fogyasztjuk.

Fácánsült

1 fácán (kb. 1-1,5 kg), 2 tojásnyi zsír, 1 makkáskanál majoránna, ujjnyi füstölt szalonna, só.

Ha nem tisztítottan szereztük be a fácánt, akkor a tollat szárazán szedjük le, nyílt láng felett perzseljük, és alaposan mossuk meg. Bontsuk fel, a belső részét távolítsuk el. A nyakát, a lábát vágjuk le. Ismét mossuk meg kívül-belül, töröljük szárazra, a mellehúsán a bőrt emeljük fel, és dugjunk alá szalonnaszeletet. A belső felét dörzsöljük be majoránnával, és kívül-belül sózzuk meg. Nagyságának megfelelő tepsibe tegyük, forró zsírral öntsük le, kevés vizet tegyünk alá. Vizes zsírpapírral vagy alufóliával letakarva süssük puhára. Kevés lé mindig legyen alatta. A sütés befejezése előtt a papírt levesszük, és a fácánt pirosra sütjük. A megsült fácánt kivesszük, 8-10 perc múlva felszeleteljük, tálra rakjuk. A pecsenye zsírjához kevés vizet öntünk, fölforraljuk, és a felszeletelt húsról szűrjük. Fácánsültet csak fiatal fácánból készítsünk.

Sós gesztenyepürével, töltött gombával díszíthetjük, és zsírban sült vékony karikára vágott burgonyával körítjük. Szilva- vagy almakompótot adunk hozzá. Tálaláskor lehetőleg a csontos részeket rakjuk alulra. A mellehúsát szépen felszeleteljük, és a csontos húsokra ízlésesen felrakjuk.

Fácán kelkáposztával burkolva

1 fácán, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 1 szál füstölt kolbász, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 fej nagyobb vöröshagyma, 2 szem szegfűszeg, 1 mokkaskanál őrölt bors, 1 közepes fej kelkáposzta, 2 tojásnyi zsír, 1/2 vaj, só.

A megtisztított és jól megmosott fiatal fácánt feldaraboljuk, megsózzuk, kizsírozott tepsibe rakjuk, és forró sütőben 10 percig sütjük. A kelkáposztát megtisztítjuk, a torzsáját kivágjuk, és negyedekbe vágjuk. Megmossuk és forrásban lévő sós vízben néhány percig főzzük. Leszűrjük, gyengén megsózzuk, és megszórjuk őrölt borszal. Egy lábast vajjal kikenünk. A káposzta felét a lábas aljára rakjuk. Rátesszük a felszeletelt szalonna felét, rárakjuk az elősütött fácánt. A megmaradt szalonnát szintén elosztjuk a húsdarabokra. Melléesszük a kolbászt, a karikára vágott zöldségeket, a hagymát, amelybe egy-két szem szegfűszeget szúrunk. Az egészet betakarjuk a megmaradt kelkáposztával. A zsírt, amelyben a fácán sült, fölengedjük egy fél liter csontlevesrel vagy enyhén sózott vízzel, és a kelkáposztára öntjük. Fedővel letakarjuk, forró sütőben kb. 30-40 percig pároljuk. Ha a hús és a káposzta megpárolódott, a fedőt levesszük, és még egy kicsit pirítjuk a húst és a káposztát. Tálaláskor a kelkáposztát a tál aljára rakjuk, a feldarabolt és megsült fácánt izlésesen elrendezzük úgy, hogy a felszeletelt mellehúsát a tál tetejére rakjuk. A kolbászt karikára szeleteljük, és a párolt zöldségfélékkel együtt a hús mellé rakjuk. A leszűrt peccsenye levéllel megöntözzük. Zsírból sült burgonyát adunk hozzá.

Párolt fácán

1 fácán (idősebb, nagyobb állatot készítjük így), 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 zeller, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 2 alma, kékhegyi majoránna, csipetnyi fehér bors, 2 tojásnyi zsír, 1-2 dl fehérbor, só.

A fácánt úgy készítjük elő, mint a sültöt. A tisztára mosott fácánt vágjuk ketté, a mellehúsán a bőrt emeljük fel, és egy-egy szalonnaszéletet dugunk alá. Tűzzük meg, hogy ki ne csússzon. Sózzuk meg kívül-belül. A belsejét szórjuk meg kevés majoránnával és pici fehér borszal. A megtisztított zöldségféléket vastag karikára vágjuk, és a felhevített zsír felére tesszük. Ráarakjuk az elkészített fácánhúst, leöntjük a megmaradt forró zsírral. Kevés vizet és a fehérbort a fácánhús alá öntjük. Fedővel letakarjuk, és gyenge tűzön lassan pároljuk. Időközben megforgatjuk. Ha a levét elsülte, kevés vízzel pótoljuk. Az almát cikkekre vágjuk, és a félig megsült hús mellé tesszük. A zöldséges lével többször meglocsoljuk, ha elkészült a hús, áttesszük egy másik edénybe. A zöldséget és az almát együtt átpasszírozzuk, és melegen tartjuk. Párolt rizst adunk hozzá. A rizsköretet a zöldségpürével együtt tálaljuk.

A húst feldaraboljuk, a mellehúsát egyben levesszük, fölszeleteljük. A tálalótálra teszünk a rizsköretből, ráarakjuk a húst úgy, hogy a felszeletelt mellehúsa a tetejére kerüljön. Tálalhatjuk úgy is, hogy a rizsköretet és a zöldségpürét is külön-külön tálaljuk föl.

Mártások

Régebben a parasztszaládók sok mártást készítettek. Sok volt a lesütéssel tartósított hús és ehhez készítették, de a főtt húsnak is gyakori kísérője volt, akár köznapin ebéd, akár ünnepi étkezésre szánt étel került az asztalra. A legrégebbi mártások a paradicsommártás, az uborkamártás, a zsemlemártás, a rozsmaringmártás, a tejfölös tormamártás. A mai falusi háziasszonyok is sokfélét készítenek, a mai étkezésnek is kísérője több változatban készítve, mint régebben.

A mártások nélkül egyes ételek, főképpen a párolt és főtt húsnak, peccsenyek, tojásételek hiányosak, íztelenek. A mártások készítésének lényege, hogy a jellemző ízeletet kihangsúlyozza, ezért ne izesítsük túl. Mindig a legjobb alapanyagokat használjuk fel. Ne legyen híg, se nagyon sűrű, legjobb a tejföl sűrűségű. Ha mártásunk sűrűbb a kelleténél, vízzel, húslével, tejjel, tejföllel hígítsuk. Ha híg sikerült, beforralással sűrítjük, vagy egy diónyi vajjal liszttel összegyúrunk, a mártásba morzsoljuk, és állandó keverés mellett fölforraljuk. A mártás lehetőleg a tálalásra készüljön el, mert akkor nem sűrűsödik be. Ha csomós vagy különleges fűszernövényekkel izesített (rozsmaring, babérlevél), szűrjük át. A rántással készült mártások főzési ideje 15-20 perc. Ha mártásunkat mégis tovább kell tartanunk, akkor egy kis vajat morzsoljunk a tetejére, nem bőrösödik meg.

Paradicsommártás

1,5 kg nyers paradicsom, 3 evőkanál olvasztott zsír, 4 evőkanál liszt, 5 evőkanál cukor, 1 kisebb vöröshagyma, 3 szál zellerzöld, só.

A paradicsomot megmossuk, feldaraboljuk, és főni tesszük, a zeller zöldjével és az egészben hagyott hagymával. Ha a paradicsom puha, kivesszük belőle a zellerzöldet és a hagymát. A paradicsomot átpasszírozzuk, a rántást félig megpirítjuk, hozzáadjuk a cukrot és tovább pirítjuk, amíg a cukor karamellizálódni kezd, akkor hozzáadjuk a kihűlt paradicsomlevet, és kevergetve felfőzzük, megsózzuk, ahogy sűrűsödik, úgy adjuk hozzá a csontlevet, ennek hiányában vizet, és jól forraljuk ki. A mártásnak simának kell lenni.

Sóskamártás

2 marék sóska, diónyi zsír, 3 evőkanál liszt, 1 pohár tejföl, só, 2 gerezd fokhagyma.

A sóskát megtisztítjuk, a vastag ereit kiszedjük, nagyon sokszor átmoszuk, lecsurgatjuk, és apróra összevágjuk.

A zsírból 2 kanál liszttel rántást készítünk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, és elkeverjük. Az összevágott sóskát is a rántásba tesszük. Kissé kevergetjük, és hideg vízzel, vagy ha van, csontlével felengedjük. Teljesen csomómentesre keverjük, lassan forraljuk, sózzuk meg. A tejföl és a maradék liszt felhasználásával készítsünk habarékot, hígítsuk föl kevés hideg vízzel, és szűrjük a mártásba. Felforraljuk, ízleljük meg, és ha kell, sózzuk utána. Főtt húshoz hagymás tört burgonyával tálaljuk, de önálló ételként is elkészíthetjük, akkor személyenként egy tojást engedjük a mártásba, csak rázogassuk, hogy a tojások egyben maradjanak.

Kapormártás

2 csokor zöldkapor, 2 evőkanál zsír, 3-4 kanál liszt, 1 pohár tejföl, só ízlés szerint.
A kaprot több vízben megmossuk, lecsurgatjuk és apróra vágjuk. Zsírból és a lisztből világos rántást készítünk, és az összevágott kapor felét a rántásban elkeverjük. Fölengedjük 5-6 dl vízzel, és simára elkeverjük, megsózzuk, ha forr hozzátesszük a megmaradt kaprot. A tejfölt elkeverjük a liszttel, kevés vízzel hígítjuk, és a mártáshoz szűrjük. Felforraljuk, megizleljük, és ha kell utána sózhatunk. Tört burgonyával főtt húshoz tálaljuk.

Uborkamártás

3-4 ecetes uborka, 3 evőkanál olvasztott zsír, 4 evőkanál liszt, 1 lapos evőkanál cukor, 1 pohár tejföl, só.
Az uborkát apró kockára vágjuk vagy nagyobb fogú reszelőn lereszeljük. A felhevített zsírból a liszt felével zsemleszínű rántást készítünk, a cukrot hozzátesszük, elkeverjük, és az apróra vágott uborkát a rántásba tesszük, ha már az uborka kissé punul, engedjük fel hideg vízzel vagy húslével. Simára keverjük, és az időközben elkészített habarással behabarjuk. Jól kiforraljuk. Főtt marhahúshoz adjuk.

Zsemlemártás

4 zsemle, 2 evőkanál zsír, 2 gerezd fokhagyma, 1 liter húsleves.
A zsemleket apró kockára vágjuk, zsíron ropogósra pirítjuk. A fokhagymát szétzúzzuk, és a pirított zsemelével elkeverjük, forró húslevessel fölengedjük. Ha nem elég a leves, akkor forró vízzel pótoljuk. Kevergetve teljesen szétfőzzük a zsemlekockákat, csak akkor sózzuk, ha a húsleves nem elég sós. Főtt tyúkhúshoz igen finom mártás. Gyorsan elkészíthető.

Rozmaringmártás

3 evőkanál olvasztott zsír, diónyi vaj, 5 evőkanál liszt, 3-4 ágacska rozmaring, 1 fél liter csontlé, 1 pohár tejföl, fél citrom, só.
Zsírból a fele liszttel világos rántást készítünk, fölengedjük a hideg csontlével, beletesszük a rozmaring ágacskákat, megsózzuk, és kevergetve felfőzzük. Legalább 20 percig lassan forraljuk, a maradék liszttel a tejfölt simára keverjük, kevés vízzel hígítjuk, és a mártáshoz szűrjük. Fél citrom tevével ízesítjük, a vajat rámorzsoljuk. Tálalásnál az ágacskákat kivesszük. Főtt marhahúshoz vagy főtt füstölt húshoz adjuk. A citromlé helyett 1 dl bort is adhatunk a mártáshoz.

Céklamártás

2 közepes nagyságú cékla, diónyi zsír, 2 evőkanál liszt, 2-3 evőkanál tejföl, 2 merőkanál húslé vagy csontlé, késhegynyi cukor, 1 teáskanál ecet, só.
A céklát alaposan megmossuk, héját lehámozzuk, apró kockára vágjuk vagy lereszeljük, és a zsíron megpároljuk. Pici vizet vagy húslevet öntünk alá. Ha a cékla már jó puha, kissé még pirítjuk, liszttel meghintjük, hozzáadjuk a cukrot, elkeverjük, és a csontlével fölengedjük. Sóval és citromlével ízesítjük, és a tejfölt belekeverjük. Ha nem elég színes a mártás, akkor nyers reszelt céklára forró húslevest öntünk, és a levét a mártáshoz szűrjük.

Tejfölös tormamártás

3 evőkanál zsír, 3 evőkanál liszt, 1 bögre tej, 1 merőkanál húslé, késhegynyi cukor, 3-4 evőkanál finomra reszelt torma, 1 tojássárgája, fél citrom vagy egy kis kanál ecet, 1 kanál tejföl.
A zsírból és a lisztből egészen világos rántást készítünk, feleresztjük a forró tejjel és a merőkanál levessel, hozzáadjuk a cukrot, a sőt, közben a tormát lobogó forró vízzel leforrázzuk, leszűrjük, lecsepegtetjük, és a mártásba keverjük. A tojássárgáját egy kanál tejföllel kikeverjük, és óvatosan a mártáshoz öntjük, nagyon gyenge tűzön még egy kis ideig kevergetjük, nem forraljuk. Citromlével vagy cukorral ízesítjük. Főtt marhahúshoz vagy zsírosabb főtt vadsertéshúshoz adjuk.

Fokhagymamártás

3 evőkanál olvasztott zsírt 4 evőkanál liszt, 4 gerezd fokhagyma, 3-4 evőkanál tejföl, 1/2 liter húsleves, só.
A zsírból és a lisztből világos színű rántást készítünk, hozzáadjuk az összezúzott fokhagymát és elkeverjük. Fölengedjük hideg húslevessel, a tejfölt hozzákeverjük, felforraljuk és átszűrjük, ízleljük meg, és ha kell, sózzuk. Főtt vagy párolt húshoz adjuk.

Vöröshagymamártás

1 nagy fej vöröshagyma, 3 evőkanál zsír, 3 evőkanál liszt, késhegynyi cukor, csipetnyi őrölt bors, 1/2 liter csontlé vagy húsleves, 3-4 evőkanál tejföl és só.

A zsírból és a lisztből világos színű rántást készítünk, hozzáadjuk a cukrot, a kockára vágott hagymát, és barnára pirítjuk. Fölengedjük a hideg csontlével, megsózzuk, borsozzuk, és simára keverjük, majd jól kiforraljuk. Átszűrjük, és a tejfölt hozzákeverjük. Ismét kiforraljuk és tálaljuk. Ha szeretjük, pár csepp ecettel vagy citromlével ízesíthetjük. Főtt marhahúshoz vagy főtt füstölt húshoz adjuk.

Gombamártás

10-12 közepes nagyságú gomba, diónyi zsír, 2 evőkanál liszt, 1 kisebb vöröshagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, 2 dl tejszín vagy nem savanyú tejföl, késhegynyi őrölt bors, só, 1/2 liter csontlé vagy húsleves. A gombát megtisztítjuk, megmossuk, és kockára vágjuk. A hagymát lereszeljük, a petrezselyem zöldét apróra vágjuk. A zsírt fölhevítjük, a hagymát félig megpirítjuk benne, hozzáadjuk az apróra vágott gombát, megsózzuk, kevergetjük míg a levét el nem főtte. Megszórjuk petrezselyemzölddel, őrölt borssal és átkeverjük. Meghintjük liszttel, kissé kevergetjük, és a csontlével fölengedjük. Simára keverjük, jól kiforraljuk. Tejszínnel vagy tejjel elkeverjük, megízleljük, és ha kell még ízesíthetjük. Sokféle ételhez adhatjuk a gombamártást. Tojásételekhez, csirke vagy borjú frissensülthöz vagy bármilyen főtt húshoz. (Szárított gombából is készíthetjük a mártást, de a szárított gombát előbb áztassuk meleg vízben, vágjuk apróra, és úgy tegyük a hagymás zsírba. A továbbiakban úgy készítjük, mint a frissből.)

Pecsenyilé készítése

3-4 csont (1/2 kg), diónyi zsír, 1 kávéskanál liszt, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, só.

A csontokat összedaraboljuk, megmossuk. A zsírt fölolvasztjuk és benne a csontokat, a karikára vágott zöldségféléket, és a paradicsompürét megpirítjuk. Liszttel meghintjük, és tovább pirítjuk. Elkeverjük, vízzel fölengedjük, megsózzuk, jól kiforraljuk és átszűrjük. Húsok alá vagy főzelékek ízesítésére használjuk.

Almamártás

8 alma, fél csomag vaj, fél citrom, 1-2 szem szegfűszeg, késhegynyi őrölt fahéj vagy kis darab egész fahéj, 3-4 evőkanál cukor, kevés só, 3 evőkanál tejföl, 1-2 evőkanál tejszín, 1 teáscsésze tej, 1 dl fehérbor, 3 evőkanál liszt.

Az almákat meghámozzuk, a magházát kivesszük, és egyenletes kis kockára vágjuk. Cukorral, citromhéjjal, szegfűszeggel, fahéjjal, sóval ízesített kevés vízben a kockára vágott almát puhára pároljuk. Közben a vajból és a lisztből világos rántást készítünk, tejjel fölengedjük, simára keverjük, és a párolt almára öntjük. Tejjel és a tejszínnel elkeverjük, fölforraljuk. Citromlével vagy borral ízesítjük, és forrón tálaljuk. A fűszerdarabokat tálalás előtt eltávolítjuk. Baromfi-, nyúl- vagy vadsültekhez adjuk.

Egresmártás

1 jó bögre tisztított egres, fél csomag vaj, 3 evőkanál liszt, 1 bögre tej, 1 teáscsésze cukor, 2-3 evőkanál tejföl, csipetnyi só.

Az egrest megtisztítjuk (két végét lecsípjük), kevés cukros, enyhén sós vízben feltesszük főni. A vajból, lisztből világos rántást készítünk, tejjel fölengedjük, simára keverjük, és a puha egreshez szűrjük. Hozzáteesszük a tejfölt, jól elkeverjük, még egyszer fölforraljuk, és ha kell, cukorral vagy citrommal ízesítjük. A cukor mennyisége a gyümölcs érettségétől függ.

Meggyemártás

2 bögre tisztított magozott meggy, 5 dkg vaj, 4 evőkanál liszt, 3 evőkanál tejföl vagy tejszín, 2 dl vörösbor, 1 bögre cukor, 1 bögre tej, 2-3 szegfűszeg, kis darabka fahéj, parányi só, 1 bögre meggyag.

A megtisztított és kimagozott meggyet cukorral, fahéjjal, szegfűszeggel, citromhéjjal, a vörösbor felével ízesített, kevés vízben feltesszük főni. A vajból és a lisztből világos rántást készítünk, tejjel fölengedjük, a tejfölt elkeverjük benne, és a meggyhez öntjük. A maradék borban, kevés víz hozzáadásával a meggyagot megfőzzük, és a lét a mártásba szűrjük. Jól kiforraljuk, megsózzuk, ha kell, cukorral vagy egyéb fűszerrel ízesítjük. Tejföl helyett tejszínnel is készíthetjük. Készíthetjük úgy is a meggyemártást, hogy először csak a fele meggyet főzzük meg, a másik felét pedig nyersen áttörve adjuk a mártáshoz. Így finomabb a mártás, mert a nyers meggytől kellemes ízt kap. (A darabos fűszereket tálalás előtt eltávolítjuk.) A cseresznyemártás is így készül, csak citrommal kell ízesíteni, és nem főzünk hozzá magot.

Ribizskemártás

2 bögre tisztított ribiszke, 5 dkg vaj, 3 evőkanál liszt, 1 bögre tej, 3 evőkanál tejföl, 1 bögre cukor, kevés citromhéj, csipetnyi só.

A ribizskét a száráról lehúzogatjuk, megmossuk, lecsurgatjuk. Felét átpasszírozzuk. A megmaradt ribizskét kevés cukros vízben puhára főzzük. A vajból, lisztből világos rántást készítünk, és az áttört ribizskét hozzáadjuk, elkeverjük és a tejjel elkevert tejjel fölengedjük, megsózzuk, és a megfőtt ribizskéhez öntjük. Megízleljük, ha kell, megcukrozzuk.

Zelleres gesztenyemártás

1 marék gesztenye, 1 kisebb zeller, 1 bögre húsleves, 2 evőkanál zsír, 3 csapott evőkanál liszt, 2 szál zellerlevél, 1 dl tejszín, 1 tojássárgája, pici só, 1 mokkáskanál cukor.

A gesztenye külső héját éles késsel lehúzzuk, az így megtisztított gesztenyét annyi forró vízbe tesszük, amennyi éppen ellepi, csak egyet forrjon, és a tűzről levesszük, de nem szűrjük le. Kis szűrőkanállal vesszük ki mindig annyit, amennyit meg tudunk tisztítani, mert csak forrón lehet könnyen lehúzni a belső héját. Ha megtisztítottuk, darabosra törjük és félretesszük. A zellert meghámozzuk, megmossuk, és egy közepes lyukú reszelőn lereszeljük, vagy nagyon apróra vágjuk. A zsíron puhára pároljuk, megszórjuk liszttel, kicsit pirítjuk, és fölengedjük a húslevessel, beletesszük a zellerlevelet, és kissé megsózzuk. A gesztenyét a mártáshoz adjuk, addig főzzük, míg a gesztenye teljesen megpuhul. Cukorral ízesítjük. Tálalás előtt a tejszínt elkeverjük a tojássárgájával, és folytonos keverés mellett a mártáshoz adjuk, de már nem főzzük tovább. Főtt tyúkhúshoz, libához, de különösen a főtt pulykához kitűnő mártás. Vadhúsokhoz és vadszárnyasokhoz is adhatjuk.

Köretek

Régebben egyes vidékeken a köretet mellévalónak nevezték. Általában a húsételek kiegészítői, de egyes mártásokhoz is adhatjuk (pl. paradicsom, sóska). Élvezetesebbé, tartalmasabbá teszik étелеinket. Nagyon fontos megválasztásuk, ízléses tálalásuk, gondos előkészítésük, mert különben a legjobb ételünket is elronthatjuk.

Azokat, amelyeket a hús mellé teszünk, ne zsúfoljuk a tálon össze, a köret ne nyomja el a húst. Azokat, amelyeket nem lehet a hús mellé tenni, előmelegített táltra tegyük, ízlésesen helyezzük el. A burgonyából készült köretetek lehetőleg a tálalás pillanatára készüljenek el.

Hagymás burgonya

1 kg burgonya, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, só.

A nyers burgonyát jól megmossuk, héjában feltesszük főni, megsózzuk, fedővel letakarjuk, és puhára főzzük. Leszűrjük, a fedőt visszatesszük, és a gőzében hagyjuk pár percig. Héját lehúzzuk, és apró kockára vágjuk. Az apró kockára vágott hagymát a felhevített zsírban elkeverjük. Halványpirosra sütjük, és az apróra vágott burgonyát beletesszük, megsózzuk, jól összekeverjük, zsírozott serpenyőben lepirítjuk, és óvatosan átforgatjuk, hogy a másik fele is megpiruljon. Reszelt májhoz, szaftos húsokhoz, sültetekhez, mártásokhoz adjuk.

Burgonyapüré

1 kg burgonya, tojásnyi vaj, 1 bögre tej, só.

A burgonyát megtisztítjuk, jól megmossuk, kisebb kockákra vágjuk, és annyi sós vízben tesszük fel főni, amennyi éppen ellepi. Fedővel letakarjuk, és puhára főzzük. Leszűrjük a vizet, jól lecsepegtetjük, forrón átpasszírozzuk. (Különben szappanos lesz.) Gyenge tűzre visszatesszük, belemorzsoljuk a vaját, fokozatosan hozzáadjuk a forró tejet, és állandóan keverjük. Legjobb szálas habverővel, így könnyű, habos lesz a püré.

Olajban sült burgonya

8-10 nagyobb burgonya, só, fél liter olaj a kisítéshez.

A burgonyát jól megmossuk, megtisztítjuk, vékony szeletekre vagy karikákra vágjuk. Megmossuk, és szitán lecsepegtetjük. Az olaj felét egy lábasban felhevítjük, és a burgonyát beletesszük. Megforgatjuk, lefedjük, lassú tűzön megkevergetve sütjük. Ha a burgonya már kezd puhulni, akkor a megmaradt olajat felforrósítjuk, a burgonyát lapátkanállal átszedjük a forró olajba, és pirosra sütjük. Lehetőleg azonnal tálaljuk, és csak tálaláskor sózzuk meg, így ropogós marad.

Újburgonya petrezselymes zsírban

1 kg újburgonya, 3 evőkanál zsír, 1 csomó petrezselyemzöld.

Az újburgonyát megsózzuk, és ruha között jól megdörzsöljük, vízbe rakjuk, és ha kell, akkor a visszamaradt héjakat lekaparjuk vagy lekeféljük. Enyhén sós vízbe tesszük a tisztított és hasábokra vágott burgonyát (ha az újburgonya apró, akkor egészben hagyjuk), puhára főzzük. A zsírt fölhevítjük, az apróra vágott petrezselyemzöldet beleszórjuk, a főtt újburgonyát elkeverjük benne és tálaljuk. Rántott csirkéhez és sültetekhez kiváló köret.

Vajas újburgonya

1 kg újburgonya, 1/2 csomag vaj, só.

Ugyanúgy készítjük el, mint a petrezselymes újburgonyát, csak a zsír helyett vaját használunk. Frissensültetekhez, halakhoz, egyéb sültetekhez adhatjuk.

Sós burgonya

8-10 burgonya, só.

A burgonyát megtisztítjuk, jól megmossuk, és apró kockákra vágjuk. Annyi vízben tesszük fel főni, amennyi jól ellepi. Megsózzuk, puhára főzzük és leszűrjük. (A levét felhasználhatjuk levesfőzéshez.) Összetörve és petrezselyemzölddel megszórva, vagy kocka alakban tálalhatjuk. Mártásokhoz és pörköltöz való.

Burgonyaropogós

1 kg burgonya, diónyi vaj, 3 tojás, csipetnyi szerecsendió, 3 evőkanál liszt, 3 evőkanál zsemlemorzsa, késhegynyi őrölt bors, só, kisítéshez olaj vagy zsír.

A burgonyát megtisztítjuk, jól megmossuk, és négyfelé vágva sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük, hogy egy csepp víz se maradjon alatta. Azonnal átpasszírozzuk, és két tojássárgáját elkeverünk benne. Őrölt borssal, csipetnyi reszelt szerecsendióval ízesítjük, a vajat rámorzsoljuk. Nagyon jól dolgozzuk ki. A lisztet nem szabad hozzátenni, amíg meleg, mert az meglágyítaná a masszát. Hagyjuk kihűlni, a lisztet is dolgozzuk bele, és lisztezett deszkán kis hengereket vagy kis pogácsákat formálunk belőle. Lisztbe, tojásba, zsemlemorzskába forgatjuk, és forró olajban vagy zsírban kisütjük. Csak akkor panírozzuk be, ha mindjárt sütjük is, különben a panír elázik. A sütést mindig forró zsírban kezdjük, óvatosan forgassuk meg, szép pirosra süssük a ropogósokat. Általában mártásos húsételekhez, de hús nélküli főzelékekhez feltétnek is adhatjuk. (A maradék tojásfehérjét a panírozáshoz felhasználhatjuk.)

Pirított lisztes dödölle

10 közepes nagyságú burgonya, 1,5 bögre liszt, 2 tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, só.

A burgonyát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, megmossuk, és főni tesszük annyi sós vízben, hogy ellepje. Puhára főzzük. Fakanállal vagy burgonyatoróval a levében alaposan összetörjük, közben a lisztet világos zsemleszínűre pirítjuk, és az összetört burgonyához adjuk. Folytonos keverés közben a lisztet beledagasztjuk. A tűzhely szélére húzva még 5 percig dagasztjuk, ha nem hagyományos tűzhelyünk van, akkor a lángra alátétet tegyünk, hogy keverés közben le ne égjen. A hagymát megreszeljük, a zsírban sárgára sütjük, zsírozott cseréptálba zsíros kanállal beleszagatjuk, mint a galuskát. Forró, hagymás zsírral megöntözzük és lepirítjuk. Vaddisznópörkölt elengedhetetlen körítése Zalában, Vasban. (Újburgonyából nem készíthető.)

Tarhonya

1,5 bögre tarhonya, 3 evőkanál zsír, 1 kis fej vöröshagyma, só.

A tarhonyát nem forró, de jó meleg zsírba tesszük, kevergetve halvány zsemleszínűre pirítjuk. (Erős tűzön nem lehet pirítani, mert könnyen megég.) Ha a tarhonya megpirult, tegyük bele a reszelt vöröshagymát, keverjük el. A tarhonya kétszeresének megfelelő, forró, sós vízzel engedjük fel. Egyszer keverjük, többször nem szabad, mert csirizes lesz. Fedjük le fedővel, és nagyon gyenge tűzön pároljuk meg. Mindenféle szaftos húshoz adhatjuk. Nagyon régi ételünk.

A házi tarhonya készítése: 1 kg liszt, 4 tojás, 1,5 dl víz, só. A lisztet megszitáljuk, tálba tesszük. A tojásokat feltörjük, vízzel elkeverjük, a sőt hozzáadjuk, és a liszthez öntjük, jól összekeverjük. Tiszta kézzel gyúrjuk addig, amíg nyers liszt van a tálban. Ha már jól összeállt a tészta, nagy lyukú reszelőn reszeljük le egy gyúrotáblára, és tenyerünkkel óvatosan gömbölygessük. Ha sok a tészta, akkor zománc tepsiben terítsük szét, és langyos sütőben vagy napon szárítsuk meg. Sokáig eláll, csak szellős helyen tároljuk.

A tarhonyát sokféleképpen lehet felhasználni hússal, lecsóval vagy burgonyával keverve vagy levesbetétnek.

Pásztortarhonya

5-6 burgonya, 1 bögre tarhonya, 2 fej vöröshagyma, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 2 evőkanál olvasztott zsír, só, 1 mokkáskanal színes paprika.

A burgonyát megtisztítjuk és apró kockákra vágjuk. A füstölt szalonnát is apró kockákra vágjuk, kiolvasztjuk. Zsírjába tesszük a reszelt vöröshagyma 2/3 részét, megszórjuk színes paprikával, kevés vízzel fölengedve a kockára vágott burgonyát, a zöldpaprikát, a paradicsomot is kockára vágva a burgonyához tesszük, megsózzuk és félig megpároljuk. A tarhonyát nem forró, de jó meleg zsírba tesszük. Kevergetve halvány zsemleszínűre pirítjuk. Ha a tarhonya megpirult, tegyük bele a maradék vöröshagymát, keverjük el, és a tarhonya kétszeresének megfelelő sós vízzel engedjük fel. Nagyon gyenge tűzön lefedve pároljuk. A félig megpárolt burgonyához hozzáadjuk a félig megpárolt tarhonyát, összekeverjük, lefedjük, és sütőben együtt pároljuk készre. Általában sült vagy főtt kolbásszal tálaljuk.

Zsemlegombóc

3 zsemle, 12-13 evőkanál liszt, 4 evőkanál zsír, 1 kis fej vöröshagyma, 2 tojás, 1 csomó petrezselyemzöld, késhegynyi őrölt bors, 1 bögre tej, só.

A zsemleket kockára vágjuk, és halványsárgára pirítjuk. A hagymát lereszeljük, és a zsír felében kissé megpirítjuk. A tisztított, apróra vágott petrezselyemzöldet is a hagymához adjuk. A pirított zsemlekockát mély tálba tesszük, tejjel meglocsoljuk, egyszer-kétszer megkeverjük, hogy egyenletesen fölpuhuljon. A lisztet rászórjuk, a pirított hagymát, a petrezselyemzöldet, a felvert tojást, kevés sőt és borsot jól elkeverjük, ha lágy lenne, kevés lisztet tegyünk még hozzá. Vizes kézzel gombócokat formálunk belőle, sós, forró vízben kifőzzük, szűrőkanállal kiszedjük, jól lecsurgatjuk, és forró zsírban megforgatjuk. Vadas húshoz, savanyú tüdőhöz, tejfölös tojásételekhez adjuk. Ha lehet, akkor úgy készítsük, hogy frissen lehessen tálalni, mert így finom.

Párolt rizs

3 evőkanál zsír, 1 kis fej vöröshagyma, só, 1 bögre rizs.

A rizst válogassuk meg, mossuk át, de gyorsan, hogy sok vizet ne szívjon föl. Öntsük szitába, és jól csepegtessük le. Egy nagyobb lábast készítsünk elő, számítsunk arra, hogy a rizs a háromszorosára is megdagad. A zsírt a lábasban fölhevítjük, beletesszük a jól lecsurgatott rizst, és a zsírban többször átforgatjuk, de nem pirítjuk meg. Kétszer annyi sós, forró vízzel fölengedjük, beletesszük a hagymát egészben, felforraljuk, és lassú tűzön letakarva megpároljuk. Párolás közben ne keverjük, mert ragacsos lesz. Ha kész a rizs, a hagymát kivesszük, és kissé föllazítjuk.

A párolt rizst sokféle ételhez adhatjuk. Szépen lehet formázni, szép dísz lehet a tálnak. Különböző formákba nyomhatjuk vagy kanállal formálhatjuk, és petrezselyemzölddel, paradicsom szeletekkel díszíthetjük.

Rizibizi

1 bögre rizs, 1 bögre tisztított friss zöldborsó vagy egy fél liter konzervborsó, 3 evőkanál zsír, fél csomag vaj, só, egy csomó petrezselyemzöld, csipetnyi bors.
Szokásos módon párolt rizst készítünk. A tisztított, friss, megmosott és lecsurgatott zöldborsót vajban pároljuk, hozzátesszük a tisztított, és apróra vágott petrezselyemzöldet, jól elkeverjük, picit megsózzuk. Ha konzervborsónk van, azt ugyanúgy forgassuk meg a fölhevített vajban, tegyük rá a petrezselyem zöldét, és egy picit sózzuk meg. Ha kemény, akkor kevés lében pároljuk. Ha a borsó puha, keverjük össze a párolt rizzsel, csipetnyi őrölt borsot tegyünk rá, és még egyszer óvatosan keverjük össze. Tehetünk rá egy-két kanál reszelt sajtot is. Finom sültetekhez, rántott szeletekhez, rántott csirkéhez adjuk.

Gombás rizs

1 bögre rizs, tojásnyi zsír, 6-7 kemény húsú gomba, 1 fej vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, só.
A rizst megmossuk, lecsurgatjuk. A zsírt fölhevítjük, a tisztított vöröshagymát megreszeljük, és a fölhevített zsírban kissé átforgatjuk. Hozzáadjuk a tisztított, és apróra vágott gombát. Kicsit pirítjuk, hozzátesszük a lecsurgatott rizst. Jól elkeverjük, ha a rizs átforrósodott, dupla mennyiségű forró, sós vízzel fölengedjük. Borssal megszórjuk, még egyszer jól elkeverjük, és fedővel letakarva puhára pároljuk. Bármilyen sülttőz adhatjuk.

Köleskása

35 dkg köleskása, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma.
A hagymát apróra vágjuk, a felhevített zsírban kissé megforgatjuk. Hozzátesszük az apróra vágott fokhagymát, a megmosott és lecsurgatott köleskását. Kissé pirítjuk és forró, sós vízzel vagy füstölt hús levével (akkor nem sózzuk) fölengedjük úgy, hogy a lé éppen ellepje. Fedővel letakarva, sütőben vagy gyenge tűzön pároljuk. Pörköltetekhez adjuk. Tálalás előtt kevés pörkölt lével meglocsoljuk. Egyik legrégebbi köret.

Galuska

1/2 kg liszt, 2 tojás, tojásnyi zsír, só.
A lisztet megszitáljuk és tálba tesszük, a közepébe egy mélyedést készítünk, és a tojásokat beletörjük. Megsózzuk, és annyi vizet öntünk hozzá, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Nem szabad sokat keverni, csak annyira, hogy éppen összeálljon, és a tojások eloszljának benne. A vizet forni tesszük, megsózzuk, és a galuskát beleszaggatjuk, közben megkevergetjük. Ha a galuska feljön a víz felszínére, szűrőkanállal kiszedjük és lecsepegtetjük. Forró zsírral megöntözzük, elkeverjük, és tálalásig melegen tartjuk.

Vajas galuska

1/2 kg liszt, 2 tojás, 1 csomag (10 dkg) vaj, 1 borospohár tej és só.
A megszitált lisztet egy mély tálba tesszük. A tojásokat felütjük, és az olvasztott vaj felével elkeverjük. Megsózzuk, a tejet hozzákeverjük, és a liszthez öntjük. Könnyedén keverjük össze, ha kell, kevés vizet önthetünk hozzá, mert úgy jó, ha se nem kemény, se nem lágy. Ha a tészta lágy, akkor elázik a vízben, ha túl kemény, akkor rágós lesz. A vizet forni tesszük, megsózzuk. A galuskatésztát vajba mártott kanállal a forró vízbe szaggatjuk. Ha a galuska megfőtt, feljön a víz felszínére, egyszer megkeverjük. Szűrőkanállal kiszedjük, langyos vízzel leöblítjük, lecsurgatjuk, forró vajjal elkeverjük és tálaljuk.

Vajas metélt

30 dkg liszt, 1 tojás, tojásnyi vaj, kevés só.
A lisztből, a tojással kevés vízzel kemény, de nyújtható tésztát gyúrunk. Vékonyra nyújtjuk, kicsit szikkadni hagyjuk. Nyújtófára fölcavarjuk, és hosszában végigvágjuk. Ismét végigvágjuk, és egymásra tesszük. Fél centiméteres csikokra felvágjuk. Forró sós vízben kifózzuk, meleg vízzel leöblítjük, lecsepegtetjük, és forró vajjal elkeverjük. Szaftos húsokhoz köretnek használjuk.

Kagylótészta

25 dkg száraz kagylótészta, diónyi zsír.
A száraztésztát forró sós vízben kifózzuk, meleg vízzel leöblítjük, lecsurgatjuk, forró zsírral elkeverjük. Pörkölttőz, tokányúhoz, lecsós húsokhoz tálaljuk.

Daragaluska

3 tojás, 1 bögre búzadara, 2 tojásnyi zsír, csipetnyi őrölt bors, 1 kávéskanál só.
A tojást a fele zsírral nagyon jól kikeverjük. Hozzáadjuk a búzadarát, a sót, az őrölt borsot, és 10-15 percig állni hagyjuk. Gyengén sózott, forrásban lévő vízbe, evőkanállal nagy galuskákat szaggatunk. Ha kifőtt, kiszedjük, lecsurgatjuk, és zsírozott edénybe szedjük. Szaftos húsokhoz köretnek adjuk.

Vegyes zöldségköret

1 bögre tisztított zöldborsó, 2-3 sárgarépa, 1 kisebb fej karfiol, 1 kanál ecet, 1 csomag vaj, só.
A zöldborsót megmossuk, szűrőkanálban lecsepegtetjük, a tisztított sárgarépát kockára vágjuk. A karfiolt

rózsáira szedjük, megmossuk, enyhén sózott és egy teáskanál ecettel ízesített vízben puhára főzzük, leszűrjük, és melegen tartjuk. A zöldborsót kevés felhevített vajban megforgatjuk, megsózzuk, megpároljuk, és melegen tartjuk. A sárgarépat is a felhevített vajon megforgatjuk, egy pici vizet öntünk alá és megpároljuk. Tálalásnál formásán helyezük el a zöldségeket, forró vajat csepegtessünk rá, és kevés petrezselyemzölddel megszórhatjuk.

Vajas kelbimbó

2-3 maroknyi kelbimbó (kb. fél kiló), fél vaj, késhegynyi bors, só.

A kelbimbókat megtisztítjuk, megmossuk, sózott, borsozott vízben főni tesszük. 10-15 perc elég a főzéséhez. Leszűrjük, lecsepegtetjük, forró vajban megforgatjuk, és frissen tálaljuk. Sült húshoz kitűnő köret.

Vörös káposzta almával

1 fej vörös káposzta (kb. 1 kg), 4-5 alma, 1 vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 1 teáskanál cukor, 1 evőkanál ecet, 1 borospohár vörösbor, só.

A káposztát megtisztítjuk, legyaluljuk és besózzuk. Az almát megmossuk, káposztareszelőn lereszeljük. A zsírt fölhevítjük, a cukrot halványsárgára pirítjuk, hozzáesszük a reszelt vöröshagymát és a sóból kicsavart káposztát. Az egészet összekeverjük, a borral meglocsoljuk, hozzáöntjük az ecetet, és lefedve félpuhára pároljuk, többszöri keverés mellett. Hozzáadjuk a lereszelt almát, és készre pároljuk.

Általában vadhúshoz és sertéssültekhez adjuk, de liba- és kacsapecsenyékhez is kitűnő köret.

Savanyú káposzta

2 marék hordós káposzta, 1 fej vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, 1 kávéskanál színes paprika, 1 kávéskanál cukor.

A káposztát hideg vízben átmoszuk, kicsavarjuk. A zsírt fölhevítjük, a cukrot, a reszelt vöröshagymát elkeverjük benne, hozzáadjuk a színes paprikát, a kicsavart káposztát és egy kevés vizet. Jól elkeverjük, és gyenge tűzön puhára pároljuk. (Sót általában nem igényel.) Zsírosabb peccsenyékhez kiváló köret.

Saláták

A saláták változatossá teszik étkezésünket, és szervezetünket vitaminokkal látják el.

Készíthetjük hidegen, főzés nélkül és főzéssel, illetve párolással.

Ízesítésükhöz nemcsak ecetet, hanem főtt tojássárgáját, mustárt, olajat, sót, cukrot, tejfölt és egyéb fűszereket is használhatunk, de a fűszerezést ne túlozzuk el. Általában főzelékalapanyagból készítjük, de készíthetjük gyümölcsökből is.

A főzéssel készítetteteket ne főzzük túl puhára, mert keverés közben darabokra törnek.

A tálalás előtt 2-3 órát hagyjuk állni, hogy az ecet és a fűszerek jól átjárják. Kivétel ez alól a fejes saláta, amelyet csak tálalás előtt készítünk el. Az elkészített salátákat mindig hideg táltra tegyük, mert a meleg a benső értéket rontja.

Fontos, hogy a tálalandó ételekhez megfelelő salátát adjunk (pl. pörkölthöz nem tálalunk bab- vagy gombasalátát, a fejes saláta minden ételhez illik.) Az alapanyagot mindig szép, egyenletes szeletekre vagy karikára vágjuk, hogy ne csak izletes, hanem tetszetős is legyen a tálunk.

Régebben is fogyasztottak salátákat étel-kiegészítőnek.

Legszívesebben a savanyított káposztát tökmagolajjal vagy a fejes salátát fokhagymás forró zsírral leöntve és egészben eltett paprikát.

Burgonyasaláta

1 kg burgonya, 2 fej vöröshagyma, 1 dl ecet (10%-os), késhegynyi bors, 2 evőkanál cukor, só.

Készítéséhez lehetőleg olyan burgonyát használjunk, amelyik nem fő szét. Általában a piros fajták a jobbak. A burgonyát alaposan megmossuk, héjában megfózzuk, leszűrjük, pár percig fedő alatt hagyjuk. Melegen lehúzzuk a héját, amikor teljesen kihűl, karikára vágjuk. Közben a hagymát megtisztítjuk, vékony karikákra szeljük, forró vízzel leforrázzuk, és gyorsan leszűrjük (így szép fehér marad). A salátaecetet elkészítjük. A sót, a cukrot, a borsot az ecetben elkeverjük, vízzel hígítjuk. A hagymát és a burgonyát az ecetes lébe tesszük, óvatosan elkeverjük, vigyázva, hogy a burgonya össze ne törjön. Legalább 2-3 órát állni hagyjuk, hogy az ízek jól összeérjenek.

Gombás burgonyasaláta

1 kg burgonya, 8-10 szép, kemény húsú gomba, 1 kanál paradicsompüré, 2 fej vöröshagyma, 1 púpozott evőkanál cukor, 1 citrom, 2 babérlevél, 1 dl almaecet, 1 teáskanál kakukkfű, csipetnyi őrölt bors, 1 dl étolaj, só.

A burgonyát alaposan megmossuk, héjában megfózzuk, leszűrjük, és pár percig hagyjuk a fedő alatt. Még melegen lehúzzuk a héját, és teljesen hagyjuk kihűlni. A gombát megtisztítjuk, jól megmossuk, vékony szeletekre vágjuk, citromlével lecsepegtetjük. A hagymát kockára vágjuk, és az olajban megpároljuk, majd hozzáadjuk a paradicsompürét, a kakukkfűvet, a sót, a babérlevelet, a borsot, az ecetet és végül a gombát. Mérsékelt tűzön 5-6 percig főzzük. A főzés befejezése előtt hozzákeverjük a porcukrot, kevés vizet öntünk hozzá. Közben a lehűlt burgonyát vékony karikákra szeleteljük, és óvatosan hozzákeverjük a gombát. Ha nem

elég a lé, akkor cukros, sós, ecetes vizet készítünk, és úgy keverjük össze az egész anyagot; a babérleveleket eltávolítjuk. 3-4 óra hosszat állni hagyjuk hideg helyen, hogy az ízek jól összeérjenek. Tálaláskor petrezselyemlevéllel vagy gombaszalátával díszíthetjük.

Zelleres burgonyasaláta

1 kg burgonya, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 zeller, késhegynyi őrölt bors, 1 dl ecet, 1 evőkanál só, 1 evőkanál cukor, 1 citrom, 1 kávéskanál bazsalikom. .

A burgonyát jól megmossuk, és héjában főni tesszük. A zellert megmossuk és meghámozzuk, majd nagyon vékony szeletekre vágjuk. Citromos vízben puhára főzzük, és levében hagyjuk kihűlni. A héjában puhára főtt burgonyát leszűrjük, lehámozzuk, ha kihűlt, vékony karikákra szeleteljük. Az ecet, a só, a bors, a bazsalikom, a cukor keverékéből megfelelő mennyiségű főtt zeller-lé hozzáadásával salátalevet készítünk, leszűrjük, és a fűszeres ecetes lében a burgonyával, a főtt zellerrel együtt elkeverjük. Vigyázzunk, hogy a burgonya össze ne törjön. Többször óvatosan keverjük át. A burgonyát .a lé lehetőleg mindig lepje el. Legalább 2-3 órát álljon a lében. Tálaláskor főtt tojásból vágott karikákkal és zellerlevéllel díszíthetjük.

Cékla almával

5-6 közepes nagyságú cékla, 5-6 alma, 2 evőkanál cukor, 1 dl ecet, 1 evőkanál só, 1 toрма.

A céklát alaposan megmossuk, ruhával jól leszárítjuk, és a sütőben nem nagyon puhára sütjük. Ha' már jó, a héját lehámozzuk, és nagyfogú reszelőn lereszeljük. Az almát nem fontos lehámozni, de szintén lereszeljük ugyanazon a reszelőn. A tormát apróra reszeljük, és elkészítjük a salátalevet. A cukrot, a sót, a tormát, az ecetet fél liter vízzel összekeverjük, és a céklához öntjük. Óvatosan összekeverjük, hidegen 3-4 órát érleljük, azután tálalhatjuk.

Káposztasaláta

1 fej káposzta, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál só, 4 evőkanál cukor, 1 dl ecet, 6-7dl víz, késhegynyi köménymag.

A káposztát megtisztítjuk, külső hibás leveleit eltávolítjuk, kettévágjuk, a torzsáját kivágjuk, és nagyon vékonyra szeleteljük. A hagymát karikára szeleteljük, és a káposztához keverjük. Rászórjuk a köménymagot, megsózzuk és összekeverjük. Az ecetet, a cukrot vízzel elkeverjük, és a káposztára öntjük, jól összekeverjük. Fél órát állni hagyjuk.

A salátát vörös káposztából is készíthetjük. Ebben az esetben, ha a vörös káposztát leszeltük, forrázzuk, és utána gyorsan szűrjük le, nyomkodjuk ki, úgy tegyük a cukros, sós, ecetes lébe. A vörös káposztához fehér káposztát is keverhetünk.

Hordós káposzta-saláta

2 fél marék savanyú hordós káposzta, 2 fej vöröshagyma, késhegynyi fehér bors, 1/2 dl tökmagolaj, só.

A hagymát megtisztítjuk, karikákra szeleteljük, gyengén megsózzuk, a káposztával jól összekeverjük, borssal megszórjuk, és tökmagolajjal meglocsoljuk. Göcseji disznótoros pecsenyéhez, körömpörköltökhöz, paprikás burgonyához kitűnő. (Régen Dél-Zalában nagyon elterjedt volt, de még ma is gyakran készítik.)

Uborkasaláta

4-5 közepes nagyságú uborka, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál cukor, 1 evőkanál só, 1 dl ecet, kevés víz.

Az uborka két végét levágjuk. ízleljük meg, nem keserű-e. Jól megmossuk, és héjával együtt legyaluljuk. A hagymát megtisztítjuk, vékony karikákra szeljük, és az uborkával összekeverjük.

Cukor, só, kevés víz keverékéből salátalevet készítünk és az uborkára öntjük.

Fokhagymás uborkasaláta

4-5 közepes uborka, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál színes paprika, csipetnyi bors, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál só, 1/2 öl ecet.

Az uborkát megtisztítjuk, a két végét levágjuk, megmossuk, és a héjával együtt legyaluljuk. Két gerezd fokhagymát kevés sóval összezúzzuk, és az uborkával összekeverjük. A cukor, a só, a víz keverékéből salátalevet készítünk, és az uborkára öntjük. Tálalás előtt hintsük meg egy mokkáskanál színes paprikával és őrölt borssal.

Tejfölös uborkasaláta

6-7 közepes nagyságú uborka, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál só, 1 evőkanál ecet, 1 pohár tejföl, 1 mokkáskanál színes paprika.

Az uborkát megmossuk, meghámozzuk, két végét levágjuk. ízleljük meg, ha keserű, ne használjuk fel.

Legyaluljuk, besózzuk, legalább 20 percig álljon a sóban, jól kicsavarjuk. A zúzott fokhagymával és az ecettel keverjük el. Forgassuk meg jól a tejfölben, tálaláskor kevés színes paprikát szórhatunk a tetejére.

Vegyes nyári saláta

4-5 uborka, 1 kisebb fej fehér káposzta, 1 fej vöröshagyma, 3-4 húsos zöldpaprika, 2 félig érett paradicsom, 1 teáscsésze cukor, 2 evőkanál só, késhegynyi őrölt fehér bors, 2 dl 10%-os ecet, kb. 1 dl víz. A zöldségfélét megtisztítjuk, megmossuk és lecsurgatjuk. Az uborkák végeit levágjuk, héjastól legyaluljuk. Vékonyra

szeleteljük vagy legyaluljuk a káposztát, a hagymát, a paradicsomot, a paprikát, és egy nagyobb edénybe tesszük. Rászórjuk a cukrot, a sót és a fehér borsot. Az ecetet vízzel kellemes savanyúságúra felhígítjuk, ráöntjük a vegyes salátára és átkeverjük. Tálalás előtt lehetőleg egy órát hagyjuk állni, de azonnal is fogyasztható. Pár csepp salátaolajjal ízesíthetjük.

Kovászos uborka

6-7 közepes nagyságú uborka, 1 púpozott evőkanál só, 1 evőkanál cukor, 1 csomó kapor, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 szelet pirított kenyér (5-6 dkg) vagy kenyér héja.

Az uborkát megmossuk, a két végét levágjuk és megsózzuk. Ízelejük meg, hogy az uborka nem keserű-e. Hosszanti irányba vágjuk be legalább négy helyen. Tegyük egy háromliteres, tisztára mosott üveg aljára az egyik szelet kenyeret, a kaprot. Rakjuk rá az uborkát, a fokhagymagerezdeket, a cukrot, a sót, annyi meleg vízzel töltjük fel, ami éppen ellepi, és rázzuk össze. Az üveget kistányérral fedjük le, tegyük napra vagy meleg helyre, két-három nap után már fogyasztható. Készíthetjük úgy is a kovászos uborkát, hogy cukros, sós, ecetes vízzel leforrázzuk, melegen tartjuk egy napig és fogyaszthatjuk. Kaprot, fokhagymát ugyanúgy adhatunk hozzá, de a fokhagymát el is hagyhatjuk.

Fejes saláta

4 fejes saláta, 1 csapott evőkanál só, 4 evőkanál cukor, 1/2 dl ecet, kb. 4 dl víz.

A salátákat megtisztítjuk, leveleire szedjük vagy 4 részre vágjuk, alaposan megmossuk, lecsurgatjuk.

Elkészítjük a salátalevet. A cukrot, a sót a víz felével elkeverjük, ha a cukor és a só elolvadt, akkor az ecetet elkeverjük a lében, és vízzel ízlés szerint hígítjuk. A lecsorgatott salátát az ecetes lében megforgatjuk, és azonnal tálaljuk.

Forrázott fejes saláta

4-5 fej saláta, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 1 kávéskanál só, 1 csapott evőkanál cukor, 1/2 dl ecet, 4 dl víz, 1 gerezd fokhagyma.

A szalonnát kis kockákra vágjuk, kiolvasztjuk. A porcöt kiszedjük. Az ecetet a vízzel elkeverjük, a sót, a zúzott fokhagymát, a szalonna zsíráját hozzátesszük, és jól felforraltjuk. A tisztára mosott salátára szűrjük, a salátát megforgatjuk a zsíros fokhagymás lében és tálaljuk.

Tejfölös saláta

4 fej saláta, 1 evőkanál só, 2 evőkanál cukor, 3 evőkanál tejföl, 2 evőkanál ecet, 1 bögre víz.

A salátákat tisztára mossuk, lecsurgatjuk és négyfelé vágjuk. A cukor, a só és a víz keverékéből salátalevet készítünk. A tiszta salátacikkeket megforgatjuk benne, tálra tesszük, és hideg tejföllel megöntözzük.

Tejfölös saláta másképpen

4 fej saláta, 2 tojás, 1 bögre tejföl, 1 pohár kefir, egy pici őrölt bors, 1 teáskanál só, 1 teáskanál cukor, 1 evőkanál ecet, 3 evőkanál olaj, 1 kávéskanál mustár.

A salátát tisztára mossuk, jól lecsurgatjuk, és szélesebb csíkokra vágjuk. A tojásokat keményre főzzük, megtisztítjuk, az egyiknek a sárgáját átpasszírozzuk. A sót, a cukrot, a borsot, az ecetet, az olajat, a mustárt, és az átpasszírozott tojássárgáját jól összekeverjük, hozzáadjuk a tejfölt, a fele kefirt, az egészet együtt kikeverjük, és a tisztára mosott és csíkokra vágott salátát benne elkeverjük. Ha nagyon sűrű lenne, akkor a maradék kefirt hozzákeverhetjük. Jól lehűtjük, keménytojás-karikákkal és apróra vágott tojásfehérjével díszíthetjük.

Paprikasaláta

12-13 szép nagy zöldpaprika, 1/2 dl ecet, 1 evőkanál só, 3 csapott evőkanál cukor, 1 bögre víz.

A paprikákat jól megmossuk, kicsutkázzuk. Ha erős, forrázzuk le, de gyorsan szűrjük le, nehogy megpuhuljanak. Hűtsük le és < szeleteljük karikákra. Só, cukor, ecet és egy bögre víz keverékéből készítjük el a salátalevet, és a felszeletelt paprikát keverjük el a lében. Legalább fél órát álljon, hogy az ízek jól összeérjenek.

Paradicsomsaláta

1 kg érett kemény húsú paradicsom, 1 csapott evőkanál só, 1 pohár tejföl.

A paradicsomokat tisztára mossuk, éles késsel vékony karikákra szeleteljük. Egy tálba szépen sorba lerakjuk, picit megsózzuk, tejföllel jól megöntözzük. Ismét paradicsom, só, tejföl következik, amíg el nem fogy. Felül tejföl legyen. Jól hűtsük le. Nagyon kitűnő saláta.

Paradicsomos gombasaláta

30-40 dkg sampinyongomba vagy galambica (galambgomba), 5 közepes nagyságú paradicsom, 2 vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, 1 csapott evőkanál só, 1 csapott evőkanál cukor, 1 kávéskanál szárított tárkony, 1 citrom, 1 pohár tejföl.

A gombát megtisztítjuk, több vízben megmossuk, és vékony gerezdekre vágjuk, sós, citromos vízben megfőzzük, leszűrjük és kihűtjük. A tisztára mosott paradicsomot szintén cikkekre vágjuk. A gombát, a paradicsomot egy tálba tesszük, hozzáadjuk az összevágott vagy összemorzolt tárkonylevelet, az apróra vágott vöröshagymát, a törött borsot, a maradék sót, a porcukrot és a tejfölt. Az egészet fakanállal jól összekeverjük, de vigyázzunk, hogy a paradicsom össze ne törjön. Jól hűtsük le, és hidegen tálaljuk. Ha kell, még citromlével ízesíthetjük.

Gombasaláta fehérborral

40 dkg gomba, 2 evőkanál sűrű paradicsompüré, 2 vöröshagyma, 1 dl olaj, 1 kanál porcukor, 1 citrom, 1 teáskanál só, egy csipetnyi kakukkfű, 1 babérlevél, 2 dl fehérbor.

A gombát megtisztítjuk, nagyon sokszor váltott vízben megmossuk, lecsurgatjuk. A megtisztított hagymát lereszeljük, az olajon megpároljuk, hozzáadjuk a paradicsompürét, a sót, a babérlevelet, a kakukkfűvet, a fele citrom levét, a fehérbort, és jól kiforraljuk. Megízleljük, ha kell, utána ízesítjük. Beletesszük a szeletekre vágott gombát, mérsékelt tűzön főzzük 4-5 percig. A befejezés előtt még tegyük a salátához a porcukrot. Jól keverjük el, ha kész, hűtsük le, nagyon kellemes saláta. Ha nem elég savanykás, kevés citromlevet csepegtetünk bele. Nem szabad nagyon savanyúnak lenni. A babérlevelet tálalás előtt vegyük ki.

Vegyes zöldségsaláta

1 nagyobb sárgarépa, 2 uborka, 1 kisebb karfiol, fél fej káposzta, 1 fej vöröshagyma, 6-7 gomba, 3-4 zöldpaprika, 1-2 piros paradicsom, 1,5 dl ecet.

A salátának való anyagokat megtisztítjuk, többször megmossuk, lecsurgatjuk. A sárgarépát vékony téglalap alakúra vágjuk, és kevés sós vízben félig megfőzzük. A karfiolt rózsáira szedjük, a gombát felszeleteljük, enyhén sózott és gyenge ecetes vízben külön-külön megfőzzük. Ha az anyagok megfőttek, leszűrjük, kihűtjük, a káposztát, a hagymát, az uborkát legyaluljuk. A paprikát, paradicsomot karikákra vágjuk. Az egész salátaanyagot egy mély tálba tesszük, és az elkészített salátalével leöntjük. A salátáié készítéséhez 2 evőkanál sót, 6 evőkanál cukrot, 8-10 dl vizet, 1 dl étolajat használunk. A cukrot, a sót a vízzel elkeverjük, hozzáadjuk az ecetet, és a salátaanyagra öntjük. Óvatosan megkeverjük, 2-3 órát állni hagyjuk. Tálaláskor az olajjal megöntözzük, és óvatosan megkeverjük.

Hagymás gombasaláta

40 dkg gomba (kemény húsu), 3 fej vöröshagyma, 1 citrom, 3 evőkanál gyümölcs ecet, 1/2 dl étolaj, késhegynyi őrölt bors, 1 csapott evőkanál só, 1 kávéskanál porcukor, 1 csomó petrezselyemzöld. .

A gombát megtisztítjuk, és bő vízben többször átmoszuk. Sós, ecetes vízben megfőzzük, majd leszűrjük. Ha kihűlt, szeletekre vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, vékony karikákra szeljük, tiszta, forró vízzel leforrászuk. Leszűrjük, és a gombához adjuk. Rátesszük a cukrot, a borsot, a citromlevet, a gomba főzőlevéből egy keveset és az étolajat. Jól összekeverjük, és legalább fél napig állni hagyjuk, hogy a fűszerek jól átjárják. Tálaláskor vágott petrezselyemzölddel megszórjuk.

Tésztafélék

A falusi emberek minden étkezéskor ettek valamilyen tésztát, ha mást nem, akkor kenyeret. A kenyér szalonnával, a zsíros kenyér, nagyon sokszor csak a sós vagy paprikás kenyér egy-egy étkezést is pótolta, amikor nem lehetett leülni enni, vagy nem volt idő a főzésre. De nemcsak a kenyér, hanem nagyon sok tésztaféle szerepelt a napi étkezésben, több ma már alig ismert, egyszerű tészta mellett ott voltak az ünnepi asztalokon a finom tészták, kalácsok, kuglófok, perecek, sütemények is. A tészták az étkezés befejező fogásai voltak. A régmúlttól napjainkig a tésztafélék is nagyon megváltoztak. Ma már szinte minden elképzelhető édes, sós tésztát sütnek a falusi asszonyok. Az ételek választékában talán egyik ételfajta sem ment át olyan nagy változáson, mint a tésztafélék.

Ma már kevés asszony süt kenyeret, a fiatalasszonyok már meg sem tanulják a kenyérsütést édesanyjuktól, de annál több édes süteményt készítenek.

Én még édesanyámtól megtanultam a kenyérsütést. Életemben nagyon sok kenyeret sütöttem, ma is gyakran sütök „igazi házi” kenyeret, hőkön sült perccet, kalácsot, mert még van kemencém! A tésztafélék változását végigéltem. Sütöttem a legegyszerűbb krumpli prószától az igényes tortáig mindent, egy-egy lakodalomban 30-40 fajta süteményt. Ha hegyre mentünk, akkor tepertős pogácsát, karácsonyra bejglit, húshagytóra fánkot, kenyérsütéskor pedig „langalit” (lángost), hőkön sült perccet.

A tészták készítése nagy figyelmet igényel, mert minőségét befolyásolja a liszt minősége, a víz, a tej hőfoka, a kelesztés ideje, hogy mikor és hogyan dolgozzuk ki, milyen sütőben sütjük stb. A jó tészta készítéséhez nagyon fontos a jó minőségű liszt, a kelesztés és a dagasztás helyes időtartama, a tészta lágyasága, keménysége, a tészta, a feldolgozó-helyiség hőmérséklete.

Nagyban befolyásolja a megfelelő ideig és megfelelő hőfokon történő sütés.

Rétes- és kevert tésztákhoz réteslisztet, egyéb tésztákhoz sima lisztet használunk.

Kelt tésztáknál ügyeljünk, hogy a kelési időt betartsuk, a tészta dupla mennyiségűre keljen. Jól dolgozzuk ki.

Egyenletesen, nem túl meleg helyiségben, huzatmentes helyben dolgozzunk vele. Kifőtt tésztáknál nagyon fontos, hogy túl ne zsúfoljuk a főzőedényt, és csak addig főzzük, amíg egy keverés után feljön a víz tetejére.

Mindig langyos vízzel öblítsük le. Palacsintáknál kevés tejjel kezdjük a keverést, fokozatosan hígítsuk föl.

Sütéskor ne zsírozzunk túl. Rétesnél a jó liszt és a jó kidolgozás nagyon fontos.

Kevert tésztáknál fontos, hogy keverés közben minél több levegő kerüljön az anyagba. Ezt ma már a háztartási kisgépekkel könnyen elérhetjük, nem kell órákat tölteni kézi keveréssel. Ugyanez vonatkozik a vajak kikeverésére is.

A tésztafélék lazítását a dagasztáson, keverésen túl az élesztő, a sütőpor, a szalalkáli, a szódabikarbóna segíti.

A tésztáknál ügyeljünk még a sütésre, a sütőtér hőmérsékletére, a sütési idő hosszára. Nagyon fontos a szép, tetszetős tálalás, darabolás, szeletelés, díszítés, de a cifrázást ne vigyük túlzásba.

A kenyérsütés •

A falusi emberek régen maguk termelték meg a gabonát. A megtermelt gabonát megőröltették a malomban. A

búzából finom lisztet, II. lisztet és III. (vörös) lisztet, valamint korpát őröltek. A rozsból nyerték a rozslángot, a kenyérlisztet és a korpát. Vasban, Zalában inkább a rozs kenyérlisztet és a búza III. lisztjét használták kenyérsütésre. A másik lisztből fehérebb kenyeret lehetett volna sütni, de mivel a kenyeret általában hosszabb időre, legalább egy hétre sütötték, inkább barnábbat sütöttek, mert az kevésbé száradt meg. A kenyérnek való lisztet szakasztóval vagy zsomborral mérték ki. A kenyeret sütő asszony tudta, hogy egy zsomborból hány, és mekkora kenyér süthető, és az meddig lesz elég a családnak. Ezt még az az asszony is tudta, aki sem írni, sem olvasni nem tudott.

A kenyér sütéséhez erjesztő anyagra volt szükség. Ezt az anyagot háromféleképpen nyerték:

A morzsóka az előző kenyérsütéskor a kovászból kivett anyag. Annyit vettek ki és szárítottak meg, ami a következő kenyérsütéshez szükséges volt.

A kovász az előző kenyérsütéskor, a dagasztóteknő faláról felkapart nyers kenyértészta, amelyet megszártítottak, felhasználás előtt pedig megáztatták.

A sütnivalót fél vagy egész évre előre készítették. Anyaga 6 marék tisztára mosott zab, 6 fél marék száraz komló, 1 nagy szakasztó búzakorpa, 1 közepes tál friss megkelt kenyértészta. A zabot, a komlót egy tízliteres fazékba tették, és annyi vizet öntöttek rá, hogy erős forráskor se csorduljon ki a fazékból. Néhányszor megkeverték. 3/4 óráig kellett fedő alatt forralni, és úgy ahogy volt, a famelencében lévő búzakorpát leforrázták. Jól összekeverték, ha a lé esetleg sok volt, korpát tettek hozzá. Többször megkeverték, ha már langyosra hűlt, a kovászt hozzátették és nagyon jól összedolgozták, összedagasztották, hogy a kovász teljesen elosztódjék. Amint a dagasztással végeztek, az anyagot dió nagyságúra csipkedték a kovásszáritó vékára. A sütnivalót nyáron napon, télen a kemencén szárították zörgős szárazra. Vászonzacsokban, szellős helyen egy évig is elállt.

A kenyérsütés eszközei

Szita: sűrű szőrszita, ezzel szitálták meg a lisztet. Dagasztóteknő: általában nagy fűzfateknő, ebben dagasztották meg a kenyértészta.

Dagasztószék: erre tették a teknőt, annak tartója volt. Kovászkanál: ezzel keverték meg a kovászt.

Kovászfa: ezt tették a teknőn keresztbe, hogy a takaróruha ne érjen a kovászbába.

Szakasztó vagy zsombor: a liszt mérésére és a kenyér kelesztésére használt, szalmából kötött szép edény volt.

Szakasztóruha: a zsomborba - szakasztóba - tették kelesztés-kor.

Kenyérruha: az egész-teknőt takarták le vele, házi szőttes volt.

Kemence: a kenyér sütésére.

Sütőlapát: a kenyér be- és kiszedésére szolgált. Hosszú nyelű falapát.

Szénvonó: a tűz és a hamu kihúzására használták a kemencéből.

Pemet: a kemence fenekének felsöprését szolgálta.

Kenyértartó: a kenyér tárolására volt a kamrában fölakasztva.

Tollseprű: nagy liba szárnya vagy pulyka szárnya volt. Ezzel seprték le a kenyér fenekét (alját).

A kenyértészta készítése és sütése

A kenyér sütését megelőző nap délután 2-3 órakor a kovászt meg kell áztatni. Ha komlós kovászt használunk, akkor a kovászt többször meg kell keverni, és sűrű szőrszítán át kell szűrni. Az átszűrt lével keverjük a kovászt. Ha morzsókaival készítjük, annak rövidebb idő is elég az áztatáshoz, de azt is megsűrjük. Újabban már a megáztatott kovászos léhez élesztőt használunk. A lében elkeverjük az élesztőt, ez gyorsabb eljárás. A lisztet a dagasztóteknőbe szitáljuk. A liszt nagyobb felét a teknő egyik felébe húzzuk, a kisebb részét a másikba. A kevesebb mennyiségű lisztbe öntjük a kovászt, és annyi liszttel keverjük össze, hogy nehezen keverhető, simára kidolgozott legyen. A kovászkanalat kivesszük, és a kovászfát a teknőn keresztbe tesszük. Az egész teknőt letakarjuk a kenyérruhával. A kovász fölé még egy nagy párnát is teszünk. Így hagyjuk reggelig pihenni. A kovásznak nem szabad megfázni! (Este 8-9 óra körül kell megkeverni.) Reggel 6 óra körül kell dagasztani. Elkészítjük a langyos vizet, mennyisége attól függ mennyi kenyeret akarunk sütni. A langyos sós víz felét a kovászbába öntjük, és a lisztet hozzákeverjük, elkezdjük a dagasztást. (A dagasztás a női munkák közül az egyik legnehezebb.) A tészta közepes keménységűnek kell lenni. Dagasztás közben, ha a tészta híg lenne, lisztet, ha keményebb, akkor langyos sós vizet adunk hozzá, és mindaddig dagasztjuk, míg a tészta kezünkötől és a teknőtől kezd elválni. Akkor a tésztát lisztes kézzel a teknő egyik felébe hajtjuk. Liszttel gyengén megszórjuk, a kenyérruhával letakarjuk, hogy most már a tészta együtt keljen meg. Legalább 2 óráig kell meleg helyen keleszteni. Ha a kenyértészta megkelt, a kemencében az előre elkészített fát meg kell gyújtani. A szakajtóba tiszta szakajtóruhát teszünk, és a tésztából nagyobb cipókat, 2-3 kilogrammosokat formálunk, kigyúrjuk, és a szakajtóba rakjuk. Erre az időre a kemencében a tűznek le kell égni. A szakajtóban a kenyereket letakarjuk, és még fél óráig kelni hagyjuk. Közben a kemencéből a paraszat kihúzzuk, kipemeteljük. A szakajtóból a kenyereket a sütőlapátra borítjuk, langyos vízzel gyorsan megmosdatjuk, és a kemencébe egymás mellé sorba rakjuk. A kemenceajtót és a huzatot lezárjuk, és a kenyeret kb. 2 óráig sütjük. Ha megsült, kiszedjük, ismét megmosdatjuk, és pár percre visszatesszük. Amikor kiszedtük, az alját tollseprővel leseperjük, és egy letakart párnára aljával fölfelé fektetjük mindaddig, amíg ki nem hűl. Utána tegyük a kenyértartóra.

Langali (lángos) készítése

A kenyértésztából a szakasztáskor elveszünk egy nagyobb cipónyit. Ugyanúgy kelesztjük, mint a kenyeret. Kinyújtjuk egyujnyi vastagra. Sütőlapáton meglyuggaljuk, vízzel megpacsokoljuk, és a kemencébe tesszük. Nagyon hamar megsül. Kivesszük, fokhagymával jól bedörzsöljük, tejföllel, zsírral bekenjük, és melegen fogyasztjuk. Aki evett már meleg, tejfölös, zsíros, fokhagymás „langalit” és érezte a sült kenyér illatát, soha sem felejtje el.

Kenyérsütés tepsiben

2 kg liszt, 4 dkg só, 1 dkg élesztő, 1-1,5 liter víz, 1/2 kg áttört főtt burgonya, 6 evőkanál morzsóka. (Ha nincs morzsókánk, akkor 2,5 dkg élesztő kell a kelesztéshez.)

A morzsókát megáztatjuk, a kovászlás előtt legalább 3-4 órával. Ha a morzsóka elázott, hozzátesszük az élesztőt. A lisztet famedencébe vagy zománcos fémtálba (veidlingbe) szitáljuk. Közepébe kis mélyedést készítünk, és a langyos kovászlevet beleöntjük. Kevés lisztet hozzáadunk, és kovászt keverünk belőle. Letakarjuk, meleg helyen 4-5 órát kelni hagyjuk. Langyos sós vizet készítünk. Hozzátesszük az áttört főtt burgonyát, és annyi sós vizet öntünk hozzá, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. Alaposan megdagasztjuk. Amikor az edénytől és kezüinktől kezd elválni, akkor a dagasztást befejezhetjük. A tésztát lelisztezzük, tiszta ruhával letakarjuk, melegített párnával vagy pokróccal letakarjuk, egy órát hagyjuk kelni. Gyúródeszkára borítjuk, meggyúrjuk, és kilisztezett nagy tepsibe tesszük. Még egy fél órát hagyjuk kelni. Egyenletes forró sütőben kb. 1-1,5 óráig sütjük. Mielőtt sütőbe tesszük, vizes tenyérrel simítsuk le, éles késsel vágjuk be 1-2 cm mélyen. Mielőtt a megsült kenyeret kivesszük, mosdassuk le, és 5 percre dugjuk vissza a sütőbe. így bárki süthet kenyeret.

Ebből a tésztából is készíthetünk lángost. Ha megkelt a kenyértészta, levágunk belőle akkora darabot, amennyi lángost kívánunk készíteni. Kinyújtogatva kisüthetjük olajban vagy zsírban, de süthetjük kilisztezett tepsiben is. Ezt ugyanúgy fokhagymával, tejföllel és zsírral megkenve fogyaszthatjuk, mint a kemencében sült lángost. Kenyeret, lángost ilyen egyszerű módon hétvégi házuk tűzhelyében vagy otthon is süthetünk. Ha többször akarunk sütni, akkor a megkelt kovászból vegyünk ki 1-2 evőkanállal, morzsoljuk össze liszttel, és terítsük ki egy tálcára, szárítsuk ki alaposan, és bármikor használhatjuk.

Ujjnyi vastagra nyújtott kenyértésztába csomagolhatjuk a főtt, kicsontozott, kihűtött füstölt sertéscsülköt. 1/2 óráig hagyjuk kelni. Ezt is kicsit megkenjük vízzel, és mint a kenyeret, megsütjük. Sülés után, ha kihült, éles késsel felszeleljük, tálra rakjuk, kínálhatjuk ecetes tormával, nyáron retekkal, hagymával, paradicsommal nagyon szép tálat lehet belőle készíteni, és nagyon laktató.

Ebből a kenyértésztából még kapros túrós lepényt is készíthetünk. A kenyértésztából kivesszünk fél kilónyi darabot, és azt még egy óráig külön kelni hagyjuk. Lisztezett gyúródeszkán kézzel nyújtogatjuk, mint a rétestésztát. Kéttojásnyi kemény zsírral az egészet megkenjük. Rászórjuk a megmosott és apróra vágott kaprot, egy tojással és kevés sóval összemorzsolts túrót. Mint a hájas tésztát, összehajtjuk, még egy órát így kelni hagyjuk. Óvatosan nyújtófával kicsit megnyújtjuk, tejföllel bekenjük, és sütőbe tesszük. Sütés közben még egyszer meg lehet kenni tejföllel. Ezt a tésztát készíthetjük ugyanígy sós piritott káposztával is.

KIFŐTT TÉSztÁK ÉS PRÓSZÁK (MÁLÉK)

Túrós gombóc

80 dkg túró, 15 dkg búzadara, 4 tojás, 2 tojásnyi zsír, 14 dkg zsemlemorzsa, 2-3 evőkanál tejföl, 10 dkg porcukor, csipetnyi só.

A túrót burgonyanyomón átnyomjuk, hozzáadjuk a tojásokat, a búzadarát, pici sót, jól összegyúrjuk, és egy órát állni hagyjuk. Vizes kézzel gombócokat formálunk belőle, és forró sós vízben kifőzzük. Legalább 15 percig főzzük. Közben a felhevített zsírban a zsemlemorzsat megpirítjuk. A megfőtt gombócokat szűrőkanállal kiszedjük, lecsepegtetjük, a piritott zsemlemorzzában megforgatjuk. Tejföllel és porcukorral tálaljuk.

Kukoricás túrógombóc

50 dkg túró, 1 bögre kukoricaliszt (20-22 dkg), 2 tojásnyi zsír, 1 bögre zsemlemorzsa, 4 tojás, 2 dl tejföl, só. A túrót burgonyanyomón átnyomjuk, a kukoricalisztet hozzákeverjük, és gyengén megsózzuk. A tojássárgájával összedolgozzuk, a fehérjéből kemény habot verünk, és a túrós masszához keverjük. Vizes kézzel gombócokat formálunk belőle. Lobogó, enyhén sózott vízben kifőzzük. 15 percig fedő alatt főzzük, egyet kettévágunk, ha az lukacsos, akkor kiszedjük, ha nem főtt át, akkor lassú forralással tovább főzzük. A felhevített zsírban a zsemlemorzsat megpirítjuk, és a kiszedett és lecsepegtetett gombócokat a zsemlemorzzában megforgatjuk. Forrón tálaljuk, tejfölt adunk hozzá.

Burgonyás sodralék (krumplnudli)

1 kg burgonya, 40 dkg liszt, 1 tojás, 2 tojásnyi zsír, 1 bögre zsemlemorzsa, csipetnyi só. A tisztára mosott burgonyát a héjában megfőzzük, megtisztítjuk, és burgonyanyomón áttörjük. A gyúródeszkán kicsit szétterítjük, hozzáadjuk a lisztet, a tojást, 1 diónyi zsírt, a csipetnyi sót, és jól összegyúrjuk. Két cipót formálunk belőle, és ujjnyi vastagra kinyújtjuk. 2 cm széles csíkokat vágunk, a csíkokat kisujjnyi hosszúra elvagdossuk, és a lisztezett gyúródeszkán tenyerünkkel egyenként megsodorjuk. Enyhén sózott vízben kifőzzük. A felhevített zsírban a morzsát aranysárgára piritjuk, és a kifőzött és lecsepegtetett tésztát benne megforgatjuk. Forrón tálaljuk és szilvarösztert adhatunk hozzá. Morzsa helyett készíthetjük örölt mákkal vagy piritott káposztával is.

Burgonyagombóc

1 kg burgonya, 30 dkg liszt, 1 tojás, 2 tojásnyi zsír, kevés só, 1 bögre szilvalekvár, 1 bögre zsemlemorzsa. A burgonyát héjában megfőzzük, burgonyanyomón áttörjük és lehűtjük. Hozzáadjuk a lisztet, a tojást, a diónyi

zsírt és a sót. Összegyúrjuk, félujjnyi vastagra kinyújtjuk, kockákra vágjuk. A közepébe kis halom szilvalekvárt teszünk, és gombócokat formálunk belőle. Sós forró vízben kifőzzük. Közben a felhevített zsírban aranyárgára pirítjuk a zsemlemorzst, és megforgatjuk benne a kifőzött és lecsepegtetett gombócokat. Ha szeretjük, tálaláskor porcukorral meghinthetjük.

Szilvás gombóc

1 kg burgonya, 30 dkg liszt, 1 tojás, 1/2 kg kimagozott szilva, 1 bögre zsemlemorzsa, 2 tojásnyi zsír, 1 kávéskanál őrölt fahéj, 20 dkg porcukor, csipetnyi só.

A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Ha kihűlt, hozzáadjuk a lisztet, a zsírt, a tojást, a sót, összegyúrjuk és fél kisujjnyi vastagra elnyújtjuk, kockákra vágjuk. A kimagozott szilvát a fahéjas cukorba mártjuk, és a tésztakockákba burkolva, gombócokat formálunk belőle. Sós vízben 20-25 percig főzzük. Közben a morzsát a felhevített zsírban aranyárgára pirítjuk. A jól lecsorgatott gombócokat megforgatjuk benne. Azonnal forrón tálaljuk, és porcukrot adunk hozzá.

Barackos gombóc

1 kg burgonya, 30 dkg liszt, 1 tojás, 1/2 kg apróbb kimagozott barack, 1 bögre morzsa, 2 tojásnyi zsír, 30 dkg porcukor, só.

A tésztát úgy készítjük, mint a szilvás gombócét, csak a gombóc tölteléke nem szilva, hanem barack. Ugyanúgy kifőzzük, morzsába forgatjuk, és porcukorral tálaljuk.

Almagombóc

6-7 alma, fél marék mandula vagy dió, 1 citrom lereszelt héja, 1 bögre tej, 4 tojás, 1 vaj, 112 bögre cukor, 1 bögre zsemlemorzsa.

Az almát meghámozzuk, megmossuk, apró kockára vágjuk, és tálba tesszük. A tojást, a tejet, a cukrot, a darált mandulát vagy diót, az olvasztott vajat, a zsemlemorzst, a citrom héját az almával összekeverjük. (Jó kemény tészta legyen.) Gombócokat formálunk belőle. Enyhén sós vízben legalább 15 percig csendesen főzzük. Szűrőkanállal kiszedjük, lecsepegtetjük, és hígított baracklekvárral tálaljuk.

Szilvalekváros derelye

1 kg burgonya, 30 dkg liszt, 1 tojás, 2 tojásnyi zsír, 1 bögre morzsa, diónyi vaj, 10 dkg porcukor, csipetnyi só, 1 bögre szilvalekvár.

A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, és burgonyanyomón áttörjük. Húlni hagyjuk, hozzátesszük a lisztet, a sót, a tojást, a vajat, és összegyúrjuk. Lisztezett gyűrődeshkán vékonyra nyújtjuk. Az elnyújtott tésztát félbehajtogatjuk, megjelöljük, és visszahajtogatjuk. A tésztának az egyik felét kockákra osztjuk, és minden kocka közepére egy halom szilvalekvárt teszünk. A tészta másik felét ráhajtogatjuk, ujjunkkal lenyomkodjuk, és derelye-vágóval kockákra vágjuk. Sós vízben kifőzzük, közben a felhevített zsírban a morzsát aranyárgára pirítjuk. A derelyéket kiszedjük, lecsepegtetjük, előmelegített tálba rakjuk, a pirított zsemlemorzssal meghintjük, porcukorral tálaljuk.

Túrós barátfüle

50 dkg liszt, 30 dkg túró, 15 dkg cukor, 10 dkg porcukor, 1 bögre morzsa, 2 tojásnyi vaj, 4 tojás, 1 csapott evőkanál só, 2 dl tejföl.

A lisztet gyűrődeshkára tesszük, 1 tojást, csipetnyi sót hozzáadunk, és vízzel kemény tésztává gyúrjuk. Két darabra vágjuk, és cipót formálunk belőle, kicsit pihentetjük, és gyufaszál vékonyságúra nyújtjuk. Nagy pogácsaszaggatóval a tésztát kiszaggatjuk, a lapokra kis túróhalmokat teszünk, széleit tojásfehérjével megkenjük, félbehajtogatjuk, ujjunkkal összenyomjuk, a kis félhold alakú tésztát forró, sós vízben kifőzzük, forró vajjal meglocsoljuk. A közben megpirított zsemlemorzssal megszórjuk, és porcukorral tálaljuk. Túrótöltelék készítése: a túrot burgonyanyomón áttörjük, a tojás sárgákat a fele cukorral kikeverjük, a fehérjét lazán felverjük, a cukor másik felét hozzáadjuk, és a túróhoz keverjük.

A túrós barátfület kaposán is készíthetjük. A túrot ugyanúgy készítjük el, mint az előbbihez, csak cukrot nem teszünk bele. Apróra vágott kaporral és kevés sóval ízesítjük, tejföllel tálaljuk.

Húsos barátfüle

50 dkg liszt, 1 tojás, tojásnyi zsír, csipetnyi só. Töltelékhez: 20 dkg sertésszív, 10 dkg tüdő, 1 fej vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, 1 csomó petrezselyemzöld, 3 dl tejföl, 1 csomag vaj, tojásnyi zsír, 1 tojás.

A tésztát ugyanúgy készítjük el, mint a túrós barátfülének. A belsőségeket megfőzzük, ledaráljuk. Felhevített zsírban a hagymát megpirítjuk, hozzátesszük a darált húst, a tisztított és apróra vágott petrezselyemzöldet, a borsot, a sót. Az egészet lepirítjuk, kihűtjük. A tojással összekeverjük. A tésztalapokra kis halmokat rakunk, a tészta másik felét ráhajtogatjuk, ujjunkkal összenyomogatjuk, felvágjuk, sós vízben kifőzzük, forró vajjal meglocsoljuk, és tejföllel tálaljuk.

A húsos barátfület elkészíthetjük maradék pörköltből, főtt húsból vagy sült húsból készült keverékkel is. -

Túrós metélt

50 dkg liszt, 2 tojás, 30 dkg túró, 1 evőkanál só, tojásnyi zsír, 2-3 evőkanál tejföl, 2 ujjnyi füstölt szalonna.

A megszitált lisztből a tojással, kevés sóval, vízzel kemény, de nyújtható tésztát gyúrunk. Kicsit pihentetjük, és

vékonyra kinyújtjuk. Ha a tészta kicsit szikkadt, nagyon gyengén meglisztezzük, és nyújtófára fölcavarjuk. Középen végigvágjuk, a csíkokat egymásra rakjuk, és éles késsel vékony metéltre vágjuk. Nagyobb fazékban sós vizet forralunk. A fölvtágtott tészttát forró vízbe szórjuk, egyszer megkavarjuk, ha a tészta feljön a víz tetejére, szűrőkanállal kiszedjük. Meleg vízzel leöblítjük, lecsurgatjuk. Kevés hideg zsírral kikent lábásba tesszük. (így nem ragad le a tészta.) Forró zsírral és fele túróval elkeverjük. Tálalásig meleg helyen tartjuk. Meleg tálra tesszük, tetejére morzsoljuk a maradék túrot, a közben apró kockákra vágott és kisütött füstölt szalonnát zsírjával együtt. Tejfőllel meglocsolva tálaljuk.

Mákos metélt

50 dkg liszt, 2 tojás, tojásnyi zsír, 15 dkg őrlött mák, 3-4 evőkanál porcukor, só.

A tészttát ugyanúgy készítjük, mint a túros metélttel, de a kifőzött és lecsepegtetett, megszírozott metéltet cukros mákkal meghintve tálaljuk.

Ugyanígy készítjük a diós metéltet is, de mák helyett ugyanennyi darált cukros dióval tálaljuk.

Darás metélt

50 dkg liszt, 2 tojás, 3 tojásnyi zsír, só, 1 bögre dara.

A metéltet ugyanúgy készítjük, mint a túros metéltet. Kettőtojásnyi zsíron a darát világossárgára pirítjuk, fél bögre forró, sós vízzel fölengedjük, elkeverjük, és morzsalékosra kavargatjuk. A kifőtt tészttát belekeverjük, és forrón tálaljuk. Adhatunk hozzá porcukrot, de fejes salátával vagy vegyes salátával is tálalhatjuk.

Túros csusza

40 dkg liszt, 2 tojás, 30 dkg túró, 2 ujjnyi füstölt szalonna, 2 tojásnyi zsír, 2 dl tejföl, só.

A lisztből és a tojásból kevés sós vízzel kemény tészttát gyúrunk, kicsit pihentetjük, nagyon vékonyra nyújtjuk. Ha a tészta kissé megszikkadt, három-négy ujjnyi csíkokra vágjuk, és apró kis levélkékké tépkedjük. Forró, sós vízben kifőzzük. (A vízbe 1 diónyi zsírt tegyünk, így nem tapad össze a tészta.) Ha a tészta a víz tetejére feljön, akkor a szűrőkanállal kiszedjük, meleg vízzel leöblítjük, és hideg zsírral kikent lábásba tesszük. Forró zsírral megöntözzük, jól átforrósitjuk. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, megpirítjuk. A forró tészttát előmelegített tálra rakjuk, rámorzsoljuk a túrot, megöntözzük a füstölt szalonna zsírjával, és ráhintjük a pörccöt is. Enyhén sózott tejfőllel meglocsoljuk, és azonnal tálaljuk.

Káposztás kocka

50 dkg liszt, 2 tojás, 3 tojásnyi zsír, 1 kávéskanál cukor, késhegynyi őrlött bors, 1 kg káposzta, só.

A káposztát megtisztítjuk, torzsáját kivágjuk és megreszeljük. Gyengén megsózzuk, és állni hagyjuk. A zsírt fölhevítjük, a cukrot megpirítjuk benne, hozzáadjuk a kinyomkodott káposztát, és barnára pirítjuk. A lisztet gyúródeszkára tesszük. Közepébe kis mélyedést készítünk. Beleütjük a tojást, és kevés sós vízzel kemény tészttát gyúrunk. Nagyon vékonyra kinyújtjuk, és szikkadni hagyjuk. A tészttát enyhén meglisztezzük, nyújtótára csavarjuk, hosszában végigvágjuk, és a csíkokból 2 cm-es kockákat vágunk. Lobogó, bő, sós vízben kifőzzük, jól lecsurgatjuk, és a pirított káposztával összekeverjük. Őrlött borssal vagy cukorral tálaljuk.

Sonkás kocka

50 dkg liszt, 3 tojás, 25 dkg főtt sonka, 1 pohár tejföl, késhegynyi őrlött bors, 2 tojásnyi zsír, 3-4 evőkanál morzsa.

A lisztből egy egész tojással és egynek a fehérjével tészttát gyúrunk, ugyanúgy, mint a káposztás kockánál. A sonkát ledaráljuk. Két kanál zsírral, a tojások sárgájával, a borssal, a tejfőllel jól összekeverjük. Hozzáadjuk a kifőtt kockatészttát és a tojás fehérjéből vert kemény habot. Kiszírozott és morzsával megszórt zománcos tepsibe öntjük, és egyenletesen elsimitjük. Közepesen forró sütőben pirosra sütjük. Nagy kockákra vágjuk, lapátkanállal előre melegített tálra tesszük, és forrón tálaljuk.

Adhatunk hozzá fejes salátát, paradicsomsalátát vagy egyéb savanyúságot.

Gránátoskocka (granadirmars)

50 dkg liszt, 2 tojás, 4-5 nagyobb burgonya, 1 nagy fej vöröshagyma, 3 tojásnyi zsír, 1 csapott evőkanál színes paprika, só.

A burgonyát megmossuk, megtisztítjuk, és apró kockákra vágjuk. A zsírt felhevítjük, a megtisztított, reszelt vöröshagymát a zsírban világosra pirítjuk, hozzáadjuk a színes paprikát. Kevés vízzel fölengedjük, zsírjára sütjük, és az apró kockákra vágott burgonyát hozzáadjuk. Megsózzuk, jól összekeverjük, fedővel letakarjuk, gyengébb tűzön puhára pároljuk, közben megkeverjük. A lisztből, tojásból ugyanolyan vékonyra nyújtott kockatészttát készítünk, mint a káposztás kockánál. Kifőzzük, és a lecsurgatott tészttát a burgonyával összekeverjük. Forrón tálaljuk. Fejes salátát, uborkasalátát vagy egyéb salátát adunk hozzá.

Mákos kocka

50 dkg liszt, 3 tojás, 3 tojásnyi zsír, 20 dkg mák, 3 evőkanál méz, 3 evőkanál cukor, 1/2 citrom héja, 3-4 evőkanál zsemlemorzsa, 1 dl tejföl, csipetnyi só.

A lisztből, 1 tojásból, csipetnyi sóval és kevés vízzel kemény, de nyújtható tészttát gyúrunk. Vékonyra nyújtjuk, kockákra vágjuk, kifőzzük, lecsurgatjuk. Lábásba tesszük, forró zsírral összekeverjük. Egy dl vizet felforralunk, beletesszük a mézet, a cukrot, a reszelt citromhéjat és a darált mákot. Jól elkeverjük, felfőzzük, és félretesszük. Egytojásnyi zsírt kikeverünk két tojássárgájával, hozzáadjuk a tejfőlt, a két tojásfehérjéből

felvert habot, és a langyosra hűlt tésztához keverjük. Egy tepsit kizsírunk, zsemlemorzsaival kihintjük, a kifőtt tészta felét beletesszük, a máktöltelékkel rásimítjuk, a tésztával betakarjuk. Sütőben lassan kisütjük. Kockákra vágjuk.

Krumpliprósza (krumplimálé)

10 nagyobb burgonya, 1/2 liter aludttej, 14-15 evőkanál liszt, 2 tojásnyi zsír, 5-6 evőkanál tejföl, só. A burgonyát megmossuk, meghámozzuk, és tormaereszlen leereszljük. A leeresztelt burgonyát leszűrjük. A reszeléket aludttejben gyorsan elkeverjük, hogy ne bámuljon meg. Hozzáadjuk a lisztet, a sót, jól összekeverjük. Erősen kizsírított tepsibe öntjük. A tepsibe arányosan elosztjuk a keveréket, és a megmaradt zsírban elkevert tejföllel meglocsoljuk. Forró sütőben pirosra sütjük. Nagyon jó borkorcsolya. Egyes vidékeken pirított vöröshagymával szórják meg.

Kukoricaprósza (kukoricamáé)

40 dkg kukoricaliszt, 2 pohár aludttej, 1 pohár tejföl, 1 kávéskanál szóda bikarbóna, tojásnyi zsír, 1 bögre szilvalekvár, kevés só. A kukoricalisztet mély tálba tesszük, hozzáadjuk a szóda bikarbónát, a sót, az aludttejet és a tejfölt. Jól összekeverjük (közepes sűrűségűnek kell lennie). Jól kizsírított tepsibe öntjük. Tetejét langyos zsírral meglocsoljuk, és szilvalekvárt csöpögtetünk sűrűn a tetejére. Forró sütőben megsütjük. Ha lekvárosán nem szeretjük, akkor zsíros, apróra vágott tepertővel is készíthetjük.

Kukoricaprósza másképpen

3 dl kukoricaliszt, 10 evőkanál búzaliszt, 2 tojás, 2 dkg élesztő, 2 alma, 1 vaj, 1/2 liter tej, 1 citrom héja, 5 evőkanál cukor, 2-3 evőkanál apróra vágott dió, diónyi zsír, só. A kukoricalisztet mély tálba tesszük, és 3-4 dl főforralt tejjel leforrázzuk, így hagyjuk két óráig. Az élesztőt a megmaradt tejjel és egy kanál cukorral fölkelesztjük. A tojássárgáját négy kanál cukorral, a vajjal habosra keverjük, és a kihűlt kukoricás anyaghoz adjuk az élesztős tejjel együtt. Hozzáadjuk a reszelt almát, a citromhéjat, a búzalisztet, és jól elkeverjük. A tojásfehérjét felverjük kemény habnak, és a kukoricás anyaghoz könnyedén hozzákeverjük. Jól kizsírított tepsibe öntjük. Tetejét megszórjuk vágott cukros dióval és megsütjük. De tehetünk rá kimagozott és apróra vágott aszalt szilvát is. Közepes nagyságú kockákra vágjuk, és porcukorral meghintve tálaljuk.

Barlahidai cupita (búzaprósza)

30 dkg liszt, 2 tojás, 1 bögre tej, só és diónyi vaj. A tojást a tej egy részével nagyobb pohárban, vagy tálban jól fölverjük, megsózzuk, és a lisztet belekeverjük. Fakanállal simára keverjük, és a megmaradt tejjel sűrű palacsintatésztává dolgozzuk. Zsírozott tepsibe öntjük, tetejét olvasztott vajjal vagy zsírral meglocsoljuk, és forró sütőben megsütjük. Meghinthetjük cukorral, de anélkül is nagyon jó. Nagy kockákra vágjuk, és forrón tálaljuk.

Aludttejes búzaprósza

2 bögre aludttej, 1,5 bögre liszt, késhegynyi őrölt fahéj, 1-2 evőkanál cukor, 1/2 tojásnyi zsír, kávéskanál szóda bikarbóna, 2 tojás, 2-3 evőkanál tejföl, csipet só. Az aludttejben elkeverjük a cukrot, a sót, a szóda bikarbónát, a tojást, a fahéjat, végül a lisztet. Az egész anyagot nagyon jól kikeverjük, erősen kizsírított tepsibe öntjük. Tetejét olvasztott zsírral és néhány kanál tejföllel meglocsoljuk. Forró sütőben megsütjük. Ha megsült, porcukorral meghintjük, de anélkül is finom. Ez a mennyiség csak egy kisebb tepsibe elég.

Köleskásaprósza

1 bögre köleskása, 1/2 liter tej, 2 tojás, 2 evőkanál cukor, tojásnyi vaj, tojásnyi zsír, csipet só. A köleskását forró tejjel leforrázzuk. Ha kihűlt, hozzáadjuk a cukorral, vajjal kikevert tojássárgáját, jól elkeverjük. A tojásfehérjét felverjük habnak, és óvatosan hozzáadjuk. Jól kizsírított tepsibe öntjük, a tetejét kevés zsírral és néhány kanál tejföllel meglocsoljuk. Forró sütőben megsütjük. Nagy kockára fölvágva, és cukorral meghintve tálaljuk. I A köleskásából készített prószát általában édesen fogyasztották. Régen gyakran, ma már csak ritkán készítik.

KELT TÉSZTÁK

Kelt prósza I

50 dkg liszt, 4 dl tej, 1 tojás, diónyi vaj vagy zsír, fél marék vágott dió, 2 dkg élesztő, 3 evőkanál cukor, csipet só. 1 Az élesztőt 1 dl langyos, enyhén cukros tejben elkeverjük, kb. háromliteres fazékban. A tojást jól felverjük, fele tejjel, sóval az élesztős tejhez adjuk. Hozzá tesszük a lisztet, és jól összekeverjük. Ha összeáll a tészta, akkor a maradék langyos tejet apránként hozzáadjuk, és simára kikeverjük. Közben hozzáadjuk a langyos vaját vagy zsírt. Az edényt letakarva meleg helyen egy órát kelni hagyjuk. Zsírozott tepsibe öntjük, elsimítjuk. Tejjel

elkevert tojássárgájával megkenjük, cukros vágott dióval megszórjuk. (Csak kristálycukorral is megszórhatjuk.) Kb. 20-25 percig kelni hagyjuk és megsütjük. Kisebb kockákra vágjuk, porcukorral meghintjük és tálaljuk. . .

Sós kifli (sörkifli)

50 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 6-7 dkg vaj, 1 kávéskanál cukor, 2 tojás, 1 kávéskanál só, 1 teáskanál köménymag, 3-4 dl tej, só.

Az élesztőt 2 dl tejszenn megáztatjuk, 1 kávéskanál cukorral elkeverjük. A lisztet egy tálba tesszük, hozzáadunk 1 tojást, az élesztős tejet, 1 diónyi vajat. Összekeverjük és 2 dl langyos tejjel megdagasztjuk. Ha a tészta kezünkéről és a tálról elválk, akkor lisztezett gyúródeszkára öntjük. Négy cipót formálunk belőle, és 30 percig letakarva kelni hagyjuk. A cipókat vékonyra kinyújtjuk, és olvasztott vajjal megkenjük. 8 körcikkre fölvdgjuk, és kifliket sodrunk belőle. Zsírozott tepsibe rakjuk, sós tojással megkenjük, köménymaggal megszórjuk, és félórai kelés után megsütjük. Ezt a kiflit sonkavagdallékkal is megtölthetjük.

Hőkön sült perec

1 kg liszt, 3 dkg élesztő, 3 evőkanál cukor, 2 tojás, fél bögre aludttej, 2 bögre édes tej, tojásnyi zsír és só. Az élesztőt két dl langyos cukros tejszenn megkelesztjük, és a megszitált liszt közepébe kis mélyedést készítünk. Az élesztős tejet beleöntjük. Kevés lisztet hozzákeverünk, és kovászt készítünk. Tegyük meleg helyre. A tojásokat felfverjük. (Egy keveset elvehetünk belőle a kenéshez.) Hozzáadjuk a sőt, a langyos aludttejet, és a megkelt kovászhoz öntjük. Tiszta kézzel összekeverjük, és adunk hozzá még langyos édes tejet. Közepes keménységűre dagasztjuk. Ha már simul a tészta, adjunk hozzá langyos zsírt, de csak az edény oldalára öntjük, és onnét verjük a tésztába. Mire a zsír elfogy, addig a tészta is teljesen kisimul. Az edénytől is és a kezünktől is elválk. A tésztát cipó alakúra formáljuk, liszttel meghintjük, tiszta konyharuhával letakarjuk, és egy órát kelni hagyjuk. A tészta ez idő alatt 2-3-szorosára is megkel. Lisztezett gyúródeszkára borítjuk, és öklömnyi cipókat gyúrunk belőle. Pár percig hagyjuk pihenni, sodorjuk rudakká. Kettőt összefonunk, a perezeket összeillesztjük, és a lisztezett deszkán hagyjuk még legalább fél órát kelni. A tojáshoz kevés tejet keverünk, és a perezeket kenőtollal kenjük meg. Ha a perec megkelt, forró kemencébe a „hőkőre” a kemence fenekére rakjuk éppúgy, mint a kenyeret. 15-20 perc alatt megsül. A „hőkőre” való sütésről kapta a nevét.

Apró fonott kalácskák

80 dkg liszt, 2 tojásnyi zsír, 4 evőkanál cukor, 6 dl tej, 3 dkg élesztő, 3 evőkanál mák (nem darált), só. A lisztet megszitáljuk, és egy mélyebb tálba tesszük. Másfél dl langyos cukros tejszenn az élesztőt elkeverjük. A liszt közepébe kis mélyedést készítünk, beleuntjuk az élesztős tejet, és kevés lisztet keverünk hozzá. Nem túl sűrű kovászt készítünk. A tojássárgáját a cukorral, a sóval elkeverjük, a langyos tejet hozzáöntjük, és a megkelt kovászhoz adjuk. Hozzáadjuk még a meglangyosított zsírt. Jól összekeverjük, és addig dagasztjuk, amíg a kéztől és az edénytől el nem válk. A tésztát cipóra formáljuk, kevés liszttel meghintjük. Tiszta konyharuhával letakarjuk, és meleg helyiségben kelesztjük. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkára öntjük, kis cipókra formáljuk, és 10 percig kelni hagyjuk. A kis cipókat kb. 30 cm hosszú vékony rudakká sodorjuk, kettő rudat egymáson keresztbe teszünk, és négy ágban összefonjuk. A fonat végét aláfordítjuk, zsírozott tepsibe rakjuk, de ne nagyon közel egymáshoz. Tetejüket megkenjük tojással, és mákkal megszórjuk. Legalább fél óráig kelni hagyjuk, és szép pirosra sütjük. Ezt a tésztát már nem nagyon sütik otthon, mert az üzletekben briós néven forgalomban van.

Fonott kalács

1 kg liszt, 4 dkg élesztő, 3 tojás, 2 tojás nagyságú margarin vagy vaj, 6-7 dl tej, 5 evőkanál cukor, fél marék mazsola, só.

A megszitált lisztet mély tálba, vagy famelencébe tesszük. Az élesztőt langyos, cukros tejszenn elkeverjük. A liszt közepébe kis mélyedést készítünk, és az élesztős tejet beleöntjük. Kevés lisztet keverünk hozzá, és kovászt készítünk. Letakarjuk egy konyharuhával, és amíg a kovász megkel, addig meglangyosítjuk a tejet, és a tojást fölverjük. A tejszenn belekeverjük a felvert tojást, a cukrot, a mazsolát, és a megkelt kovászhoz öntjük. Összekeverjük, és tiszta kézzel megdagasztjuk. Dagasztás közben a langyos vajat a tésztához adjuk. A langyos vajat a tál oldalához öntjük, és onnét fokozatosan dolgozzuk be a tésztába. Ha a tészta már hólyagos, befejezhetjük a dagasztást. A tésztát cipóra formáljuk, kevés liszttel megszórjuk, letakarjuk, és langyos helyiségben egy óráig kelni hagyjuk. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkára borítjuk, két cipóba szakítjuk, és rudakat formálunk belőle. Megfonjuk a kalácsot úgy, hogy a rudakat egymáson keresztbe tesszük, a két-két ágat egymás mellé fordítjuk és négy ágba megfonjuk, a végeit aláfordítjuk. Zsírozott tepsibe tesszük. Tojással megkenjük, és legalább 3/4 óráig kelni hagyjuk. Nem túl forró sütőbe tesszük, és kb. 35 percig sütjük. Tejeskávéhoz, tejszenn nagyon jó sütemény.

Kakaós kalács (5-6 személyre)

1 kg liszt, 3 tojás, 8 dl tej, 4 dkg élesztő, 2 tojásnyi zsír, vagy egy csomag vaj, 10 evőkanál cukor, 3 dkg kakaó, késhegynyi őrölt fahéj, 1 csomag mazsola, só.

A kalács készítése ugyanúgy történik, mint a fonott kalácsé, csak amikor a dagasztást befejeztük, vegyünk ki a tésztából egy jó marékkal, és tegyük egy tálba. A kakaót és a fahéjat előzőleg oldjuk fel egy nagyon kevés cukros tejszenn, és öntsük a kivett tésztához. Dagasszuk be a tejes kakaót. Ha a tésztába teljesen bedolgoztuk a kakaót, a tésztát formáljuk cipóvá, a tetejét lisztezzük be, és takarjuk le, hagyjuk kelni mind a két tésztát langyos helyen, kb. egy órát. A megkelt tésztákat lisztezett gyúródeszkára borítjuk külön-külön. Könnyedén

átgyúrjuk, és kicsit hagyjuk kelni. Nyújtófával ujjnyi vastagra kinyújtjuk a fehér tésztát, ugyanúgy a barát, és a fehér tésztára terítjük. Fölcsavarjuk, és zsírozott tepsibe tesszük. Tehetjük csiga alakra összehajtva cserép kuglófsütőbe is. Hagyjuk kelni legalább 3/4 óráig. A tetejét tojással vagy zsírral megkenjük, és közepes hőfokú sütőben megsütjük.

Ebből a mennyiségből közepes tepsibe téve két rúd kalács készíthető.

Szilvalekváros kalács (5-6 személyre)

1 kg liszt, 2 tojás, 3 dkg élesztő, 2 tojásnyi zsír, 6-8 dl tej, 4 evőkanál cukor, só, 2-3 bögre szilvalekvár. A lisztet megszitáljuk, és mély tálba tesszük. Az élesztőt 1,5 dl langyos, cukros tejben feloldjuk. A liszt közepébe egy kis mélyedésbe öntjük az élesztős tejet, és kevés liszttel kovászt készítünk. Langyos helyen megkelesztjük. A tojást fölverjük, a kenéshez egy keveset elveszünk, és hozzáadjuk a maradék cukrot, az olvasztott zsírt, a sőt és a tej egy részét. A megkelt kovászhoz öntjük, jól összekeverjük, és ha kell a tejet apránként hozzáöntjük, jól kidolgozzuk. (Kicsit keményebbre kell a tésztát készíteni, mint a fonott kalácshoz vagy a kakaós kalácshoz.) Dagasztás után szórjuk meg liszttel, takarjuk le, és kelesszük langyos helyen egy órányit. A megkelt tésztát egy lisztezett gyúródeszkára borítjuk, és cipókra formálva könnyedén meggyúrjuk, letakarjuk, és hagyjuk kelni 20-25 percig. A megkelt tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, és az előre elkészített szilvalekvárral egyenletesen, legalább 1 cm vastagon kenjük meg. A két oldalát egyujjnyira hajtsuk be és csavarjuk föl, tegyük gyengén zsírozott tepsibe, és meleg helyiségben kelesszük 45 percig. A kalácsot tojással megkenjük, és nem túl forró sütőben egyenletesen sütjük. Ha hirtelen pirulna a teteje, takarjuk be vizes zsírpapírral, és így sütjük 50-60 percig. Csak kihülés után szeleteljük. Régen minden kenyérsütéskor sütöttek a kemencében a kenyér mellett. Finom és olcsó tészta. Ugyanígy süthetünk diós, mákos kalácsot is. Mákból, dióból 40-40 dkg kell, cukorból 30-30 dkg. (Nem főzzük meg.)

Fumu (baba alakú kalács)

2 kg liszt, 6 dkg élesztő, 20 dkg zsír, 6 tojás, 8-10 evőkanál cukor, 1,3l tej, pici só. Töltelékhez 30 dkg mák, 25 dkg cukor, 30 dkg dió, 20 dkg cukor és egy marék aszalt szilva. A lisztet meglangyosítjuk és megszitáljuk, nagyobb tálba vagy famelencébe tesszük. Az élesztőt 3 dl langyos cukros tejben elkeverjük. Szokásos módon kovászt készítünk. Meleg ruhával letakarjuk és megkelesztjük. A cukrot a tojásokkal (egyét félreteszünk), sóval elkeverjük, a langyos tejet hozzáöntjük, és a megkelt kovászhoz adjuk. Összekeverjük a liszttel és megdagasztjuk. Ha a tészta már kezd simulni, akkor a meglangyosított zsírt az edény oldalához öntjük, és a tészta közé dolgozzuk, amíg szép sima, szinte selymes lesz. Dagasztás után igazítsuk cipó formára, és hintsük meg liszttel, meleg ruhával takarjuk le, meleg helyiségben másfél óráig kelesszük.

A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára öntjük. Négy darabra vágjuk, gyengén átgyúrjuk, és cipókat formálunk, letakarva 20-25 percig pihentetjük. A három cipót egyenként egyujjnyi vastagra kinyújtjuk, és nem túl vastagon megtöltünk egyet cukros dióval, egyet cukros mákkal, egyet pedig kimagozott és apróra vágott aszalt szilvával. Ugyanúgy fölcsavarjuk, mint egyéb kalácsot, csak egy kicsit hosszabbra. A három rudat összefonjuk. A befejezést úgy rendezzük, hogy a két szélső rúd hosszabb legyen. Az így összefont tésztát gyengén zsírozott és lisztezett 40 x 30 cm-es tepsibe tesszük. A megmaradt cipóból kis tojás nagyságú darabokat leszakítunk, vékonyra kisodorjuk, és ezekkel a kis tésztaalapokkal alakítjuk ki a baba fejét és ruháját. A szemét kávé- vagy babszemekből rakjuk. Az így elkészített „baba” kalácsot fölvert tojással megkenjük, és meleg helyiségben egy órát kelesztjük. Utána ismét megkenjük tojással, és a bemelegített, de nem túl forró sütőbe tesszük. Ha a teteje erősen barnul, tegyünk rá vízbe mártott zsírpapírt, és egy órát sütjük. A fele idő után a tüzet csökkentjük.

Aranygaluska

40 dkg liszt, 3 tojás, 4 dkg cukor, 1 dkg élesztő, 2-3 dl tej, 2 tojásnyi zsír vagy vaj, 10 dkg dió, 5-6 dkg cukor, csipetnyi só. Az élesztőt langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A lisztet mély tálba tesszük, hozzáöntjük az élesztős tejet, a tojást, a csipetnyi sőt, és összekeverjük. Adjunk hozzá még annyi tejet, hogy jó puha tésztát kapjunk. Jól kidolgozzuk, hozzáadunk féltojásnyi zsírt, és azzal is dagasztjuk még, majd cipót formálunk a tésztából. Letakarjuk, langyos helyen megkelesztjük. A megkelt tésztát lisztezett deszkára borítjuk, könnyedén meggyúrjuk. Pár percig pihentetjük, utána kinyújtjuk, és közepes nagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Egy lábast, vagy nagyobb kuglófsütőt fagyos zsírral kikenünk, és a fánkocskákat belerakjuk úgy, hogy az egymás mellé kerülő oldalakat langyos zsírba mártjuk. Minden sort cukros dióval megszórnunk, és a formát 3/4 részéig így töltjük meg. Langyos helyen újból kelesztjük, nem túl forró sütőben pirosra sütjük. Azonnal kiborítjuk a formából, és kávéöntettel tálaljuk. Nem vágjuk, csak tépjük. Kávéöntet készítése: 2 tojást elkeverünk 15 dkg vanília porcukorral, lassan felhígítjuk 4 dl hideg tejjel. Habüstben láng fölé tesszük, és habverővel addig verjük, míg sűrűsödni kezd. Ekkor a tűzről levesszük, kihűtjük. 1 dl erős feketekávét keverünk hozzá. Adhatunk hozzá borhabot és vaníliamártást is.

Diós csiga

50 dkg liszt, 4 tojássárgája, 3 dkg élesztő, 2,5 dl tej, 25 dkg porcukor, 20 dkg vaj, 20 dkg őrölt dió, 5 dkg vanília cukor, 2 dl tejszín, só. Az élesztőt langyos cukros tejben elkeverjük. A liszthez adjuk a tojások sárgáját, pici sőt, az élesztős tejet és langyos tejjel rétestészta keménységű tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, fél óráig pihentetjük. A vajat habosra

keverjük a cukorral. A tésztát vékonyra kinyújtjuk, megkenjük a kikevert vajjal. Rászórjuk a darált diót, és felcsavarjuk, mint a bejglit. Kisujjnyi vastagságúra szeleteljük. Kilisztezett tepsiben lazán egymás mellé rakjuk. 20-25 percig kelesztjük. Forró sütőben megsütjük. Amikor félig megsült, meglocsoljuk cukros tejjel vagy tejszínnel.

Mákos guba

1/2 kg liszt, 2 dkg élesztő, tojásnyi zsír, 1 tojás, 1 bögre tej, csipetnyi só, 20 dkg mák, tojásnyi vaj, 2-3 evőkanál méz.

A lisztből, tojásból, az élesztővel és a tejjel kaláctésztát készítünk. A megkelt tésztából hüvelykujjnyi vastag rudakat sodrunk, a tepszi hosszára elvágjuk, lisztben meghempergetjük, és liszttel kihintett tepsiben ritkára rakjuk. Megsütjük, jól kiszáritjuk. A megsült rudakat 2 cm hosszú darabokra vágjuk. Forró tejjel leforrázzuk, szűrőtálba öntjük és lecsepegtetjük. A forró vajban a mákkal és a mézzel elkeverjük. Forrón tálaljuk.

Túrós batyu

1/2 kg liszt, 2 dkg élesztő, 3-4 dl tej, 1 tojás, 2 tojásnyi zsír, csipetnyi só, 10 dkg cukor.

Az élesztőt langyos cukros tejben megáztatjuk. Kevés lisztet keverünk hozzá, és kovászt készítünk. A megszitált langyos lisztet tálba tesszük, hozzáadjuk a megkelt kovászt, a cukrot, a sót, a tojást és a tej egy részét. Összekeverjük és kidagasztjuk, ha kell, akkor dagasztás közben még egy kis tejet teszünk hozzá. Ha a tészta hólyagosodni kezd, a zsír felét a tésztába dolgozzuk. Amikor a tészta a kezünktől és az edénytől elválik, igazítsuk cipő formára. Tetejét lisztezzük meg, takarjuk le, és langyos helyen kelesztjük meg. Amikor a tészta megkelt, borítsuk lisztezett gyúródeszkára. Könnyedén gyúrjuk át és pihentessük 10-15 percig. Nyújtófával kisujjnyira nyújtsuk ki, és négyzeteket vágjunk a tésztából. A négyzetek közepére tegyünk egy evőkanál tölteléket. A szemben levő sarkokat csípjük össze, rakjuk zsírozott tepsibe. Az egymás melletti oldalakat és a tetejét langyos zsírral kenjük meg. Kisujjnyi távolságra rakjuk, hogy a kelésnél legyen hely. 20 percig kelesztjük, majd tegyük meleg sütőbe, és süssük szép pirosra. A sütés befejezése előtt egy-két perccel kenjük meg cukros tejjel. Ha kivettük, takarjuk le ruhával, hogy puha maradjon.

Túrótöltelék készítése: 25 dkg túrót áttörünk, két tojássárgáját 5 evőkanál cukorral kikeverjük, csipetnyi sót, reszelt citromhéjat, a tojás keményre vert habját is hozzáadjuk. Óvatosan összekeverjük.

Lekváros bukta

1/2 kg liszt, 2 tojás, 3 dkg élesztő, 2 evőkanál cukor, 2 tojásnyi zsír, 3 dl tej, csipetnyi só, 1 bögre szilvalekvár. Az élesztőt 1 dl langyos, cukros tejben feloldjuk. A lisztet mély tálba tesszük, és a tejben feloldott élesztőt beleöntjük. Kevés liszttel kovászt készítünk. Liszttel megszórjuk, és 15-20 percig kelni hagyjuk. A megkelt kovászhoz adjuk a felvert tojást, a sót, a tejet. Összekeverjük, kidagasztjuk. Ha a tészta hólyagosodik, akkor adjuk hozzá a fele langyos zsírt, és tovább dagasztjuk, amíg az edénytől kezd elválni. A tésztát az edény oldalánál körbe lenyomogatjuk, kevés liszttel megszórjuk, ruhával letakarjuk, és meleg helyen 3/4 óráig kelni hagyjuk. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk, és könnyedén cipóra gyúrjuk. Hagyjuk így pár percig. Nyújtófával kisujjnyi vastagra sodorjuk. Kb. 8 cm-es kockákra vágjuk. Középre egy fél kanál szilvalekvárt teszünk, összegöngyölítjük, és zsírozott tepsibe rakjuk úgy, hogy a hajtás alulra kerüljön. A tetejét és az oldalát langyos zsírral bőségesen megkenjük. Ha a tepszi megtelt, langyos helyen kelesztjük duplájára és egyenes tűznél süssük meg. A tepsiből vagy ruhára, vagy deszkára borítjuk, és csak a tálalásnál szedjük szét. Ha jól bezsíroztuk a bukta oldalát, akkor könnyen szétszedhetjük. (Tölthetjük más lekvárral vagy dióval, mákkal is.)

Kelt rétes

1 kg liszt, 2 tojás, 20 dkg zsír, 1 pohár tejföl, 7-8 dl tej, 4 dkg élesztő, 3 evőkanál cukor, só.

A lisztet meglangyosítjuk, megszitáljuk, és mély tálba tesszük. Az élesztőt langyos cukros tejben elkeverjük, és a liszt közepére készített kis mélyedésbe öntjük. Kevés liszt hozzáadásával kovászt készítünk. A maradék langyos tejbe tesszük a cukrot, a sót és a zsírból egy tojásnyit. A tojást fölverjük, és a langyos tejben elkeverjük. Az egész anyagot a megkelt kovászhoz öntjük. Jól összekeverjük és megdagasztjuk. Dagasztás közben még adjunk hozzá egy-két kanál tejfölt, nagyon simára, de gyengébbre dagasszuk, mint más kelt tésztát. Ha már hólyagos, és az edény falától is kezd elválni, akkor öntsük lisztezett gyúródeszkára, és két-három cipóba gyúrjuk ki. Nyújtófával kicsit ellapítjuk, tetejüket langyos zsírral megkenjük, és meleg helyiségben letakarva pihentessük kb. 35-40 percig. A konyhaasztalra terítsünk vászonabroszt. Jól lisztezzük meg, és az egyik cipót kézfejükre véve tegyük az asztal közepére. Lisztes ujjakkal alányúlva húzogatva nyújtsuk ki. (Ha a tészta szakad és nem nyúlik, akkor hagyjuk még pihenni.) Ha már elég vékony a tészta, locsoljuk meg egyenesen langyos zsírral és pár kanál tejfőllel, szórjuk meg cukros mákkal vagy dióval, vagy túróval, vagy darával, és csavarjuk fel. Az abrosz hosszabbik felét felemeljük, és ennek segítségével a tésztát az asztal közepéig csavarjuk. A szemben lévő oldallal ugyanígy járunk el. Az asztal közepén a felcsavart tészta találkozzon. Zsírozott tepsibe rakjuk a megtöltött rétest. A tetejét langyos zsírral, kenőtollal kenjük le. Hagyjuk legalább fél óráig kelni. Ha megkelt a tepsiben a rétes, tegyük közepesen forró sütőbe, és egyenesen sütvé 20-25 perc alatt kész. A tepsiből deszkára borítjuk, visszafordítjuk, tiszta konyharuhával letakarjuk. Ha félig meghűlt, feldaraboljuk. Nagyon régi kelt tészta. Tölthetjük mákkal, dióval, túróval, darával.

Kelt réteshez töltelékek

30 dkg mák, 3-4 reszelt alma, 20 dkg cukor, 1 citrom reszelt héja.

A mákot ledaráljuk, cukorral, reszelt citromhéjjal összekeverjük, és a reszelt almával egyenletesen a rétesre szórjuk.

30 dkg darált dió, 25 dkg cukor, késhegynyi őrölt fahéj.

A darált diót a cukorral és a fahéjjal összekeverjük, és a rétesre szórjuk.

3 dl búzadara, 1 pohár tejföl, 5-6 evőkanál cukor, 2 tojás.

A búzadarát a tejfölből elkeverjük, a tojássárgáját a cukorral kikeverjük, a fehérjét kemény habnak verjük. A búzadarához adjuk a tojások sárgáját és jól összekeverjük. A habját óvatosan belekeverjük és a kinyújtott tésztára locsoljuk.

1 kg túró, csomag mazsola, 3 tojás, 20 dkg cukor, 1 citrom reszelt héja, só.

A túrót áttörjük, a tojássárgájával a cukrot kikeverjük, hozzáadjuk a reszelt citromhéjat, az áztatott mazsolát, és az áttört túróhoz keverjük. A tojásfehérjét kemény habba verjük, óvatosan a túróhoz keverjük, és a rétesre egyenletesen elszórjuk.

Kelt palacsinta (rakott palacsinta)

40 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 2 tojás, 3 evőkanál cukor, 5-6 dl tej, csipetnyi só, zsír a kisütéshez.

Másfél dl langyos, cukros tejet teszünk egy háromliteres fazékba, és belemorzsoljuk az élesztőt. Ha az élesztő kezd feljönni a tej tetejére, hozzáadjuk a felvert tojást, a sót és a lisztet. Fakanállal jól összekeverjük, a maradék tejet apránként hozzáadjuk, és híg palacsintatésztát készítünk. Meleg helyre tesszük az edényt, fedővel letakarjuk, 3/4 óráig kelni hagyjuk, és sütjük. A palacsintasütőbe egy bő evőkanál zsírt öntünk, fölforrósítjuk, és egy tejmerőkanál tésztát beleöntünk. A sütőt körbeforgatjuk, hogy a tészta egyenletesen szétfolyjon. Ha az alsó fele megsült, megfordítjuk, kevés zsírt még öntünk alá, és pirosra sütjük. Tányérra csúsztatjuk, és addig sütjük, míg a tésztából tart. Megtölthetjük külön-külön is, de jobb, ha rakva készítjük. Tölthetjük félbögrényi kakaós cukorral, dióval, mákkal, lekvárral, túróval.

A töltelékeket úgy készítjük el, mint az egyszerű palacsintához. A rakott palacsintát készíthetjük ugyanazon töltelékkel, de tölthetjük laponként más-más töltelékkel is. A felső lap mindig palacsintatészta legyen. A rakást lapos tűzálló tálba vagy tepsibe készítsük. Sütőben jól átforrósítjuk, és cikkekre vágva tálaljuk. A rakott palacsintát bevonhatjuk baracklekváros tojáshabbal. 2 tojásfehérjét kemény habba verünk, hozzáadunk 2 evőkanál cukrot és 2-3 kanál baracklekvárt, jól összekeverjük, és a rakott palacsintát bevonjuk vele. Villával kicsit meghúzogatójuk, és addig sütjük, amíg a hab pirulni kezd. A habos palacsintát forró vízbe mártott késsel vágjuk föl.

Darkedli (dorkelli)

40 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 2 tojás, 1/2 liter tej, 1-2 kanál olvasztott zsír, 3 evőkanál porcukor, kis bögre szilvalekvár, zsír a kisütéshez. ?

A langyos tej egy részét háromliteres fazékba tesszük. Az élesztőt belemorzsoljuk, elkeverjük egy kanál cukorral. Ha az élesztő feljön a tej tetejére, hozzáadjuk a tojássárgáját, a sót és a lisztet. Jól összekeverjük, hozzáadjuk apránként a tejet, és a langyos zsírt. Fakanállal kikeverjük. (Egészen gyenge tésztát kapunk.) Meleg fedővel letakarjuk, és meleg helyen kelesztjük 30 percig. Hozzáadjuk a keményre vert tojásfehérjét, amit óvatosan keverünk a megkelt tésztába. Hagyjuk még legalább 15 percig kelni. A tükörtőjásütőbe tegyünk egy kevés zsírt, forróítsuk föl és zsíros evőkanállal szaggassunk bele a tésztából. Kis fánkok kerekednek, lassan süssük, és egyszer forgassuk meg, hogy a közepük is jól átsüljön. Kettő közé szilvalekvárt teszünk és cukorral meghintve tálaljuk.

ZSÍRBAN SÜLT TÉSztÁK

Farsangi fánk

60 dkg liszt, 4 dkg élesztő, tojásnyi zsír, 3 tojás, 6 dl tej, 3 evőkanál cukor, csipetnyi só, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A lisztet megszitáljuk, és mélyebb tálba tesszük. 2 dl langyos tejben az élesztőt elkeverjük, adunk hozzá egy evőkanál cukrot, 2-3 evőkanál lisztet, és könnyű kovászt készítünk. A megszitált liszthez adjuk a megkelt kovászt, a cukorral felvert egy egész tojást és a két sárgáját, csipetnyi sót és annyi langyos tejet, hogy könnyen verhető tésztánk legyen. Fakanállal összekeverjük, és 20-25 percig verjük vagy dagasztjuk, míg szép hólyagos lesz. Közben hozzáadjuk a langyos zsírt, verjük nagyon simára, ha már nem tapad az edény oldalára, akkor kevés liszttel megszórjuk, tiszta melegített konyharuhával letakarjuk, és kelni hagyjuk. Ha a tészta duplájára kelt, kissé előmelegített gyúrotáblára öntsük ki. Könnyedén gyúrjuk meg, hogy szép sima felülete legyen. Takarjuk le, és hagyjuk pihenni 10 percig. Utána nyújtsuk ki hüvelykujjnyi vastagságúra, és lisztezett fánkszagatóval, vagy ennek hiányában vizespohárral szaggassuk ki. Rakjuk a lisztezett ruhára sorjába, takarjuk le, és még legalább 20 percet keljen. Közben a zsírt, vagy az olajat felmelegítjük. Ha elég forró a zsír vagy az olaj, elkezdhetjük a sütést. A tésztát, ha felvesszük, hüvelykujjunkkal egyik oldalát kicsit nyomjuk meg, és fordítva tegyük a zsírba. Fedővel letakarjuk, és ha a zsírban lévő fele megpirult, fordítsuk meg, és fedő nélkül bő zsírban süssük. Csak annyit tegyünk bele, hogy kényelmesen legyen helye a megnövekedett fánknak. A megsült fánkot lyukacsos lapátkanállal szedjük ki. Legjobb egy nagyobb tepsibe fehér zsírpapírt tenni, és arra rakni. A leesett széleket gyúrjuk össze, kelessük újra. Ki is szaggathatjuk, de kis perezeket is fonhatunk belőle. Ha megkelt, úgy süssük ki, mint a fánkot. Tálalásnál a fánkot szórjuk meg vaníliás porcukorral, és adjunk mellé sárgabarackízt vagy csipkebogyózt.

Forgácsfánk

50 dkg liszt, 4 tojássárgája, 3-4 evőkanál olvasztott zsír vagy vaj, 2 evőkanál rum, 3 dl bor, 2 evőkanál porcukor, késhegynyi szóda-bikarbóna, parányi só, 1-2 kanál tejföl, zsír a kisütéshez.
A megszitált lisztet a gyúródeszkára öntjük. Közepébe kis fészket csinálunk, beleuntjuk a tojások sárgáját, a sót, a porcukrot, a szóda-bikarbónát, a langyos zsírt, 1 kanál tejfölt, a rumot, és fehérborral sima tésztává gyúrjuk. Kettévesszük és két cipót formálunk belőle. Kicsit pihentetjük, és keshát vastagságúra nyújtjuk. Cifra metélővel (derelyevágó) 10-15 cm széles csíkokat vágunk, majd 10-12 cm-es ferde négyzetekre daraboljuk. A négyzetek közepét is bevágjuk. A nyíláson az egyik sarkát átfordítjuk, és úgy tesszük a forró zsírba. De vágjuk 2 cm széles szalagokra és egymáson áttéve, mintha masnit kötnénk, süthetjük ki. Egyszerre csak annyit tegyünk a zsírba, ami könnyen elfér benne. Nagyon gyorsan sül, ezért gyorsan fordítsuk meg, szűrőkanállal szedjük ki. Vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk.

Rózsafánk

35 dkg liszt, 3 tojás, 4 evőkanál porcukor, késhegynyi szóda-bikarbóna, 2-3 evőkanál tejföl, csipetnyi só, meggy- vagy cseresznyebefőtt, zsír vagy olaj a kisütéshez.
A megszitált lisztet gyúródeszkára tesszük. Közepébe egy kis mélyedést készítünk, és beleteszünk 2 egész tojást és egynek a sárgáját, a porcukrot, a szóda-bikarbónát, a sót, és a tejföllel összegyúrjuk. Nagyon jó) kidolgozzuk, kicsit pihentetjük, keshát vastagságúra kinyújtjuk. Nagy, recés szélű, három különböző méretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A legnagyobb lapocskát alulra tesszük, közepét kevés tojásfehérjével megkenjük, rátesszük a közép nagyságút, majd megkenés után a legkisebbet. De tehetünk egymásra kettő egyformát is. Ha összeraktuk, ujjunkkal a közepét megnyomjuk, a széleit bevagdossuk, és forró olajban pirosra sütjük. Egyszer megfordítjuk. Kiszedjük, lecsepegtetjük, vaníliás porcukorral megszórnak. A közepébe egy szem meggy- vagy cseresznyebefőttet teszünk és tálaljuk.

Kitolófánk

6 dl tej, 6 dl liszt, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 3 evőkanál cukor, 5 tojás, 10 dkg reszelt csokoládé vagy 3 dkg kakaó és 6 dkg porcukor, parányi só, zsír vagy olaj a kisütéshez. : g
A tejet főni tesszük, beledobunk egycsipetnyi sót, a 3 evőkanál cukrot, a szóda-bikarbónát, és folytonos keverés mellett a lisztet jól elkeverjük. A tűzről levesszük, és ha langyosra hűlt, hozzáadjuk a tojások sárgáját, jól kikeverjük, és a tojások felvert habját óvatosan hozzákeverjük. A zsírt vagy olajat közepes hőmérsékletűre hevítjük. A tésztát egy habzsákból vastag csillagszóval a zsírba nyomjuk. A kívánt hosszúságnál mindig elvágjuk, és pirosra sütjük. Lehet kanállal is a tésztát galuskaszerűen a zsírba szaggatni, de így nem olyan szép. Reszelt csokoládéba vagy kakaós cukorba forgatjuk, és forrón tálaljuk.

Szénafánk

A tésztához 2 tojás és 20 dkg liszt, pici tej, a krémjéhez: 2 tojás, 12 dkg cukor, 4 dkg liszt, 2,5 dl tej, késhegynyi vaníliás cukor, zsír a kisütéshez.
Először a krémet készítjük el. 3 tojásfehérjét, 12 dkg cukorral gőz fölött kemény habbá verünk. Ha a hab elkészült, félretesszük, és elkészítjük a sárga krémet. A tejet forni tesszük, a tojást a liszttel és kevés tejjel és a vaníliás cukorral simára keverjük, és a forrásban lévő tejhez öntjük, habverővel keverve sűrű krémmé főzzük. Forrón belekeverjük a habot és félretesszük.
Elkészítjük a szénafánk tésztáját. A lisztet gyúródeszkára tesszük. Egy egész tojással és egy tojássárgájával, pici tejjel a lisztből finom levestésztát gyúrunk. Vékonyra kisodorjuk. Felvágjuk olyan vékonyra, mint a cérnametéltet. A zsírt nem túl forróra fölhevítjük. A metéltből egy keveset a tenyerünkre teszünk, arra egy kávéskanál krémet, erre szintén egy kevés tésztát. Egy kicsit összenyomjuk, hogy gombóc formája legyen. (A tésztát nem szabad nagyon a krémbe nyomogatni.) A zsírban hirtelen átsütjük, nagyon gyorsan sül. Vigyázzunk, hogy meg ne égjen, és a krém puha maradjon. Forrón, kevés porcukorral lehintve tálaljuk.

Zsemlefánk

4 zsemle, 7 dl tej, 3 tojás, 4 evőkanál cukor, 4-5 evőkanál liszt, olaj vagy zsír a kisütéshez.
A zsemleket ujjnyi vastagságúra felszeleteljük. A tejben a cukrot elkeverjük. A tojásokat jól fölverjük, és a zsírt közepes forróságúra hevítjük. A zsemleszeleteket a cukros tejben megmártjuk. A lisztben, a felvert tojásban megforgatjuk, és a zsírban pirosra kisütjük. Bármilyen lekvárral tálalhatjuk. Nagyon gyorsan elkészíthető.

PALACSINTÁK

Palacsintatészta

30 dkg liszt, 2 tojás, 3-4 dl tej, csipetnyi só, zsír vagy olaj a sütéshez.
A tojást jól felverjük, és másfél literes fazékba öntjük. Kevés tejet öntünk hozzá, megsózzuk, és a lisztet beletesszük. Fakanállal jól kikeverjük. Fokozatosan öntjük hozzá a többi tejet, állandóan keverjük, hogy csomós ne legyen. A simára kevert nem túl sűrű tésztából vékony palacsintákat sütünk. A palacsintasütőbe egy lapos evőkanál zsírt öntünk, jól megforrósítjuk, és kis tejmerőkanál tésztát öntünk bele. A sütot kicsit mozgassuk, hogy a tészta egyenletesen elfolyjon, és ne ragadjon le. Ha az alsó fele rózsaszín, késsel megfordítjuk, a másik fele pillanatok alatt megsül. Tányérra csúsztatjuk, és folytatjuk a sütést, amíg az anyagból tart.
A palacsintát előző nap, vagy este is megsüthetjük. Egymásra rakva hideg helyen tartjuk. Ha megtöltöttük,

tepsibe, vagy tűzálló edénybe rakjuk, és húsz percre, letakarva a forró sütőben átsütjük. Ebből a mennyiségből kb. 20 db palacsinta lesz. Tölthetjük édesen, sósán és húsos töltelékkel.

Túrós palacsinta

20 dkg túró, 2 tojás, fél citrom reszelt héja, 4 evőkanál cukor, csipetnyi só, 2 evőkanál tejfel.
A tészta készítése: lásd a palacsintatészta készítése címen. A túróat átpasszírozzuk, a tojássárgáját cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a citrom reszelt héját, a sót, és a túróhoz adva jól kikeverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és óvatosan a túróhoz keverjük.
Az előzőleg elkészített palacsintákat megtöltjük, összecsavarjuk. Zsírozott tepsibe vagy tűzálló tálba tesszük. Két kanál tejföllel meglocsoljuk, és 10-15 percre forró sütőbe tesszük. Tálalásnál porcukorral meghintjük.

Lekváros palacsinta

Ugyanazon mennyiségű anyagból sütünk palacsintát, mint a palacsintatészta készítésénél láttuk. Minden palacsintához adjunk egy evőkanál bármilyen lekvárt, melyet a palacsintatészta elkenünk. Széleit behajtogatjuk, fölcsavarjuk, és forrón tálaljuk.

Almás palacsinta

Az előzőekben megadott mennyiségű anyagból palacsintatésztát készítünk. 4-5 almát megtisztítunk, lereszeljük, és a palacsintatészta keverékébe keverjük, és ugyanúgy megsütjük, mint a sima palacsintatésztát. Fahéjas cukorral meghintve, három sarokra hajtván tálaljuk.

Burgonyás palacsinta

30 dkg főtt burgonya, 20 dkg liszt, 2 egész tojás, 1/2 liter tej, késhegynyi só, 2 evőkanál porcukor, késhegynyi fahéj, zsír a kisütéshez.
A burgonyát burgonyanyomón áttörjük, hozzákeverjük a sót, a lisztet, a tojásokat, és a tej fokozatos hozzáadásával, sűrű palacsintatésztát készítünk. Ha nem elég híg, kevés tejjel hígíthatjuk. Ugyanúgy kisütjük, mint a sima palacsintatésztát. Fahéjas cukorral megszórva, három sarokra hajtván forrón tálaljuk.

Különleges gesztenyés palacsinta

1/4 kg gesztenyemassza (cukros), 1 teáskanál kakaó, 1 evőkanál rum, 1 evőkanál feketekávé.
A szokásos módon 20 db palacsintát sütünk. A gesztenyemasszát a rummal, a kakaóval, a feketekávéval összekeverjük, és a kisütött palacsintákat megtöltjük, fölcsavarjuk, tűzálló tálra rakjuk, 5-6 percre meleg sütőbe tesszük. Vaníliás porcukorral meghintjük, és melegen tálaljuk. Csokoládéöntettel is készíthetjük.
Csokoládés öntet készítése: 25 dkg porcukrot leöntünk 1 dl erős feketekávéval, egy evőkanál rumot, 2 dl tejet, majd 4 evőkanál kakaót adunk hozzá, és folytonos keverés mellett sűrűre főzzük. Ha langyosra hűlt, egy fél vaját adunk hozzá, és a palacsintákra öntjük. Esetleg külön is tálalhatjuk a palacsintákhoz.

Diós palacsinta

25 dkg darált dió, 15 dkg cukor, 1,5 dl tej és egy kevés vanília.
A szokásos módon 20 db palacsintát sütünk. A cukrot a vaníliás tejben felfőzzük, hozzáadjuk a darált diót, és sűrűre főzzük. Kihűtjük, és a palacsintákat megtöltjük. Felcsavarjuk, és forrón tálaljuk.
A mákos palacsintát ugyanígy készítjük, csak a darált dió helyett mákot használunk.

Bundázott almakarikák

4-5 alma, 3 evőkanál liszt, 2 tojás, 2 dl tej, 1 evőkanál cukor, 2 evőkanál porcukor, késhegynyi őrölt fahéj és zsír a kisütéshez.
Az almákat meghámozzuk, félujjnyi szeletekre vágjuk. Sűrű palacsintatésztát keverünk, az almakarikákat villára szúrva megmártjuk benne, és forró zsírban kisütjük. Fahéjas cukorral meghintve tálaljuk.

Bundázott bodzavirág

8 db tenyérnyi bodza virág, a tésztához ugyanaz, mint a bundázott almakarikákhoz.
|, A tisztára mosott lecsurgatott virágokat a palacsintatészta mártjuk, és forró zsírban kisütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Bundázott meggy

A palacsintatészta csomóba összekötött 3-4 szem meggyet mártunk és kisütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Káposztás palacsinta

30 dkg liszt, 2 tojás, 3-4 dl tej, késhegynyi só, olaj vagy zsír a kisütéshez, 1 kemény fej káposzta (60-70 dkg-os), tojásnyi zsír, késhegynyi őrölt bors és só.
A káposztát megtisztítjuk, lereszeljük, besózzuk, és pár percig a sóban állni hagyjuk. A zsírt megforrósítjuk, és egy késhegynyi cukrot teszünk bele. A káposztát jól kicsavarjuk, a zsírban világosra pirítjuk, megszórjuk az őrölt borssal, és kihűtjük. A szokásos módon palacsintatésztát készítünk. A sült káposztát belekeverjük, és

ugyanúgy sütjük ki, mint az egyéb palacsintát. Fölcsavarjuk, és forrón tálaljuk.

Sonkás palacsinta

30 dkg liszt, 2 tojás, 3-4 dl tej, késhegynyi só, olaj vagy zsír a kisütéshez, 1/4 kg főtt sonka vagy tarja, 4 evőkanál tejföl, 2 evőkanál olvasztott zsír, késhegynyi őrölt bors, 2 evőkanál reszelt sajt, 2 kemény tojás. A szokásos módon 20 db palacsintát sütünk. A sonkát vagy a tarját a kemény tojással ledaráljuk, megszórjuk borssal, és 2 evőkanál tejföllel összekeverjük. A palacsintákat a töltelékkel megtöltjük. Két oldalukat behajtjuk, fölcsavarjuk, és zsírozott tűzálló tálba rakjuk. Zsíros tejföllel meglocsoljuk, reszelt sajttal megszórjuk, és forró sütőben 10-15 percig sütjük. Forrón tálaljuk.

Velővel töltött palacsinta

30 dkg liszt, 2 tojás, 3-4 dl tej, csipetnyi só, olaj vagy zsír a ki-sütéshez. A töltelékhez: 15-20 dkg sertés- vagy borjúvelő, 1 kisebb fej vöröshagyma, tojásnyi zsír, 2 tojás, késhegynyi őrölt bors, 2 csomó petrezselyemzöld, 1 kávéskanál színes paprika, só.

A szokásos módon palacsintát készítünk. Elkészítjük a tölteléket. A velőt hideg vízbe áztatjuk fél óráig, lehártyázzuk, megmossuk és lecsurgatjuk és kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, megreszeljük, és a felhevített zsírba tesszük. Halványsárgára megpirítjuk, hozzákeverjük az apróra vágott velőt, megsózzuk, borsozzuk, 5-10 percig pirítjuk, megszórjuk a színes paprikával, az apróra vágott petrezselyemzölddel, és a fölvert tojásokat ráöntjük. Átkeverjük, csak addig sütjük, amíg a tojás éppen összeáll. Kihűtjük és a palacsintákat megtöltjük. Fölcsavarjuk, és tűzálló tálba vagy zománcos tepsibe rakjuk, tejföllel meglocsoljuk, sütőben jól megmelegítjük, de nem pirítjuk meg. Forrón tálaljuk.

Húsos palacsinta

30 dkg liszt, 2 tojás, 3-4 dl tej, csipetnyi só, olaj vagy zsír a kisütéshez. Töltelékhez: 1/2 kg húsból készült pörkölt, 3-4 evőkanál tejföl, késhegynyi őrölt bors, kevés só.

A szokásos módon palacsintát sütünk. A csont nélküli pörköltet ledaráljuk, két evőkanál tejföllel elkeverjük, és a palacsintákat megtöltjük. A két szélét behajtjuk és fölcsavarjuk. A visszamaradt pörkölt leben elkeverjük a maradék tejfölt, és a palacsintákat meglocsoljuk. Forró sütőben 6-7 percig sütjük.

SÓS SÜTEMÉNYEK

Sós rudak

60 dkg liszt, 25 dkg margarin, 2 dkg élesztő, 2 tojás, 3 dl tejföl, 1,5 dl tej, 1 kávéskanál cukor, 15 dkg reszelt sajt, 1 evőkanál só.

Az élesztőt a cukros tejben felfuttatjuk, a lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, hozzáadunk 1 tojást, sót, a megkelt élesztőt, és a tejföllel összegyúrjuk. Jól kidolgozzuk, vékonyra kinyújtjuk, tojással megkenjük, reszelt sajttal meghintjük. Derelyevágóval ujjnyi széles csíkokat vágunk, és a tepsibe rakjuk. Forró sütőben megsütjük. Sajt helyett sós köménymaggal is megszórhatjuk.

Sajtos rúd másképpen

35 dkg liszt, 25 dkg sajt, 1 csomag sütőpor, 1 kávéskanál só, 12 dkg vaj, késhegynyi színes paprika, 1 tojássárgája, 2 evőkanál tejföl.

A vajat habosra keverjük, 12 dkg reszelt sajtot, 35 dkg lisztet, 1 csomag sütőport (a lisztet a sütőporral összekeverjük), 1 tojássárgáját, 1-2 evőkanál tejfölt, 1 teáskanál sót adunk hozzá. Az egész anyagot egy tálban jól kigyúrjuk. Gyúródeszkán 1/2 cm vastagra kinyújtjuk, tojásfehérjével megkenjük, a maradék reszelt sajttal és a színes paprikával megszórjuk. Derelyevágóval vékony csíkokra vágjuk, tepsibe rakjuk, és nem túl forró sütőben megsütjük.

Sajtos tallér

70 dkg liszt, 20 dkg margarin, 20 dkg Hóvirág sajt, 2 tojás, 2 dl tejföl, 10 g sütőpor, 1 kávéskanál köménymag, 2 kávéskanál só.

A lisztben a sütőport elkeverjük, margarinnal összemorzsoljuk, hozzáadjuk a reszelt sajtot, a 2 tojást, a tejfölt, a sót és a köménymagot, az egészet jól összegyúrjuk, jól kidolgozzuk. Dió nagyságú gombócokká formáljuk, és gyengén olajozott forró ostyasütőben forró parázs vagy gázláng felett megsütjük. Nagyon kiadós, hosszú ideig eltartható sütemény.

Szódavizes ostya

1 kg liszt, 4 tojás, 25 dkg reszelt sajt, 2,5 dl étolaj, 20 g sütőpor, 1 evőkanál köménymag, 1 púpozott evőkanál só, szódavíz.

Egy kétliteres edénybe tesszük a lisztet, a sajtot, a tojást, a sütőport, a köménymagot, az étolajat, a sót, és annyi szódavizet engedünk hozzá, hogy jó sűrű palacsintatésztát kapjunk. A masszát simára kikeverjük. Az ostyasütőt felforrósítjuk, és szalonna szeletkével vagy étolajos ecsettel megkenjük. Egy kávéskanál masszát a forró ostyasütőre öntünk, és nagyon szárazra megsütjük. Az összenyomott ostyasütőt sütés közben egyszer megfordítjuk, hogy mind a két fele egyformán megsüljön.

Ezt a mennyiséget felezhetjük, vagy negyedelhetjük is, akkor is sok tésztánk lesz. Ha nagyon kiszáritottuk, sokáig eltartható.

POGÁCSÁK

Tepertős pogácsa

1/2 kg liszt, 1/2 kg zsíros darált tepertő, 2 dkg élesztő, 1 tojás, 1 dl tej, 2 dl tejföl, 1 teáskanál só, 1 teáskanál cukor.

A megszitált lisztet gyúrotáblára tesszük, és a darált tepertővel összemorzsoljuk. A cukros tejben az élesztőt megáztatjuk, ha az élesztő feljön a tej tetejére, akkor hozzáadjuk a liszthez, megsózzuk, a tojást beleütjük és annyi tejfölt adunk hozzá, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk. Ujjnyi vastagra kinyújtjuk, tetejét késsel megrácsoljuk, közepes nagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és zsírozott tepsibe tesszük. Tetejét tojással megkenjük. Egy órát hagyjuk kelni, és pirosra sütjük.

Leveles tepertős pogácsa

70 dkg liszt, 40 dkg zsíros tepertő, 4 dkg élesztő, 2 dl tej, 2,5 dl tejföl, 3 tojás, 1 evőkanál ecet, 2 tojásnyi zsír, 1 teáskanál cukor, 1 csapott evőkanál só.

A zsíros tepertőt ledaráljuk (ha nem elég zsíros, akkor tegyünk hozzá kéttojásnyi zsírt), hozzáadunk 20 dkg lisztet, 1 evőkanál ecetet, jól összegyúrjuk és téglalakúra formáljuk, hideg helyre tesszük. A tejben elkeverjük a cukrot, az élesztőt, ha az élesztő a tej tetejére jön, a maradék lisztet adjuk. Hozzáadjuk a tojások sárgáját, a sót, a tejfölt és hólyagosra dagasztjuk, mint a rétestésztát. A dagasztás után kigyúrjuk és letakarjuk. 10 percig pihentetjük, azután kinyújtjuk akkorára, hogy a tepertős tésztát be tudjuk csomagolni. Most a tésztát ismét kinyújtjuk, összehajtjuk, alulról fölfelé, fölülről lefelé, balról jobbra és vissza. Hideg helyre tesszük, 20 percig pihentetjük. Ismét kinyújtjuk, hajtogatjuk, pihentetjük. A harmadik nyújtás után a tetejét megrácsoljuk és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tetejüket tojással megkenjük. Vigyázzunk, hogy a tojás le ne csorogjon, mert akkor nem jön fel a tészta. Lehet azonnal is sütni, de ha pihentetjük, szebb lesz a pogácsánk.

Kukoricás tepertős pogácsa

40 dkg liszt, 30 dkg kukoricaliszt, 5 dkg élesztő, 40 dkg zsíros tepertő, 2 dl tej, 3 dl tejföl, 2 tojásnyi zsír, 4 tojás, 1 evőkanál só, 1 kávéskanál cukor, késhegynyi őrölt bors.

A langyos cukros tejben az élesztőt elkeverjük és felfuttatjuk. A kétféle lisztet összekeverjük, a tepertőt ledaráljuk. A lisztet hozzáadjuk a két tojássárgáját és egy egész tojást, a felfuttatott élesztőt, a sót, a borsot és a zsírt. Tejfőllel összegyúrjuk, jól kidolgozzuk, elnyújtjuk, és a darált tepertőt a tésztára kenjük. Fölcsavarjuk, mint a bejglit. A két végét úgy hajtjuk be, hogy az egyik fele felülre, a másik fele alulra kerüljön, 20 percet pihentetjük. Még kétszer megismételjük a nyújtást, fölcsavarást és pihentetést. Utolsó pihentetés után nyújtjuk ki, és késsel rácsoljuk meg. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, sós tojással megkenjük, tepsiben 1/2 óráig pihentetjük és megsütjük.

Babos pogácsa

1 kg liszt, 40 dkg lótt tarkabab, 40 dkg zsír, 5 dkg élesztő, 2 dl tejföl, 1 evőkanál só, csipetnyi őrölt bors, 5 dkg szójaliszt.

A főtt babot kihűtjük, húsdarálón ledaráljuk, hozzáadjuk a zsírt, tejfölt, sót, borsot, élesztőt és a szójalisztet. Az egészet összekeverjük egy edényben, és 15 percig pihentetjük. Ezután hozzágyúrjuk a lisztet, cipót formálunk belőle, ismét pihentetjük 15 percig. A megkelt tésztát ujjnyi vastagságúra kinyújtjuk. A tetejét mélyen bevagdossuk, közepes pogácsákat szaggatunk. Tetejüket tojással megkenjük, és egy szem főtt babbal díszíthetjük.

Sajtos pogácsa

70 dkg liszt, 20 dkg zsír, 3 dkg élesztő, 1,5 dl tej, 1 kávéskanál cukor, 1 evőkanál só, 1 tojás, 2,5 dl tejföl, 10 dkg reszelt sajt.

Az élesztőt, a cukrot a tejben elkeverjük. A zsírt a liszttel összemorzsoljuk, hozzáadjuk a megkelt élesztőt, a tojást, a sót, a tejfölt, és jól nyújtható tésztává dolgozzuk. Azonnal kinyújtjuk hüvelykujj vastagságúra, tetejét megrácsoljuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tojásfehérjével megkenjük, reszelt sajttal meghintjük. Tepsiben 1,5 órát pihentetjük, és forró sütőben megsütjük.

Vajas pogácsa

60 dkg liszt, 10 dkg zsír, 15 dkg vaj, 1 teáskanál só, 3 tojássárgája, 3 dkg élesztő, 1 dl tej, 2-3 dl tejföl.

A lisztet a zsírral elmorzsoljuk. A tejben a cukrot és az élesztőt elkeverjük. A liszttel elmorzsolts zsírhoz adjuk a sót és a tejben felfuttatott élesztőt, 2 tojássárgáját és annyi tejfölt, hogy rétestészta keménységű tésztánk legyen. Nagyon jól kidolgozzuk, cipóba formáljuk, lisztezett deszkán hagyjuk 20 percet pihenni. A vajat kikeverjük, a tésztát kinyújtjuk, és a vaj felét a tésztára kenjük. Felcsavarjuk, kétfelől behajtjuk, 20 percig pihentetjük, ismét kinyújtjuk, a vajat rákenjük, felcsavarjuk, ismét 20 percig pihentetjük. Utána kinyújtjuk, megrácsoljuk, kiszaggatjuk, sós tojásos tejfőllel megkenjük. Hús perc múlva forró sütőben megsütjük.

Köményes pogácsa

50 dkg liszt, 20 dkg zsír vagy 25 dkg margarin, 3 dkg élesztő, 1 kávéskanál cukor, 1 dl tej, 2 dl tejföl, 1 evőkanál só, 2 tojás, 1 tojássárgája, 1 csapott evőkanál kömény.

Az élesztőt a cukros, langyos tejben megáztatjuk. A lisztet a zsírral vagy margarinnal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tojást, a sót és a cukros tejben megfuttatott élesztőt. A tejfőllel az egészet összegyúrjuk, és nagyon jól kidolgozzuk. Fél órát pihenni hagyjuk, ujjnyi vastagra kinyújtjuk. Tetejét megrácsoljuk, apró pogácsákat

szaggatunk, tojással megkenjük, sós köménymaggal meghintjük. Tepsibe rakjuk, egy órát kelesztjük és megsütjük.

Kaszakőpogácsa (szódás pogácsa)

1/2 kg liszt, 1 tojás nagyságú zsír, 1 teáskanál szóda bikarbóna, 1 bögre aludttej, 1-2 evőkanál tejföl és só. A megszitált lisztet gyúródeszkára tesszük, a zsírral elmorzsoljuk. Közepébe mélyedést készítünk, beletesszük a szóda bikarbónát és a sót. Aludttejjel közepes keménységűre gyúrjuk. Kisodorjuk, és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tetejét villával megböködjük, sós tejföllel megkenjük, és pirosra sütjük. Zalában szegény ember pogácsája néven is ismerték. (A pogácsa, ha áll, nagyon kemény, azért is nevezték kaszakőpogácsának.)

Túrós pogácsa

40 dkg liszt, 40 dkg túró, 30 dkg zsír, 2 dkg élesztő, 1 mokkáskanál cukor, 2 tojás, 1 dl tej, 2-3 evőkanál tejföl és só.

A zsírt a liszttel és a túróval összemorzsoljuk. Hozzáadjuk a cukros tejben feloldott élesztőt, sót, tojást, jól összegyúrjuk, ha nem elég gyenge, akkor egy-két kanál tejfölt adunk hozzá, és jól kidolgozzuk. Kinyújtjuk és alulról fölfelé, felülről lefelé, jobbról balra, balról jobbra hajtogatjuk, ezt egymásután kétszer végezzük pihentetés nélkül. Kinyújtjuk, a tetejét megrácsoljuk, és apró pogácsákat szaggatunk. Tojással megkenjük, fél órát pihentetjük, és forró sütőben megsütjük.

Ugyanezt a pogácsát készíthetjük élesztő nélkül is, de akkor 10 dkg zsírral többet vegyünk, és nem kell pihentetni, csak hajtogatni. Tehetünk a tetejére reszelt sajtot is, így még finomabb.

Burgonyás túrós pogácsa

5 közepes nagyságú burgonya, 35 dkg liszt, 15 dkg túró, 35 dkg vaj vagy margarin, 1 tojás, 1 kávéskanál só, 1 kávéskanál köménymag.

A burgonyát megmossuk, héjában megsütjük, megtisztítjuk, burgonyanyomón áttörjük, és langyosra hűtjük. Hozzáadjuk az áttört túrot, a vajjal összemorzsolta lisztet, megsózzuk, és az egészet jól összegyúrjuk. Egymás után kétszer hajtogatjuk. Két órát pihentetjük. Hüvelykujjnyi vastagságúra kisodorjuk, kisebb szaggatóval kiszaggatjuk, tojással megkenjük, sós köménymaggal meghintjük, és nem túl forró sütőben megsütjük. (Lehet vékonyra is nyújtani és különböző mintájú szaggatókkal kiszaggatni, megkenni, köménymaggal megszórni.)

Burgonyás pogácsa

75 dkg liszt, 15 dkg zsír, 25 dkg főtt áttört burgonya, 3 dkg élesztő, 1 bögre tej, 1 kávéskanál cukor, 1 evőkanál só, 1 tojás.

A lisztet a zsírral elmorzsoljuk, hozzáadjuk a langyos főtt, és áttört burgonyát, a sót és a tojássárgáját, valamint a cukros tejben feloldott élesztőt. Az egészet összekeverjük, a tejet apránként hozzáadva kidolgozzuk. Cipót formálunk belőle, letakarjuk, egy órát kelni hagyjuk, hüvelykujjnyira kinyújtjuk, tetejét bevagdossuk és kiszaggatjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk, két órát pihentetjük, tojással megkenjük, és forró sütőben megsütjük.

Vajas burgonyás pogácsa

25 dkg főtt burgonya, 25 dkg liszt, 25 dkg vaj vagy margarin, 1 tojás, 2 evőkanál só.

A burgonyát áttörjük, ha kihűlt a liszttel, vajjal, tojással, sóval összegyúrjuk. Jól kidolgozzuk, kétszer egymás után vékonyra kinyújtjuk és hajtogatjuk (mint a túrós pogácsa receptben). Hideg helyre tesszük. 4-5 órát pihentetjük, de legjobb, ha este készítjük el. Tetejüket késsel bevagdossuk, kisebb pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, vékonyan zsírozott tepsibe rakjuk, tojással megkenjük és megsütjük.

Diós laska (lapos pogácsa)

1/2 kg liszt, 20 dkg margarin vagy vaj, fél marék vágott dió, 1 pohár tejföl, 1 teáskanál só, 1 tojássárgája.

A lisztet gyúródeszkára tesszük, margarinnal vagy vajjal összemorzsoljuk, a diót késsel apróra vágjuk és a liszthez adjuk, megsózzuk, a tojás sárgával és a tejföllel közepes keménységű tésztát gyúrunk. (Ha a tészta kemény lenne, egy-két kanál tejföllel vagy aludttejjel gyengíthetjük.) A tésztából nagyobb tojás nagyságú gombócokat formálunk. A gombócokat fél kisujjnyi vastagságú kerek lapocskákra (laskává) sodorjuk. Tetejüket villával megszurkáljuk, vékonyan zsírozott tepsibe rakjuk, és forró sütőben megsütjük.

Túrós laska (lapos pogácsa)

1/2 kg liszt, 20 dkg túró, 3 tojás nagyságú zsír, 1 tojás, 1 teáskanál só, 1 bögre aludttej.

A lisztet a zsírral összemorzsoljuk. A túrot szétmorzsoljuk, és a liszthez keverjük. Hozzáadjuk a tojást, a sót, és az aludttejjel közepes keménységű tésztát gyúrunk. A tésztából nagyobb tojás nagyságú gombócokat formálunk, sodrófával a gombócokból kis kerek lapocskákat sodorunk. Gyengén zsírozott tepsibe rakjuk, tetejét villával megszurkáljuk, és forró sütőben megsütjük.

HÁJAS TÉSztÁK

Hájas pogácsa

50 dkg liszt, 25 dkg háj, 2 evőkanál tejföl, 2 tojás, 1 kávéskanál cukor, késhegynyi só, 2 dkg élesztő, 1 dl

langyos tej.

A háj előkészítése: A haját mielőtt felhasználnánk, tegyük 1-2 órára hideg vízbe. Utána szárazra töröljük, és a hártájából kiszedjük. Egy evőkanál ecetet adunk hozzá, és addig gyúrjuk, míg zsírszerű nem lesz. (A közben található hártadarabokat szedjük ki.) A haját az áztatás után ledarálhatjuk, de akkor is meg kell gyúrni, mert különben darabos lesz. A liszthez adjuk a tojást, tejfölt, sót, a cukros tejben felfuttatott élesztőt és egy diónyi héjat, az egészet jól összegyúrjuk, nagyon alaposan kidolgozzuk. Lisztezett gyúrotáblán 25-30 percig pihentetjük. Kisodorjuk, és a haját rákenjük. Felcsavarjuk, a tésztát kicsit nyújtóféval meglapítjuk, és a két végét visszahajtjuk, az egyiket alul, a másikat felül. Ezt az eljárást, még kétszer 20-20 perces pihentetés után megismételjük. A harmadik nyújtás után közepesen nagy szaggatóval kiszaggatjuk. Tetejét bevagdossuk, és tojással megkenjük. Forró sütőben megsütjük. Ugyanezt a tésztát, ha fél centi vastagra nyújtjuk és 8-10 cm-es kockákra felvágjuk, dióval vagy lekvárral tölthetjük, és kis kifliket formálhatunk belőle. Sütés után porcukorral meghintve tálalható.

Hájas kráfli

75 dkg liszt, 50 dkg háj, 2 tojássárgája, késhegynyi szódobikarbóna, csipetnyi só, 2-3 dl fehérbor, 1 kupa pálinka (3 cl).

A megszitált lisztet a gyúródeszkára öntjük, és négyfelé osztjuk. Egy részével a kigyúrt haját összedolgozzuk, téglalap alakúra formázzuk, és hideg helyre tesszük. A maradék liszthez hozzáadjuk a tojássárgáját, 1 diónyi haját, a szódobikarbónát, a pálinkát, egy parányi sót és annyi fehérbort, hogy könnyen gyúrható, rétestészta keménységű tésztánk legyen. Nagyon simára kidolgozzuk, amíg a tészta hólyagokat nem vet. Lisztezett deszkán kinyújtjuk, és a lisztes haját belecsonagoljuk úgy, hogy a tészta mindenütt fedje a haját. Nyújtóféval elnyújtjuk, és hajtogatjuk alulról felfelé, felülről lefelé, jobbról balra, balról jobbra. Hideg helyre tesszük, és 20 percig pihentetjük. Ezt az eljárást még kétszer megismételjük. A harmadik nyújtásnál már kinyújtjuk ujjnyi vastagra, és izzó késsel 8-10 cm-es téglalap alakúra vágjuk. Közepükre egy késhegynyi kemény lekvárt teszünk. Kicsit összehajtjuk, de ne nyomjuk meg, és úgy rakjuk, hogy a tészták vágott felükkel egyféle álljanak. Forró sütőben megsütjük. Melegen porcukorral meghintjük. Hidegen, melegen fogyasztható, és nagyon sokáig eláll.

Hájas keksz

1/2 liter liszt, 15 dkg kigyúrt háj, 1 tojás és 1 tojássárgája, 6 dkg \ cukor, 1/4 tasak sütőpor (5 gramm), 1 evőkanál tejföl, 5 dkg darabos dióbél

A lisztet a hájjal összegyúrjuk, hozzátesszük az egész tojást, a tojássárgáját, a cukrot, a sütőport és a tejfölt. Az egészet jól összegyúrjuk, simára kidolgozzuk, kinyújtjuk fél centiméter vastagra. Különböző formájú szaggatókkal kiszaggatjuk. Felvert tojásfehérjével megkenjük, darabos dióval megszórjuk és megsütjük. Nagyon sokáig eláll.

Hájas krémes

30 dkg tiszt, 25 dkg kigyúrt háj, 1 tojássárgája, csipetnyi só, 1,5 dl langyos víz, 1 kávéskanál ecet.

A krémhez: 8,5 dl víz, 40 dkg cukor, 2 csomag vaníliás cukor, 2 csomag vaníliapuding-por, 1 tetejesevőkanál liszt, 8 tojásfehérje.

A haját 13 dkg liszttel összegyúrjuk, és hideg helyre tesszük. A lisztet, a tojássárgáját, a csipetnyi sót 1,5 dl langyos vízzel és a kávéskanál ecettel összegyúrjuk. Alaposan kidolgozzuk rétestészta keménységűre. Gyengén lisztezett gyúrotáblán akkorára nyújtjuk, hogy a haját betakarja (nagyon kevés lisztet használjunk). Elnyújtjuk és a hájas tésztáknál leírt módon hajtogatjuk, 20-20 perces pihenőkkel. Utolsó nyújtásnál tepsinagyságúnál valamivel nagyobbra nyújtjuk, lisztezett tepsinagyságúnál teszük és azon sütjük. Villával megszurkáljuk, aranyárára sütjük, jól kiszáritjuk. (A két lapot külön-külön sütjük meg.) Elkészítjük a krémet: 7 dl vizet 20 dkg cukorral és a vaníliás cukorral összeforraljuk. Két csomag vaníliapuding-por 1 evőkanál liszttel és 1,5 dl vízzel simára keverünk, a sziruphoz öntjük, és folytonos keveréssel sűrűre főzzük. 8 tojásfehérjét 20 dkg cukorral kemény habnak verünk, és óvatosan a forró masszához keverjük. Pár perces laza keverés mellett még főzzük. Tűzről levéve az egyik megsült lapra kenjük. Kicsit hagyjuk a krémet hűlni. A másik lapot kockákra vágjuk, és széles pengéjű késsel a krém tetejére sorba rakjuk. Vízbe mártott késsel a krémet a kockák mentén föl vágjuk. Vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk.

Hájas rétes

75 dkg liszt, 50 dkg háj, 2 tojás sárga, késhegynyi szódobikarbóna, csipetnyi só, 2 dl fehérbor, 1 kupa (3 cl) pálinka.

A tészta elkészítése ugyanaz, mint a hájas kráflié. A tésztát keshát vastagságúra nyújtjuk. Tepsinagyságúnál 20 cm széles csíkokat vágunk. A tésztacsíkokat zsemlemorzssával vagy őrölt dióval megszórjuk, és a réteseknél leírt módon elkészített almatöltelékkel megtöltjük. A tésztalapokat mindkét oldalon a töltelékre hajtjuk, hogy az oldalak egymást fedjék. A vágási felületet tojással megkenjük, hogy sütés közben szét ne nyíljanak. Az egész tésztafelületet tojással megkenjük, a megmaradt tésztából 1 cm széles szalagokat vágunk, és az összehajtás felületére hullámos vonalban ráhelyezzük. A csíkokat vágatjuk derelye-vágóval is, így mutatósabb. A tésztát forró sütőben sütjük, ferdén felszeletelve, cukorral meghintve, melegen tálaljuk. Ebből a mennyiségből kb. 6 rúd rétes készíthető. Minden rudat akár másféle töltelékkel is tölthetjük. (Lehet cseresznye, meggy, túró, mák, dió, káposzta is a töltelék.)

RÉTESTÉSZTÁK

Rétestészta készítése

50 dkg liszt (finom rétesliszt), 1 tojás, 2 evőkanál olvasztott, de nem forró zsír, 4 dl langyos víz, csipetnyi só. A lisztet a gyúrótáblára öntjük, középebe kis mélyedést készítünk, beleöntjük a langyos zsírt, csipetnyi sót, a tojást, és a langyos vízzel puha, kissé lágy tésztát gyúrunk. A gyúrótáblához csapkodva nagyon jól kidolgozzuk, egészen simára. Akkor jó a tészta, ha nem szakad, ha feljön a tábláról, ha sima és kis hólyagokat vet. Az egész tészta tömeget tegyük tálba, kevés lisztet szórjunk alá. A gyúrás helyét teljesen kaparjuk fel egy késsel, de ezt már ne tegyük a rétestészta közé. Kezünkről is morzsoljuk, vagy mossuk le a tésztát. A gyúrótáblát szórjuk meg liszttel, a tésztát tegyük vissza, vágjuk három részre, és alaposan gyúrjuk ki kis cipókra. Lisztet alátéve nyújtófával kicsit lapítsuk el, olvasztott zsírral kenjük meg. Télen melegített lábasokkal takarjuk le 15-20 percre. Nyáron elég egy konyharuhával letakarni. Egy nagyobb konyhaasztalt takarjunk le abrosszal, szórjuk meg liszttel. A tésztát kézfejünkre emelve azon nyújtogatva tegyük az asztal közepére. Mindig lisztes kézzel, ujjainkkal alányúlva, az asztal mellett körbe járva húzzuk a tésztát az asztal széléig, hogy az teljesen betakarja az asztalt. A tésztának hártvavékonynak kell lenni. A lecsüngő széleket szakítsuk, vagy késsel vágjuk le. A két nyújtás utáni széleket összegyúrjuk cipóvá, ha kell egy-két csepp vizet adhatunk hozzá. Jól kigyúrjuk, kicsit meglapítjuk, lezsírozzuk és félretesszük. Később éppúgy kinyújthatjuk, mint az előbbieket. A kinyújtott tésztának egy sarkát kicsit emeljük meg, hogy az abrosz és a tészta közé levegő menjen, és hagyjuk szikkadni rövid ideig. Száraz ne legyen a tészta, mert akkor törik. Langyos zsírral és tejjel egyenletesen meglocsoljuk, és az előre elkészített töltelékkel megtöltjük. A töltést többféle módon is végezhetjük. Megszórhatjuk töltelékkel az egész tésztát, vagy csak feléig, vagy csak harmadáig a tölteléktől függően. Az abrosz két végét hosszában megfogjuk, és ennek segítségével a rétest felcsavarjuk. Csavarhatjuk a rétest úgy is, hogy csak egyik feléről csavarjuk föl egyenes szép rudakká, nem túl szorosra az egészet. A lágyabb töltelékkel készült réteseknél jobb, ha a rétest mindkét oldalról a tészta közepéig csavarjuk, mert így vékonyabb rudakat kapunk, és könnyebben átsül. A fölcsavart rudakat tepsi hosszára elvágjuk. Az elvágott rudakat kizsírozott tepsibe óvatosan beemeljük, nem túl szorosan egymás mellé helyezzük. Tetejét olvasztott zsírba mártott kenőtollal kenjük meg. Vannak rétesek, amelyeknek a tetejét tejjel is meglocsoljuk. Lehetőleg forró sütőben süssük, a tüzet később mérsékeljük attól függően, hogy milyen vastagon töltöttük. A megsült rétest a tepsi ben feldaraboljuk, és melegen tálaljuk.

TÖLTÉLEK KÉSZÍTÉSE

Tökös-mákos rétes

1 nagyobb főzőtök (kb. 2-3 kg), 40 dkg mák, 30 dkg cukor, 25 dkg zsír (3-4 tojásnyi), 1/2 liter tejföl, 1 tojássárgája, pici só.

A tököt meghámozzuk, magvas részét kiszedjük, megmossuk, tiszta konyharuhával megtoroljuk, és tökgyalun legyaluljuk. Nagyon gyengén megsózzuk, összekeverjük, és egy ritka szövésű vászonzacskóba töltjük. Jó szorosan bekötjük, és egy követ teszünk rá, vagy más nehézsúlyt. A levét kipréseljük, felhasználás előtt legalább 2 órával. Ha a tök kész, lecsepegett, keverjük össze a darált cukros mákkal, és szórjuk rá a zsírral meglocsolt tésztának teljes felületére. A tejjelben elkeverjük a tojássárgáját, és a tejjel is gyengén meglocsoljuk. A tésztát mindkét oldalról felcsavarjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk, tetejét zsírral és tejjel meglocsoljuk, és pirosra sütjük.

Tökös-túrós rétes

1 főzőtök (2-3 kg), 1 kg túró, 3 tojás, 30 dkg cukor, 1/2 liter tejföl, 2-3 tojásnyi zsír és só.

A tököt ugyanúgy készítjük el, mint a tökös-mákos töltésnél. A túrot nagyon jól elmorzsoljuk, vagy átpasszírozzuk. A tojást fölverjük, hozzáadjuk a cukrot, és a túróval összekeverjük. A kipréselt tökkel egyenletesen elkeverjük a túrot és a kinyújtott zsírozott tésztára, a teljes felületére egyenletesen ráhintjük, tejjel meglocsoljuk. Ebből a mennyiségből két kinyújtott tésztát tölthetünk meg. A rétestésztát két oldalról fölcsavarjuk, zsírozott tepsibe rakjuk, és a tetejét zsírral és tejjel meglocsoljuk.

Kerékrépás rétes

6-7 db kerékrépa (közepes nagyságú, friss), 1 liter tej, 1 bögre tejföl, 1 tojás, 1 bögre cukor, 1 bögre búzadara, 2 tojásnyi zsír, só.

A répát meghámozzuk, a közepét mélyen kivágjuk, megmossuk, és tökgyalun legyaluljuk, 10-12 percre hideg vízbe tesszük. A vízből kiszedjük, szitán lecsurgatjuk. A tejet forni tesszük, a cukrot és a sót beletesszük. Ha a tej forró, a lecsurgatott répát beletesszük, 8-10 percig főzzük, ismét szitára tesszük és jól lecsurgatjuk. Többször megforgatjuk, hogy lé ne maradjon benne. A tejjelben a tojást elkeverjük, a zsírozott tésztát búzadarával megszórjuk, utána a főtt répát rászórjuk a kinyújtott tészta teljes felületére. Tojásos tejjel meglocsoljuk és két oldalról fölcsavarjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk. Tetejét zsírral és tejjel meglocsoljuk. Forró sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor porcukorral meghintjük. Nagyon régi vasi parasztrétes.

Tocsogós, túrós rétes

1 kg túró, 3 tojás, 1 citrom reszelt héja, 15-20 dkg cukor, 3-4 tojásnyi zsír, 1/2 liter tejföl és egy csipetnyi só. A túrot szétmorzsoljuk. A tojást fehérjével együtt felverjük és hozzáadjuk a reszelt citromhéjat, a cukrot, a sót, 2 evőkanál tejjel, és a túróval összekeverjük. A kinyújtott, megszírozott rétestésztát tejjel bőven

meglocsoljuk, és a túró az egész tésztára szórjuk. A tésztát két oldalról fölcavarjuk, zsírozott tepsibe rakjuk, langyos zsírral és tejjel jól meglocsoljuk, és pirosra sütjük. Régen ezt a rétest kemencében sütötték, és azért nevezték tocsogós rétesnek, mert a tejjel valóval tocsogott. Cukrot keveset használunk hozzá.

Babos rétes

1 liter fejtett bab, késhegynyi őrölt bors, csipetnyi só, 3 dl tejföl, 3 tojás, 1/2 bögre búzadara, 30 dkg zsír. A kifejtett babot puhára főzzük, 10 dkg zsírral leforrázzuk, sóval, borssal ízesítjük. A tejjel a tojássárgájával, a búzadarával és a csipetnyi sóval összekeverjük, kicsit állni hagyjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és a tejjelös masszához keverjük. A kinyújtott és zsírral meglocsolt rétestésztára elosztjuk a tejjelös töltelék, erre egyenletesen rászórjuk a babszóróanyagot. A tésztát az abrosz segítségével egy oldalról felcsavarjuk. Zsírozott tepsibe tesszük, zsírral és tejjel lekenjük és megsütjük.

Túrós rétes

1 kg túró, 4 tojás, 30 dkg cukor, 1 citrom reszelt héja, 1/2 liter tejföl, 2-3 tojásnyi zsír, só, 1 bögre búzadara (kb. 20 dkg), 10 dkg vaníliás porcukor. A túró átöröljük, a tojássárgáját a cukorral kikeverjük és a reszelt citromhéjával, a csipetnyi sóval együtt a túróhoz adjuk. A tojásfehérjét kemény habnak verjük, és a túróhoz óvatosan hozzákeverjük. A kinyújtott rétestésztát langyos zsírral jól meglocsoljuk, 1/3 részén megszórjuk a búzadarával, és a túró egyenletesen a darára szórjuk. A tejjel az egész tésztát meglocsoljuk, az abrosz segítségével a rétest a tölték felőli oldalról felcsavarjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk, tetejét zsírral és tejjel meglocsoljuk, és aranyárára sütjük. Tálaláskor vaníliás porcukorral szórjuk meg. Rézsütösen szeleteljük és vigyázzunk, hogy össze ne törjön.

Almás rétes

2 kg alma, 2-3 tojásnyi zsír, 2 bögre zsemlemorzsza, 20 dkg cukor, 1 kávéskanál őrölt fahéj, fél marék őrölt dió. Az almát meghámozzuk, megreszeljük, dióval és a fahéjas cukorral összekeverjük. A kinyújtott és zsírral meglocsolt rétestésztát morzsával az egész felületén megszórjuk. Az almát a közepéig terítjük, a tölték felőli oldalán kezdve, egy oldalról felcsavarjuk. Zsírozott tepsibe tesszük, langyos zsírral meglocsoljuk és pirosra sütjük. Sütés közben, amikor a rétes kezd pirosodni, vegyük ki, és újra kenjük meg zsírral, akkor nagyon zizegős lesz a rétesünk. Porcukorral lehintve tálaljuk.

Cseresznyés rétes

2 kg kimagozott cseresznye, 30-40 dkg zsemlemorzsza, 30 dkg cukor, 1 teáskanál őrölt fahéj, 3 tojásnyi zsír. A megsikkadt rétestészta egész területét zsírral meglocsoljuk, zsemlemorzsával megszórjuk, a tészta felét cseresznyével egyenletesen beszórjuk, rászórjuk a fahéjjal elkevert cukrot. A rétest a töltékes felén megkezdve egy oldalról felcsavarjuk. Vékonyan zsírozott tepsibe rakjuk. Tetejét langyos zsírba mártott kenőtollal meglocsoljuk. Forró sütőben megsütjük, sütés közben zsírral még egyszer lekenjük. A megsült rétest rézsütös szeletekre vágjuk, porcukorral meghintve tálaljuk. A meggyes rétest ugyanígy készítjük, csak kissé jobban kell cukrozni.

Káposztás rétes

1 nagyobb fej káposzta (kb. 1 kg), 3-4 tojásnyi zsír, 1/2 evőkanál só, 1 evőkanál cukor, 1 bögre tisztított dió, késhegynyi őrölt bors. A káposztát megtisztítjuk, torzsáját kivágjuk, káposztareszelőn lereszeljük, megsózzuk. 1 tojásnyi zsírt egy nagyobb lábosban felhevítünk, és a cukrot aranyárára pirítjuk benne. A káposztát a sóból kinyomkodjuk és a zsírba tesszük, elkeverjük és szép barnára pirítjuk. A káposztát kihűtjük. A kinyújtott rétestésztát egész felületén zsírral meglocsoljuk, darált dióval megszórjuk. A káposztát a tészta harmadáig egyenletesen elosztjuk. (Ha a káposztás rétest édesen szeretjük, akkor a diót keverjük össze cukorral, és úgy szórjuk a tésztára.) A tésztát fölcavarjuk, tepsibe tesszük, langyos zsírral lekenjük és pirosra sütjük. Ha csak sósán akarjuk készíteni, akkor diót nem használunk, hanem a káposztát őrölt borssal ízesíthetjük.

Mákos rétes

50 dkg mák, 50 dkg cukor, 6-7 alma, citromhéj. A darált mákot a cukorral összekeverjük, hozzákeverjük a reszelt citromhéjat, a reszelt almát, és a kinyújtott zsírozott réteslapra egyenletesen elosztjuk. Az abrosz segítségével egy oldalra felcsavarjuk. Zsírozott tepsibe tesszük, tetejét zsírral meglocsoljuk és megsütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Diós-szilvás rétes

50 dkg darált dió, 1,5 kg kimagozott szilva, 30 dkg cukor, 1 evőkanál őrölt fahéj, 2 tojásnyi zsír. A kimagozott szilvát negyedekre vágjuk, a dió és a cukor felével összekeverjük. A kizsírozott rétestésztára a dió másik felét rászórjuk. A dióval kevert szilvát a tészta felére egyenletesen elterítjük, hogy ne legyen túl vastag. Rászórjuk a fahéjas cukrot és egy oldalról fölcavarjuk, tetejét langyos zsírral megkenjük, kisütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Tepertős parasztrétes

3/4 kg tepertő, 1/2 liter tejföl, tojásnyi zsír, 1 lapos evőkanál só.

A kinyújtott, zsírozott rétestésztára rászórjuk a késsel megaprított tepertőt. A tejfölt kicsit jobban megsózzuk, a tésztát jól meglocsoljuk, és vékony rúddá csavarjuk. A tepsit vékonyán kizsírozzuk és a tésztát nem vágjuk el, hanem csigavonalba összehajtjuk, és tepsibe tesszük. Zsírral, tejjel meglocsoljuk, és ropogós pirosra sütjük. Ha megsült, feldaraboljuk és tálaljuk.

Parasztrétes másképpen

1/2 liter tejföl, 2 tojásnyi zsír, 4 tojás, 1 lapos evőkanál só.

A tojásokat felverjük, és a tejjel sával együtt elkeverjük. A zsírozott, kinyújtott rétestésztát a tojásos tejjel meglocsoljuk. Vékony rúddá felcsavarjuk, nem vágjuk el, hanem a kizsírozott tepsibe, egyik oldalán kezdve hajtú alakba hajtogatva tesszük. A rudakat egymás mellé lazán rakjuk. Tetejét bőségesen locsoljuk meg zsírral és tojásos tejjel. Forró sütőben ropogós pirosra sütjük.

A parasztréteseket általában a rétestészták leszedett széléből, ismételten feldolgozva, zsírosabban készítjük, ezért nagyon laktatóak. A tepsibe elhelyezett réteseket két napig is el lehet tartani, mert a töltelékétől a tészta nem ázik el.

Zalai túrós bélés

50 dkg túró, 25 dkg cukor, 4 tojás, 2 dl tejföl, 2 evőkanál vaníliás cukor, fél marék mazsola, fél citrom reszelt héja, 3 evőkanál búzadara, 4 tojásnyi zsír, csipetnyi só.

Rétestésztát készítünk a már ismert módon. A kidolgozott rétestésztát 10-12 db nagyobb tojás nagyságú cipóra gyúrjuk. Szokásos ideig pihentetjük. A cipókat tepsinagyságúra kinyújtjuk, és a kizsírozott tepsibe tesszük. A lapot langyos zsírral meglocsoljuk, erre helyezük a következő lapot. Így helyezük el a tészta felét. Elkészítjük a töltelékét. A túrot áttörjük, a tojás sárgákat a cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a tejfölt, a mazsolát, a citrom reszelt héját, az áttört túrot és a csipetnyi sót. Az egészet jól összekeverjük. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, és a túróval elvegyítjük. A búzadarát a tepsiben lévő zsírozott tésztalapra szórjuk. A töltelékét a darával megszórt tésztára simítjuk. A meglévő cipókat kinyújtjuk, és egymás után zsírral meglocsolva a túrotöltelékre rakjuk. A tetejét zsírral meglocsoljuk. Forró sütőben lassan pirosra sütjük. Kicsit hagyjuk szikkadni, utána éles késsel kockákra vágjuk, vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk. Úgy is készíthetjük a túrós bélest, hogy a töltelék alá több, a töltelék fölé kevesebb lapot rakunk. A töltelékét készíthetjük cukor nélkül, apróra vágott kaporral és sóval ízesítve.

MÉZES SÜTEMÉNYEK

Mézestekercs

6 tojás, 6 evőkanál cukor, 1,5 dl méz, 1,5 kávéskanál szódadikarbóna, 10,5 evőkanál liszt, fél marék darált dió. A tojások sárgáját a cukorral, a mézzel, a szódadikarbónával nagyon jól kikeverjük, hozzáadjuk a lisztet, a tojásfehérje kemény habját, az őrölt diót, és az egész masszát könnyedén összekeverjük. Zsírozott, lisztezett tepsiben, nem túl forró sütőben sütjük. Enyhén lisztezett zsírpapírra borítjuk és főcsavarjuk. Ha kihült, diókrémmel megtöltjük.

Rakott mézeslapok

A piskótához: 6 tojás, 6 evőkanál cukor, 6 evőkanál liszt. A lapokhoz: 40 dkg liszt, 15 dkg cukor, 3 dkg zsír, 8 evőkanál tej, 3 evőkanál méz, 1 kávéskanál szódadikarbóna, 1 tojás, késhegynyi őrölt fahéj. A krém: 4 dl tej, 4 evőkanál liszt, 20 dkg cukor, 25 dkg vaj. A máz: 2 tojássárgája, 4 evőkanál cukor, diónyi vaj.

A 6 tojásból, 6 evőkanál cukorból, 6 evőkanál lisztből a szokásos módon piskótát sütünk, két egyforma tepsiben. Elkészítjük a lapokat. A 40 dkg megszitált lisztet gyűrőtáblára tesszük, hozzáadjuk a 3 dkg zsírt, 15 dkg cukrot, 3 kanál forralt mézet, a szódadikarbónát, a fahéjat, az 1 tojást és a 4 kanál tejet. Jól összegyúrjuk, három cipót készítünk. Kinyújtjuk, és akkora tepsinagyságúra sütjük, mint amekkora tepsiben a piskótát sütöttük. Elkészítjük a krémet: a 2 dl tejet a 20 dkg cukorral főni tesszük. A 4 kanál lisztet, 2 dl tejben simára keverjük, kevés langyos tejjel főlhígítjuk. A forrásban lévő cukros tejbe öntjük, folytonos keverés mellett sűrűre főzzük. A vajat habosra keverjük, és ha a pép kihült, együtt ismét habosra dolgozzuk ki. Az első mézeslapot krémmel megkenjük, ráteszünk egy piskótalapot, azt is krémmel kenjük meg, ráteszünk a másik mézeslapot és ismét krém, így folytatjuk, amíg el nem fogy. Tetejét mázzal vonjuk be. A tojássárgáját 4 kanál cukorral és a diónyi vajjal simára keverjük, és a tészta tetejére kenjük. Ha megszárad, forró vizes késsel szeleteljük.

Krémes mézes

50 dkg liszt, 6 dkg zsír, 16 dkg cukor, 1 kávéskanál szódadikarbóna, 4 kanál langyos méz, 4 evőkanál tejföl, 2 tojás. A krém: 20 dkg vaj, 16 dkg porcukor, 2 tojássárgája, 2 evőkanál liszt, 4 dl tej, késhegynyi vaníliás cukor. A lisztet gyűrődészkára tesszük zsírral elmorzsoljuk, hozzáadjuk a cukrot, a szódadikarbónát, a langyos mézet, a tojást, és a tejjel összegyúrjuk. Jól kidolgozzuk, és 4 cipóra osztjuk. Vékonyra kinyújtjuk, és lisztezett tepsinagyságúra sütjük. A tejet forni tesszük. A lisztet a tojássárgájával és kevés tejjel simára keverjük, langyos tejjel főlhígítjuk, és a forrásban lévő tejhez öntjük. Folytonos keverés mellett simára főzzük. Ha kihült, a cukorral kikevert vajhoz adjuk. Együtt jól kikeverjük, és a lapokat megtöltjük, egymásra rakjuk. Főlszeletelve, porcukorral meghintve tálaljuk. A tetejére csokoládé mázat is tehetünk, de el is maradhat.

Krémes mézes másképpen

1 tojás, 4 dkg zsír, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 2 evőkanál méz, 2,5 evőkanál tej, 15 dkg cukor, 45 dkg liszt.
A krém: 15 dkg vaníliás cukor, 20 dkg vaj, 2 dl tej, 2 evőkanál búzadara, 4 evőkanál barackíz.
Az 1 tojást, a 4 dkg zsírt, az 1 kávéskanál szóda-bikarbónát, a 2 evőkanál mézet, a 2,5 evőkanál tejet és a 15 dkg cukrot gőzön főzzük 5 percig, és közben habverővel keverjük. Melegen belekeverünk 45 dkg lisztet. Deszkán összegyúrjuk, négy cipót formálunk belőle, fél óráig pihentetjük. Utána kisodorjuk, és zsírozott, lisztezett tepsis hátán külön-külön megsütjük. A krém készítése: 2 dl tejben a búzadarát keményre főzzük, ha kihűlt, hozzáadjuk a cukorral kikevert vajhoz. Az egészet jól összekeverjük, és a lapokat megtöltjük. Az alsó lapra a baracklekvárt kenjük, a következő lapokat a darás krémmel kenjük meg, egymásra rakjuk, és lepréseljük. Porcukorral meghintjük, és vékony szeletekre vágjuk.

Mézeskalács I.

5 tojás, 25 dkg cukor, 25 dkg liszt, 2,5 dl méz, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, kevés fahéj, pár szem darált szegfűszeg.
Az 5 tojássárgáját a cukorral, a mézzel, a szóda-bikarbónával, a fűszerekkel habosra keverjük. Hozzáadjuk a tojások fehérjének kemény habját, a lisztet, óvatosan elkeverjük, zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük, és lassú tűznél sütjük.

Mézeskalács II.

4 tojás, 4 evőkanál cukor, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 1 dl forró méz, 9 evőkanál liszt.
A tojássárgáját a cukorral, a forró mézzel, a szóda-bikarbónával nagyon jól kikeverjük. Hozzáadjuk a lisztet és a tojásfehérjének keményre vert habját. Zsírozott, lisztezett kisebb tepsibe öntjük, és lassú tűznél megsütjük.

Ropogós diós-mézes .

30 dkg liszt, 1 tojás, 15 dkg porcukor, 5 dkg vaj, 10 dkg őrölt dió, késhegynyi szóda-bikarbóna, 1 narancs reszelt héja, 1/2 citrom reszelt héja, késhegynyi fahéj, 2 dl forró méz.
A lisztet eldörzsöljük a vaját, hozzáadjuk a cukrot, az őrölt diót, a szóda-bikarbónát, a narancs reszelt héját, a citrom reszelt héját és az őrölt fahéjat. Az egészet jól összekeverjük. Hozzáadjuk a tojást, a forró mézet, az egész anyagot jól összegyúrjuk, és 3 óráig pihentetjük. Dupla késhát vastagságúra kinyújtjuk, különböző formákra kiszaggatjuk. Gyengén zsírozott, lisztezett tepsibe rakjuk. Tetejüket vizes ecsettel, vagy vizes kenőtollal megkenjük. Utána öregebb szemű kristálycukorral vagy durvára tört dióval hintjük meg. Gyengébb hőfokon sütjük, mert hamar pirul.

Diós-mézes puszedli

28 dkg liszt, 14 dkg porcukor, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 1 kávéskanál őrölt fahéj, pár szem őrölt szegfűszeg, 7 dkg őrölt dió, 2 evőkanál langyos méz, 2 tojás.
A lisztet egy tálba tesszük, hozzáadjuk a diót, a fűszereket, a szóda-bikarbónát, a langyos mézet, a tojást, és az egészet jól összegyúrjuk. Lisztezett gyúródeszkán két ceruza vastagságúra kinyújtjuk. Kisebb pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Gyengén lisztezett tepsibe rakjuk, vizes kenőtollal megkenjük, negyed diögerezdeket rakunk rá. Nem túl forró sütőben megsütjük.

Omlós mézes

1/2 kg liszt, 10 dkg vaj, 2 tojás, 20 dkg porcukor, 2 evőkanál méz, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, késhegynyi fahéj, 1/2 citrom reszelt héja, 1-2 kanál tejföl, 1 bögre baracklekvár.
A lisztet elmorzsoljuk a vajjal, hozzáadjuk a tojást, a porcukrot, a mézet, a szóda-bikarbónát, a fahéjat, és a citrom reszelt héját. Tejföllel összegyúrjuk, simára kidolgozzuk. Egy órát pihentetjük. A 3/4 részét tepsibe nyújtjuk, és lekvárral megkenjük. A maradék tésztából a lekvárra rácsot készítünk, és lassú tűzön megsütjük. Kiadós, és sokáig elálló sütemény.

Egyszerű mézeskalács

8 evőkanál méz, 2 kávéskanál szóda-bikarbóna, 4 evőkanál cukor, 2 tojás, 1 kávéskanál őrölt fahéj, 9 evőkanál liszt, 1/2 marék vékonyra szelt dió.
A tojások sárgáját a cukorral, a langyos mézzel, a szóda-bikarbónával és a fahéjjal habosra keverjük. Hozzáadjuk a lisztet, a tojásfehérje kemény habját, és óvatosan összekeverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük. Tetejét vékonyra szelt dióval megszórjuk. Közepes hőfokú sütőben megsütjük.

Mézes püspökkenyér

7 tojás, 7 evőkanál cukor, 7 evőkanál liszt, 1 evőkanál méz, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 6 dkg mazsola, 1/2 marék vagdalt dió.

A cukrot a tojások sárgájával, a mézzel habosra keverjük. Hozzáadjuk a szóda-bikarbónával elkevert lisztet, a mazsolát, a felszelt diót és a tojások fehérjének keményre vert habját. Óvatosan összekeverjük. Zsfrozott, lisztezett özgerincsütőben megsütjük. Ha akarjuk, bevonhatjuk csokoládémázzal vagy fehér cukormázzal.

Mézescsók

1 tojás, 10 dkg méz, 10 dkg cukor, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 1 evőkanál víz, késhegynyi őrölt fahéj, 1-2 szem őrölt szegfűszeg, 25 dkg liszt. A máz: 2 tojásfehérje, 12 dkg cukor, 1 kávéskanál citromlé vagy ecet.
Az egész tojást, cukorral, mézzel, a szóda-bikarbónával, fahéjjal, szegfűszeggel és a vízzel habosra keverjük. Utána a lisztet hozzákeverjük. Jól eldolgozzuk. (Legjobb, ha este megkeverjük.) Reggel kis gombócokat formálunk, gyengén zsírozott, lisztezett tepsibe rakjuk, és megsütjük. Sütés után még melegen fehér

cukormázzal vonjuk be, és levegőn szárítjuk meg. A cukormáz készítése: 2 tojásfehérjét félig fölverünk, hozzáadunk 12 dkg porcukrot, kávéskanál citromlevet vagy ecetet, és nem túl kemény habbá verjük. A puszedliket a meleg mázban fakanállal megforgatjuk. Langyos helyen megszáritjuk.

Mézes puszedli

2 tojás, 3 tojássárgája, késhegynyi őrölt fahéj, 2-3 tört szegfűszeg, 25 dkg cukor, 1 kávéskanál szódaikarbóna, 70 dkg liszt, 30 dkg méz. A mázhoz: 3 tojásfehérje, 18 dkg cukor.

A tojásokat és a tojás sárgákat a cukorral, a fűszerekkel, a szódaikarbónával habosra keverjük. Hozzáadjuk a forró mézet és a lisztet. Az egész anyagot jól összegyúrjuk. Kis dió nagyságú gombócokat formálunk belőle, és gyengén zsírozott, lisztezett tepsibe rakjuk. Ne rakjuk közel egymáshoz, mert megnőnek. (Szaggatni is lehet, de ekkor 1/2 cm vastagra nyújtjuk ki, és kis szaggatóval szaggassuk ki.) Ha megsült, a 3 tojásfehérjéből és a 18 dkg cukorból készült cukormázba forgatjuk meg. Levegőn szárítjuk.

Szalalkális mézescsók

55 dkg liszt, 25 dkg méz, 4 tojás, 25 dkg porcukor, 2 dkg szalalkáli, késhegynyi őrölt ánizs. A máz: 3 tojásfehérje, 25 dkg cukor, 1 kávéskanál citromlé.

A mézet fölforraljuk, és 25 dkg lisztet leforrázunk vele. Fakanállal jól összedolgozzuk és félretesszük. A tojás sárgákat kikeverjük cukorral, hozzáadunk 2 dkg szalalkáli, a tört ánizst, a 30 dkg lisztet és a 4 tojásfehérjének kemény habját: Az egész anyagot jól összedolgozzuk. Ha az előző tészta kihült, akkor az egészet egybegyúrjuk. Jól kidolgozzuk, és ceruza vastagságúra nyújtjuk. (A tészta a gyúrásnál lágynak tűnik, de meg fog szilárdulni.) Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, gyengén zsírozott, lisztezett tepsibe nagyon ritkán rakjuk, mert nagyra nőnek. A sütőajtót sütés közben ne nyitogassuk. Közepes hőmérsékleten sütjük. A megsült puszedliket cukormázba forgatjuk az előbbi recept szerint. Rendkívül finom és nagyon sokáig elálló sütemény.

Habos mézesszeletek

25 dkg cukor, 3 tojásfehérje, 3 evőkanál méz, 12 dkg hosszú szeletekre vágott dió, 2 ostyalap.

A 3 tojásfehérjét félig fölverjük, hozzáadjuk a cukrot, a mézet, és forró víz felett kemény habbá verjük. Ha már a hab egészen kemény, hozzáadjuk a vágott diót, jól elkeverjük, egy ostyalapra fölkenjük, a másik lapot ráhelyezzük, kicsit lenyomtatjuk, és másnap szeleteljük.

VEGYES MELEG TÉSZTÁK

Rizsfelfűjt

1 bögre rizs, 1 liter tej, 1 bögre víz, 4 tojás, 10 evőkanál cukor, 1 tojásnyi vaj, 1 citrom reszelt héja.

A rizst megmossuk és lecsurgatjuk. A vizet és a tejet összekeverjük, és forni tesszük. A cukor felét a tejbe tesszük, beletesszük a rizst, a reszelt citromhéjat, és lassú tűzön puhára pároljuk. Ha a rizs puhára főtt, a tojások sárgáját a cukorral és a vajjal kikeverjük, hozzáadjuk a megfőtt rizst, jól elkeverjük, a tojásfehérjék kemény habját óvatosan a rizs közé keverjük. Nagyobb kuglófformát vagy lábast fagyos zsírral kikenünk, finom morzsával vagy búzadarával behintjük. Az anyagot beleöntjük, és közepes hőmérsékletű sütőben kb. fél óráig sütjük. Kerek tálra borítjuk, meghintjük porcukorral, és melegen tálaljuk. Borhabot vagy csokoládémártást adunk hozzá.

Darafelfűjt

1 bögre búzadara, 3 bögre tej, 1 bögre cukor, 1 tojásnyi vaj, 3 tojás, 1/2 citrom reszelt héja, 1 kávéskanál vaníliás cukor, 2 evőkanál liszt, 1 bögre málnaszörp.

A darát, a vaníliás cukorral, a fele cukorral a forrásban lévő tejhez adjuk, folytonos keverés mellett sűrűre főzzük. A tűzről levéve, folytonos keverés mellett a tojás sárgákat egyenként a lisztrel együtt belekeverjük. A tojásfehérjét a megmaradt cukorral kemény habbá verjük, és a darához vegyítjük. Kuglófformát vagy lábast kivajazunk, morzsával, vagy darával meghintjük, és a masszát beleöntjük. A formát vízzel telt edénybe tesszük és vízgőzben közepes hőfokú sütőben megsütjük. (A vizes edényből a forma legalább 2 ujjnyira kiálljon.) Tálra borítjuk, és málnaszörppel leöntve tálaljuk.

Máglyarakás

6 db zsemle, 1/2 liter tej, 25 dkg cukor, 1 dl fehérbor, 3 tojás, 4 alma, 2 tojásnyi vaj, 2 kanál baracklekvár, 1 késhegynyi fahéj, 1 evőkanál mazsola, 3-4 evőkanál őrölt dió, 2-3 kanál zsemlemorzsza.

A kicsit szikkadt zsemleket vastagabb szeletekre vágjuk. Hideg forralt tejben elkeverünk 10 dkg cukrot, a mazsolát, a langyos vajat (keveset hagyjunk a tepszi kenéséhez) és ebbe beleáztatjuk a zsemleszeleteket. Egy mély tepsit vajjal kikenünk, morzsával meghintjük, és a megáztatott zsemleszeletek felét egyenletesen elosztva belerakjuk. Az almát megmossuk, megreszeljük, fahéjas cukorral (10 dkg dióval) összekeverjük, és a lerakott zsemleszeletekre simítjuk. Ráakjuk a megmaradt zsemleszeleteket, borral meglocsoljuk, és közepesen forró sütőben megsütjük. A három tojásfehérjét 5 dkg cukorral kemény habbá verjük, belekeverjük a baracklekvárt. Ezt a habos keveréket a kisült tésztára egyenletesen rákenjük. Villával meghúzzogatjuk és pár percre visszatesszük a sütőbe, és barnára sütjük. Vizes késsel nagy kockra vágva tálaljuk.

Túróval töltött zsemle

10 db zsemle, 1/2 kg túró, 2 tojás, 30 dkg cukor, 1 liter tej.

A zsemlek tetejét kúp alakúra levágjuk. A tejbe 10 dkg cukrot keverünk, és ebben a cukros tejben a zsemle mindkét felét megmártjuk. Mélyebb tepsibe rakjuk. A zsemlek közepét kicsit kimélyítjük, és a következő töltelékkel megtöltjük: a cukrot a tojással kikeverjük, az áttört túrot és a kivett zsemlebelet hozzámorzsoljuk. Összekeverjük, és a zsemlek kivájt mélyedésébe tesszük. A kúpokot visszahelyezzük, a cukros tejjel meglocsoljuk, és pirosra sütjük. Vaníliás porcukorral tálaljuk.

Daramorzsza

1 bögre búzadara (kb. 20-22 dkg), 1 liter tej, 5 tojás, 4 evőkanál cukor, 1 citrom reszelt héja, 2 tojásnyi zsír. A darát a tejjel elkeverjük, egy órát állni hagyjuk. A tojás sárgákat a cukorral kikeverjük, és a darához adjuk. A tojásfehérjét kemény habnak verjük, és a darához vegyítjük. Egy tepsit hideg zsírral kikenünk, a masszát beleöntjük, és forró sütőben megsütjük. Ha már az alja megpirult, villával fölkeverjük és addig forgatjuk, míg az egész megpirul, morzsalékos lesz. Tálra halmozzuk, forró baracklekvárt vagy befőttet adunk hozzá.

Császármorzsza

4 tojás, 1/2 liter tej, 25 dkg liszt, 1/2 csomag vaj, 2 tojásnyi zsír, 4 evőkanál cukor, 10 dkg dió.

A tojás sárgákat elkeverjük a 3 evőkanál cukorral, hozzákeverjük a lisztet, a tejet és az olvasztott vajat, végül a 4 tojásfehérje kemény habját. Egy tepsiben jól megmelegítjük a zsírt, beleöntjük a tésztát, és forró sütőben megsütjük. Kiborítva apróra vagdáljuk és forrón, diós cukorral megcukrozva tálaljuk.

Tejben rizs

7 bögre rizs, 1 liter tej, 20 dkg cukor.

A rizst jól megmossuk, majd a tejben lassú egyenletes tűznél gyakori kevergetés mellett puhára főzzük. Reszelt csokoládéval vagy kakaós cukorral megszórva tálaljuk.

Borhab

2 dl fehérbor, 1 dl víz, 1/2 citrom leve és lereszelt héja, 10 dkg cukor, 2 tojás, 1/2 kávéskanál liszt.

A bort a vízzel, a citrom héjával, a tojásokkal, liszttel, a cukorral jól elkeverjük, és forró víz felett habüstben addig verjük, amíg az egész tömeg habos lesz.

Csokoládémártás

1/2 liter tej, 2 tojássárgája, 5 dkg cukor, 1 kávéskanál liszt, 2 dkg kakaó vagy 2 szelet csokoládé.

A tojás sárgákat a cukorral, a liszttel, a kakaóval és 1 dl tejjel simára keverjük. A tejet a vaníliával forrni tesszük és a tojásos, kakaós keveréket a forrásban lévő tejhez öntjük. Folytonos keverés mellett sűrűre főzzük. (Forrni nem szabad, mert a tojássárgája csomós lesz.) Akkor van készen, ha a kanálról nem fut le, hanem azt sűrűn bevonja. Ha kihülés közben nagyon besűrűsödne, akkor kevés tejjel vagy tejszínnel hígíthatjuk.

Vaníliamártás

1 liter tej, 4 tojássárgája, 10 dkg cukor, 1/2 rúd vanília, diónyi vaj, késhegynyi liszt.

A tojás sárgákat 2 dl tejjel, a cukorral, a liszttel elkeverjük. A tejet a vaníliával felforraljuk, és forrón a tojás sárgákhoz öntjük. Tűzre tesszük, és folytonos keverés mellett addig főzzük, amíg sűrűsödni kezd. (Forrni nem szabad a mártásnak, mert a tojás sárga megcsomósodik.) Ha a tűzről levettük, beletesszük a vajat, és jól elkeverjük. A vaníliamártást többféle meleg tésztához felhasználhatjuk.

VEGYES SÜTEMÉNYEK

Vasi főtt percc

1 kg liszt, 12 tojás, 2-3 dl tejföl, 25 dkg vaj, vagy 20 evőkanál olvasztott libazsír, csipetnyi só, 2 evőkanál cukor, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna.

A megszitált lisztet mély tálba tesszük. Beleütünk 6 egész tojást, 6 tojássárgáját, beletesszük a cukrot, a szóda-bikarbónát, az olvasztott vajból 4 evőkanállal, 2-3 evőkanál tejfőit, a csipetnyi sót. Az egész anyagot összegyúrjuk, nagyon jól kidolgozzuk, ha már a tészta jól simul, a kezüinktől és az edénytől is elválik, tegyük gyengén lisztezett gyúródeszkára. Tovább gyúrjuk, míg olyan sima nem lesz, mint a levestészta tésztája. Cipót formálunk belőle, nyújtófaival kinyújtjuk és hajtogatjuk alulról fölfelé, fölülről lefelé, jobbról balra, balról jobbra. Az összehajtott tésztát nyújtófaival egy óráig verjük úgy, hogy az ütések hosszában is, keresztben is egyenletesen ériék a tésztát. (Arra nagyon vigyázzunk, hogy a gyúródeszkára le ne ragadjon a tészta, kevés lisztet mindig tegyünk alá.) Ezt úgy ériük el, hogy ha már az első veréssel a tészta megnyúlt, elfordítjuk és így keresztben esik az ütés. Ha már így is megnőtt a tészta, akkor az előbbi módon hajtogatassuk össze, és ismét verjük. Ezt addig végezzük, amíg az egy óra le nem telik. Ekkor a kivert tésztából levágunk egy hüvelykujjnyi vastag csíkot. A levágott csíkot tenyerünkkel egyszer megsodorjuk. 30-35 cm hosszú darabokra elvágjuk, és kis pereceket formálunk belőle. Egy nagyobb lábasban vizet forralunk, a pereceket fakanálra fűzzük, és a vízbe engedjük. A vízben a pereceket kissé megmozgatjuk, hogy le ne tapadjanak. Ha a perecek feljönnek a víz színére, akkor kiszedjük, ruhára rakjuk. Közben a vajat vagy a zsírt fölmelegítjük, tejfőllel elkeverjük, és ebben a keverékben a pereceket megforgatjuk, azonnal forró kemencébe tesszük és megsütjük. Sűthetjük

villany- vagy gázsütőben is, csak lassan megy, mert sok van belőle. Régen az ünnepi asztal süteménye volt.

Hókfli

70 dkg liszt, 25 dkg zsír vagy margarin, 2 dkg élesztő, 1 dl tej, 2 evőkanál cukor, csipetnyi só, 1 pohár tejföl, 15 dkg porcukor. Töltelékéhez: 30 dkg darált dió, 20 dkg cukor, 1/2 citrom reszelt héja, 3-4 evőkanál tej.

A langyos cukros tejben az élesztőt elkeverjük. A megszárt lisztet gyúródeszkára tesszük. Zsírral vagy margarinnal elmorzsoljuk, hozzáöntjük a felfuttatott élesztőt és annyi tejfölt, hogy könnyen gyúrható, de ne lágú tésztát kapjunk. Jól kidolgozzuk, kettévágjuk, és cipóba gyúrjuk. Fél centi vastagra nyújtjuk, fánkszagatóval kiszaggatjuk, és a kis lapocskákat tizesével összerakjuk. A leesett darabokat újra összegyúrjuk, később kinyújtjuk, kiszaggatjuk. A kiszaggatott lapokat egy csomóba felvesszük és megfordítjuk, hogy a legalsó lap legyen felül, és egyenként kissé megnyújtjuk. Ismét rakjuk össze tizesével. Elkészítjük a töltelék: a 3-4 kanál tejet felforraljuk, a cukrot, a diót, a citromhéjat a tejbe tesszük, jól összekeverjük és kihűtjük. A tésztaalapocskákat úgy vesszük föl, hogy megfordítjuk, és ami legalul volt, kezdjük el tölteni. A lapocska közepébe kis dióhalmot teszünk. A tészta egyik felét ráhajtjuk, kicsit megsodorjuk, meghajlítjuk, és gyengén zsírozott tepsibe tesszük. Mire a töltéssel végzünk, az első tepsit már süthetjük is. A sütő ne legyen nagyon forró, hogy a kiflik a sülés után is fehérek maradjanak. Porcukorban meghempergetjük, és hidegen tálaljuk. Nagyon kiadós tészta, és sokáig eltartható. A kifliket tölthetjük gesztenyével is, úgy talán még finomabb.

Ella néni süteménye

40 dkg liszt, 15 dkg vaj vagy margarin, 3 tojás, 2 dkg élesztő, 1 dl tej, 3-4 evőkanál cukor. Töltelékhez: 15 dkg őrölt dió, 15 dkg cukor, 2 evőkanál kakaó, 5-6 evőkanál savanykás lekvár.

A megszárt lisztet elmorzsoljuk a vajjal vagy a margarinnal. A közepébe kis mélyedést készítünk, beleöntjük a tojások sárgáját, a cukros tejben feloldott élesztőt és összegyúrjuk. Jól kidolgozzuk, és három cipóba gyúrjuk. Külön-külön gyufaszálnál kissé vastagabbra kinyújtjuk, a lekvárral megkenjük. Mindkét oldaláról felcsavarjuk úgy, hogy a közepén a két hajtás közt egyujnyi távolság maradjon, gyengén kizsírozott tepsibe tesszük. Ne tegyük közel egymáshoz, mert megnőnek. A tojások fehérjét kemény habnak verjük, belekeverjük a cukrot, a darált diót, a kakaót, és a tepsibe tett tészták közepében hagyott mélyedésben egyenletesen elsimítjuk. Nem túl forró sütőben megsütjük. Rézsútosan főlsheljük, és porcukorral meghintve tálaljuk.

Diós, mákos bejgli

1 kg liszt, 20 dkg vaj vagy margarin, 15 dkg zsír, 1 dkg élesztő, 2 tojás, 2 dl tej, csipetnyi só. Töltelékhez: 50 dkg mák, 50 dkg dió, 10 dkg mazsola, fél citrom reszelt héja, 4 dkg zsemlemorzsa, 60 dkg cukor, 2 kávéskanál rum.

A lisztet elmorzsoljuk a vajjal (margarinnal), a zsírral és 8 dkg cukorral. Az élesztőt langyos, cukros tejben felfuttatjuk, és a tésztahoz adjuk, 1 tojással és késhegynyi sóval együtt. Az egészet jól összegyúrjuk. Hideg helyen 2-3 órát pihentetjük. Utána hat egyenlő részre osztjuk, és cipóba gyúrjuk. Pár perc pihentetés után 3-4 mm vastagságú téglalap alakúra nyújtjuk. Háromat dióval, háromat mákos töltelékkel töltünk meg. A töltelék a tészta széléig kenjük. A kinyújtott és megtöltött tészta két végét 1 cm szélesen behajlítjuk. Hosszanti oldalán a tésztát felcsavarjuk, és gyengén zsírozott tepsibe rakjuk (ne szorosan). A tetejét tojással megkenjük és 1/2 óráig meleg helyiségben kelni hagyjuk. Ismét megkenjük tojással, most hideg helyre tesszük, és addig hagyjuk kelni, amíg a tojás a tetején megrepedezik. Közepes meleg sütőben 35-40 percig sütjük.

Máktöltelék készítése: 25 dkg cukrot 2,5 dl vízzel felfőzünk, a mákot leforrázzuk, hozzáadjuk a késhegynyi fahéjat, a mazsolát, egy kávéskanál rumot. Jól elkeverjük és hidegen a tészta alá kenjük.

Diótöltelék készítése: 25 dkg cukrot 2,5 dl vízzel felfőzünk, és a diót leforrázzuk, hozzáadjuk a késhegynyi fahéjat, a mazsolát, a zsemlemorzsat és egy kávéskanál rumot. Jól elkeverjük, és a tészta alá hidegen kenjük. A töltelékek se hígak, se kemények ne legyenek, mert akkor a bejgli kireped.

Mákos szelet

1/2 kg liszt, 25 dkg margarin vagy vaj, 2 tojás, 3 evőkanál cukor, 1 dkg élesztő, 2 dl tej, 1-2 dl tejföl és csipetnyi só. Töltelékhez: 30 dkg őrölt mák, 28 dkg cukor, 2,5 dl tej, 1 citrom reszelt héja, 2 evőkanál búzadara, 3 tojásfehérje.

Az élesztőt az 1 dl langyos tejjel, kevés cukorral elkeverjük, felfuttatjuk. A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tojás sárgákat, az élesztőt, a cukrot és a tejfölt. Gyorsan összedolgozzuk és két darabra vágjuk. Cipót formálunk belőle. 1/2 órát pihentetjük, tepsibe nyújtjuk, a töltelékkel rákenjük, a másik tésztaalapot ráhelyezzük. Villával megszurkáljuk, tojással megkenjük.

10-15 percet pihentetjük, és közepes hőfokú sütőben sütjük. Töltelék: a maradék tejet felforraljuk, a fele cukorral és citromhéjjal. Beletesszük a mákot, a búzadarát, sűrűre főzzük és kihűtjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük a maradék cukorral, a kihűlt mákot óvatosan hozzákeverjük, és a tésztát megtöltjük. A megsült tésztát keskeny téglalap alakúra szeleteljük.

Kígyórétes

1/2 kg liszt, 25 dkg margarin vagy 22 dkg zsír, 1 tojás, 1 tojássárgája, 2 evőkanál cukor, 2 dkg élesztő, kevés langyos tej.

Az élesztőt 1 dl langyos tejben egy evőkanál cukorral felfuttatjuk. A margarint vagy a zsírt habosra keverjük, hozzáadjuk a cukrot, a tojást, az élesztős tejet, csipetnyi sót és végül a lisztet. Az egészet jól összegyúrjuk, négy cipőt gyúrunk belőle. A cipókat hosszú téglalap alakra kinyújtjuk (kb. 50 x 25 cm). A lap hosszabb oldalát 8 cm mélységben, 2 cm szélességben bevagdaltuk. A simán maradt részt közepéig hosszában morzsával, darával

vagy őrölt dióval megszórjuk és ráhelyezzük a tölteléket. A simán maradt részt a töltelékre hajtjuk. A bevagdalt részeket a tésztára keresztbe hajtogatjuk és tojással megkenjük. Jó meleg sütőben megsütjük. Ferdén szeletekre vágjuk, és porcukorral megszórva frissen tálaljuk.

Töltelék készítése: 1 kg almát meghámozunk, lereszeljük, 10-15 dkg cukorral puhára pároljuk. Kihűtjük, a tésztára hintjük. Túrótöltelék: 1/2 kg túrot átpasszírozzuk, 3 tojássárgáját 6 evőkanál cukorral kikeverjük, kevés reszelt citromhéját hozzáadjuk. A tojások fehérjét kemény habnak verjük, és a túróhoz keverjük. Ha túróval töltjük a tésztát, akkor búzadarát hintünk alá. Ha almával, akkor diót vagy morzsát.

Barackos lepény

35 dkg liszt, 3 tojás, 1/2 csomag sütőpor, 25 dkg cukor, 15 dkg vaj, 1 kg sárgabarack, 10 dkg őrölt dió. A lisztet a sütőporral elkeverjük, a vajjal összemorzsoljuk, hozzáadjuk a két tojás sárgáját, 1 egész tojást, és 15 dkg cukrot. Összegyúrjuk, jól kidolgozzuk, és közepes nagyságú tepsibe tesszük. A tészta tetejére ráhintjük az őrölt diót. A barackot forró vízbe mártjuk, héját lehúzzuk, kettévágva kivesszük a magját, lecsepegtetjük, a maradék cukorban megmártjuk, és magházukkal lefelé a tésztára rakjuk. Nem túl forró sütőben megsütjük, és közepes nagyságú kockákra felvágjuk. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Almás lepény I.

35 dkg liszt, 15 dkg zsír, 1 tojás, 1 tojássárgája, késhegynyi sütőpor, 2 evőkanál cukor, 1-2 evőkanál tejföl, 1 kg alma, 25 dkg cukor, késhegynyi fahéj, fél marék őrölt dió.

A lisztet összekeverjük a sütőporral, a zsírral elmorzsoljuk, hozzáadjuk a két evőkanál cukrot, az egész tojást és a tojássárgáját. A tejföllel közepes keménységű tésztát gyúrunk. Jól összedolgozzuk. 1/4 része tésztát félretesszük, a többit fagyos zsírral kikent tepsibe nyújtjuk. Megszórjuk az őrölt dióval, rárakjuk az időközben cukorral és fahéjjal megpárolt, kihűlt almát. A megmaradt tésztát késhát vastagságúra nyújtjuk.

Derelyevágóval 2 cm széles csíkokat vágunk belőle. A csíkokat az almára rács alakban rakjuk. Tojásfehérjével megkenjük, forró sütőben megsütjük. Tetszés szerinti és nagyságú kockákra vágjuk, és porcukorral meghintve tálaljuk.

Almás lepény II.

40 dkg liszt, 20 dkg zsír, 6 evőkanál porcukor, 2 tojássárgája, 1 egész tojás, 2,5 dl tejföl, 2 evőkanál rum, fél citrom reszelt héja, csipetnyi só, 1/2 bögre morzsa, 35 dkg cukor, 1,5 kg alma.

A lisztet a zsírral, a tojás sárgákkal, a tejföllel, a rummal, a citrom reszelt héjával összegyúrjuk. Hideg helyre tesszük. (Legjobb este elkészíteni.) A tészta felét másnap ceruza vastagságúra kinyújtjuk, tepsibe tesszük, kicsit megszurkáljuk és félig megsütjük. Kivesszük a sütőből, kevés morzsával meghintjük. Rátesszük a megtisztított, szeletekre vágott almát, fahéjas cukorral megszórjuk. A tészta másik felét szintén kinyújtjuk vékonyra, és befedjük vele az almát. Tojással bekenjük, villával kissé megszurkáljuk, és mérsékelt tűznél pirosra sütjük. Kockákra vágjuk, és porcukorral meghintve tálaljuk.

Meggyes lepény

35 dkg liszt, 35 dkg vaj, 5 tojás, 28 dkg cukor, 1,5 kg meggy és a meggyhez még 30 dkg cukor, fél marék darabosra vágott dió.

A vajat habosra keverjük, kanalanként adjuk hozzá a porcukrot, a tojás sárgákat, nagyon alaposan kikeverjük, hozzáadjuk a liszt felét, és a habbal váltakozva a liszt másik felét. Gyengén zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük. Egyenletesen elsimítjuk, megszórjuk a darabos dióval és a kimagozott és lecsepegtetett, cukorral összekevert meggyet rászórjuk. Mérsékelt tűznél megsütjük. Ha kihűlt, felszeleteljük. Ugyanígy készíthetünk cseresznyés lepényt is, csak a cseresznyét fele mennyiségű cukorral szórjuk meg.

Túrós lepény I.

30 dkg liszt, 2 evőkanál cukor, 1 tojás, 1 dkg élesztő, 6 dkg zsír, 2 dl tej, csipetnyi só. Töltelékhez: 1/2 kg túró, 3 tojás, 15 dkg cukor, 2 evőkanál liszt, 5 dkg mazsola, fél citrom reszelt héja.

Az élesztőt 1 dl langyos, cukros tejben feloldjuk. A lisztet gyúródeszkára öntjük. Közepében egy kis mélyedést készítünk, beletesszük a tojást, a zsírt, a csipetnyi sót, az élesztős tejet. Gyúrjuk össze, és ha kell, kevés tejet öntsünk hozzá. Dolgozzuk ki jól, takarjuk le, és fel óráig hagyjuk kelni. Ha megkelt a tészta, nyújtjuk ki kb. 2 cm vastagra és tegyük a kizsírozott tepsibe. Elkészítjük a túróttölteléket. A túrot áttörjük, a tojássárgáját a cukorral és a citrom reszelt héjával habosra keverjük. Hozzáadjuk az áttört túrot, a lisztet, a mazsolát, a tojásfehérjék kemény habját. Az egész anyagot óvatosan összekeverjük, és a tésztára kenjük. 15 dkg lisztből, 8 dkg vajjal, 1 kanál porcukorral, fél tojással kemény tésztát gyúrunk, és a túróra reszeljük úgy, hogy mindenütt legyen a túró tészta. Forró sütőbe tesszük, és aranyárára sütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Túrós lepény II.

40 dkg liszt, 20 dkg zsír, 12 dkg cukor, 2 tojássárgája, késhegynyi sütőpor, 1 kanál tejföl. Töltelékhez: 80 dkg túró, 25 dkg cukor, 4 tojás, 1 evőkanál tejföl, 5 dkg mazsola, 2 evőkanál búzadara, 1 citrom reszelt héja.

A lisztet a zsírral összemorzsoljuk, hozzáadjuk a cukrot, a tojás-sárgát, a sütőport, és a tejföllel az egész anyagot összegyúrjuk, kettévágjuk. Az egyik legyen kicsit nagyobb. A nagyobb tésztalapot kinyújtjuk, kizsírozott tepsibe tesszük, kicsit megszurkáljuk, félig megsütjük. Elkészítjük a túróttölteléket. A túrot áttörjük, három tojássárgáját fele cukorral kikeverünk. A tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük, és a túróhoz adjuk, a mazsolával, a citrom héjával és a tejföllel együtt. Az egészet óvatosan összekeverjük, és a darával meghintett tésztalapra simítjuk. A megmaradt tésztát kinyújtjuk, a túrot befedjük, tojással megkenjük

és aranyárgára sütjük. Kockákra vágjuk és tálaljuk.

Túrós alagút

16 dkg liszt, 8 dkg vaj, 1 késhegynyi szódaikarbóna, 1 tojás, 1 evőkanál kakaó, 2 evőkanál cukor, 1-2 evőkanál tejföl. Töltelékhez: 40 dkg túró, 25 dkg cukor, 2 evőkanál búzadara, 1 csomag vaníliás cukor, 4 tojás, 5 dkg mazsola.

A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, és hozzáadjuk a kakaót, a cukrot, a szódaikarbónát, a tojássárgáját, a tejfölt. Jól összegyúrjuk, vékonyra kinyújtjuk. Egy özgerincformát kizsírozunk, és a tésztával kibéleljük. (A tésztából annyi maradjon, hogy a gerincformát befedhessük.) A túró töltelék elkészítjük: a túró átörjük, a cukrot, a tojás sárgákkal jól kikeverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és a túróhoz adjuk, hozzáadjuk a mazsolát, a búzadarát, a vaníliás cukrot, az egészet óvatosan összekeverjük, és a tésztával bélelt gerinc sütőbe helyezük. A megmaradt tésztalappal a túró befedjük és közepes hőmérsékletű sütőben 3/4 óráig sütjük. Ha megsült a tészta, gyúródeszkára borítjuk, hűlni hagyjuk. Szeletekre vágjuk, porcukorral meghintve tálaljuk. A túró töltelékbe mazsola helyett meggyet vagy cseresznyét is tehetünk. A tésztát kívül bevonhatjuk hideg citrommázzal, így még szebb.

Habos linzerkoszorú

35 dkg liszt, 15 dkg zsír, 12 dkg porcukor, 2 tojássárgája, késhegynyi vaníliás cukor, 1-2 kanál tejföl. Krémhez: 2 tojásfehérje, 15 dkg cukor, 3 evőkanál ribiszke-, vagy málnalekvár.

A lisztet a zsírral elmorzsoljuk, hozzáadjuk a porcukrot, a tojássárgáját, a vaníliás cukrot, és a tejfölel összegyúrjuk /nagyobb, hullámos szélű szaggatóval kiszaggatjuk, és minden másodikat kilyukasztjuk. Gyenge tűzön megsütjük. Elkészítjük a krémet: a tojásfehérjét a cukorral gőz fölött kemény habbá verjük, belekeverjük a ribiszke-, vagy a málnalekvárt, és a sütemények sima lapját megkenjük, rányomjuk a lyukas koszorúkat úgy, hogy a hab közepén kissé feljöjjen. Kis szitán keresztül porcukorral meghintjük.

Szigeti perec

56 dkg liszt, 28 dkg vaj, 28 dkg porcukor, 3 főtt tojássárgája és 1 nyers egész tojás, 1 evőkanál tejföl, késhegynyi szódaikarbóna, 3-4 evőkanál baracklekvár, 5-6 dkg dió, 2 evőkanál kristálycukor, A lisztet a zsírral elmorzsoljuk, a főtt tojássárgáját villával összetörjük, és a vajjal liszthez adjuk. Hozzáadjuk még a cukrot, a szódaikarbónát, a nyers egész tojást, és a kanál tejfölel összegyúrjuk. Kinyújtjuk vékonyra, kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Minden másodiknak a közepét gyűszűvel kiszúrjuk. Tojásfehérjébe mártjuk a lyukasakat, és az apróra vágott cukorral elkevert dióval beszórkjuk. Gyenge tűzön megsütjük. A sima lapokat lekvárral megkenjük, és a lyukasakat ráragasztjuk úgy, hogy a közepén a lekvár kissé följöjjen. Dió nélkül, csak cukorba mártva is készíthetjük.

Kókuszos kifli

25 dkg liszt, 20 dkg vaj vagy margarin, 10 dkg porcukor, 10 dkg kókuszeszelék, 10 dkg vaníliás cukor. A lisztet a vajjal vagy a margarinnal összemorzsoljuk, hozzáadjuk a porcukrot, a kókuszeszeléket. Gyorsan összegyúrjuk, ceruza vastagságú rudaknak sodorjuk, 5 cm hosszúra daraboljuk, kifli alakúra meghajlítjuk. Közepes tűznél világosra sütjük. Forrón vaníliás porcukorba forgatjuk. Kókuszeszelék helyett nagyon apróra őrölt dióval vagy mandulával is elkészíthetjük. A kis kiflik végeit csokoládémázba is bemáthatjuk, így mutatósabb, csak vigyázzunk, mert a kiflik nagyon könnyen törnek.

Mandulás sütemény

21 dkg liszt, 14 dkg vaj, 14 dkg porcukor, 3 tojás keményre főtt sárgája, 15 dkg héjazott, durvára tört mandula, 2 nyers tojássárgája, 2 evőkanál kristálycukor. A lisztet a vajjal összemorzsoljuk, hozzáadjuk a porcukrot és a keményre főtt tojássárgáját, amit előzőleg villával összetörtünk, és 8 dkg durvára tört mandulát. Két nyers tojássárgájával összegyúrjuk, vékonyra kinyújtjuk, különböző formákba szaggatjuk. Tetejét tojásfehérjével megkenjük. Apróra vágott, cukorral elkevert mandulával megszórjuk, halványárgára sütjük.

Citromkoszorú

28 dkg liszt, 16 dkg zsír vagy 18 dkg vaj, 14 dkg cukor, 1 tojás, 1 citrom, 3-4 evőkanál finomabb lekvár. A lisztet a zsírral vagy vajjal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a cukrot, a citrom reszelt héját és a levét, 1 tojást. Az egészet összegyúrjuk. Koszorú alakra kiszaggatjuk, minden második közepét kiszúrjuk, halványra sütjük, és lekvárral összeragasztjuk. - -

Zserbószelet

35 dkg liszt, 5 dkg cukor, 15 dkg zsír, 1 dl tej, 1 dkg élesztő, 1 tojássárgája, késhegynyi szódaikarbóna. Töltelék: 15 dkg darált dió, 15 dkg cukor, 1 bögre lekvár. Behúzáshoz: 20 dkg cukor, 3 dkg kakaó, 1/2 csomag vaj. Az élesztőt a langyos tejben 1 teáskanál cukorral felfuttatjuk. A lisztet a zsírral elmorzsoljuk, hozzáöntjük a megkelt élesztőt, a tojást, szódaikarbónát, a cukrot. Jól összegyúrjuk, három cipóra osztjuk. Tepszi nagyságúra kinyújtjuk. Gyengén zsírozott tepsibe tesszük. Az alsó lapot lekvárral megkenjük. Cukros őrölt dió keverékének felével meghintjük. Rátesszük a másik lapot. Ugyanígy lekvárral megkenjük, a maradék dióval meghintjük, és a harmadik lapot is rátesszük. Kicsit megszurkáljuk, és egy órán át pihentetjük. Lassan sütjük. Ha világos pirosra sült, deszkára csúsztatjuk és kakaós mázzal behúzzuk. A máz készítése: a cukrot 1 dl vízzel leöntjük, hozzákeverjük a kakaót, és erős tűzön forraljuk. A habját leszedjük, és addig főzzük, amíg hólyagokat

vet. Egy kiskanálnyit kiveszünk, és hideg vízbe cseppentjük, ha nem folyik szét, és ujjunkkal összefogva golyót tudunk belőle formálni, akkor a szirupot levesszük, a vajat belekeverjük, és gyorsan a sütemény tetejére öntjük. Széles késsel elsimítjuk, és hagyjuk száradni. Éles késsel keskeny hosszúkás szeletekre vágjuk. A tésztát márványos cukormázzal is bevonhatjuk.

Szalalkális krémes lepény

1/2 kg liszt, 8 dkg zsír, 10 dkg cukor, 2 dkg szalalkáli, 1 csésze tej. A krémhez: 35 dkg cukor, 1 liter tej, 5 dkg kakaó, 6 evőkanál liszt, 10 dkg vaj, 1/2 rúd vanília.

A lisztet a zsírral, a cukorral eldörzsöljük. A tejben a szalalkálit felolvasztjuk, és a liszthez adjuk.

Összegyúrjuk, kidolgozzuk rétestészta keménységűre. A tésztát 6 felé vágjuk. Cipókba gyúrjuk, vékonyra kinyújtjuk, majd lisztezett tepsi hátán külön-külön megsütjük. Elkészítjük a krémet: a tej 3/4 részét a cukorral és a vaníliával forni tesszük. A lisztet a kakaóval és a megmaradt tejjel simára keverjük, és a forrásban lévő tejhez öntjük. Folytonos keverés mellett sűrű krémmé főzzük. A krémet a tűzről levesszük, a fele vajat elkeverjük benne, és melegen a lapokat megtöltjük. A hat lapot egyenként a folyós krémmel megkenjük, egymásra rakjuk. A megmaradt vajat felolvasztjuk, a tészta tetejét az olvasztott vajjal megkenjük, és porcukorral meghintjük. Hideg helyre tesszük, csak másnap szeleteljük. Ezeket a lapokat karamellás krémmel is megtölthetjük. Olcsó, kiadós, finom sütemény.

Fűszeres karikák

25 dkg liszt, 12 dkg zsír, 25 dkg cukor, 1 kávéskanál fahéj, néhány szem őrölt szegfűszeg, 2 tojás, 1/2 kávéskanál szalalkáli.

A lisztet a zsírral összemorzsoljuk, a cukorral, a fűszerekkel és a szalalkálival összekeverjük. A tojásokat hozzáadjuk, jól összegyúrjuk és vékonyra kinyújtjuk. Kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, a közepüket kilyukasztjuk, és gyenge tűzön megsütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Kekszkrémes

4 tojás, 4 evőkanál cukor, 4 evőkanál liszt. Töltelék: 30 dkg háztartási keksz, 1 dl feketekávé, 20 dkg cukor, 25 dkg vaj, 1 dl rum, 1 evőkanál kakaó, 1/2 csomag csokoládédara.

A 4 tojásból, a 4 evőkanál cukorból, a 4 evőkanál lisztből a szokásos módon piskótát sütünk. A kekszet diódarálón ledaráljuk, és a feketekávé rummal leöntjük. A vajat 20 dkg cukorral és egy evőkanál kakaóval habosra keverjük. A kekszet folytonos keverés mellett hozzáadjuk, és a kihűlt tésztára kenjük.

Csokoládédarával megszórjuk. Ha jól kihűlt, kockára vagy kis háromszögekre vágjuk.

r Citromszelet

30 dkg liszt, 3 dkg zsír, 3 evőkanál cukor, 1 tojás, 1/2 csomag szalalkáli, 1 dl langyos tej. A krémhez: 20 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 1 citrom, 3 dl tej, 4 evőkanál liszt. A mázhoz: 1 tojásfehérje, 12 dkg cukor, 1 kávéskanál citromlé.

A lisztet a zsírral összemorzsoljuk, hozzáadjuk a 3 evőkanál cukrot, 1 tojást, 1 dl langyos tejben feloldott szalalkálit, és jól összegyúrjuk. Az összegyúrt tésztát három részre osztjuk. Vékonyra kinyújtjuk, és lisztezett tepsi hátán külön-külön megsütjük. Elkészítjük a krémet. A vajat a porcukorral, a citrom reszelt héjával habosra keverjük. A tejet főni tesszük. A lisztet kevés tejjel simára keverjük, és a forrásban lévő tejhez öntjük. Folytonos keverés mellett sűrűre főzzük, majd kihűtjük. Ha a krém kihűlt, a kikevert vajjal és a citromlével habosra keverjük, a lapokat megtöltjük. Az első lapot megkenjük a krém felével, rátesszük a második lapot, és rákenjük a maradék krémet. Erre jön a harmadik lap. A máz készítése: egy tojásfehérjét a 12 dkg porcukorral és a citrom levéllel nagyon sűrűre keverjük. (Zsírmentes fém, vagy fakanállal keverjük.) A tésztára kenjük. Forró vizes késsel lehetőleg másnap vágjuk fel.

Londoni szelet

15 dkg vaj vagy 13 dkg zsír, 30 dkg liszt, 10 dkg cukor, 4 tojás, késhegynyi sütőpor. A krémhez: 10 dkg cukor, 15 dkg darált dió, 3-4 evőkanál ribiszkelekvár. A mázhoz: 3 dl kristálycukor, 1 evőkanál kakaó, 1 dl feketekávé, 10 dkg vaj.

A lisztet a vajjal, vagy a zsírral elmorzsoljuk, hozzáadjuk a cukrot, a tojássárgáját, a sütőport, jól összegyúrjuk. Gyengén zsírozott tepsibe nyújtjuk. Lekvárral vékonyan megkenjük. A tojásfehérjét 10 dkg cukorral kemény habbá verjük, hozzáadjuk a darált diót, és a lekvárral megkent tésztára simítjuk. Nem túl forró sütőben megsütjük, kávé mázzal bevonjuk. A máz készítése: a cukrot a feketekávéval leöntjük, hozzákeverjük a kakaót, és erős tűzön felfőzzük, ha már jól sűrűsödik, kis kanállal kiveszünk belőle. Hideg vízbe cseppentjük, ha nem folyik szét, a tűzről levesszük és a vajat hozzákeverjük. Ha a vaj elvegyült a mázba, akkor a megsült tészta tetejére kenjük. Hosszúkás szeletekre vágjuk.

Vendégváró

25 dkg liszt, 1 tojás, 5 dkg vaj, 2 dkg szalalkáli, 5 dkg cukor, 2 dkg kakaó, 2-3 evőkanál tej.

A krémhez: 4 dl tej, 5 evőkanál liszt, 1/4 rúd vanília, 25 dkg vaj, 20 dkg cukor, 1-2 evőkanál rum. Négy tojásból piskótát készítünk a szokásos módon.

A 25 dkg lisztet az 5 dkg vajjal elmorzsoljuk. A 2 evőkanál tejben a szalalkálit felolvasztjuk. A lisztet adjuk az 5 dkg cukrot, a tojást, a 2 dkg kakaót és a tejben feloldott szalalkálit. Az egészet jól összegyúrjuk. Két cipóra osztjuk és vékonyra kinyújtjuk. Lisztezett tepsi hátán megsütjük külön-külön. Sütés előtt a tésztát villával

szurkáljuk meg. Elkészítjük a krémet. A 3 dl tejet a vaníliával és a cukorral főni tesszük. A lisztet a maradék tejjel simára keverjük, kevés langyos tejjel fölhighítjuk, és a forrásban lévő tejhez öntjük. Folytonos keverés mellett simára főzzük. Ha kihűlt, a rumot belekeverjük, és az előre kikevert vajhoz adjuk. Az egészet még egyszer jól kikeverjük, és a tésztát megtöltjük. A lapra a krém felét rákenjük, rátesszük a kisütött piskótát, ismét krémet kenünk, és a felső lapot is rátesszük. Kissé rányomkodjuk, tetejét porcukorral meghintjük, de csokoládémázzal is bevonhatjuk. Nagyon kiadós és mutatós sütemény.

Őzháttorta

5 tojás, 25 dkg cukor, 1 dl étolaj, 1 dl meleg víz, 25 dkg liszt, 3/4 csomag sütőpor, 2 evőkanál kakaó. A krémhez: 25 dkg vaj vagy margarin, 15 dkg porcukor, 4 evőkanál rum, 1 vaníliapuding-por. Az 5 tojássárgáját a 25 dkg cukorral kikeverünk, fokozatosan hozzáadjuk az étolajat, a meleg vizet, és nagyon jól kikeverjük. Hozzáadjuk az 5 tojás habját és a sütőporral elkevert lisztet. Az egészet óvatosan összekeverjük. A tészta felét kivajazott, kilisztezett őzgerinc formába öntjük. A másik felében elkeverjük a 2 evőkanál kakaót, és ugyanúgy kilisztezett, kivajazott őzgerincformában sütjük meg. A megsült tésztákat kiborítjuk és kihűtjük. A krémet elkészítjük. A vaníliapuding-por az előírás szerint megfőzzük és kihűtjük. A margarint vagy a vajat a porcukorral habosra keverjük. A kihűlt krémhez adjuk a rumot, és a kikevert vajat még egyszer jól kikeverjük. A kihűlt tésztát 1 cm-es szeletekre vágjuk. Egy sárga, egy barna tészta, és közben krémmel kenve, addig folytatjuk, míg a készletünkből tart. Egy hosszú tésztát kapunk, amelyet bevonhatunk a saját krémjével és csokoládémázzal is. Rézsütösen szeleteljük, így érdekes szeleteket kapunk.

Diós pite

25 dkg liszt, 8 dkg porcukor, kevés citromhéj, 16 dkg vaj, 1 tojás. A töltelékhez: 4 tojás, 1 evőkanál rum, 20 dkg cukor, 22 dkg őrölt dió.

A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a citrom héját, a cukrot, és a tojással gyorsan összegyúrjuk. Tepszi nagyságúra nyújtjuk, gyengén zsírozott tepsibe tesszük. Pihentetjük, amíg elkészül a felső része. A töltelék készítése: a négy tojássárgáját a rummal és a 20 dkg cukorral habosra keverjük. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, könnyedén hozzákeverjük a tojássárgájához, az őrölt dióval együtt. Az így elkészített diós keveréket a tepsiben lévő tésztára egyenletesen elkenjük. A tésztát lassan sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni, és hidegen vágjuk fel kb. 6 cm hosszú és 2 cm széles szeletekre.

Vajjal hajtogatott leveles tészta

20 dkg vaj, 20 dkg liszt, 1 tojássárgája, 1/4 citrom leve vagy 1 kávéskanál ecet, csipetnyi só.

A 17 dkg vajat, 3 dkg liszttel összegyúrunk, majd lapos téglalap alakúra formáljuk, és hideg helyre tesszük. A megmaradt 17 dkg lisztből, a 3 dkg vajból és a tojássárgájával, a citrom levével és nagyon enyhén sós vízzel, a rétestésztánál valamivel keményebb tésztát gyúrunk. Alaposan kidolgozzuk cipóformára. Tetejét bevagdossuk ikszesen, és 30 percig pihentetjük. A félórás pihenés után kinyújtjuk, de csak annyira, hogy a lisztes vajat bele tudjuk csomagolni, hogy a vaj sehol ki ne látsszon. Kinyújtjuk gyúródeszka hosszúságába, és úgy hajtjuk be, hogy a hosszanti két széle a tészta közepén összeérjen. Középen befelé ismét összehajtjuk, ezáltal négy réteg tészta lett. Hidegre tesszük, fél óráig pihentetjük, és pihenés után újra kinyújtjuk a tésztát, és úgy hajtjuk össze, hogy három réteg tegyen. Ez a szimpla hajtés. Az előbbi a duplahajtés. Harmincperces pihenéssel két dupla, két szimpla hajtéssal készítjük a leveles tésztát. Az utolsó pihentetés után vékonyra kinyújtjuk, és tetszés szerint fölhasználhatjuk. Ebből a tésztából többféle finom süteményt készíthetünk. Krémesnek, kiflinek, sajtos, sós rudaknak vagy lepények felső borítására is használhatjuk.

Krémes lepény

20 dkg vaj, 20 dkg liszt, 1 tojássárgája, 1/4 citrom leve, vagy 1 kávéskanál ecet, csipetnyi só. A krémhez: 1/2 liter tej, 20 dkg cukor, 5 tojás, 8 dkg liszt, 1/2 rúd vanília.

A 20 dkg vajból, 20 dkg lisztből, 1 tojás sárgájából, 1/4 citrom levével és a csipetnyi sóval a szokásos módon vajas hajtogatott leveles tésztát készítünk. 3 mm vastagra kinyújtjuk, és lisztezett tepszi hátán két lapot sütünk. Sütés előtt a lapot megszurkáljuk, és forró sütőben világosbarnára sütjük. A megsült lapot deszkára csúsztatjuk. A második lapot a tepszi hátán hagyjuk, és elkészítjük a krémet. A tejet a fele cukorral, vaníliával főni tesszük. A tojássárgáját egy edénybe tesszük, hozzáadjuk a lisztet, és kevés langyos tejjel simára keverjük. Habverővel folytonosan keverve sűrű péppé főzzük. Időközben a tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük, és a forró sárga krémhez keverjük, nagyon óvatosan. (A legjobb egy drótszálás habverő, amivel inkább forgatjuk, mint keverjük a masszát.) A tepszi hátán lévő lapra a krémet egyenletesen rákenjük, meleg, de nem forró sütőbe pár percre a krémes tésztát visszatesszük. Kihűtjük, és a másik megsült lapot 5x5 cm-es kockákra vágjuk, és a krémre egyenletesen felrakjuk. A kockák vágásai közt vizes késsel a krémet fölvdgjuk. Porcukorral meghintjük.

Képvisezőfánk

10 dkg zsír, 10 evőkanál víz, 10 dkg liszt, 5 tojás. A krémhez: 7 dl tej, 20 dkg cukor, 1/2 rúd vanília, 10 dkg liszt, 5 tojás.

A zsírt langyosra olvasztjuk, beleöntjük a vizet, felforraljuk, a lisztet folyamatosan beleöntjük és nagyon jól elkeverjük. A tűzről levesszük, a tojásokat egyenként a félig kihűlt masszába keverjük. Nagyon jól ki kell

keverni. Gyengén zsírozott tepsibe tojásnyi halmokat rakunk. (Ne sűrűn.) Forró sütőbe tesszük, ekkor fél deciliter vizet beleöntünk és az ajtót azonnal becsukjuk. 10 percig ne nézzük meg, ne nyissuk ki az ajtót. Tíz perc után a sütő hőmérsékletét csökkentjük, és szárítsuk ki jól a fánkokat. Ha a fánkok kihültek, felső harmadukat levágjuk és a kihült krémmel megtöltjük. Tetejüket visszahelyezzük, porcukorral meghintve tálaljuk.

A krém készítése: a tojások fehérjét félig fölverjük, hozzáadjuk a cukrot és gőz felett kemény habbá verjük, félretesszük. A tejet a vaníliával forni tesszük. A tojás sárgákat a liszttel és kevés hideg tejjel simára keverjük, 2-3 evőkanál langyos tejjel még felhígítjuk és a forrásban lévő tejhez öntjük. Habverővel folytonosan keverve sűrűre főzzük. Ha már pöfög, akkor jó. A forró krémhez keverjük a keményre vert fehérjét (inkább csak forgassuk), amíg jól elvegyül a fehér és a sárga krém. A krémet hagyjuk kihűlni. A fánkokat a kihült krémmel töltjük meg. A krémnek könnyűnek és rezgősnek kell lenni. A képviselőfánkokat nemcsak porcukorral hinthetjük meg, hanem világosbarna karamellt is csöpögtethetünk rá.

Zalakovca

A sárga laphoz: 5 tojás, 13 dkg cukor, 10 dkg liszt. A barna lapokhoz: 5 tojás, 13 dkg cukor, 7 dkg liszt, 3 dkg kakaó. A krémhez: 112 liter tej, 2 csomag csokoládé-krémpor, 5 tojásfehérje, 20 dkg cukor, 20 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 4 dkg tojáshab. A szóráshoz: 5 dkg csokoládédara.

Az 5 db tojást a 13 dkg cukorral meglangyosítjuk, és addig verjük, amíg a habverő nyakán megáll. Óvatosan hozzáadjuk a 10 dkg lisztet, egy zsírpapírral bélelt tepsibe öntjük, megsütjük. Enyhén lisztezett deszkára borítjuk. Az 5 tojásból, a 13 dkg cukorból, a 7 dkg lisztből és a 3 dkg kakaóból ugyanígy készítünk, ugyanekkora tepsiben, két barna lapot. Elkészítjük a krémet: 2 dl tejben elkeverjük a krémport. Kicsit pihentetjük, hozzáadjuk a cukor 1/3 részét és a maradék tejet. Folytonos keverés mellett sűrűre főzzük. A tojásfehérjét a cukor 2/3 részével kemény habbá verjük. Kiveszünk belőle 4 dkg-ot, majd a forró krémbe forgatjuk és kihűtjük. A vajat 10 dkg porcukorral és a 4 dkg habbal, habosra keverjük, majd a kihült krémmel óvatosan összekeverjük. A lapokat megtöltjük. Alul egy barna lap, rákenünk félujjnyi vastagságú krémet. Rátesszük a sárga lapot és erre is félujjnyi krémet kenünk. Erre tesszük a második barna lapot. A felső lapot is krémmel vonjuk be. A krémre ráhintjük a csokoládédarát. Kockákra vágva tálaljuk.

Négerkocka

20dkg cukor, 4 tojás, 5 dkg zsír, 2 dkg kakaó, 1 csomag sütőpor (10 g-os), 12 evőkanál tej, 20 dkg liszt.

A mázhoz: 3 evőkanál tej, 20 dkg cukor, 2 evőkanál kakaó, 10 dkg vaj.

20 dkg cukrot az 5 dkg zsírral, a 4 tojássárgájával habosra keverünk, hozzáadunk 2 dkg kakaót, és alaposan kikeverjük. Hozzáadjuk a 20 dkg lisztet, az 1 csomag sütőporral elkevert 12 evőkanál tejet. Az egész masszát simára keverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük. Közepes hőfokú sütőben sütjük. Ha megsült, még melegen a tetejére kenjük a közben elkészült habot. A 4 tojásfehérjét 20 dkg cukorral gőz felett kemény habbá verjük, és egyenletesen a tésztára kenjük. Langyos sütőben megszáritjuk. Ha kihült, a következő mázzal vonjuk be. 3 evőkanál tejben 20 dkg cukrot, 2 evőkanál kakaót sűrűre főzünk. Félig kihűtjük, 10 dkg vajat keverünk bele, gyorsan a kihült tésztára kenjük, és mielőtt törne, kockákra vágjuk.

Habos lepény

5 tojás, 5 evőkanál cukor, 5 evőkanál liszt.

A tojás sárgákat a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a lisztet, a tojásoknak a keményre vert habját óvatosan hozzákeverjük és papírral bélelt tepsibe öntjük. Közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük. A habhoz kell: 5 tojásfehérje, 25 dkg cukor, 10 dkg vaj, 2 szelet olvasztott csokoládé. A tojásfehérjéket gőz felett kemény habnak verjük, és a megsült piskótatésztára egyenletesen rákenjük. Ha a hab kihült és kérget kap, akkor a vajat a csokoládéval összeemelegítjük, és a hab tetejére egyenletesen rásimítjuk. Ha a csokoládé már megkötött, forró vizes késsel kockákra vagy hosszúkás szeletkékre vágjuk.

Violalepény -

4 tojás, 14 dkg cukor, 14 dkg zsír, 14 dkg őrölt dió, 2 dkg kakaó, 10 dkg liszt, 1/2 sütőpor (5 gramm), 2-3 evőkanál tej. A bevonathoz 3 tojás sárga, 20 dkg porcukor, 1 kávéskanál citromlé.

A 4 tojássárgáját a porcukorral, a zsírral habosra keverjük. Adunk hozzá 14 dkg őrölt diót, a kakaót, a tejet és a sütőporral elkevert lisztet. Összekeverjük, és a 4 tojás kemény habját könnyedén belekeverjük, zsírozott, lisztezett tepsiben megsütjük.

A bevonat készítése: A 3 tojássárgáját 20* dkg cukorral és a citromlével habosra keverjük és a tésztára kenjük, lassan szárítjuk, és forró vizes késsel kisebb kockákra vágjuk.

Ribizlés sütemény

20 dkg cukor, 4 tojás, 20 dkg liszt, 1 csomag sütőpor (10 g-os), 8 kanál feketekávé, 5 tojásfehérje, 10 dkg őrölt dió. A krémhez: 3 dl tej, 1 csomag vaníliapuding-por, 1 kis db vanília, 20 dkg cukor, 1 evőkanál liszt, 25 dkg vaj, vagy 1 Ráma margarin, 1/4 kg szemezett ribizske.

A cukrot a tojássárgájával nagyon jól kikeverjük. Hozzáadunk 20 dkg lisztet a sütőporral elkeverve, 8 evőkanál feketekávéét és az őrölt diót. Az 5 tojásfehérjét kemény habnak verjük, és a masszához óvatosan hozzákeverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük. Nem túl forró sütőben megsütjük. Ha kihült, bevonjuk a krémmel. A krém készítése: a tejet a vaníliával és a 20 dkg cukorral forni tesszük. A pudingport és egy kanál lisztet kevés tejjel simára keverjük. Folytonos keveréssel a forrásban lévő tejhez öntjük. Sűrűre főzzük és kihűtjük. A vajat a tojássárgájával habosra verjük, és a kihült krémmel könnyedén összekeverjük" majd a kihült

tészára kenjük. A leszemezett ribiszkével az egész felületet telerakjuk. Meleg vizes késsel kockákra vágjuk és jól kihűtve tálaljuk.

A tészta tetejére ribiszke helyett tehetünk csokoládé mázat is úgy, hogy a 10 dkg vajat 10 dkg csokoládéval összeemelegítjük, langyosra hűtjük és a krém tetejére egyenletesen rásimítjuk.

Piskótatészta

6 tojás, 12 dkg cukor, 12 dkg liszt.

Egy tálban a hat tojássárgáját a fele cukorral habosra keverjük. A tojásfehérjéből a maradék cukor fokozatos hozzáadásával habot verünk. A habot óvatosan a tojás sárgákhoz keverjük a 12 dkg liszttel. Fehér papírral bélelt tepsibe öntjük, simára egyengetjük, és mérsékelt tűznél megsütjük. A tepsiben kihűtjük, kiborítjuk, és a papírt leszedjük róla. Gőzmentes sütőben süssük.

Vizes piskóta

4 tojás, 4 evőkanál víz, 8 evőkanál cukor, 8 evőkanál liszt, 1 késhegynyi sütőpor.

A tojásokat a cukorral és a vízzel együtt nagyon habosra verjük, belekeverjük a sütőporral elkevert lisztet és a papírral bélelt tepsibe öntjük. Megsütjük, és a tepsiben hagyjuk kihűlni. Ha kihült, a deszkára borítjuk és a papírt leszedjük róla.

Gyorspiskóta

6 tojás, 6 evőkanál cukor, 6 evőkanál liszt.

A cukrot a tojásfehérjével, nagyon kemény habnak verjük. A habhoz adjuk a tojás sárgákat egyenként, folytonos keverés mellett. Fakanállal hozzákeverjük a lisztet. Papírral bélelt tepsiben gyenge tűzön megsütjük. Ha kihült, a tepsiből kiborítjuk, és a papírt leszedjük róla. .

Piskótatekercs

5 tojás, 5 evőkanál cukor, 4 evőkanál liszt.

A tojássárgáját a cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a lisztet. A tojásfehérje kemény habját óvatosan hozzákeverjük. Zsírpapírral bélelt tepsibe öntjük, nem túl szárazra kisütjük. Cukrozott tiszta szalvétára borítjuk. A papírt lehúzzuk és fölcsvaerjük a ruhával együtt. Ha kihült kinyitjuk, baracklekvárral megkenjük és szorosan fölcsvaerjük. Fölszeleteljük és porcukorral meghintve tálaljuk. A piskótatekercset nagyon sokféle töltelékkel, krémmel tölthetjük.

Készíthetjük a piskótatekercset úgy is, hogy egy kanál liszt helyett egy kanál kakaót keverünk bele, akkor barna lapot kapunk. De egy kanál liszt helyett tehetünk bele egy kanál őrölt diót is. Ezeket a tekercset tölthetjük gesztenye-, dió-, csokoládé-, citrom-, kakaókrémmel is. A tekercset kívül is bevonhatjuk, és villával meghúzogotva, jól kifagyasztva szeletelhető. Könnyen elkészíthető, mutatós sütemény.

Forró vizes piskóta

4 tojás, 25 dkg porcukor, 1 citrom héja és leve, 30 dkg liszt, 1 10 g-os sütőpor, 4 evőkanál forró víz.

A tojássárgákat a cukorral 15 percig keverjük. Kanalanként hozzáadjuk a forró vizet, a citrom levét és még 10 percig keverjük. A lisztet elkeverjük a sütőporral, a reszelt citrom héjával és a tojásos masszához keverjük. A tojásfehérjét kemény habnak verjük, és részletekben a tojásos, lisztes keverékbe forgatjuk. Papírral bélelt tepsibe öntjük, és közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük. Ha kihült, kiborítjuk, és a papírt leszedjük róla. (Az így készített piskóta megfelel a 8 tojásos piskótának.)

Gyümölcsíz krémes

25 dkg porcukor, 4 tojás, 1 citrom reszelt héja és leve, 30 dkg liszt, 1 sütőpor, 4 evőkanál forró víz.

Krém 20 dkg vaj, 10 dkg margarin, 1 vaníliás cukor, 30 dkg porcukor. Krém II.: 5-6 evőkanál baracklekvár, 5 evőkanál cukor. Krém III.: 1/2 liter tej, 3 evőkanál cukor, 5 evőkanál liszt.

A forró vizes piskótát elkészítjük és két egyforma tepsiben megsütjük két egyforma lapnak. Krém 1.: a vajat, a margarint, a vaníliás cukorral és a porcukorral habosra keverjük. Félretesszük. Krém II.: a baracklekvárt a cukorral szintén habosra keverjük és az előző krém 1/3 részét hozzátesszük, és nagyon jól kikeverjük. Krém III.: a tejet forni tesszük a cukorral. A lisztet kevés tejjel simára keverjük és a forrásban lévő tejhez öntjük. Habverővel folytonosan keverjük, és sűrűre főzzük. Kihűtjük, a krém I. 2/3 részét hozzáadjuk, és habosra keverjük. A piskótalapokat megtöltjük. Az egyik lapot megkenjük a barackízes krémmel. Rátesszük a másik lapot, rákenjük a vajás krémet. Ritka fogú villával hullámos vonalakkal díszítjük és kihűtjük. Forró vízbe mártott, de szárazra törött késsel kockákra vágjuk. Csokoládédarával is díszíthetjük.

Kati szelet

A tésztahoz: 5 tojássárgája, 10 evőkanál víz, 20 dkg cukor, 20 dkg liszt, 1 csomag 10 g-os sütőpor. A krémhez: 2 dl tej, 2 evőkanál búzadara, 20 dkg vaj, 20 dkg cukor, 2 dkg kakaó, 10 dkg őrölt dió. A habhoz: 5 tojásfehérje, 25 dkg cukor.

A tojás sárgákat a cukorral, a vízzel habosra keverjük, hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, óvatosan összekeverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük. Közepes hőfokú sütőben sütjük. A krém készítése: a tejet forni tesszük, a búzadarát a cukorral, a kakaóval összekeverjük és folytonos keverés mellett a tejben megfőzzük. Kihűtjük, a vajat habosra keverjük, a diót hozzáadjuk, a kihült krémmel ismét jól kikeverjük, és a

kihült tészta tetejére kenjük. A hab készítése: a tojások fehérjét a cukorral gőz fölött kemény habbá verjük és ha kihült, a krém tetejére simítjuk.

Tejfölkrémes piskóta

4 tojás, 4 evőkanál cukor, 4 evőkanál liszt, 5 dkg durvára vágott dió. A krémhez: 15 dkg margarin, 15 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 3 dl tejfő, 3 evőkanál liszt, 1 tojás. A mázhoz: 10 dkg vaj, 3 dkg kakaó, 3 kanál porcukor.

A tojássárgáját a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a diót, a tojások keményre vert habját és a lisztet. Az egész anyagot óvatosan összekeverjük és megsütjük. Enyhén cukrozott deszkára borítjuk. A krém készítése: 3 dl tejfőt, a lisztet, a tojást összekeverjük, és sűrűre főzzük. A margarint a cukorral, a vaníliás cukorral habosra keverjük, a kihült krémmel jól kikeverjük és a tésztára kenjük. A máz készítése: a vajat, porcukrot, a kakaót összekeverjük és a krém tetejére langyosan rásimítjuk.

Vasvári krémtekerics

6 tojás, 6 evőkanál liszt, 6 evőkanál cukor. A krémhez: 2 dl tej, 10 dkg porcukor, 3 dkg kakaó, 30 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 10 dkg mogyoró, 10 dkg kristálycukor, 35 dkg kimagozott meggy vagy meggybefőtt, 10 dkg mazsola, 1/2 dl rum.

A tojásból, lisztből és cukorból piskótátészta készítését szokásos módon. Enyhén lisztezett zsírpapírra borítjuk, a papír segítségével melegen felcsavarjuk, kihűtjük. Elkészítjük a krémet. A tejet 10 dkg porcukorral és a kakaóval folytonos keverés mellett egy lábosban vagy üstben forrássig hevítjük. Ezután lehűtjük és hozzáadunk 30 dkg vajat, 10 dkg porcukrot, és az egészet habosra keverjük. A 10 dkg kristálycukorból karamellt készítünk. A cukrot fölolvastjuk, a nagyon apróra vágott mogyorót vagy diót beletesszük és együtt sötétsárgára pirítjuk. Közben egy sütőlapot vagy tepsit hátát megvajazunk és a karamellt ráöntjük. Ha kihült apróra törjük. A kakaós krém 1/3-át félretesszük, 2/3-ában elkeverjük a mogyorós karamellt, a kimagozott meggyet vagy a meggybefőttet és a rumba áztatott mazsolát. Ezt a krémet egyenletesen elsimítjuk a kinyitott piskótalapon, majd szorosan felcsavarjuk, most már papír nélkül. A félretett krémmel a tekercest kívül is megkenjük. Egy villával megcsíkozunk, kifagyasztjuk és utána meleg vízbe mártott késsel szeleteljük. A krémbe mogyoró helyett diót is használhatunk.

Barackos tekerics

5 tojás, 5 evőkanál cukor, 3 evőkanál liszt, 2 evőkanál kakaó.

A krémhez: 1 citromízű pudingpor, 2 dl tejszín, 15 dkg őszibarack befőtt, 20 dkg porcukor, 1 dl befőttel.

Az 5 tojássárgáját habosra keverjük az 5 evőkanál cukorral. A fehérjét kemény habbá verjük, majd állandó keverés mellett hozzákeverjük a tojásfehérje kemény habját, a lisztet, a kakaót. A keverést alulról fölfelé végezzük, de csak addig, amíg az anyagok elosztódnak a masszában. A tepsit megvajazzuk vagy -zsírozunk, liszttel megszórjuk és az anyagot beleöntjük, egyenletesen elsimítjuk és megsütjük. Ha megsült, egy enyhén lisztezett zsírpapírra borítjuk és fölcsavarjuk. Egy citromízű pudingporból 3 dl tejjel, 10 dkg cukorral és 1 dl befőttel sűrű krémet főzünk. Ha kihült, összekeverjük az időközben 10 dkg cukorral keményre vert tejszínhabbal. A piskótalapot kinyitjuk, és megkenjük vele a tésztát. Az őszibarackbefőttet kockákra vágjuk (néhány darab befőtt kockát meghagyunk), és a krémre rakjuk. Fölcsavarjuk, külsejét kis krémcsomókkal és a visszamaradt barackbefőttel díszítjük.

Gesztenyés tekerics

6 tojás, 6 evőkanál cukor, 6 evőkanál liszt, 4 evőkanál feketekávé, 1 evőkanál kakaó, 1 10 g-os sütőpor, 30 dkg főtt átpasszírozott gesztenye, 20 dkg porcukor, 2-3 evőkanál rum, 25 dkg vaj.

A tojások sárgáját habosra keverjük a cukorral, a kakaóval, hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, a feketekávéét és a tojások keményre vert habját. Zsírpapírral bélelt tepsiben, nem túl forró sütőben sütjük. Ha a tészta megsült, enyhén lisztezett deszkára borítjuk, ha kissé kihült, vízszintesen kettévágjuk (két lapot kapunk). A lapokat egymás mellé tesszük, egybecsavarjuk, kihűtjük. A 25 dkg vajat a 20 dkg porcukorral habosra keverjük, fokozatosan adjuk hozzá az áttört gesztenyét és a rumot. Együtt könnyű krémmé keverjük, és a tésztát megtöltjük. A felcsavart két lapot kinyitjuk, és egymás mellé tesszük. A gesztenyés krémet egyenletesen rákenjük és a két lapot együtt felcsavarjuk úgy, hogy a vágott felük alulra kerüljön. Hideg helyre tesszük és főlseleteljük. Szép nagy szeleteket kapunk.

Narancsos őzgerinc

18 dkg porcukor, 2 evőkanál víz, 3 tojás, 2 dkg kakaó, 9 dkg liszt, 1/2 sütőpor, 1 narancs, fél marék durvára vágott dió, 5 dkg mazsola. A krémhez: 1,5 dl tej, 1 evőkanál liszt, 1 narancs, 15 dkg cukor, 1 tojás, 5 dkg csokoládédara, 15 dkg vaj.

A cukrot, a vízzel, a tojássárgájával, a narancs reszelt héjával és levélével habosra keverjük. Hozzáadjuk a kakaót, a lisztet, sütőport, a mazsolát és a diót. Jól elkeverjük és a tojásoknak a keményre vert habját óvatosan hozzáadjuk. Az egész masszát jól zsírozott, lisztezett őzgerincsütőbe simítjuk. Forró sütőben megsütjük. Ha kihült, vízszintesen kettévágjuk, és a krémmel megtöltjük. Kívül is ezzel a krémmel vonjuk be. A krém készítése: 1,5 dl tejet forni teszünk. A tojást két evőkanál cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a fél narancs reszelt héját, a kanál lisztet, és kevés hideg tejjel főlhígítjuk. A forrásban levő tejbe öntjük, és sűrűre főzzük. A narancs levét a forró krémbe szűrjük és addig keverjük, amíg a krém között teljesen elvegyül. A krémet kihűtjük, a vajat a porcukorral habosra keverjük. A kihült krémet a vajjal újra kikeverjük, és a

kettévágott őzgerincet megtöltjük. Kívül is ezzel a krémmel vonjuk be, utána csokoládédarával meghintjük, jól kihűtjük. Bordánként szeletekre vágjuk.

Gesztenyés őzgerinc

50 dkg kész gesztenyemassza, 15 dkg vaj, 2 evőkanál rum. (Ha a gesztenyemassza natúr, akkor 20 dkg porcukor is kell.) A krémhez: 10 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 2 dl tejszínhab.

A gesztenyemasszát a vajjal, a rummal (ha natúr, akkor a cukorral is) összegyúrjuk. A gerincsütőt egy zsírpapírral kibéleljük és a gesztenyemasszát belesimítjuk. (Egy keveset hagyjunk ki belőle.) Közepébe kis vályút készítünk és a krémet belesimítjuk. A meghagyott gesztenyemasszát a krémre simítjuk, hideg helyre tesszük, ha megdermedt, kiborítjuk, a papírt lehúzzuk, és tejszínhabbal díszítjük, majd főlseleteljük. A krém készítése: a vajat a cukorral habosra keverjük és megtöltjük vele a tésztát.

Diós őzgerinc

25 dkg margarin, 30 dkg porcukor, 5 dkg kakaó, 1 tojás, 4 púpozott kanál keményítő, 10 dkg darált dió, 1 doboz babapiskóta, 1 dl rum.

A margarint a cukorral, a kakaóval és egy tojással nagyon jól kikeverjük. Hozzáadjuk a keményítőt, a darált diót, és az egész anyagot jól összedolgozzuk. A gerincsütőt zsírpapírral kibéleljük, és a masszából 1 cm vastag anyaggal kikenjük. A doboz babapiskótát a rumban egyenként megmártjuk és a kikent sütőbe élére belerakjuk. A maradék anyagot rárakjuk, hűtőbe tesszük és másnap főlseleteljük.

Gesztenyés lepény

3 dkg vaj vagy margarin, 7 dkg cukor, 4 tojás, 7 dkg liszt. A krémhez: 20 dkg vaj, 16 dkg porcukor, 32 dkg passzírozott gesztenye, 1-2 evőkanál rum. A díszítéshez: 2 dl tejszínhab, 5 dkg csokoládé.

A vajat vagy a margarint és a tojássárgáját habosra keverjük. Hozzáadjuk a lisztet és a tojások keményre vert habját. Zsirozott, lisztezett tepsibe öntjük, közepes hőmérsékletű sütőben sütjük. Ha kihűlt a következő krémmel töltjük meg: a vajat a porcukorral, a gesztenyével és egy-két kanál rummal habosra keverjük. A kihűlt tésztára kenjük. A tetejét tejszínhabbal és csokoládédarával díszítjük. Kockákra vágva tálaljuk.

Gesztenyés háromszög

6 tojás, 6 evőkanál cukor, 6 evőkanál liszt. A töltelékhez: 50 dkg cukrozott gesztenyemassza, 15 dkg vaj, 4 evőkanál rum, 3 evőkanál baracklekvár. A mázhoz: 10 dkg csokoládé, 10 dkg vaj, 2 dl tejszínhab.

A 6 tojásból, 6 evőkanál cukorból, 6 evőkanál lisztből a szokásos módon piskótát készítünk és nagy tepsiben sütjük. (Kb. 1 cm vastag legyen.) A tepsi hosszában 3 egyenlő részre fölvágjuk. A 3 evőkanál baracklekvárt a 2 evőkanál rummal elkeverjük. Mind a három szelet egyik oldalát egyenletesen bekenjük. Az egyik lapot hosszukás tátra rakjuk és a barackízes felületére a gesztenyemasszát háromszög alakba felrakjuk. Jobbról és balról is rátapasztjuk a barackízes oldalával a két szelet tésztát, így háromoldalú hasábformát nyerünk, amely szeletelve háromszögű lapokat, illetve szeleteket ad. A hasáb két oldalát csokoládémázzal bevonjuk, amelyet a 10 dkg csokoládé és a 10 dkg vaj összekeverésével nyerünk. Tejszínhabbal tálaláskor körülrakhatjuk.

Gesztenyepüré I.

25 dkg gesztenyemassza, 15 dkg cukor, 1-2 evőkanál rum, 1 pohár tejszín, 1-2 evőkanál vaníliás cukor. A gesztenyemasszát összegyúrjuk a cukorral (2 evőkanál cukrot meghagyunk), a vaníliás cukorral és a rummal. A tejszint a két evőkanál cukorral kemény habbá verjük, és tányérvákra elosztjuk. A habból egy keveset meghagyunk. A gesztenyemasszát egy burgonyanyomóba tesszük, és a habra nyomjuk. A megmaradt tejszínhabbal a gesztenyehalmokat díszíthetjük. Ha tettünk el gesztenyemasszát, akár a hűtőszekrény mélyhűtő részében, akár üvegben, akkor csak a tejszínhabot kell elkészítenünk, a gesztenyemasszát csak át kell nyomnunk burgonyanyomón, és így nagyon gyorsan készíthetünk gesztenyepürét.

Gesztenyepüré II.

25 dkg gesztenyemassza (ha cukor nélküli, akkor ízlés szerint cukrozzuk), 1 evőkanál kakaó vagy 2 szelet reszelt csokoládé, 2 evőkanál feketekávé, 1-2 evőkanál rum, 2 dl tejszín.

Az egész anyagot jól összegyúrjuk. Az előre elkészített tejszínhabot egy tál közepére halmozzuk és a gesztenyemasszát burgonyanyomón át rányomjuk.

Gesztenyegolyó

30 dkg cukrozott kész gesztenyemassza, 6 dkg vaj, 1 evőkanál kakaó, 1 vaníliás cukor, 10 dkg csokoládé. A kész gesztenyemasszát a vajjal, a vaníliás cukorral jól összegyúrjuk, vizes kézzel kis golyókat formálunk belőle. Csokoládédarában megforgatjuk. Kis üvegtálra felhalmozva tálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy a golyó közepébe 1 szem meggybefőttet teszünk.

Babapiskóta

4 tojás, 1 csomag szalalkáli, 12 evőkanál porcukor, 4 evőkanál olvasztott zsír, 4 evőkanál tejszín, vagy tejföl, szükség szerint liszt.

A tojást, a zsírt, a cukrot habosra keverjük, hozzáadjuk a szalalkálival elkevert tejfölt és annyi lisztet, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk. Vékonyra kisodorjuk, babapiskóta-szaggalóval kiszaggatjuk. Lisztezett tepszi hátára rakjuk és cukorral meghintjük. Gyenge tűzön világosra sütjük.

Szalalkális apró sütemény

1 csésze cukor, 2 tojás, 12 dkg zsír, 50 dkg liszt, 1/2 csésze tej, 1 csomag szalalkáli, 6-7 dió.
A lisztet a zsírral összemorzsoljuk, hozzáadunk 1 egész tojást és egy tojásnak a sárgáját, valamint a cukor 2/3 részét és a tejben elkevert szalalkálit. Az egészet jól összegyúrjuk, vékonyra kisodorjuk, különböző formájú szaggatókkal kiszaggatjuk. A diót durvára szeleteljük és cukorral összekeverjük. A süteményeket tojásfehérjével megkenjük, cukros dióban megmártjuk, és gyenge tűzön világosra sütjük.

Dióskifli

5 tojásfehérje, 32,5 dkg cukor, 32,5 dkg őrölt dió, 20 dkg vékonyra szelt dió, 1/2 citrom leve.
A tojásfehérjét félkemény habbá verjük. A cukrot és a citrom levét hozzátesszük, és gőz fölött sűrűre verjük. A darált diót hozzáadjuk, és gőz fölött még egy rövid ideig keverjük. Gyúródeszkára terítjük a vékonyra szelt diót. A főtt masszából kis halmokat szakítunk, és a vágott dióban meghempergetjük. Kifliket formálunk belőle. Vajjal vékonyan megkent, és kilisztezett tepsibe rakjuk. Langyos sütőben megszáritjuk.

Borzaskati

4 tojásfehérje, 28 dkg porcukor, 20 dkg vékonyra szelt dió, 1 kávéskanál citromlé.
A 4 tojásfehérjét a cukorral és a citromlével gőz fölött fölverjük, majd levesszük a gőzről, és tovább verjük, amíg szép fényes lesz. Utána belekeverjük a fölszelt diót. Vajjal kikent és kilisztezett tepsibe evőkanállal, egy kés segítségével kis halmokat rakunk. Langyos sütőben megszáritjuk. (Nem szabad megbámulni!)

Kakaós, diós csók

4 tojásfehérje, 20 dkg cukor, 10 dkg darált dió, 1 teáskanál kakaó, késhegynyi vaníliás cukor.
A tojásfehérjét félig fölverjük, hozzáadjuk a cukrot, a kakaóport, a vaníliás cukrot, és gőz fölött kemény habbá verjük. A gőzről levesszük, a darált diót belekeverjük. Gyengén vajazott, lisztezett tepsibe apró halmokat rakunk. Langyos sütőben megszáritjuk.

Olcsó kakaós szelet

22 dkg cukor, 1 tojás, 1 citrom, 15 dkg liszt, 5 dkg darált dió vagy zsemlemorzsza, 1 csomag 10 g-os sütőpor, 6 dkg zsír vagy 8 dkg vaj, 3 dkg kakaó, 1/2 dl feketekávé, 2 dl tej.
A cukrot, a tojást, a zsírt, a citrom levét és reszelt héját habosra keverjük. Hozzáadjuk a kakaót, a feketekávé, a lisztet (amelyben a sütőport elkevertük), a tejet és az őrölt diót vagy a morzsát. Még egyszer jól összekeverjük. Zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük és közepesen forró sütőben megsütjük. Deszkára borítjuk. Ha kihűlt, középen kettévágva egymásra borítva krémmel vagy gyümölcszíssal tölthetjük. Szeletekre vagy kockákra vágva porcukorral megszórva tálaljuk.

Kókuszkočka

30 dkg cukor, 1 tojás, 6 dkg margarin, 3 evőkanál méz, 1 csomag sütőpor (10 g-os), 42 dkg liszt, 2 dl tej.
A máz 19 dkg margarin, 6 evőkanál tej, 5 dkg kakaó, 25 dkg cukor, 2 csomag (10 dkg) kókuszreszelék.
A cukrot a tojással, margarinnal, mézzel habosra keverjük. Hozzáadjuk a liszttel elkevert sütőport és a tejet. Jól összekeverjük, zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük és közepesen forró sütőben megsütjük. Ha kihűlt, kockákra vágjuk, a mázba forgatjuk. A 19 dkg margarint 6 evőkanál tejjel, az 5 dkg kakaóval, a 25 dkg cukorral jól összeemelegítjük és a kockákra vágott tésztát megmártjuk benne. Utána kókuszreszelékbe forgatjuk. Nagyon kiadós sütemény.

Ostyalap grillázskrémrel töltve

4 tojássárgája, 40 dkg cukor, 20 dkg vaj, 20 dkg darált dió, 1 kis darab vanília, kevés reszelt citromhéj.
A tojás sárgákat a fele cukorral, a vaníliával, vajjal addig főzzük, amíg olyan sűrű lesz, hogy a lábas alján kezd elválni. Langyosra hűtjük, a reszelt citrom héját hozzáadjuk. Közben a cukrot világossárgára piritjük, hozzáadjuk a darált diót, azzal jól összedolgozzuk, és forrón a krém közé keverjük. Jól eldörzsöljük, hogy csomós ne legyen. Melegen a két ostyalap közé kenjük, gyengén lepréseljük. Kihűlés után azonnal szeletelhetjük.

Kakaós torta

6 tojás, 17 dkg cukor, 8 dkg liszt, 3 dkg kakaó. A krémje: 10 dkg cukor, 10 dkg dió, 10 dkg vaj, 1 evőkanál rum, 1 dl tej, 5 dkg csokoládédara.
A tojássárgáját a cukorral habzásig keverjük, hozzáadjuk a kakaót, a lisztet, a tojások kemény habját, zsírozott, lisztezett tortaformába öntjük, és közepes hőfokú sütőben sütjük. Ha kihűlt, kettévágjuk és a diós töltelékkel megtöltjük. Krém: a cukrot a tejben fölolvastjuk, a diót megfőzzük benne, kihűtjük, a rumot hozzáadjuk, és a vajjal habosra keverjük. A tortát megtöltjük, és kívül is ezzel a krémmel vonjuk be. Csokoládédarával rács alakban díszítjük.

Diótorta

25 dkg cukor, 8 tojás, 25 dkg darált dió, 1 evőkanál kakaó, 1 késhegynyi őrölt kávé, 1 evőkanál zsemlemorzsza.

A krém: 20 dkg vaj, 12 dkg cukor, 2 tojásfehérje, 2 dl tej, 25 dkg darált dió, 1 evőkanál rum.

A cukrot a tojások sárgájával habosra keverjük, hozzáadjuk a kakaót, a kávé, a morzsát, az őrölt diót és a tojások keményre vert habját, óvatosan összekeverjük. Zsírozott, lisztezett tortaformába öntjük, és közepes hőmérsékletű sütőben lassan sütjük. (Hosszú, vékony túvel átszűrjük a torta közepét, ha a túre nem ragad, akkor kész.) Kihűtjük, és elkészítjük a krémet. 2 dl tejben a cukrot, a diót elkeverjük és megfőzzük. Kihűtjük, hozzáadjuk a kikevert vaj, a tojásfehérjét, a rumot és habosra keverjük. A kihűlt tortát kettévágjuk, a töltelékkel megtöltjük, és ezzel a krémmel vonjuk be kívülről is. A tetejét villával hullámosra vonalazzuk és fél diókkal díszítjük.

Mogyorótorta

6 tojássárgája, 18 dkg cukor, 5 dkg zsemlemorzsa, 20 dkg őrölt mogyoró. A krém: 2 tojás, 15 dkg porcukor, 3 szelet csokoládé, 20 dkg vaj, 1 kávéskanál rum.

A tojás sárgákat a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a zsemlemorzst, az őrölt mogyorót és a tojásfehérjék keményre vert habját. Zsírozott, lisztezett tortaformába öntjük és közepes hőfokú sütőben megsütjük. Krém: a tojást a cukorral jól elkeverjük, hozzáadjuk a rumot, a lágyított csokoládét, és gőz fölött sűrűre főzzük. Langyosra hűtjük és a 20 dkg habosra kavart vajhoz adjuk. Hideg vízbe állítjuk és az egészet habosra keverjük. Megtöltjük vele a kettévágott tortát. Kívül is ezzel a krémmel vonjuk be. Oldalát kevés őrölt mogyoróval beszórjuk. Tetejét pedig tetszésünknek megfelelően díszíthetjük. Díszíthetjük krémcsomókkal, egészben hagyott mogyorószemekkel.

Fatörzstorta

A tészta: 9 tojás, 15 dkg porcukor, 9 dkg őrölt dió, 8 dkg liszt. A krém: 3 tojás, 16 dkg cukor, 1 dl tej, 15 dkg csokoládé vagy 6 dkg jó minőségű kakaó, 1 evőkanál rum, 1/4 rúd vanília, 6 dkg dió és 25 dkg vaj. A figurák: 10 dkg lehéjazott darált mandula, 10 dkg porcukor és negyed tojásfehérje.

A tojás sárgákat 15 dkg cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a 9 dkg őrölt diót, a 8 dkg lisztet és a tojásfehérjék keményre vert habját. Az egészet óvatosan összekeverjük. Zsírpapírral bélelt nagy tepsibe öntjük, megsütjük, enyhén lisztezett zsírpapírra borítjuk, fölcsvárjuk és ha kihűlt, krémmel töltjük. Krém: 3 egész tojást 16 dkg cukorral jól elkeverünk, adunk hozzá 1 dl tejet, 15 dkg csokoládét vagy a 6 dkg kakaót, a vaniliát és a rumot. Gőz fölött sűrű krémé főzzük, keverve hűtjük. Ha kihűlt, 25 dkg habosra kevert vaj, adunk hozzá, és tovább keverjük, amíg könnyű habos lesz. Közben az őrölt diót a krém közé keverjük. A kihűlt tekercest kinyitjuk, és a krém 3/4 részével megtöltjük, szorosan fölcsvárjuk. A megtöltött tekercsből két rövidebb darabot levágunk, és ezt jobbról és balról a tortatálra tett tekercshez, ág formában odaillesztjük. A maradék krémmel az egész tortát bekenjük. Villával az elkenett krémet hullámos vonalban meghúzzogatjuk. A tálalás előtt a torta körül őrölt dióval vékonyán beszórjuk. A torta mellé két különböző figurákkal díszítjük (gomba, gyík, törpe, mókus stb.). A figurák készítése: a lehéjazott mandulát ledaráljuk, 10 dkg porcukorral, a negyed tojásfehérjével összedolgozzuk és elkészítjük a figurákat. A figurákat különböző, a jellegüknek megfelelő színekkel (csokoládémáz, fehér cukormáz vagy a fehér cukormáz különböző színekre festve) díszíthetjük. A fehér cukormáz különböző ételfestékekkel színezhető.

Pörkölt torta

60 dkg nagyon finom megszelt dió (teljesen ép, egészséges dió kell), 1,5 kg cukor (kockacukor).

A kockacukrot hibátlan, zsírmentes nagyobb lábasba tesszük. Folytonos keverés mellett egyenletesen fölolvasszjuk. Sötétebb sárgára pirítjuk, de nem szabad, hogy megégjen. Belekeverjük a fölszelt diót. Az egészet fakanállal összekeverjük, de vigyázzunk, hogy a dió össze ne törjön és az előre elkészített formába öntjük. A forma egy 2-2,5 literes lábas, amelybe vizes vászonruhát teszünk. Ebbe öntjük a megolvasszott cukorral összekevert diót. Előzőleg már egy nagyobb burgonyát meghámozzunk, vízbe mártva a karamellás, diós anyagot a forma aljára és oldalára egyenletesen fölkenjük vele. A karamellás, diós anyag 1/4 részét meghagyjuk és melegen tartjuk. Ha a formában a cukor megdermedt, kiborítjuk. A ruhát levesszük róla. A széleit kiigazítjuk és tálra tesszük. A megmaradt anyagot jól fölmelegítjük és ebből készítjük a különböző formákat, amelyeket a tortára rakunk.

Az ügyes kezű asszonyok, szakácsnők a legkülönbözőbb alakokat készítik és egymással versenyezve a legötletesebb figurákkal díszítik a tortákat. Göcsejben, Hetesben egy-egy lakodalomra 8-10 ilyen torta is készül. Az alapanyaga egyszerű, de az alakok elkészítése szinte „szobrászmunkát” igényel és itt mutatja meg ki-ki a maga ügyességét. Az elkészült figurákat színes cukormázzal díszítik.

Amikor dió nem állt rendelkezésre, tisztított tökmagból is készítették ezt a tortát.

KRÉMEK, MÁZAK

Citromkrém I.

4 tojás, 25 dkg cukor, 1 citrom héja, 1/2 citrom leve, 20 dkg vaj.

A tojást a cukorral, a citrom reszelt héjával és levével gőz fölött sűrűre főzzük. Ha kihűlt, hozzákeverjük az előre kikevert vajhoz és még tovább keverjük együtt, amíg könnyű habos lesz. Sütemények, torták, tekercsök töltésére használjuk.

Citromkrém II.

6 evőkanál porcukor, 2 tojássárgája, 1 citrom leve, 1 reszelt citrom héja, 2 evőkanál forralatlan tej és 15 dkg vaj.

A cukrot, a tojás sárgát, a citromlevet, a reszelt héját a tejjel sűrűre főzzük. Kihűtjük és az előre kikevert vaját hozzáadjuk. Tovább keverjük, amíg könnyű habos lesz. Piskótatekercsek töltésére használjuk.

Kakaókrém

25 dkg porcukor, 1 dl erős feketekávé, 1 evőkanál rum, 4 evőkanál kakaó, 1 tojás, 15 dkg vaj.

A cukrot leöntjük a feketekávéval, hozzáadjuk a tojást és a kakaót, a rumot. Gőz fölött az egészet sűrűre főzzük. Ha kihűlt, a vaját hozzáadjuk, és az egész anyagot habosra keverjük.

Diókrém

20 dkg darált dió, 15 dkg porcukor, 1,5 dl tej, 1 késhegynyi vaníliás cukor, 15 dkg vaj.

A cukrot a tejben felolvasztjuk, hozzáadjuk a vaníliás cukrot, a diót és sűrűre főzzük. Langyosra hűtjük. A vaját hozzátesszük és habosra keverjük. ízesíthetjük rummal is.

Gesztenyekrém

30 dkg kész cukrozott gesztenyemassza, 1 evőkanál rum, 20 dkg vaj.

A vaját a gesztenyemasszával és a rummal jól kikeverjük. Bármilyen süteményhez, tekercshez, tortához töltelékeknek használhatjuk.

Csokoládékrém

3 tojás, 16 dkg cukor, 1 dl tej, 15 dkg csokoládé vagy 8-7 dkg kakaó, 112 rúd vanília, 25 dkg vaj, 6 dkg dió.

A tojást a cukorral jól elkeverjük, hozzáadjuk a tejet, a felpuhított csokoládét (vagy kakaót) és a vaníliát. Gőz fölött sűrű krémre főzzük és keverés közben kihűtjük. Ha kihűlt, 25 dkg habosra kevert vaját adunk hozzá és belekeverjük a 6 dkg örölt diót. Az egészet addig keverjük, míg könnyű, habos lesz.

Márványos máz

1 tojásfehérje, 10-12 dkg porcukor, 1 kávéskanál citromlé, 1 szelet csokoládé vagy egy teáskanál kakaó.

A tojásfehérjét a porcukorral és a citrom levével habosra keverjük. Simán a tészta felületére kenjük. A csokoládét folyósra olvasztjuk (rumot tehetünk bele). Ha kakaót használunk, akkor egy evőkanál vízben felfőzzük. Tiszta kenőtollal a fehér cukormázra a forró csokoládéval vagy kakaóval befröcsköljük. A tészta egyik sarkán elkezdve átlósan 1 cm távolságra, vizes késsel csíkokat húzunk. Ellenkező irányban is így megcsíkozzuk a tészta felületét.

Csokoládémáz

10 dkg csokoládé, 2 dkg kakaó, 10 dkg cukor, 4 evőkanál víz, 3 dkg vaj.

A csokoládét, a kakaót a cukorral és a vízzel sűrűre főzzük. Belekeverünk 3 dkg vaját és gyorsan kenjük a süteményre, mert hamar megszilárdul.

Fehér cukormáz hidegen

•fehérje, 10-12 dkg porcukor, 1 kávéskanál citromlé.

A tojásfehérjét a cukorral és a citromlével habzásig keverjük. Akkor jó, ha a kanalat fölemeljük, a vékony cukorszál nem szakad el. Bármilyen süteményt bevonhatunk vele. Levegőn szárítjuk. . . ? ,

Cukormáz melegen

25 dkg cukor, 1 dl víz, 1/2 citrom leve.

A cukrot a vízzel kisebb lábasban főni tesszük, ha felforrt, a habját leszedjük, majd forrás közben gyakran mossuk le az edény belső szélét, hideg vízbe mártott tiszta ruhával vagy ecsettel: (Azért töröljük le az edény belső falát, mert a cukorkristály odacsapódik ki és ha otthagyjuk, nem lesz sima a máz.) A citromlevet hozzászűrjük és tovább főzzük, forraljuk, golyópróbáig. Ez annyit jelent, hogy fél kávéskanálnyi mennyiséget hideg vízbe cseppentünk és két ujjunkkal golyót formálunk belőle. Ha kihűl, a golyónak puhának, de nem folyósnak kell maradnia. Végül kiöblített porcelántálba öntjük. Tetejét kissé meglocsoljuk vízzel. Amikor teljesen kihűlt, kanállal addig keverjük, amíg kifehéredik és megszilárdul. Felhasználáskor annyit langyosítsunk fel belőle, amennyire szükségünk van. ízesíthetjük feketekávéval, kakaóporral és rummal. Az ízesített mázzal bevonhatunk tortát és süteményeket, az aprósüteményeket pedig belemárthatjuk. Készítéskor nagyon ügyeljünk arra, hogy az edény állandóan tiszta legyen. A rászáradt cukortól meg kell mindig tisztítani, mert csak így lesz sima a mázunk, különben grízesedik. A tésztát, mielőtt a cukormázzal bevonnánk, forró barack- vagy ribizskeízzel kenjük le, utána öntsük rá a langyos mázat, így fényesebb lesz.

HÁZI TARTÓSÍTÁS

Az önellátásra berendezkedett parasztság ősidők óta igyekezett a nem termő évszakokra magának élelmiszert tartálékolni. E tartálékolást csak különböző tartósítási eljárásokkal tudta biztosítani, ami lehetővé tette, hogy télen, a nyáron termett zöldségféléket, nyáron pedig a télen levágott sertés húsát tudta fogyasztani. A tartósításnak sok kitűnő módja alakult ki. Jelenleg a tartósító ipar rengeteg jó minőségű tartósított élelmiszert hoz forgalomba. Ennek ellenére is érdemes házi tartósítással foglalkozni, mert a saját magunk által megtermelt termények házi tartósítása sokkal olcsóbb és saját ízlésünket jobban kielégíti. Minden családban van egy-két tartósítási recept, ezeket gyűjtöttem össze, hogy bemutassam falusi népünk gazdag tartósítási kultúráját. Remélem, hogy egyik-másik eljárást sok háziasszony is fel tudja használni, ezzel olcsóbbá, változatosabbá tudja tenni családjának étkezését.

A legelterjedtebb tartósítási eljárások voltak:

A savanyítás, a befőzés, az aszalás, a szárítás, a sózás, füstölés, a zsírban eltevés, a veremelés. Ezen tartósítási módokat jelenleg is alkalmazzák.

A tartósítás feltétlen gondosságot, tisztaságot igényel. Fontos, hogy minden hozzá szükséges anyagot előre elkészítsünk.

Receptekben előforduló egy-két meghatározás alatt a következők értendők:

Nedves gőzölés

Megfelelő nagyságú edény (fazék, lábas) aljára rácsot, vagy újságpapírt tegyünk. A gyümölcscsel tele üvegeket zárjuk le, csomagoljuk be újságpapírba és ne nagyon szorosan állítsuk egymás mellé, az edénybe tett rácsra, vagy papírra. Az edénybe annyi vizet öntsünk, ami az üvegek 2/3-áig ér. A forralást nem túl erős tűzön végezzük. A gőzölési időt a forrás megkezdésétől kell számítani. A gőzölő edényt takarjuk le. Az üvegeket a vízben hagyjuk kihűlni, kivéve a puha húsú gyümölcsöket.

Száraz gőzölés

Erre legalkalmasabb egy nagyobb kosár, vagy láda. A ládát béleljük ki takaróval, vagy párnával, ebbe tesszük a forró, lezárt, újságpapírba csomagolt üvegeket. Az üvegeket szorosan takarjuk le takaróval és legalább egy napig hagyjuk így, csak azután szedjük ki az üvegeket. Töröljük le meleg vizes ruhával és rakjuk a helyükre. Tartósításhoz szalicilt, újabban nátrium-benzoátot használunk (ebből valamivel több kell) a cukron, són és eceten kívül.

Régebben savanyításhoz kizárólag fakádakat használtak (káposzta, répa, paprika). Újabban inkább műanyag edényeket alkalmaznak. Ezeket az edényeket is fedővel (felső fenékkal) kell ellátni és ugyanúgy préselni kell.

Ha marad fűszeres, ecetes lé, zárjuk le üvegekbe és a következő elrakásnál elhasználhatjuk. Cukros szirupot csak egy napig tegyük el, de forraljuk fel, ha fölhasználjuk.

A tartósítás a falusi családoknál létkérdés volt, meghatározta a téli étkezést, vagy a nyári húsfogyasztást. A tartósítási munkákat nagyobb részt kalákában végezték. Kellemes időtöltés volt a késő őszi estéken a káposzta, a répa elrakása, savanyítása, vagy a disznóvágás, legtöbb esetben vidám hangulatban, nótázva fejeződtek be. A káposzta és répa elrakására csak aztán került sor, amikor a szüret befejeződött, a vetéssel végeztek, a kukorica fosztása megtörtént, de még a tollfosztások ideje nem jött el.

A disznóvágás és a húsfeldolgozás is elsősorban tartósítási célokat szolgált, mert a levágott sertés húsának csak elenyésző részét használták fel frissen, nagy része tartósításra került. (Sózás-füstölés, lesütés.)

A régi időkben a káposzta, a répa, a paprika savanyítása, tartósítása legnagyobb részt fakádokban, faedényekben történt. A káposzta és répa minden esetben az erre a célra készült és csak erre a célra használt nagyobb fakádokban került savanyításra. Ezeknek a faedényeknek a tisztántartása, a savanyítást megelőző tisztítása nagyon fontos, a minőséget meghatározó munka volt.

Fakádak savanyítás előtti tisztítása

Az üres kádakat kb. az őrztartalmának 1/10 része mennyiségű forró hamus lúggal forrázták ki, a kádat vastagabb pokróccal takarták le. (Ma már ehhez a forrázáshoz trisót használunk.) A vizet a kádban hagyjuk hűlni, mígnem kézzel belenyúlhatunk, ekkor a kádat súrolókefével alaposan súroljuk ki. Súrolás után öntsük ki a vizet és hideg vízzel mossuk ki a kádat, majd csurgassuk ki. Csurgatás után tegyünk a kádba tisztára mosott kőény-fa ágat, meggyfalevelet és tormalevelet. Ismét lobogó forró vizet öntünk belé, letakarjuk tiszta ruhával és a kádat úgy mozgatjuk, hogy a forró víz a dongákat mindenütt elérje. Hagyjuk a vizet kihűlni, utána ontsuk ki a vizet és a belerakott anyagokat.

öblítsük ki a kádat sós hideg vízzel és csurgassuk ki. Ezután rakhatjuk bele a káposztát, vagy a répát.

Káposzta „elrakása”

A káposzta kádban való tömörítése tiprással történt. Szinte szertartás volt, melyet általában egy fiatal ember végzett. A gyalulást asszonyok végezték. (Komaasszony, szomszédasszony stb.) A „tiprás” előtt, a tiprást végző férfi tetőtől talpig alaposan megmosdott, tiszta alsóneműt vett fel. Mielőtt a kádba lépett, még a háziasszony is alaposan megmosta és szárazra törölte a lábát, csak ez után léphetett a kádba, ahova már káposztát tettek. A káposztára a fűszereket mindig a háziasszony adagolta. A káposzta „eltevése” mindig kisebb áldomással járt. Ha befejeződött a munka, utána pár pohár bor és vacsora mellett elbeszélgettek és elhatározták, hogy másnap melyik háznál folytassák ezt a munkát.

A kerékrépa savanyítása is hasonló módon zajlott, csak a „tiprás” maradt el, mert a répát kézzel tömörítették (nyomkodással). Ma már a fakádak helyett többnyire műanyag kádakat használnak és a tömörítés sem tiprással, hanem döngölő fával történik. A savanyításra kerülő káposzta és répa mennyisége is sokkal kevesebb lett.

Sajnos már egyiknek sincs olyan jelentős szerepe a falusi emberek étkezésében, mint a múltban volt. Kár, hogy mellőzik, mert nagyon sokféle jó ételt lehet belőlük készíteni.

Kovásszal is savanyíthatunk káposztát. Általában nyáron szoktuk. Ugyanúgy történik, mint a répánál.

A disznóölési munkák már a leszúrás megelőző napokban elkezdődnek. A háziasszony kiforrázza a bödönöket, a „vindóket”, a fateknőket, a „melencéket” és egyéb a disznóöléshez szükséges edényeket. A bödönöket a régi időkben úgy készítették elő, hogy egy kisebb tégladarabot parázsban megtüzesltek és csipőfogóval a bödönbe tették, erre pedig forró vizet öntöttek. A fedelét jól lezárták és a vizet kihülésig benne hagyták. Ismét forró vizet öntöttek a bödönbe és letakarva benthagyták. Amikor a víz langyosra hűlt, a bödönt kimosták, hideg vízzel kiöblítették, kicsurgatták, kiszárították és letakarva várt a felhasználásra.

A cserépedényeket „izzasztás”-sal tisztították. Kívül-belül forró vízzel kimosták, besózták és forró kemencébe, vagy forró sütőbe tették. A meleg következtében a régi zsír, ami az edények falába ivódott, ki-„izzadt”. Utána savóban elmosták, tiszta vízzel átöblítették és kiszárították.

Erre a munkára azért volt szükség, hogy az a hús, vagy zsír, amit újra az edénybe raknak, annak ne legyen avas íze, vagy szaga.

Ma már ezeket az eljárásokat csak ritkán használják, mert helyettük jó zsíroldó, fertőtlenítő vegyi anyagok állnak rendelkezésre. Bár a cserépedényeknél még mindig jó módszer az „izzasztás”.

ZÖLDSÉGFÉLÉK TARTÓSÍTÁSA

Káposzta savanyítása

A káposztát megtisztítjuk, a külső leveleket eltávolítjuk, és a torzsáját kivágjuk. A megtisztított káposztát káposztagyalyun legyaluljuk. (Ha a kádba gyalulunk, akkor azt háromszor kell telegyalulni, hogy tömötten egyszer tele legyen.) Mielőtt a káposzta döngölését elkezdenénk, a kád fenekére tegyünk egy-két darab fölszeletelt birsalmát, néhány szál tormát, egy marék sót, aztán tegyük bele az első sor káposztát, mely 20-25 cm magas legyen. Rászórunk 10-12 szem egész borsot, 2-3 db babérlevelet, egy-két darab csöves paprikát, fél marék sót és döngölővel alaposan ledöngöljük. Utána ismét káposztát rakunk, rászórjuk a sót, a fűszereket, ide is tehetünk néhány szelet birsalmát és tormát, majd ledöngöljük. Ezt a műveletet addig folytatjuk, amíg a káposzta el nem fogy. Ha elkészültünk, akkor a ledöngölt káposztára egész káposztaleveleket teszünk és letakarjuk tiszta vászonruhával. Erre rakjuk a takaródeszkákat, úgy, hogy a káposztát takarja el. Ráhelyezünk egy nagyobb súlyt. (A célnak legjobban megfelel egy tisztára mosott bazalt kő.) Egy nap múlva a káposzta kezd habosodni és levét ereszt, ha sok a lé rajta, merjük le. A káposztát első időben melegebb helyen tároljuk, mert így előbb megsavanyodik. Egy hét után már általában megszűnik a habosodás, amit közben mindig merjük le. Szedjük te a követ, a takaródeszkát és a ruhát. Tiszta, langyos vízben mossuk meg a takaróruhát, a takaródeszkákat, meleg vizes ruhával töröljük ki a kád belső oldalát a káposzta felett. Ha a mosással végeztünk, pakoljuk vissza a takaróanyagokat. A káposztát hetenként mossuk meg. Két-három hét után már fogyasztható. Ha a káposzta megsavanyodott, tegyük hűvösebb helyre, ha használunk belőle, minden esetben mossuk meg a fedőket és a takaróruhát, a káposztát pedig igazítsuk simára és rakjuk vissza a takaróruhát, -deszkákat és a követ.

Kerékrépa savanyítása

(tarlórépa, fehérrépa néven is ismerik)

A kerékrépat július végén, augusztus hó első felében másodvetésként vetik, október végén, november elején szedhető és alkalmas a savanyításra. Vasban, Zalában nagyon fontos élelmezési cikk volt, amit nagyon sokféle módon készítettek. Mindkét megyében jelenleg is termelik és felhasználják, de már kisebb szerepe van az étrendben, mint a múltban volt. Több módon savanyítható.

Fahordóban (fakádban) való savanyítás

Ez a legrégebbi savanyítási eljárás. A savanyító kádat úgy kell előkészíteni, mint a káposztához, csak ágakat nem rakunk bele. A répát nagyon jól meg kell mosni és meg kell hámozni, majd a keserű részét, ahonnan a levélzete kinőtt, ki kell vágni. Hámozás után ismét meg kell mosni, félre kell rakni, míg az egész mennyiséggel nem végeztünk. A répát gyaluljuk le, erre a célra alkalmas a tökgyalu. Ha már nagyobb mennyiséget legyalultunk, rakjunk a kád fenekére egy fej vöröshagymát, szórjunk rá egy fél marék lisztet, egy fél marék sót, erre tegyük a gyalult répát 15-20 cm vastagon, szórjunk rá fél marék sót, pár szem borsot, egy-két babérlevelet, 2-3 csöves paprikát. Utána a répát kezünkkel erősen nyomkodjuk le, majd ismét répát rakunk, fűszerezzük, sózzuk, lenyomkodjuk. Ezt a műveletet addig folytatjuk, míg a répa el nem fogy. Amire végzünk, már jön a répa leve a nyomkodástól, ezt merjük le. A lenyomkodott répára egy tiszta ruhát terítünk, rá-rakjuk a fedőlapot és az egészet lenyomtatjuk egy kővel. A feljött levét ismételten méregessük le. Ha már nem jön több lé, akkor öntsünk rá annyi tiszta sós hideg vizet, ami a fedők dongája közt meglátszik, ami a répát éppen hogy ellepi. Ezt a levét a répán hagyjuk. Meleg helyen 1-2 nap múlva erjedni kezd, ha habosodik, merjük le a habot, vegyük le a követ, a takarókat, és mossuk le a takaróanyagokat és a kád oldalát, majd ismét letakarjuk és a súlyt is tegyük rá. Ezt a mosási műveletet hetenként általában kétszer el kell végezni. Ha a habosodás megszűnt, a répa megsavanyodott és használhatjuk.

Kovásszal való savanyítás

A répát ugyanúgy készítjük elő, mint a kádba savanyításhoz, de kevesebb répát veszünk, mert csak egyszeri felhasználásra készítjük, kb. 4-5 db-ot. A savanyítót hideg helyen egy-két hétig eltarthatjuk és újra tehetünk bele répát. Egy maréknyi kenyérvaszt 3 liter langyos vízben teljesen szétmorzsolunk. A kovászos vizet egy cserépedénybe (totyafazékba), ennek hiányában egy 5 literes uborkás üvegbe öntjük és belenyomkodjuk a

gyalult répát. Egy kistányérral lefedjük és melegebb helyiségben tartjuk. A répa két nap alatt savanyú lesz és felhasználható. Fő felhasználás előtt a léből kiszedjük és kinyomkodjuk. Kenyérkovász helyett a savanyító levét kenyérhéjából is készíthetjük. Az üveg aljára pirított kenyérszeleteket teszünk, rárakjuk a répát és langyos, sós vizet öntünk rá. Tetejére ismét kenyérszeleteket rakunk. Napon, vagy meleg helyiségben tartjuk. Lyukacsos celofánnal kötjük le, vagy kistányérral borítunk rá.

Gyors répasavanyítás

A gyalult répát gyöngén megsózzuk. Két liter vízbe öntsünk 1 dl ecetet és öntsük egy uborkás üvegbe. Nyomkodjuk bele a répát. Ha ezt este megcsináljuk, reggelre savanyú lesz a répa. Használat előtt a répát kissé nyomkodjuk ki. Ez az eljárás a mai időkben terjedt el.

Uborka hidegen I.

5 literes üveg megtöltéséhez kell 2 liter víz, 20 dkg cukor, 10 dkg só, 1 szem szegfűszeg, 10-15 szem feketebors, 2-3 db babérlevél, 1 bő teáskanál szalicil, 2 dl20%-os ecet, 1 csomó kapor, 4-5 db meggyfalevél, néhány szál vassfű, 2 db tormalevél. (Kb. 3 kg uborka a nagyságától függően.)

Lehetőleg apró uborkát használjunk eltevésre. Gondosan mossuk és válogassuk meg, hogy hibás ne kerüljön közé. Az üveg aljára tegyük a tisztára mosott tormalevelet, a kapor felét, a babérlevél egy részét, a vassfüvet és a meggyfalevelet. Rakjuk az üvegbe formásán az apró uborkát, tegyük közé a borsot, a szegfűszeget, a megmaradt kaprot és a babérlevelet. Vízben keverjük el a cukrot, a sót, a szalicilt. Ha a só és a cukor elolvadt, keverjük hozzá az ecetet, öntsük az uborkára, a tormalevéllel takarjuk be, dupla celofánnal lekötjük és a helyére tesszük. 30 nap múlva használhatjuk és felbontva is hosszú ideig eláll.

Uborka hidegen II.

5 literes üveghez 2 liter víz, 10 evőkanál cukor, 5 evőkanál só, 1 kávéskanál feketebors, 1 bő teáskanál szalicil, 1/2 liter 10%-os ecet, 4 db babérlevél, 1 csomó kapor, pár db meggyfalevél, 1-2 kisebb szelet torma.

Az uborkát tisztára mossuk és egy tiszta konyharuhára kiterítjük. A vizet, cukrot, sót, a fűszereket összeforraljuk, ha levettük a tűzről, az ecetet, a szalicilt keverjük el a lében és kihűtjük. Az üveg aljára tegyük a kapor felét és a tormaszeletek felét, a meggyfalevelet. Rakjuk rá az uborkát, a tetejére kaprot és keresztbe a tormaszeleteket tegyük. A fűszeres, ecetes lével öntsük fel és kötözzük le celofánnal.

Uborka hidegen III.

5 literes üveg megtöltéséhez kell: 2 evőkanál só, 6 evőkanál cukor, 2 teáskanál szalicil, 2 teáskanál szóda-bikarbóna, 1 csomó kapor, babérlevél, bors ízlés szerint, 8 dl 10%-os ecet.

A tisztára mosott uborkát az üvegbe rakjuk, közérakjuk a babérlevelet, a kaprot és a borsot. Ha az üveg megtelt (csak az üveg nyakáig töltsük), rászórjuk a sót, a cukrot, a szalicilt és a szóda-bikarbónát. Kicsit rázogassuk meg az üveget, hogy az anyag hulljon az uborka közé. Ráöntjük lassan az ecetet. (Vigyázzunk, hogy ki ne fusson.) Ha lecsillapodott a forrás, öntsünk rá annyi hideg vizet, ami az uborkát ellepi. Az üveg szájára szorítsuk rá a kezünket, rázzuk össze és ha kell, a vizet pótoljuk. Dupla celofánnal kössük le és tegyük a helyére.

Ecetes uborka forrázva

5 literes üveghez kell: 2 liter víz, 1 liter gyümölcscecet, vagy borecet, 8 evőkanál cukor, 4 lapos evőkanál só, 1 evőkanál mustármag, 1 mokkáskanál timsó, 1 teáskanál szalicil, 2-3 db babérlevél, 15-20 szem bors, kis darab torma, 4-5 db meggyfalevél, néhány szál vassfű és kapor.

A tisztára mosott uborkát egy mély tálba tesszük, a vizet a timsóval felforraljuk és az uborkára forrázzuk. Tiszta ruhával letakarjuk, 6-7 percig a levét rajta hagyjuk, majd abba az edénybe szűrjük vissza, melyben felforraltuk. Most hozzátesszük a fűszereket, a sót, a cukrot, ecetet és ismét felforraljuk. Az üveg aljára tesszük a meggyfalevelet, a kaprot, a vassfüvet és az uborkát szépen elrendezve az üvegbe rakjuk, a szeletelt tormával együtt. Uborka tetejére tesszük a szalicilt és az ismét forrásban lévő ecetes, fűszeres levét lassan az uborkára öntjük. Az üveg alá egy fémlapot, vagy késpengét tegyünk. Gyorsan lekötjük, papírba vagy ruhába csavarjuk és száraz gőzbe tesszük egy napra.

Csípőspaprikával eltett uborka

5 literes üveghez kell: 2 liter víz, 1/2 liter 10%-os ecet, 8 evőkanál cukor, 4 evőkanál só, 8-10 szem egész bors, 2 db babérlevél, 1 kávéskanál mustármag, 1/2 csomó kapor, 3-4 db csípős hegyes paprika, 4-5 db dió nagyságú vöröshagyma, 1 szál torma, 1 teáskanál szalicil.

Az uborkát megmossuk és leszárítjuk. Az üveg aljára tesszük a megmosott kaprot, babérlevelet, egy-két db tisztított hagymát. Az uborkát szorosan az üvegbe rakjuk, közérakjuk a csípős paprikát, a maradék hagymát és a szeletekre vágott tormát. A vizet, sót, cukrot, borsot, mustármagot és az ecetet fölfőzzük és forrón az uborkára öntjük. Rászórjuk a szalicilt, dupla celofánnal gyorsan elkötjük és száraz gőzbe tesszük. Másnap kivesszük és a helyére rakjuk. (Az üveg alá mindig tegyünk kést, vagy más fémtárgyat, mielőtt a forrózt az üvegbe öntjük, mert így nem reped el az üveg.)

Vizes-sós uborka

5 literes üveghez kell: kb. 2,5 dkg közepes nagyságú uborka, 1 babszemnyi timsó, 4-5 evőkanál só, 1 csomó kapor, 1 késhegy szalicil és kétszer kettő liter víz.

Két liter vizet a timsóval felforraljuk. Az uborkát tisztára mossuk és egy mély tálba tesszük. A timsós vízzel leforrázzuk, letakarjuk és 10-20 perc múlva a vizet leszűrjük. Az uborkát egy tiszta konyharuhára rakjuk. Ha az uborka leszikkadt, az üveg aljára tesszük a kapor egy részét és erre rakjuk az uborkát, az uborka közé rakjuk a kapor másik felét. Tetejére keresztbe egy-két szál tormát tegyünk. A vizet a sóval felforraljuk (a második 2 litert) és az üvegben lévő uborkára forrázzuk. Három-négy réteg vizes celofánnal lekötjük. Két nap múlva felforr, de pár nap múlva letisztul. Ha esetleg lepadna, hideg sós vízzel pótoljuk, általában január-februárig kemény, ropogós marad.

Ecetes uborkakarikák

2,5 literes üveghez kell: 1 liter víz, 2 evőkanál só, 5 evőkanál cukor, néhány szem teaízesítő, 10 szem feketebors, 1 kávéskanál mustármag, 2 db babérlevél, 2,5 dl 10%-os ecet, 2 mokkáskanál szalicil.

Közepes nagyságú uborkát veszünk, jól megmossuk, végeit levágjuk és héjastól kisujjnyi vastag karikákra vágjuk. Üvegbe rakjuk és elkészítjük a felöntő levet. A vizet, a sót, a cukrot, a fűszereket összeforraljuk. Az üveg tetejére tegyük a szalicilt, ha a víz már 2-3 perce forr, az etetet hozzáadjuk és az üvegben lévő uborkakarikákra forrázzuk. Lefedjük egy kistányérral és másnapig így hagyjuk. Ha a leve lepadt, azt pótoljuk és vizes celofánnal lekötjük és helyére tesszük. Ez az eltevési mód nagyon gazdaságos, mert olcsóbb uborkából is nagyon finom savanyúságot kapunk.

Hámozott uborkaszeletek

Kb. 4 kg nagyobb méretű uborka, 6 evőkanál só, 2,5 liter víz, 0,7 liter 10%-os ecet, 10 evőkanál cukor, 1/2 kg apróbb vöröshagyma, 1 db kisebb torma, pár szem feketebors, 1 teáskanál szalicil.

Az uborkát megmossuk, meghámozzuk, hosszában szétvágjuk, magházát kiszedjük és felszeleteljük. Nagyobb edénybe rakjuk, a sót rászórjuk, összekeverjük, és másnapig állni hagyjuk. Az uborkaszeleteket a léből kiszedjük, és az üvegbe rakjuk. Közébe rakjuk a megtisztított és karikára szeletelt hagymát és a felszeletelt tormát. A vizet, a cukrot, az ecetet felforraljuk és forrón az uborkára öntjük. A szalicilt a tetejére tesszük, celofánnal lekötjük, és száraz gőzbe tartjuk másnapig.

Kovászos uborka

Egy liter víz, 1 evőkanál só, 1 szelet pirított kenyér, 1 szelet friss kenyér, 2-3 gerezd fokhagyma.

Közepes nagyságú uborkákat megmossuk, a két végét levágjuk, villával megszurkáljuk. A pirított kenyeret, a kaprot, a fokhagymát az üveg aljára tesszük. Ráarakjuk az uborkát. A vizet a sóval felforraljuk, langyosra hűtjük és az uborkára öntjük. Tetejére tesszük a szelet friss kenyeret, kistányérral lefedjük, meleg helyen, vagy napon érleljük. Négy-öt nap alatt megérik és fogyasztható.

Gyors érlelésű uborka

Egy liter víz, 3 evőkanál só, 4 evőkanál cukor, 1 késhegy őrölt bors, 1 dl 20%-os ecet, 1 csomó kapor.

A vizet, a sót, a borsot, a cukrot együtt felforraljuk. Az ecetet hozzáöntjük. A közepes nagyságú uborkákat megmossuk, végeit levágjuk, hosszában három-négy helyen behasítjuk, üvegbe rakjuk, közé kaprot teszünk és a sós, ecetes levet ráöntjük. Kistányérral lefedjük, napra, vagy meleg helyre tesszük. Másnap már fogyasztható.

Uborkasaláta

Kettő liter víz, 1/2 liter 10%-os ecet, 8 dkg só, 16 dkg cukor, 1 teáskanál szalicil.

Az uborkát megmossuk, meghámozzuk és este legyaluljuk. Megsózzuk és reggelig a sóban hagyjuk állni, jól kicsavarjuk. A vizet, a cukrot, az ecetet együtt felforraljuk, majd ebbe szórjuk a kicsavart uborkát. Az ecetes lében megforgatjuk, szűrőkanállal kiszedjük és előmelegített üvegekbe rakjuk. Ráöntjük a forró levet, rászórjuk a szalicilt, dupla celofánnal lekötjük. Ruhába, vagy papírba csavarjuk és száraz gőzben hagyjuk másnapig. Az uborkát, ha kihűlt, a helyére tesszük. Az uborkasalátát ha felbontjuk, zúzott fokhagymával, tejföllel, színes paprikával és karikára vágott vöröshagymával izesíthetjük.

Salátauborka más módon

Kettő kg legyalult uborka (kb. 3 kg héjas uborka), 1/2 marék só, 2 kávéskanál szalicil, 1 púpos kávéskanál borkósav.

Az uborkát megmossuk, meghámozzuk és meggyaluljuk, vagy késsel vékonyra szeleteljük. A legyalult uborkát megsózzuk, állni hagyjuk legalább 1-2 óráig. Alaposan kicsavarjuk, a szalicillal és a borkósavval összekeverjük, majd üvegekbe nyomkodjuk. Tetejére a kicsavart sós léből öntünk annyit, ami ellepi. Ha veszünk ki belőle, ízlésünknek megfelelően fűszerezhetjük (de jó, ha előzőleg hideg vízben átmoszuk).

Uborkasaláta sóban rétegezve

Nagyobb uborkákat veszünk hozzá, megmossuk, meghámozzuk, végeit levágjuk, legyaluljuk. Gyengén megsózzuk és egy éjjelen át a sóban hagyjuk. Reggel a sóból kicsavarjuk, és üvegekbe rakjuk, úgy, hogy az

üveg aljára 1 cm vastagságban sót hintünk, ráteszünk háromszor annyi uborkát, jól lenyomkodjuk, ismét só és uborka, míg el nem fogy. Felülre só kerüljön. Lekötjük, és a helyére tesszük. Használat előtt a kivett mennyiséget kb. 1/2 órára hideg vízbe tesszük és utána jól kinyomkodjuk. Legalább háromszor váltjuk a vizet. Végül kicsavarjuk és ízlésünknek megfelelően elkészítjük. ízesítésre használhatunk ecetet, cukrot, őrölt borsot és színes paprikát, fokhagymát, tejfölt.

Hordós paprika

Két liter vízhez 3 dl 20%-os ecet, 15 evőkanál cukor, 6-7 evőkanál só, 15 szem feketebors, 3-4 szál babérlevél, 3-4 szem szeg-fűbors és egy lapos evőkanál szalicil. Egy 30 literes kádhoz kb. 10-12 liter fűszeres lé szükséges. A fahordót alaposan kimossuk, sós vízzel kiforrázzuk, és a vizet kicsorgatjuk. A paprikát megválogatjuk, alaposan megmossuk és lecsurgatjuk. A kád aljára tegyünk tisztára mosott tormaleveleket, és erre rakjuk a lecsurgatott paprikát. Elkészítjük a felöntő levet. A vizet, cukrot, sót, ecetet, fűszereket felforraljuk, ha langyosra hűlt, keverjük hozzá a szalicilt. (Ha sárga paprikát teszünk el, akkor minden 2 liter léhez tegyünk késhegy borként, így szép sárga marad a paprikánk.) Jól összekeverjük és a fűszerekkel együtt a paprikára öntjük. A kádat tiszta vászonruhával és tisztára mosott fafedővel letakarjuk. Kisebb kövel lenyomtatjuk. Ügyeljünk arra, hogy a lé a paprikát ellepje. A paprika közé tehetünk zöldparadicsomot és apró hagymát is. Régen ezt a paprikát gyümölcssecettel készítették cukor nélkül. Ugyanígy tehetünk üvegbe is egészben paprikát, csak akkor 2 liter vízhez 2,5 dl ecetet, 20 dkg cukrot, 5 dkg sót teszünk. Lekötés előtt kis falapocskákkal szorítsuk le a paprikát.

Szeletekben eltett paprika

Kettő liter vízhez kell 6 dl 10%-os ecet, 3 evőkanál só, 8 evőkanál cukor, 2 db babérlevél, pár szem bors, 1 késhegy borként és egy teáskanál szalicil.

A paprikát jól megmossuk, lecsurgatjuk és négy felé vágjuk, ereit kiszedjük és üvegekbe rakjuk. A vizet, cukrot, babérlevelet, sót, a borsot jól összeforraljuk, mielőtt a tűzről levesszük öntsük hozzá az ecetet és hűtsük ki. A paprika tetejére tegyük a szalicilt és a ként, öntsük rá a kihűtött levet, tegyünk a tetejére egy kistányért és másnapig hagyjuk így. Ha a leve leapadt, a maradék lével öntsük fel. Dupla celofánnal lekötjük és a helyére tesszük. Az ízesítőszereket ízlésünk szerint variálhatjuk, csak az ecet ne legyen kevesebb, mert akkor a paprika megpuhul. Nagyon kiadós savanyúság.

Zöldpaprika olajosán

Két liter víz, 1/2 liter 10%-os ecet, 10 evőkanál cukor, 3 evőkanál só, 1 dl étolaj, 10 szem feketebors. (Kb. 2-3 kg vastag hújú paprika.)

A paprikát megmossuk, a szárát egészen rövidre vágjuk és egy nagyobb tűvel megszurkáljuk. A felöntő levet elkészítjük. A vizet, a sót, a cukrot, az ecetet, a fűszereket felfőzzük, hozzáadjuk az olajat. A paprikát beleszórjuk, megforgatjuk, gyorsan kiszedjük és előmelegített üvegekbe rakjuk. (Tehetünk a paprika közé pár szál tisztára mosott zellerlevelet és néhány gerezd fokhagymát.) A forró levet ráöntjük, dupla celofánnal lekötjük. Ruhába, vagy papírba csavarjuk és másnapig száraz gőzbe tesszük.

Káposztával töltött paprika

Egy fej vöröskáposzta, 1 fej fehérkáposzta (kb. 3 kg), 3 evőkanál só, 4 evőkanál cukor, 1 teáskanál köménymag. Felöntő lé: 2 liter víz, 6 dl 10%-os ecet, 1 teáskanál őrölt fehérbors, 2 db babérlevél, 1 teáskanál szalicil, 5 evőkanál cukor és 1 evőkanál só.

Káposztákat megtisztítjuk és nagyon vékonyra gyaluljuk, vagy vágjuk. 4 evőkanál cukorral, 3 evőkanál sóval és 1 teáskanál köménymaggal megszórjuk, összekeverjük és állni hagyjuk. A vizet az ecettel, egy evőkanál sóval, 5 evőkanál cukorral, őrölt borssal és a babérlevéllel felforraljuk, majd kihűtjük. A paprikát megmossuk, kicsumázzuk és a belső erejét kiszedjük. A káposztát jól kicsavarjuk és a paprikába tömjük, üvegbe rakjuk, tetejére a szalicilt szórjuk és a kihűlt ecetet ráöntjük. Másnapig tányérkával letakarjuk, ha a lé leapadt, felöntjük és dupla celofánnal lekötjük, majd a helyére tesszük.

Ecetes hagyma cseresznyepaprikával

Egy liter víz, 2 dl 10%-os ecet, 5 evőkanál cukor, 3 evőkanál só, 1 késhegy szalicil, kb. 1 kg apró vöröshagyma, néhány db cseresznyepaprika.

A hagymát megtisztítjuk, a cseresznyepaprika szárát levágjuk, jól megmossuk. A vizet a cukorral, sóval, ecettel felforraljuk és a tisztított hagymát beleszórjuk. Egy-két percig forraljuk, leszűrjük és lehűtjük. A hagymát cseresznyepaprikával keverve üvegbe rakjuk. Ha a lé kihűlt, töltsük fel az üveget. Tegyük rá a szalicilt, dupla celofánnal kössük le, és a helyére tehetjük.

Vegyes paprikasaláta

2,5 liter víz, 10 evőkanál cukor, 6 evőkanál só, 1 lapos evőkanál szalicil, 6 dl 10%-os ecet, 8-10 szem feketebors, 2 kg paprika, 1/2 kg uborka, 1/2 kg vöröshagyma, 1 kg káposzta.

A paprikát, az uborkát megmossuk, a hagymát és a káposztát megtisztítjuk. A paprikát kicsumázzuk, ereit kivágjuk, és vékony karikára szeleteljük. Az uborka végeit levágjuk, és héjastól legyaluljuk. A hagymát és a

káposztát vékonyra gyaluljuk, vagy szeleteljük, az egészet összekeverjük. A felöntő levet elkészítjük. A vizet a cukorral, sóval, szalicillel, ecettel, borssal jól összekeverjük, és a salátára öntjük. A lében megforgatjuk, egy-két óráig benne hagyjuk, majd üvegbe rakjuk, lenyomkodjuk, de ne túl szorosra, levével felöntjük, dupla celofánnal lekötjük és a helyére tesszük. Ha a salátán a lé lepadna, bontsuk fel és a megmaradt lével töltjük fel.

Csalamádé

1 kg uborka, 1 kg zöldpaprika, 1 kg zöldparadicsom, 1/2 kg vöröshagyma, 1 kg fehércáposzta, 4-5 db sárgarépa. **Felöntőléhez:** minden liter vízhez 3 dl 10%-os ecet, 3-4 evőkanál cukor, 1 evőkanál só, néhány szem bors, 1 kávéskanál szalicil. A sózáshoz külön 2 evőkanál só.

A zöldpaprikát megmossuk, kicsumázzuk, ereit kivágjuk és vékony karikára szeleteljük. Az uborkát megmossuk, a két végét levágjuk, vékony szeletekre vágjuk és a paprikához adjuk. Hozzáadjuk a tisztára mosott és karikára szeletelt zöldparadicsomot, a gyalult káposztát, a vékonyra szelt vöröshagymát és a megtisztított, vékony karikára vágott sárgarépát. Az összes anyagot megszórjuk kettő kanál sóval, összekeverjük és 10-15 percig állni hagyjuk. A vizet, ecetet, sót, cukrot, borsot felforraljuk és a szalicillal elkeverjük. A vegyes zöldséget a sóból kinyomkodjuk és pár pillanatra a forró lébe dobjuk. Gyorsan kiszedjük és előmelegített üvegekbe rakjuk. A maradékkal ugyanúgy járunk el. A felöntő levet ismét felforraljuk és az üvegben lévő vegyes zöldségre töltjük. Töltjük jól tele az üvegeket a fűszeres lével, kössük le dupla celofánnal és tegyük száraz gőzbe. Ha lehet, literesenél nagyobb üvegekbe ne rakjuk.

Csalamádé hidegen

1,5 kg fehércáposzta, 1,5 kg uborka, 1,5 kg zöldparadicsom, 1,5 kg zöldpaprika, 1 kg vöröshagyma, 40 dkg cukor, 10 dkg só, 3 dl 20%-os ecet, 1 dkg borkén, 1 dkg szalicil, 1 teáskanál őrölt bors. (Víz nem kell hozzá.) A zöldségfélét megtisztítjuk, megmossuk és vékony szeletekre vágjuk, vagy gyaluljuk. Az összesét egy nagyobb edénybe összekeverjük, rászórjuk a cukrot, a sót, a kénport, borsot és szalicilt, végül ráöntjük az ecetet. Az egészet jól összekeverjük, egy napig letakarva állni hagyjuk, utána üvegekbe rakjuk, celofánnal lekötjük. Bármikor szedhetünk belőle, nem romlik meg.

Szeletelt zöldpaprika sósán

1,5 kg megtisztított paprika, 10 dkg só.

A vastag húsu paprikát megmossuk, megtisztítjuk, belső erejét kivágjuk és felszeleteljük. Edénybe tesszük, megsózzuk és jól összekeverjük, üvegekbe nyomkodjuk, lezárjuk és nedves gőzbe tesszük. 15 percig gőzöljük. Másnap a gőzölést megismételjük. Ha kihűlt, helyére rakjuk. Használatkor hideg vízben áztatjuk 1/2 óráig, lecsepegtetjük és ételek ízesítésére vagy pl. tojással önálló ételként használjuk.

Főzött zöld paradicsomsaláta

(nagyon jó)

2 kg zöldparadicsom, 1 kg vöröshagyma, 3 liter víz, 1 liter 10%-os ecet, 6-7 evőkanál só, 12 evőkanál cukor, 1 teáskanál szalicil.

A paradicsomot megmossuk és nem túl vékony karikára felszeljük. A hagymát megtisztítjuk, és vékony szeletekre szeljük, a paradicsommal összekeverjük és megsózzuk. 10-12 órát állni hagyjuk. A vizet, az ecetet, a cukrot felforraljuk. A hagymás paradicsomot kissé kinyomkodjuk és a forró lében apránként kifőzzük. Szűrőkanállal kiszedjük. Előmelegített üvegekbe rakjuk, a szalicilt ráhintjük, és a levet ráöntjük. Letakarva egy napig állni hagyjuk, ha a lé lepadna, utána töltünk. Lekötjük, és helyére tesszük. Nagyon ízletes saláta. Az ősszel be nem érett zöldparadicsomot felhasználhatjuk erre a célra.

Zöldparadicsom egészben

5 literes üveghez kell: 2 liter víz, 1/2 liter gyümölcscect, vagy 2,5 dl 20%-os ecet, 12 evőkanál cukor, 6 evőkanál só, 1-2 szem szegfűszeg, 2-3 db babérlevél, néhány szem bors, 1 teáskanál szalicil.

A sima héjú ép, egészséges zöldparadicsomot jól megmossuk, lecsurgatjuk, és üvegekbe rakjuk. A vizet a sóval, cukorral, ecettel és a fűszerekkel felforraljuk és az üvegekben lévő paradicsomra forrón ráöntjük. Tetejére szórjuk a szalicilt, lekötjük és száraz gőzbe tesszük. A száraz gőzben hagyjuk kihűlni és másnap a helyére tehetjük.

Gombás vegyessaláta

1 kg uborka, 1 kg zöldpaprika, 1/2 kg vöröshagyma, 1/2 kg apró kemény gomba. A felöntő léhez kell: minden liter vízhez 1,5 dl 10%-os ecet, 2 evőkanál só, 3-4 evőkanál cukor, 1 dl étolaj, 1 kávéskanál nátrium-benzonát. Közepes nagyságú uborkát megmossuk, megtörökjetjük, a két végét levágjuk és a héjával együtt legyaluljuk. A tisztára mosott zöldpaprikát kicsumázzuk, karikára szeleteljük, összekeverjük az uborkával és gyengén besózzuk. Az apró gombát megmossuk, szárát kitűrjük, gyenge ecetes vízben egy-két percig főzzük. Szűrőkanállal kiszedjük és lehűtjük. A hagymát a forrásban lévő vízbe tesszük, ha apróbb a hagyma, akkor egészben, ha nagyobb, akkor szeletelve. Gyorsan kiszedjük és lehűtjük. A paprikát és az uborkát a sóból

kinyomkodjuk, keverjük össze a gombával és a hagymával, utána tegyük üvegekbe, hintsük meg nátrium benzonáttal. A vizet a cukorral, a maradék sóval és az ecettel forraljuk fel, hűtsük langyosra és öntsük az üvegekbe rakott salátára, utána pedig az olajat töltsük a salátára. Kössük le dupla celofánnal és helyére tehetjük. Lehetőleg akkora üvegekbe rakjuk a salátát, amit egyszer elhasználunk. (Keményebb húsú gombát használjunk.)

Vöröskáposzta saláta

1-2 nagyobb fej fehéskáposzta, fél fej vöröskáposzta, egy kávéskanál köménymag, 3-4 evőkanál só, 5-6 evőkanál cukor, 1 mokkáskanál őrölt bors, 1/2 liter 10%-os ecet, 2-2,5 liter víz, 1 teáskanál szalicil. A megtisztított káposztákat vékonyra gyaluljuk, fele sóval az egészet összekeverjük. A vizet, a maradék sót, köménymagot, cukrot, borsot felforraljuk. Az ecetet, a szalicilt a végén hozzákeverjük és kihűtjük. Hidegen a káposztára öntjük, jól összekeverjük, és az üvegekbe tömjük. Nem kötjük le azonnal, ha apad a leve, a maradék lével felöntjük. Celofánnal lekötjük, és a helyére tesszük.

Fehéskáposztával töltött pirospaprika

3,5 kg paradicsompaprika (piros), 1,5 kg fehéskáposzta, 6 dkg só, 1 teáskanál őrölt bors, 1 dkg szalicil és 1 dkg borkén (kb. 1 teáskanálnyi), 1/2 liter 10%-os ecet, 25 dkg cukor és 20 dkg méz, kb. 2,5 liter víz. A hibátlan piros paradicsompaprikát megmossuk, a magházát kivesszük. A káposztát megtisztítjuk és vékonyra gyaluljuk, meghintjük őrölt borssal, a borkénnel, kevés sóval és jól összekeverjük, 1-2 óráig levegőn hagyjuk, majd a paprikába tömjük jó szorosan. Az üvegbe úgy rakjuk a paprikát, hogy a káposztás része legyen kifelé. Elkészítjük a felöntő levet. A vízhez hozzáadjuk a maradék sót, a szalicilt, az ecetet, a cukrot és a mézet. Alaposan összekeverjük és a paprikára öntjük, úgy, hogy a lő jól lepje el a paprikát. (Pirospaprika helyett vehetünk sárga-, vagy zöldpaprikát is és vegyesen rakhatjuk az üvegekbe.) Csak másnap kötjük le, ha leapadt, felöntjük a maradék lével.

Céklasaláta

Kettő kg cékla, 1 db torma, 2 liter víz, 6 evőkanál só, 6 evőkanál cukor, 5 dl 10%-os ecet, 1 teáskanál szalicil, 1 teáskanál köménymag.

Több vízben megmossuk a céklát, fazékba tesszük, felöntjük vízzel és félpuhára főzzük. Leszűrjük és a céklát meghámozzuk. Lehetőleg hullámos élű késsel szeleteljük nem túl vékony szeletekre. Üvegbe rakjuk a céklát, a tisztított tormát szeletekre vágjuk és a cékla közé rakjuk. A vizet, sót, cukrot, ecetet, köménymagot felforraljuk és langyosan a céklára öntjük.

Tetejére szórjuk rá a szalicilt, kössük le dupla celofánnal, és a helyére tehetjük. .

Reszelt céklasaláta

Kettő kg cékla, 1/2 bögre reszelt torma, 1 kávéskanál köménymag, 2 evőkanál só, 3-4 evőkanál cukor, 2,5 dl 10%-os ecet, 1 mokkáskanál szalicil, 2-3 db alma.

A céklát tisztára mossuk, megtörölgetjük és sütőben nem egész puhára megsütjük, ha megsült a héját lehúzzuk és egy nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Összekeverjük a reszelt tormával, a reszelt almával, köménymaggal, cukorral, sóval és állni hagyjuk. Ha levet engedett, ráöntjük az ecetet és óvatosan összekeverjük. Üvegekbe rakjuk, rászórjuk a szalicilt, dupla celofánnal lekötjük. Az üvegeket papírba csavarjuk, nedves gőzbe tesszük, 10-15 percig gőzöljük és az edényben hagyjuk kihűlni. Hideg húsokhoz kitűnő saláta. Ebből a salátából mártást és levest is készíthetünk.

Zellersaláta

Kb. 2 kg zeller, 1 kávéskanál citromsav, 3 dkg só, 8-10 dkg cukor, 1 mokkáskanál szalicil, üvegenként 1 evőkanál ecet.

A zellert alaposan megmossuk, meghámozzuk, és újra mossuk. Hullámos késsel vékony karikára vágjuk, gyengén citromsavas vízbe tesszük, és lassú tűzön felforraljuk. Három percig főzzük, leszűrjük, és hideg vízzel leöblítjük, üvegekbe rakjuk. A vizet, a sót, a cukrot felforraljuk, a kihűlt levet a zellerre öntjük. Minden literes üveghez egy evőkanál ecetet öntünk. Tetejére szalicilt szórunk, az üvegeket dupla celofánnal lekötjük, és nedves gőzbe tesszük. Fél óráig gőzöljük. Ezt a salátát nagyon jól főlhasználhatjuk krumpisaláta ízesítéséhez is.

Ecetes alma

Egy liter víz, 15 dkg cukor, 1 db citrom, 1,5 dl 10%-os ecet, kis darab fahéj, 1 lapos evőkanál só, 1 késhegy szalicil, 1-2 szem szegfűszeg.

Az almát megmossuk, meghámozzuk és fölszeleteljük. Az egy liter forrásban lévő vízbe a citromot belecsavarjuk, és az almaszeleteket belerakjuk. Néhány percig előfőzzük, kiszedjük. A tisztára mosott üvegek aljára tesszük a fahéjat és a szegfűszeget és az almaszeletekkel az üvegeket megtöltjük. A citromos lében a sót, a cukrot és az ecetet elkeverjük, és az almára öntjük. Tetejére tesszük a szalicilt, lekötjük celofánnal, nedves gőzbe tesszük és 15 percig gőzöljük. A vízben hagyjuk kihűlni és utána a helyére tesszük.

Ecetes berkenye

3 kg berkenye, 3 dl 10%-os ecet, 1 kg cukor, néhány szem szegfűszeg, 1 db fahéj, egy db citromhéj, vagy narancshéj, 1 mokkáskanál szalicil, 1,5 liter víz, 1 evőkanál só.

A berkenyét megmossuk, gyengén sózott vízbe tesszük és 4-5 percig főzzük. Kiszedjük a vízből és lecsurgatjuk. Az ecetet, a cukrot, a fahéjat 1,5 liter vízzel felforraljuk. A forrásban lévő cukros, fűszeres lébe tesszük a

berkenyét. Néhány percig főzzük, le vesszük a tűzről és egy napig állni hagyjuk. Levét leszűrjük és újra felforraljuk. Közben a berkenyét az előmelegített üvegekbe rakjuk, a szalicilt rászórjuk, a fűszeres levét forrón az üvegben lévő berkenyére öntjük. Gyorsan lezárjuk az üvegeket, ruhába, vagy papírba csomagoljuk és száraz gőzbe tesszük. Kihűlés után a helyére rakjuk. Az ecetes berkenye vadhúsokhoz nagyon finom.

Ecetes szilva kénezeve

Egy liter víz, 25 dkg cukor, 1 dl 10%-os ecet, kis darab fahéj, körömnvi kén, 1 kávéskanál szalicil. A kis kendarabot egy fémdarabra tesszük, meggyújtjuk és az üveget ráborítjuk, szájával lefelé. Mikor az üveg megtelt kénfüsttel, gyorsan talpra állítjuk és az előre megválogatott, megmosott szilvákat gyorsan belerakjuk. Kistányérral leborítjuk és hagyjuk a kénben állni. (Kénezeést lehetőleg nyitott ablaknál, vagy teraszon végezzük, így kellemetlen szaga hamar elillan.) Elkészítjük a felöntő levét. A vizet, a cukrot, az ecetet, a fahéjat felfőzzük és forrón a szilvára öntjük. Rászórjuk a szalicilt, azonnal lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Másnap szedjük ki és tegyük a helyére. Kéntől a szilva kemény és ropogós marad.

Ecetes szilva hidegen

Egy liter víz, 25 dkg cukor, kis darab fahéj, 2-3 db szegfűszeg, 1 teáskanál szalicil, 1 dl 10%-os ecet. A nem egészen érett szilvát óvatosan mossuk meg, csurgassuk le és rakjuk tiszta üvegekbe. Készítsük el a felöntő levét. A vizet a cukorral, az ecettel és fűszerekkel felforraljuk, ha kihűlt, hozzákeverjük a szalicilt és a szilvára öntjük. Dupla celofánnal lekötjük és a helyére tesszük. Nagyon finom savanyúság, baromfisültekhez és rántott húsokhoz adjuk. A legjobb erre a célra az olaszkek és a besztercei szítva. Ugyanígy tehetünk el nem teljesen érett, de kemény őszibarackot is.

Paradicsom befőzése

Tíz kg érett paradicsom, 1 teáskanál szalicil. Az érett paradicsomot jól megmossuk, megválogatjuk, a hibás részeit kivágjuk. Feldaraboljuk és egy nagyobb lábasban főni tesszük. Amint a héja ráncosodik, a tűzről le vesszük és átpasszírozzuk. Az áttört levét egy másik edényben a tűzre visszateszük. Elkeverjük benne a szalicilt és felforraljuk. Még forrón az előre elkészített kimosott és langyos vízbe állított üvegpalackokba öntjük. Celofánnal lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Ha sűrűbb paradicsomlevet akarunk, akkor tovább főzzük, besűrítjük és úgy öntjük a palackokba. Legjobb a paradicsomot augusztusban, vagy szeptember elején befőzni, mert a később érett kissé savanykás.

Paradicsom fűszeresen

Két-három kg jó érett paradicsom, 4-6 db érett vastag húsú paprika, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csomó zellerzöldje, 1 késhegy őrölt bors, 1 késhegy szalicil. Az érett paradicsomot jól megmossuk, hibás részeit kivágjuk és folszeleteljük. A tisztított hagymát, a megmosott és kicsumázott piros paprikát szeleteljük föl és adjuk a paradicsomhoz. Együtt főzzük, ha a paradicsom félig megfőtt, adjuk hozzá a csomóba kötött zellerlevelet, a borsot és főzzük puhára. A megfőtt paradicsomból vegyük ki a zellerlevelet és passzírozzuk át. Tegyük vissza a tűzre és lassú forralással, kevergetéssel főzzük jó sűrűre, ha elkészült, merjük be az előre elkészített tiszta és előmelegített üvegekbe, legjobb 1-2 dl-es befőttesüvegbe tenni. Tegyük rá a szalicilt, dupla celofánnal kössük le és tegyük száraz gőzbe. Párolt húsokhoz, mártásokhoz, gombasalátákhoz ízesítőként használhatjuk.

Fűszerezett paradicsomlé

Egy liter paradicsomlé, 1 fej vöröshagyma, 1 kávéskanál só, 1 késhegy szalicil, 1 dl 10%-os ecet, 1 kávéskanál színes paprika, 1-2 evőkanál cukor, 1 késhegynyi őrölt fehérbors, 2 szem szegfűszeg, 1 kávéskanál mustármag, kis darabka gyömbér. A paradicsomlevet főni tesszük. A megtisztított hagymát, fűszereket egy tiszta vászonzacskóba tesszük, és együtt főzzük, míg a lé besűrűsödik, majd hozzáadjuk a sót, cukrot, ecetet, színes paprikát és még egy rövid ideig főzzük. A fűszeres zacskót kivesszük és a paradicsomot forrón a tisztára mosott, és előmelegített üvegekbe öntjük. Tetejére szórjuk a szalicilt, celofánnal lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Ha kihűlt, a helyére tehetjük.

Fűszeres paradicsompüré

Kettő kg piros paprika, 2 kg érett piros paradicsom, 1 kg vöröshagyma, 2-3 db cseresznyepaprika, 4 db babérlevél, 1/2 kg mustár, 1/2 dl ecet (10%-os), 20 dkg cukor, fél marék só, 1 dkg szalicil. A paprikát, paradicsomot, cseresznyepaprikát alaposan megmossuk, kicsumázzuk és a megtisztított vöröshagymával együtt földaraboljuk. Az egész anyagot összekeverjük és ledaráljuk, hozzáteszük a sót, a cukrot, a mustárt, az ecetet, a szalicilt és nagyon jól összedolgozzuk. Kis üvegekbe rakjuk, lekötjük és a helyére tesszük. Szendvicsekhez, pizzához, hideg húsokhoz jó ízesítő.

Tölteni való paprika paradicsomban

1,5 liter sűrű paradicsomlé, 10 db közepes nagyságú zöldpaprika, 1 mokkáskanál szalicil, 1 evőkanál só. A húsos zöldpaprikát kicsumázzuk és darabonként a belsejüket besózzuk, kis ideig állni hagyjuk. A paprikákat

egymásba rakjuk és a nyitott felükkel fölfelé az üvegbe elhelyezzük. A paradicsomlevet fölforraljuk, forrón az üvegben lévő paprikákra öntjük. Az üvegeket rázogassuk meg, hogy a paradicsomlé a paprikák közé folyjon. Töltsünk még utána annyi paradicsomlevet, hogy a paprikákat egy ujjnyira ellepje. Rászórjuk a szalicilt, lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Ha kihült, a helyére rakjuk.

Tölteni való paprika más módon

10-12 db húsos zöldpaprika, 1 liter víz, 1 csapott evőkanál szalicil.

A zöldpaprikát megmossuk, kicsumázzuk, ereit kivágjuk, néhány percre forró vízbe dobjuk, azonnal leszűrjük és kihűtjük. Egymásba dugjuk és a tisztára mosott üvegekbe nyílásukkal fölfelé berakjuk. A vizet a szalicillal fölforraljuk, kihűtjük és az üvegben lévő paprikákra öntjük. Az üvegeket rázogassuk meg, hogy a lé mindenhova bejusson. Töltsük tele az üvegeket, dupla celofánnal lekötjük és a helyére tesszük. Használat előtt a paprikákat kétszer-háromszor öblítsük át hideg vízzel és úgy használjuk föl, mint a frisset.

Lecsó

Tíz kg zöldpaprika, 4-5 kg érett piros paradicsom, 1 kg zsír, 1 lapos evőkanál szalicil.

A zöldpaprikát és a paradicsomot alaposan megmossuk. A paprikát kicsumázzuk, a paradicsomból a hibás részeket és a szárhelyet kivágjuk és földaraboljuk. Nagy lábasban föltesszük a zsírt, beletesszük a feldarabolt paradicsomot és kevergetve főzzük. Ha a paradicsom már jól szétfőtt, hozzátesszük az időközben fölszeletelt zöldpaprikát, rászórjuk a szalicilt, átkeverjük legalább 3-4-szer, vagyis addig, míg a paprika hajlékony lesz. A tisztára mosott üvegeket tegyük egy meleg vizes edénybe és a forró lecsót merjük az üvegekbe. Dupla celofánnal lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Ha kihültek az üvegek, szedjük ki és tegyük a helyére.

Lecsó más módon

A paprikát, paradicsomot megmossuk, a paprikát kicsumázzuk, a paradicsomból a szárrészt kivágjuk. A paprikát is és a paradicsomot is vastagabb karikára vágjuk és tisztára mosott üvegekbe berakjuk. Egy sor paprika, egy sor paradicsom, amíg a készlet tart. Nagyon szorosan töltjük meg az üvegeket, mert eléggé összeesik. Tetejére egy késhegy szalicilt tegyünk és dupla celofánnal kössük le. Nedves gőzbe tegyük, 10-15 percig gőzöljük. A gőzben hagyjuk kihűlni, utána töröljük szárazra az üvegeket és rakjuk a helyére.

Olajban sült paprika

Egy liter étolaj, 3-4 kg zöldpaprika.

A paprikát alaposan megmossuk, kicsumázzuk, belső erezetét kiszedjük, és széles karikára szeljük. (Jó, ha van benne egy-két db csipős paprika.) Az olajat egy nagyobb lábasba tesszük, jól felforrósítjuk és a fölszeletelt paprikából beletesszünk annyit, amit jól tudunk keverni. Ha már a paprika hajlításra nem törik el, az olaj sem habzik, tegyük meleg vízbe az előzőleg már kimosott, kiszáritott üvegeket, a paprikát egy szűrőkanál segítségével szedjük ki és rakjuk bele az előmelegített üvegekbe. Ha még maradt ki paprika, tegyük a forró olajba és ugyanúgy süssük át és úgy tegyük az üvegekbe, mint az előbbit. A paprikával megtöltött üvegekre töltsünk még forró olajat, hogy teljesen tele legyenek. Kössük le dupla celofánnal, tegyük száraz gőzbe és ott hagyjuk kihűlni. A kihült üvegeket langyos vizes ruhával töröljük meg és úgy rakjuk a helyükre. Legjobb, ha fél, vagy 3/4 literes üvegekbe rakjuk. A paprikát fölhasználhatjuk ételekhez, de tojással sütvé is nagyon finom.

Egész paradicsom olajban

Teljesen hibátlan, kemény, még nem teljesen érett kis körte-, vagy almaparadicsomokat fél literes üvegekbe rakjuk és annyi olajat öntünk rá, hogy a paradicsomot ellepje. Szorosan lekötjük és nedves gőzbe tesszük. Úgy helyezzük el az üvegeket, hogy víz ne érje az üveg száját, 10 percig tartjuk gőzben.

Sóska zsírban

Egy kg sóska, 10 dkg zsír. ?

A sóskát megmossuk többször váltott vízben. Ha kissé öreg a sóska, húzzuk ki az erét. Fogjuk össze csomóba és késsel vagdossuk meg. A zsírt egy lábasban forrósítsuk föl. Vegyünk ki belőle 2-3 evőkanállal. Az összevágott sóskát addig forgassuk a zsírban, míg pépszerű lesz. Apró üvegekbe tegyük és minden üveg tetejére egy evőkanál olvasztott zsírt öntsünk. Dupla celofánnal lekötjük és a helyére tehetjük. Ugyanígy tehetünk el spenótot és kaprot is.

Zsírban párolt vegyes zöldség

5-6 db nagyobb sárgarépa, 3-4 db petrezselyemgyökér, 1 db nagyobb zeller, 2 gyenge karalábé, 1 cikk fehércáposzta, 1 cikk kelkáposzta, 1 kisebb fej karfiol, 3-4 db közepes nagyságú vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1-2 db zöldpaprika, fél csomó petrezselyemzöld, fél csomó zellerzöld, 3 evőkanál só, kb. 25 ., dkg zsír.

A zöldségfélét alaposan megmossuk, feldaraboljuk és húsdarálón ledaráljuk. A zsiradékot egy nagyobb lábasban felolvasztjuk, rátesszük a darált zöldségeket, megsózzuk, gyengébb tűzön többször megkeverve puhára pároljuk. A forró zöldséget tiszta, kiszáritott üvegekbe nyomkodjuk, tetejére annyi olvasztott zsírt teszünk, hogy a zöldséget eltakarja. Csak akkor kötjük le, ha a zsír megfagyott a tetején. (Nagyon jól felhasználhatjuk az apróbb vagy hibás zöldségeket, csak ügyeljünk arra, hogy egészséges zöldséget tegyünk el és az arányokat tartsuk be.) Nagyon jó zöldséglevest és rizslevest készíthetünk belőle, de felhasználhatjuk

egyéb ételek ízesítésére is.

Gomba zsírban

1 kg gomba, 15 dkg zsír, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 evőkanál só, őrölt bors.

A gombát megtisztítjuk, megmossuk, vékony szeletekre vágjuk, egy vászonruhán szétterítve megsikkasztjuk. A zsírt fölhevítjük, a tisztított hagymát apró kockára vágjuk és a zsírban megfuttatjuk, hozzáadjuk a folszeletelt gombát, megsózzuk, borsozzuk, időnként megkeverve puhára pároljuk. Kisebb üvegekbe nyomkodjuk. (Lehetőleg a zsír a felszínére jöjjön.) Dupla celofánnal leköjtjük, nedves gőzben 25 percig gőzöljük. A vízben hagyjuk kihűlni. Levesnek és töltelékek kiegészítőjeként használhatjuk.

Gombatartósítás köményesen

1 kg gomba, 1 mokkáskanál köménymag, 1 bő evőkanál só.

A gombát megtisztítjuk, megmossuk, vékony szeletekre vágjuk, lábosba tesszük, megsózzuk a sóval és egy-két órát állni hagyjuk. Ha levet enged, rátesszük a köménymagot és saját levében puhára pároljuk. Levével együtt a kiszáritott üvegekbe rakjuk. Dupla celofánnal nagyon jól lezárjuk, papírba csomagoljuk, nedves gőzben 30 percig gőzöljük. Ha nem csavaros vagy patentzárás üvegekbe tettük, akkor kevés szalicilt szórunk a gombára a lekötés előtt.

Sóban elrakott zöldségfélések

25 dkg sárgarépa, 25 dkg petrezselyemgyökér, 15 dkg zeller, 25 dkg pirospaprika, 25 dkg karfiol, 20 dkg zöldborsó, 20 dkg kelkáposzta, 15 dkg póréhagyma, 30 dkg só.

A zöldségféléket nagyon gondosan válogassuk és tisztogassuk meg, alaposan mossuk meg, terítsük szét, hogy a víz lecsepegjen. Húsdarálón daráljuk le és sóval keverjük össze. A sóból egy keveset hagyjunk vissza. A zöldségféléket szorosan az üvegekbe nyomkodjuk, az üvegek tetejére sót hintünk, dupla celofánnal leköjtjük és a helyére tesszük. Használatkor az ételek sózásával vigyázzunk.

Gomba tartósítása sóban

1 kg gomba, 8-10 evőkanál só.

A fiatal, ép és egészséges gombát alaposan megmossuk, lecsurgatjuk és felszeleteljük. Egy tiszta konyharuhán szétterítjük, ha megsikkadt, egy tálba tesszük és a só 2/3 részével összekeverjük. Kisebb üvegekbe nyomkodjuk, ha levet engedett, azt is ráöntjük. Tetejére tesszük a megmaradt sót. Dupla celofánnal leköjtjük és hűvös helyen tároljuk. Használat előtt langyos vízben áztassuk 1 órát.

Darált pirospaprika 1

2,5 kg pirospaprika, 25 dkg só. |

A paprikát megmossuk, kicsumázzuk, húsdarálón ledaráljuk, sóval összekeverjük, üvegekbe töltjük, tetejére sót hintünk, leköjtjük, és a helyére tesszük.

Felhasználhatjuk szaftos húсок ízesítésére, vagy vajás kenyérre kenve.

Zöldbab sóban

A gyenge zöldbabot megtisztítjuk, megmossuk, és kisebb darabokra vágjuk, gyengén sózott vízben rövid ideig főzzük. Szűrőkanállal a vízből kiszedve szitára, vagy gyümölcsmosóba rakjuk. Lecsepegtetjük, és sóval összekeverjük. Üvegbe nyomkodjuk, tetejére kevés sót szórunk, és celofánnal leköjtjük. Minden megtisztított zöldbab kilójához 3 evőkanál só szükséges. Használat előtt egy-két órával előbb áztassuk be és a vizet két-három alkalommal cseréljük le.

Zöldbab más módon

A friss zöldbabot megtisztítjuk, megmossuk és gyengén ecetes vizet forralunk, közben a babot tetszés szerinti darabokra vágjuk és néhány percre a forró ecetes vízbe dobjuk. Ezután a vizet leszűrjük és a babot kihűtjük. A kihűlt babot üvegbe rakjuk. A vizet ismét felforraljuk. Rámérjük a forró, ecetes sós vizet, tetejére kevés szalicilt teszünk, leköjtjük és száraz gőzbe tesszük. Egy liter vízhez 1 evőkanál ecetet, levőkanál só használjunk.

Tök télire

Egy nagyobb főzőtök (spárgatök), 1-2 evőkanál só, 2 evőkanál ecet, 1 kávéskanál szalicil, 1 cs. kapor, 1-2 db zöldpaprika.

A tököt meghámozzuk, belét kiszedjük, jól megmossuk és meggyaluljuk. A tisztára mosott paprikát kicsumázzuk, szeletekre vágjuk és a meggyalult tökhöz adjuk. 2 liter vízbe tesszük az ecetet, a sót, a meggyalult tököt és egy éjjelen át az ecetes vízben tartjuk. Másnap a vízből kiszedjük, az üveg aljára tesszük az apróra vágott kaporot és a tököt óvatosan az üvegbe nyomkodjuk. Tetejére tesszük a szalicilt. Dupla celofánnal leköjtjük, nedves gőzben 10-15 percig gőzöljük. A vízben hagyjuk kihűlni, és a helyére tesszük.

Karfiol télire

1 nagyobb fej karfiol, 1 evőkanál ecet, 1 liter víz, 1 evőkanál só, 1 késhegy szalicil.

A karfiolt rózsáira szedjük és megmossuk. Az ecetet a vízbe öntjük, felforraljuk és a karfiolt belerakjuk. Néhány percig forraljuk, kiszedjük, kihűtjük és az üvegekbe rakjuk. Az ecetes vizet a sóval ismét felforraljuk és ha kihűlt, az üvegben lévő karfiolra öntjük. Rászórjuk a szalicilt, dupla celofánnal leköjtjük és vízben kigőzöljük. A nedves gőzben 20-25 percig tartjuk, a vízben hagyjuk kihűlni, majd az üvegeket kiszedjük,

letöröljük és a helyére rakjuk.

Karalábé télire

4-5 db karalábé, 1 liter víz, 1 evőkanál só, 1 evőkanál ecet, 1 késhegynyi szalicil.

Fiatal, nem fás karalábét meghámozzuk, s apró kockára vágjuk és jól megmossuk. Gyengén ecetes, sós vízben 5-6 percig főzzük, és a vízből kiszedjük. Ha kihűlt, üvegekbe rakjuk. A vizet ismét felforraltjuk, és a karalábéra öntjük. Rászórjuk a szalicilt, dupla celofánnal lekötjük és nedves gőzben 20 percig gőzöljük. A vízben hagyjuk kihűlni és utána a helyére rakjuk.

Szárítás

A parasztság külön említette az aszalást és külön a szárítást., gyümölcsöt aszalta, a gombát, a paprikát, a zöldségféléket szárította, vagyis így nevezte. Talán a legelterjedtebb ma is a gombaszárítás, mely meglehetősen bőven termett és terem most is az erdőben.

Gomba szárítása

A megválogatott és megtisztított, de meg nem mosott gombát éles késsel vékony szeletekre vágjuk, közben az esetleges férges részét eltávolítjuk. A gombát általában napon, de nem tűző erős napon szárítjuk. A felszeletelt gombát vékonyan fehér ruhára, vagy csomagolópapírra terítjük, asztalra, vagy más tárgyra tesszük, és napra visszük. A gombát addig szárítjuk, amíg hajlításnál roppanósán nem törik. Gombát is száríthatjuk aszalón, de vigyázzunk, hogy nagyobb hő ne érje mint a nap melege. Minden gomba szárítható, de talán a legízletesebb a vargánya. A szárított gomba tárolására legalkalmasabb a tüllből készült zacskó, melyet száraz, szellős helyre akasztunk.

Paprika szárítása

Pirospaprikát két féle módon lehet szárítani, vagy csövesen füzér alakba húzva, vagy szeletekre vágva felfűzve füzér alakban. A csöves paprikát, szárán átlukasztva, spárgára felfűzzük, napos, szellős, esőtől védett helyre akasztjuk. Ha kiszáradt, villanydarálón ledaráljuk. (Régen famozsárban törték.) Darálhatjuk magjával együtt, de magja nélkül is. A ledarált paprikát zárt edényben tároljuk. Ha a paprikát mag nélkül, szeletelve szárítjuk, gyakorlatilag ugyanúgy járunk el, mint a csöves paprikaszárításnál.

Paradicsom szárítása

A teljesen érett paradicsomot jól megmossuk, az esetleges rossz részeit kivágjuk, majd puhára főzzük. Főzés után átpasszírozzuk. Passzírozás után újra főni tesszük és a lehető legnagyobb mértékben besűrítjük. Az így besűrített paradicsomot kiszírozott cserép tepsibe öntjük. A tepsit csak félig töltjük meg és ne túl forró sütőbe tegyük, és mindaddig sűrítjük, mígnem a paradicsom csavarható lesz. Az így kiszáritott paradicsomot felcsavarjuk pergament papírba, vagy alumínium fóliába csomagoljuk, száraz, hűvös, szellős helyen tároljuk. Ezt a paradicsomot répába, káposztába használták a nagyon régi időkben.

Zöldségfélék szárítása

A megtisztított, megmosott zöldségféléket átválogatjuk, a hibás részeit és a szárrészeket kivágjuk. A zöldségféléket többféle módon darabolhatjuk, pl. karalábét, zellert kockára, sárgarépát, petrezselyemgyökeret vékony hasábokra, zöldbabot apró darabokra, a hagymát vékony szeletekre stb. A feldarabolt zöldségeket jó ha pár percre forró vízbe dobjuk, leszűrjük, szitán lecsepegtetjük, azután ruhán vagy papíron vékonyan elterítjük. Először erős napon kezdjük szárítani, többször megforgatjuk, később árnyékos, de meleg helyen szárítjuk. A megszáradt zöldségeket tehetjük papírzacskóba, vászonzacskóba, de üvegbe is celofánnal lekötve. A zöldségeket száríthatjuk kis hőfokon kemencében, sütőben, aszalókemencében is. Felhasználás előtt jó, ha pár órával előbb hideg vízbe áztatjuk.

Vermeléssel tartósítás

Vermeléssel a régi időben elsősorban a burgonyát, zöldségféléket, a káposztát tartósították. Nagyon elterjedt volt, mert csak kevés munkát igényelt és nagy tömeg volt így tartósítható.

Burgonya vermelése

A rendelkezésünkre álló terület egy magasabb pontján kell a tárolást végezni. A burgonyát a szedéskor osztályozzuk, csak ép, egészséges burgonyát érdemes levermelni. Vermelés történhet kupacban, vagy prizmában. A burgonyát elegyengetett területre hintett szalmára kupacoljuk. Ráterítünk 30-40 cm vastag szalmát és 30-40 cm vastagon leföldeljük. Földelésnél tiprissal tömörítsük a földet. A kupac nagyságától függően egy, vagy több szellőzőnyílást hagyunk, melyet szalmával tömünk be. A kupacokat minél simábbra döngöljük, annál könnyebben leperog róla az esővíz. Téli időre ajánlatos kukoricaszár kévével, vagy sással, szalmával letakarni, a hideg elől védeni. Tavasszal bontjuk a vermet és teljesen friss burgonyát nyerünk.

Káposzta vermelése

A káposzta vermeléséhez ásnunk kell 50 cm mély 30-40 cm széles árkot. Az árkot szalmával béleljük ki és erre rakjuk a káposztát szárával felfelé. A káposztafejek felső felére is szalmát rakunk és az egész mennyiséget leföldeljük úgy, hogy a káposzta gyökerei a levegőben maradjanak. Ezt a tartósítási módot már csak nagyon kis mértékben alkalmazzák, pedig egész kemény, lazább káposztafejek és a kelkáposzta is nagyon jól eltartható vermeléssel. Tetszés szerinti időben kiszedhetjük és úgy használjuk föl, mint a friss káposztát.

GYÜMÖLCSÖK TARTÓSÍTÁSA

Egresszörp

1 kg egres, 1 kg cukor, 2 db citrom, 1 kávéskanál szalicil.

Az egrest megmossuk, a két végét lecsípjük és egészben hagyjuk. A citromot felkarikázzuk és a gyümölcscsel együtt egy uborkás üvegbe tesszük, rászórjuk a cukrot és a szalicilt. Jól összekeverjük, kistányérral letakarjuk és így érleljük 2 hétig. A levet leszűrjük, üvegekbe töltjük és a helyére rakjuk. A visszamaradt gyümölcsöt egy fehér papírosra kiterítjük, megszáritjuk és ugyanúgy használhatjuk, mint a mazsolát.

Málnaszörp

3 kg málna, 2 dl borecet és minden liter léhez 1 kg cukor.

A teljesen érett málnát összenyomkodjuk, rátesszük a borecetet és üvegbe tesszük. Az üveget átluggatott celofánnal lekötjük és 4 hétig napon érleljük, utána ritka szövésű zacskóba öntjük és lecsepegtetjük. A levet lemérjük és hozzáadjuk a cukrot. Kevergetjük és ha a cukor elolvadt, a szörpöt tiszta üvegekbe öntjük. Légmentesen lekötjük és a helyére tesszük. (Nem kell gőzölni.)

Málnaszörp egyszerűbben

2 kg málna, 1,5 liter víz, 1 evőkanál citromsav, 1 teáskanál szalicil és minden liter léhez 80-90 dkg cukor.

Az érett málnát összetörjük, hozzáadjuk a citromsavat, a szalicilt, a vizet, összekeverjük és egy uborkás üvegbe tesszük, kistányérral lefedjük és 2 nap állni hagyjuk. Utána egy ritka szövésű zacskóba öntjük és lecsepegtetjük. Ha lecsepegett, a levet lemérjük és minden liter léhez 70-80 dkg cukrot teszünk. Többször megkeverjük és ha a cukor elolvadt, tiszta, jól kiforrázott üvegekbe öntjük, lekötözzük és a helyére rakjuk.

Málnaszörp más módon

Literenként 1 kg cukor.

A málnát üvegekbe szórjuk, összezúzzuk, átlukasztott celofánnal lekötjük és napra tesszük. Kilenc napig erjesztjük, utána a gyümölcsöt kipréljük, lemérjük és 10 percig főzzük, közben a habot leszedjük.

Belekeverjük a literenkénti 1 kg cukrot. Ha a cukor elolvadt, még pár percig főzzük és előmelegített üvegekbe töltjük. Jól lekötözzük és száraz gőzbe tesszük. Kihülés után helyére rakjuk.

Ribiszkeszörp

2 kg piros ribiszke, 1 kg feketeribiszke, 30 dkg kristálycukor és minden liter lére további 80 dkg cukor.

A megmosott ribizskét a száráról leszedjük. Jól összetörve cserépfazékba tesszük. Meghintjük a cukorral, összekeverjük, letakarjuk egy tányérral és 4 napra hűvös helyre tesszük, közben többször fölkeverjük. Négy nap után egy ritka szövésű zacskóba tesszük és lecsepegtetjük. A levet lemérjük és hozzáteszünk minden liter léhez 80 dkg cukrot. Lassan fölmelegítjük, kevergetjük, öt percig forraljuk, közben a keletkezett habot leszedjük és forrón az előmelegített üvegekbe töltjük. Dupla celofánnal lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Csak másnap szedjük ki az üvegeket és tegyük a helyére.

Ribiszkeszörp nyersen

2 kg szemelt ribiszke, 1 liter víz, 1 teáskanál szalicil, 1 teáskanál citromsav és minden liter léhez 80 dkg cukor.

A tiszta ribizskét összetörjük, a vízzel, a szalicillal, citromsavval összekeverjük. Uborkás üvegbe tesszük, tányérral letakarjuk és két napig napon érleljük. Utána egy ritka szövésű vászonzacskóba öntjük és lecsepegtetjük. A levet lemérjük és minden liter léhez 60-70 dkg cukrot teszünk, többször megkeverjük. Ha a cukor elolvadt, az előre elkészített tiszta üvegekbe töltjük. Dupla celofánnal lekötjük és a helyére tesszük.

Meggyeszörp

3 kg meggy, 1 liter víz, 2 kg cukor, 1 teáskanál szalicil, 2 mokkáskanál citromsav.

A teljesen érett meggyet megmossuk és kimagozzuk. Szétnyomkodjuk, a vizet hozzáadjuk és egy uborkás üvegbe tesszük. Rászórjuk a cukrot, jól összekeverjük és 10 napig állni hagyjuk. Egy kistányérral letakarjuk és időnként fölkeverjük (kipréljük). Kipréselés előtt kissé melegítsük föl, így jobban kijön a leve. A kipréselt levet mérjük le, adjuk hozzá a citromsavat és a szalicilt. Keverjük össze, mérsékelt tűzön lassan forraljuk föl és azonnal az előmelegített üvegekbe töltjük. Dupla celofánnal lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Kihülés után a helyére rakhatjuk.

Meggyeszörp nyersen

2 kg érett meggy, 1,5 liter víz, 1 teáskanál szalicil és minden liter lére 80 dkg cukor.

A meggyet megmossuk, kimagozzuk, jól összetörjük, rászórjuk a szalicilt, hozzáadjuk a vizet. Összekeverjük, uborkás üvegbe tesszük, kistányérral lefedjük és egy-két nap állni hagyjuk. Másnap egy ritka szövésű vászonzacskóba öntjük, lecsepegtetjük. A lecsepegett levet lemérjük és minden literhez 80 dkg cukrot teszünk és jól összekeverjük. Ha a cukor elolvadt, az előre elkészített tiszta üvegekbe öntjük. Légmentesen lezárjuk és a helyére tesszük. A cukor mennyiségét a meggy savtartalma is meghatározza, ezért azt emelhetjük és

csökkenthetjük is.

Sárgabarackszörp

5 kg sárgabarackhoz egy csapott evőkanál szalicil, egy teáskanál citromsav és minden liter gyümölcslehez 80 dkg cukor.

A sárgabarackot megmossuk, kimagozzuk és lemérjük, fele annyi vízzel mint a barack felfőzzük, hozzákeverjük a szalicilt, a citromsavat és forrón egy ritka szövésű vászonzacskóba öntjük. Lecsepegtetjük egy megfelelő edénybe. A lecsepegett levet megmérjük, belekeverjük a cukrot és lassan forrpontig melegítjük, közben kevergetjük. Pár percig főzzük és forrón az előmelegített tiszta üvegekbe töltjük. Az üvegeket dupla celofánnal lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Csak kihülés után tegyük a helyére. A visszamaradt gyümölcsből lekvárt főzhetünk. Őszibarackból ugyanígy készíthetünk szörpöt, csak kevesebb cukrot, 60-70 dkg-ot tegyünk hozzá.

Rostos sárgabarack ivólé

1 kg gyümölcsvelőhöz 2,5 liter víz, 30 dkg cukor, 1 bö teáskanál citromsav.

Az érett gyümölcsöt megmossuk, kimagozzuk és kicsit összetörjük és egy nagyobb lábosba tesszük. Gyenge tűzön kevergetve 80-90 fokra melegítjük, átpasszírozzuk egy apró lyukú passzírozón, majd megmérjük. Minden kg gyümölcsvelőhöz kell 2,5 liter víz, 30 dkg cukor és 1 bö teáskanál citromsav. A vizet a cukorral felfőzzük, ha a cukor már elolvadt, akkor a gyümölcsvelőt és a citromsavat hozzáadjuk és kevergetve forrpontig hevítjük. Előmelegített tiszta üvegekbe merjük, tetejükre parányi szalicilt teszünk. Dupla celofánnal lekötjük és nedves gőzbe tesszük. A víz lehetőleg az üvegek nyakáig érjen, a forrástól számítva 25-30 percig tartjuk a gőzben. Ugyanígy készíthetünk ivólevet őszibarackból, de aki szereti a szilvaízt, abból is lehet készíteni így. Ha őszibarackból készítjük az ivólevet, ahhoz tegyünk literenként 1 késhegy aszkorbinsavat. Ez színrögztítés céljából kell. (A gyümölcsvelőt meg is lehet turmixolni. Esetleg 1/2 liter vízzel többet is lehet tenni.)

Paradicsom ivólé

Minden kg paradicsomhoz 1,2 dl vizet, 10 dkg cukrot, 1 lapos evőkanál sót, 1 mokkáskanál őrölt borsot, 1 mokkáskanál citromsavat és egy késhegy nátrium-benzoátot veszünk.

Feldolgozáshoz egészséges, érett paradicsomot használunk. Megmossuk, feldaraboljuk, szárrészét kivágjuk és egy nagyobb lábosba tesszük. Felmelegítjük 90-100 fokra, állandóan kevergetjük, hogy le ne süljön. A paradicsomot melegen áttörjük és megmérjük. A vizet a cukorral, sóval, borssal, citromsavval főforraljuk, hozzáadjuk a paradicsomvelőt, jól összekeverjük, forrpontig melegítjük, belekeverjük a nátriumbenzoátot és forrón az előre elkészített, előmelegített üvegekbe merjük. Légmentesen lezárjuk és nedves gőzbe tesszük. 15-20 percig gőzöljük, hagyjuk kihűlni és tegyük a helyére.

Rostos meggylé

Minden liter meggypéphez adjunk 7-8 dl vizet, 20 dkg cukrot és 4-5 evőkanál tört meggymagot.

Az érett meggyet kimagozzuk, átpasszírozzuk. A vízben az összetört meggymagot 20-25 percig főzzük, a levet sűrű szitán átszűrjük és a lében a cukrot felfőzzük. A főzés közben keletkezett habot leszedjük és a meggypépet hozzákeverjük. Az egész anyagot többször jól átkeverjük, forrpontig melegítjük. Előre elkészített előmelegített üvegekbe töltjük és a tetejére egy csipetnyi nátrium-benzoátot hintünk. Légmentesen lezárjuk és nedves gőzbe tesszük. 25 percig gőzöljük és kihülés után tesszük a helyére.

Cseresznye, meggy nyersen réteshez

5 kg cseresznye, 60 dkg cukor, 1 dkg szalicil, 1-2 evőkanál rum, 1 darabka fahéj.

A gyümölcsöt megválogatjuk, megmossuk és kimagozzuk. Mély tálba tesszük, rászórjuk a cukrot, a szalicilt és a rumot. Összekeverjük és 24 órát állni hagyjuk. Üvegbe rakjuk és közéje dugjuk a fahéjat. Lekötjük és a helyére tesszük. A meggyet ugyanígy tehetjük el, de 20-30 dkg cukorral többet tegyünk hozzá. A meggyet és cseresznyét keverve is el lehet tenni. Bármikor vehetünk belőle, nem romlik meg. Nem csak réteshez, bármely süteményhez, vagy gyümölcsleveshez is használhatjuk.

Reszelt alma

5 kg lereszelt alma, 60 dkg cukor, 2 evőkanál szalicil, 3-4 evőkanál rum.

A lereszelt almát a cukorral, a szalicillal összekeverjük, egy éjszaka pihentetjük, másnap üvegekbe nyomkodjuk, tetejére a rumot ráöntjük, lekötjük és a helyére tesszük. Erre a célra felhasználhatjuk az érett hulló almát, természetesen mosva, hámozva dolgozzuk fel. Lehetőleg akkora üvegekbe rakjuk, amit egyszer elhasználunk.

Réteshez, lepényhez, mártáshoz stb. használhatjuk.

Saját levében eltett meggybefőtt

Minden literes üveghez veszünk 3/4 kg meggyet és 25 dkg cukrot és egy késhegy szalicilt.

A szárától megtisztított nem túl érett meggyet megmossuk, lecsurgatjuk és üvegbe rakjuk. A cukrot rászórjuk, megütögetjük az üveget, hogy a cukor mindenhova bejusson. Tetejére tesszük a szalicilt, dupla celofánnal lekötjük, nedves gőzben 8-10 percig gőzöljük. Kihülés után hűvös helyen tároljuk.

Rumos meggy

3 kg meggy, 1,5 kg cukor, 3-4 dl rum, 1 csipetnyi szalicil.

A meggyet megválogatjuk, szárát félig ollóval lecsípjük, megmossuk, lecsepegtetjük és a cukorral rétegezve

üvegekbe rakjuk. Rumban a szalicilt elkeverjük és a meggyre öntjük. Lekötjük és hűvös helyen tároljuk.

Cseresznyebefőtt

Az üveg minden dl-hez egy púpos evőkanál cukor, szalicil.

A nem egészen érett ropogós cseresznyét megválogatjuk, szárát lecsípjük, megmossuk, lecsepegtetjük, tisztára mosott üvegekbe rakjuk. Az üvegeket ütögessük meg, hogy minél több cseresznye férjen bele. Cukorral megszórjuk. Tetejére egy kis késhegynyi szalicilt teszünk, öntsük föl hideg vízzel és dupla celofánnal kössük le. Nedves gőzben 15 percig gőzöljük. Ha kihűlt, hűvös helyen tároljuk.

Ugyanígy tehetünk el meggyet is, de valamivel több cukrot tegyünk hozzá és csak 10 percig gőzöljük.

Szilvabefőtt

2 kg szilva, 45 dkg cukor, 1 szem szegfűszeg, 1 késhegy szalicil, 1 liter víz.

A szilvát megválogatjuk, megmossuk és egy nagyobb túvel meg-szurkáljuk. A cukrot a vízzel és a szegfűszeggel felfőzzük és forrón a szilvára öntjük. Így hagyjuk letakarva egy éjjelen át. Másnap a levet leszűrjük, felforraljuk, kihűtjük. A gyümölcsöt az üvegbe rakjuk és a lével teleöntjük. A szalicilt rászórjuk, az üvegeket lekötjük és vízgőzben 5-8 percig gőzöljük. Kihűlés után a helyére rakjuk.

Vörösboros szilva

Kb. 2-2,5 kg szilva, 1/2 liter víz, 75 dkg cukor, 7-6 dl vörösbor, kis darab fahéj, 2-3 szegfűszeg, 1 kis darab vanília, 1 mokkáskanál szalicil.

A szilvát megválogatjuk, a szárát lecsípjük, megmossuk és lecsurgatjuk, majd tiszta üvegekbe rakjuk. A vizet, a cukrot, a vörösbort a fűszerekkel együtt felforraljuk és lehűtjük. A kihűlt szörpöt ráöntjük, a tartósítószerrel a szilvára szórjuk, dupla celofánnal lekötjük, nedves gőzben 6-6 percig gőzöljük. Kihűlés után a helyére tehetjük.

Rumos szilva

Literes üvegenként kell: 40 dkg cukor, 2 dl rum, 1-2 szem szegfűszeg, 1 csipet szalicil.

Az érett, de kemény szilvát éppen hogy csak leöblítjük, lecsepegtetjük és üvegbe rakjuk, rászórjuk a cukrot, a szegfűszeget, a szalicilt és ráöntjük a rumot. Azonnal lekötjük és a helyére tesszük.

Nyers szilva gombócba

5 kg szilva, 1 evőkanál szalicil, 1 kávéskanál őrölt fahéj, 2 evőkanál rum, 30-40 dkg cukor.

A szilvát megválogatjuk, szárát kiszedjük és kimagozzuk. Egy nagyobb edénybe tesszük, rászórjuk a cukrot, fahéjat és a szalicilt. Összekeverjük, üvegekbe nyomkodjuk, tetejére locsoljuk a rumot, lekötözzük és nedves gőzben 8-10 percig gőzöljük. Ha kihűlt, a helyére tesszük.

Őszibarackbefőtt egészben

5 kg apróbb szemű őszibarack, 1,5 liter víz, 1 kg cukor, 1 mokkáskanál szalicil.

A barackot megmossuk, lecsurgatjuk, és az előre elkészített üvegekbe rakjuk. A vizet a cukorral felfőzzük, ha kihűlt a barackra öntjük, tetejére tesszük a szalicilt. Dupla celofánnal lekötjük, vízgőzben 10-12 percig gőzöljük. Kihűlve a helyére rakjuk.

Őszibarackbefőtt, hámozott

Ahány deciliteres az üveg, annyi tetejes evőkanál cukrot szórunk a barackra.

A nem teljesen érett barackot meghámozzuk és kimagozzuk. Cukorral rétegezve üvegekbe rakjuk. Felöntjük hideg vízzel, rászórunk egy késhegy szalicilt, dupla celofánnal lekötjük és nedves gőzben 10 percig gőzöljük. Kihűlés után rakjuk a helyére.

(Az őszibarackbeföttekhez adhatunk egy kanál citromlevet, vagy egy kevés citromsavat, így a befőtt világos marad.)

Őszibarack mézben

3 kg meghámozott és félbe vágott őszibarack, 1 liter víz, 3/4 kg cukor, 1/4 kg mézes 2 dl rum. ? ;

A szép kemény őszibarackot néhány pillanatra forró vízbe mártjuk, lehámozzuk, kettévágjuk és az üvegekbe rakjuk. A vizet a cukorral, a mézzel felfőzzük. Ha kihűlt, az őszibarackra öntjük. Minden üvegbe egy pár hámozott és tört magot teszünk. A rumot az üvegekre szétosztjuk. Az üvegeket dupla celofánnal lekötjük és nedves gőzben 10 percig gőzöljük. Kihűlésig a fazékban hagyjuk és utána a helyére tesszük.

Egresbefőtt

2 kg egres, 50 dkg cukor és minden literes üvegre egy késhegy szalicil.

A megmosott és megtisztított egrest üvegbe rakjuk, a cukorral rétegezve. Hideg vízzel feltöltjük, rászórjuk a szalicilt, lekötjük és nedves gőzben 3-4 percig gőzöljük. Kihűlésig a vízben hagyjuk és elrakjuk. Leveshez, mártáshoz használhatjuk.

Birsalmabefőtt

3 kg meghámozott birsalma, 1,5 liter víz, 1 kg cukor, 1 db citrom, 1 késhegy szalicil üvegenként.

A meghámozott birsalmát négybe vágjuk, a magházát kivágjuk, citromos vízbe tesszük, hogy meg ne bámuljon. A citromos vízből az üvegbe rakjuk. A vizet a cukorral felfőzzük, kihűtve a birsalmára öntjük. Rászórjuk a szalicilt, az üvegeket dupla celofánnal lekötjük, nedves gőzben 20 percig gőzöljük. A vízben hagyjuk kihűlni és a helyére tesszük.

Körtebefőtt

2 kg körte, 1 liter víz, 40 dkg cukor, 1 db citrom, 1 mokkáskanál nátrium-benzonát, 1-2 evőkanál rum.

Az érett, de kemény körtét meghámozzuk, magházát kivágjuk, nagyságától függően kettőbe, vagy négybe vágjuk. A citromot a vízbe csavarjuk, a körtét beletesszük, hogy meg ne bámuljon. A levet leszűrjük, a cukorral felfőzzük és a forrásban lévő szörpbe a körtét beletesszük, de nem főzzük egészen puhára, üvegekbe rakjuk. A rummal összekevert szörpöt még egyszer felforraljuk és forrón a körtére öntjük, tartósítót rászórjuk. Üvegeket gyorsan lezárjuk, ruhába, vagy papírba csavarjuk és száraz gőzbe tesszük. Ha kihűlt, a helyére tesszük. A körtéhez cukor helyett felerészben mézet is használhatunk.

Őszibarack-dzsem

1 kg őszibarackra 70 dkg cukrot számítunk.

Az őszibarackot leforrázzuk, leszűrjük és a héját gyorsan lehúzzuk, a magját kiszedjük. Cukorral jól összekeverjük, állni hagyjuk, míg levet ereszt. Ha nem nagyon sok a lé, akkor a levével együtt forraljuk, folytonos keverés mellett, míg jó sűrű lesz. Ha sok a lé, merítsünk le belőle. Forrón üvegekbe töltjük, tetejére egy evőkanál rumot töltünk és száraz gőzbe tesszük. Kihűlés után a helyére rakjuk.

Sárgabarack-dzsem

Kilogrammonként 80-90 dkg cukrot.

Az érett sárgabarackot leforrázzuk, héját lehúzzuk, kimagozzuk, lábasba tesszük és folytonos keverés mellett sűrűre főzzük. Hozzáadjuk a cukrot és csak annyi ideig főzzük, hogy elolvadjon. Jól átkeverjük, előmelegített üvegekbe töltjük. Minden üveg tetejére egy csipet szalicilt szórunk, dupla celofánnal lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Ha kihűlt, a helyére rakjuk.

Sárgabarack-dzsem más módon

Minden kilogramm barackra 80 dkg cukrot.

A megmosott barackot forró vízbe mártva a héját lehúzzuk, kimagozzuk, lemérjük. Egy nagyobb edénybe rakjuk és lecukrozzuk. Egy éjjelen át hűvös helyen állni hagyjuk, másnap erős tűzön 15-20 perc alatt befőzzük. Forrón, előmelegített üvegekbe merjük. Késhegynyi szalicillal a tetejét megszórjuk, dupla celofánnal lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Kihűlés után helyére rakjuk.

Sárgabarack lekvár

Kilónként 60-70 dkg cukor.

A teljesen érett barackot megmossuk, kimagozzuk, húsdarálón ledaráljuk és főni tesszük. Ha már sűrűre főztük, hozzáadjuk a cukrot, folytonosan keverjük és 25-30 percig főzzük. Forró üvegbe rakjuk, meleg helyen tartjuk, csak másnap kötjük le, ha megbőrösödött, tetejére késhegy szalicilt szórunk és a helyére rakjuk. (Legjobb meleg sütőbe tenni.)

Őszibarack lekvár

Kilogrammonként 40 dkg cukor.

A majdnem túl érett őszibarackot megmossuk, kimagozzuk és lábasban folytonos keverés mellett sűrűre főzzük. Átpasszírozzuk, hozzáadjuk a cukrot és addig főzzük, míg a lekvár jól besűrűsödik. Azonnal üvegekbe rakjuk, tetejére csipetnyi szalicilt szórunk, csak másnap kötjük le, amikor megbőrösödött, és a helyére tesszük.

Ribiszkeíz

Literenként 80 dkg cukor.

Három kg ribizskét jól megmosunk és kocsányáról lehúzzuk, lecsepegtetjük és áttörjük. Az áttört ribizskét főni tesszük, hamar sűrűsödik, a cukrot hozzátesszük és addig főzzük, mígnem kocsonyásodni kezd. Előmelegített üvegekbe töltjük. Kihűlés után egy kávéskanál porcukorban elkeverünk egy csipet szalicilt és a ribiszkeizre szórjuk. Lekötjük és hűvös helyen tároljuk.

Meggylekvár

Kilogrammonként 60-70 dkg cukor.

Kettő kg meggyet megmosunk, kimagozzuk, és húsdarálón ledaráljuk. Lábasba tesszük, folytonos keverés mellett sűrűre főzzük. Hozzáadjuk a cukrot és kevergetve főzzük még 15 percig. Előmelegített üvegekbe töltjük. Kihűlés után porcukorban elkevert csipet szalicilt hintünk rá. Lekötjük, és hűvös helyen tároljuk.

Ribiszkekocsonya nyersen

Literenként 90-100 dkg cukor.

Az érett ribizskét megmossuk, lecsurgatjuk, és kocsányáról lehúzzuk. A ribizskét átpasszírozzuk és a cukrot a léhez adjuk. Addig keverjük, míg a tányérra cseppentve meg nem kocsonyásodik. Nagyon szép átlátszó

kocsonyánk lesz, melyet kisebb üvegekbe töltünk, ha megdermedt, porcukorral meghintjük, dupla celofánnal lekötjük, és a helyére tesszük.

Csipkebogyó íz

Kettő kg érett csipkebogyó, minden kg csipkebogyó pépre 1/2 kg cukor, 20 dkg alma és az almára még 20 dkg cukor.

A csipkebogyót megmossuk, kocsányától megtisztítjuk, kevés vízben puhára főzzük és átpasszírozzuk. Az így nyert pépet ismételten sűrű szitán áttörjük. (így nem marad benne finom szőröcske.) Az almát felfőzzük és átpasszírozzuk, megmérjük és ugyanannyi cukrot adunk hozzá. Hozzáteesszük a csipkebogyó péphez, összekeverjük, beletesszük a cukrot és együtt főzzük lekvár sűrűségűre. Ha elkészült, előmelegített üvegekbe rakjuk. Tetejére kevés szalicilt szórunk. Légmentesen lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Kihűlés után helyére rakjuk. Vadhúsokhoz kiváló mártásokat készíthetünk belőle.

Birsalmasajt

Minden 1 kg birsalma péphez kell 80 dkg cukor, 1 marék vágott dió, 1 db citrom.

A birsalmát meghámozzuk, szárától megtisztítjuk és felszeljük. (Magházát nem kell kivágni, csak ha férges.) Főni tesszük annyi vízben, ami ellepi. Puhára főzzük, levét leszűrjük és áttörjük. 3 dl birslében a cukrot felfőzzük, és a péphez adjuk. Adhatunk hozzá kevés citromlevet is. Összekeverjük és állandó keverés mellett sűrűre főzzük. A kész sajthoz adjuk a diót, egy kevés cukrozott narancshéjat. A forró pépet étolajjal vékonyan megkent zsírpapírra kenjük. Széleit lesimítjuk, meleg, de nem forró kemencébe rakjuk lekötés nélkül. (Ha nincs kemencénk, akkor langyos sütőben megszáritjuk. A megszikkadt sajtot papír nélkül összetekerjük és celofánba csomagoljuk. De tehetjük kisebb formákba is, amit csak 1-2 nap után borítunk zsírpapírra. Száraz, szellős helyen tároljuk.

Szilvalekvár

Az érett szilvát megválogatjuk, megmossuk és kimagozzuk. Mennyiségének megfelelő nagyságú edénybe tesszük. Gyenge tűzön folytonos keverés mellett főzzük. A főzést akkor fejezhetjük be, ha a lekvárból kiemelt keverőkanál helyén meglátjuk az edény fenekét. A forró lekvárt előre elkészített és előmelegített cserépfazékba rakjuk. Széleit lesimítjuk, meleg, de nem forró kemencébe rakjuk lekötés nélkül. (Ha nincs kemencénk, akkor langyos sütőbe tegyük.) Csak akkor kössük le, ha a lekvár megkérgesedett. Száraz, hűvös helyen tároljuk.

Pletykalekvár

5 kg kimagozott szilva, 1 dl 10%-os ecet, 1 kg cukor, 1 dkg szalicil.

A szilvát egy megfelelő lábasba tesszük, tetejére hintjük a cukrot, a szalicilt és rálocsoljuk az ecetet. Este készítsük el, reggel tegyük fel főni. Főzés közben megkeverni nem szabad. Forrástól számítva 3 órán át főzzük, de ha levét ez idő alatt sem főtte el, még tovább főzzük. Ha kész, üvegekbe merjük. Csak akkor kössük le, ha már megbőrösödött, utána kössük le és tegyük a helyére. Évekig is eláll. Nyílt lángon nem főzhető, vastag alátét lemezt tegyünk a láng fölé.

Szilvarösztér

Kilogrammonként 30 dkg cukor.

Az érett szilvát megmossuk, kimagozzuk és egy cseréplábasba, vagy teljesen ép zománcú lábasba főni tesszük. Beletesszünk egy darabka fahéjat, egy-két db szegfűszeget és állandóan kevergetve főzzük. Ha a levét már részben elfőtte, hozzáadjuk a cukrot és még 10-15 percig főzzük. Forrón az előre elkészített, előmelegített üvegekbe tesszük. Egy kávéskanál rumban egy csipetnyi szalicilt elkeverünk és az üvegek tetejére locsoljuk. Azonnal lekötjük, és száraz gőzbe tesszük. Kihűlés után a helyére rakjuk.

Gesztenye tartósítási módok

A gesztenyét többféleképpen lehet tartósítani. A legősibb tartósítási mód a fondorban való tartósítás, de tartósítani lehet, mint masszát, vagy mint porított gesztenyét is, de lekvárt is főzhetünk belőle.

Gesztenye fondorban

Az érett, de még nem teljesen kinyílt gesztenyét kell összegyűjteni. Az így összegyűjtött gesztenyét nem kell kifogatni fondorjából, hanem benne hagyva zsákba, vagy kosárba rakjuk és száraz, sötét helyen tároljuk. Felhasználás előtt annyit bontunk ki, amit éppen felhasználnunk. A gesztenye így 3-5 hónapig is eltartható.

Gesztenyemassza készítése

A fondorjából kibontott gesztenyét megfőzzük és az erre a célra átalakított húsdarálón ledaráljuk. Az így ledarált gesztenyét előbb egy nagyobb, majd apróbb lyukú réz szitán áttörjük. Így a külső és belső héjától megtisztított gesztenyét kapunk. Ezt a műveletet csak forró gesztenyével lehet végezni, ezért csak annyit főzzünk, amit gyorsan fel tudunk dolgozni. A megfőzött gesztenyét sziták hiányában kézzel is megtisztíthatjuk, lehámozhatjuk a külső és belső héját, a tiszta gesztenyét burgonyanyomón átpasszírozzuk.

Gesztenye-tartósítás I.

Kilogrammonként 50 dkg cukrot (lehetőleg finom kristálycukrot) és 1-2 dl rumot teszünk.

Az átpasszírozott gesztenyéhez adjuk a cukrot és a rumot. Jól összegyűrjük és 50-60 dkg-os rudakat formálunk

belőle. A formákat alumínium fóliába csomagoljuk. A gesztenyét becsomagoltan a hűtőszekrény mélyhűtő részébe tesszük, ahol évekig is eltartható. Az így tartósított gesztenyét gesztenyepürének, vajjal kikeverve krémnek, kiflik, vagy egyéb sütemények töltésére használhatjuk fel.

Gesztenye-tartósítás II.

A tiszta gesztenyét ugyanúgy dolgozzuk fel, mint az előbbi I-es részben. A gesztenyemasszát 1/2 literes üvegekbe szorosan belenyomkodjuk. (Vigyázzunk, hogy levegő ne maradjon közte.) Minden üveg tetejére tegyünk egy evőkanál rumot, amit előzőleg egy csipet szalicillal keverünk el. Dupla celofánnal lekötjük és hűvös helyen tároljuk. Ugyanúgy használjuk fel, mint az előbbit.

Gesztenyelekvár

Egy kg átpasszírozott gesztenyéhez kell 60-70 dkg cukor, 1/2 rúd vanília, üvegenként 2 evőkanál rum és egy csipetnyi szalicil.

A cukrot 1-2 dl vízben a vaníliával sziruppá főzzük. Beletesszük az átpasszírozott gesztenyét, jól átkeverjük, hogy a cukor egyenletesen elosztódjon benne, 10-15 percig főzzük. A pépszerűre főtt gesztenyelekvárt előmelegített üvegekbe töltjük. Tetejükre két kanál csipetnyi szalicillal megkevert rumot locsolunk. Dupla celofánnal lekötjük és száraz gőzbe tesszük. Hűvös helyen tároljuk. A gesztenyelekvárt sütemények töltésére, vagy vajjal kikeverve krémnek használhatjuk, de turmixitalt is készíthetünk vele.

Gesztenye szárítása (Granulátum)

A megfőtt, átpasszírozott gesztenyét zsírpapírral bélelt tepsibe elterítjük. Langyos sütőben, vagy nyitott sütőajtón, vagy fűtőtesten megszáritjuk. Közben többször megkeverjük. (Régen ugyanígy kenyérsütés után kemencében szárították.) Tökéletesen ki kell szárítani. Vászonzacskóban, vagy üvegekben légmentesen lezárva sokáig eláll. Húsokhoz töltelék, gombához mártást is készíthetünk belőle. Ha húshoz mártásnak készítjük, akkor zsírtalan hideg húislevesben áztatjuk. Cukros hideg tejben, édességnek készíthetjük el: kicsit felfőzzük, tegyünk bele kis vaniliát és kevés rumot is. Készíthetünk belőle krémet, de sütemények töltésére is felhasználhatjuk.

A gesztenye feldolgozása során nyers súlyának 40-50%-át elveszíti a gesztenye minőségétől függően.

Az aszalás

A parasztság körében az aszalás nagyon elterjedt gyümölcsstartósítási mód volt. Leggyakrabban a szilvát, körtét, barackot és az almát aszalták. Aszaltak napon, kenyérsütő kemencében és az aszalás céljára épített aszalókemencében is.

Szilva aszalás

A legtöbb aszalványt a kék „hosszi” szilvából, vagy besztercei szilvából készítették és készítik most is. A megérett szilvát szedjük le, válogassuk meg. Csak ép és egészséges, lehetőleg megközelítően azonos nagyságú szilvát tegyünk egy aszaló tepsibe. Ha a szilvát kenyérsütő kemencében aszaljuk, tegyük tepsibe. Gyengén fűtsük el a kemencét, húzzuk ki a tüzet és tegyük bele a szilvával megrakott tepsiket. Addig hagyjuk benn, míg a kemence meleg. Utána újra fűtsük el, de most már erősebb tűzzel a kemencét, húzzuk ki a leégett tüzet és újra rakjuk be a tepsiket. Ezt háromszor ismételjük meg és közben keverjük fel a szilvát a tepsiben. Újabban az utolsó aszalás után a szilvát cukros vízben megmossák, megszáritják, így nagyon szép fényes, mutatós lesz az aszalványunk. Az aszalt szilvát ritka szövésű zsákban, szellős helyen tárolhatjuk. Régebben tepsi nélkül a kemence fenekére terítették a szilvát. Aszalás után a hamut lemosták a szilváról és napon leszáritották. Az aszalókemencében való aszalás a legelőnyösebb, mert tiszta és nem kell cserélgetni a kemencében a szilvát. Az aszalókemencében a szilvát egy kb. 5-6 cm oldalfalú vesszőből font, aszalókemence nagyságú „cserény”-be rakják. A cserények alatt alagútkemencében folyton égő tűz biztosítja az aszaláshoz szükséges hőmennyiséget.

Körte aszalás

A körte aszalása éppúgy történik, mint a szilva aszalás. Göcsejben a legtöbb körtét a „tüskés” körtéből aszalják. A tüskés körte nem nagyobb egy fél tojásnál, éretten nagyon édes. Aszalásra nagyon alkalmas, nem kell kettévágni és jó ízű. A nagyobb körtét jobb kettévágottan aszalni.

Alma aszalás

Az almát aszalás előtt meg kell hámozni, magját ki kell szedni, és szeletekre vágni. Az aszalás a szilva aszalással azonos módon történik.

Barack aszalás

A barackot aszalni a magvaváló barackból a legjobb, mert aszalás előtt ketté kell vágni és a magját ki kell venni. Az aszalás további része változatlan.

Aszalt szilva dióval töltve

Aszaláshoz egészséges, érett és nagyobb szilvát használjunk. Aszalása a szokásos módon történik, azzal az eltéréssel, hogy amikor a szilva félig megaszalódott, kinyomjuk a magját és helyébe egy negyed diógerezdet nyomunk és tovább folytatjuk az aszalást. Nagyon ízletes csemege, de apróra vágva kalács töltelékének is

kitűnő.

Az aszalt körtét, almát, barackot, a dióval töltött aszalt szilvát éppúgy tároljuk, mint az aszalt szilvát.

HÚSTARTÓSÍTÁS

Sózás, füstölés, zsírban tartósítás

A sertés hús tartósítása sózással, füstöléssel, zsírban tartósítva nagyon régen elterjedt, de jelenleg is széles körben alkalmazott tartósítási mód, ma is élő gyakorlat.

Sózás

Szalonnához kilogrammonként 20 dkg só, húshoz kilogrammonként 10 dkg só.

A sertésből sózásra általában a szalonna, a sonka, a lapocka, a körmök, a farok, a fejrészek, a bőrke kerülnek.

Szalonna sózása

A szalonnát a feldolgozás során 40-50 cm hosszú, 12-15 cm széles, 2-3 ujjnyi vastag csíkokban vágjuk ki. Étkezési szalonnának a sertés hasaalja és az oldalszalonna húsos részeit használjuk fel. Hasításkor ügyeljünk arra, hogy a vágási felületek minél simábbak legyenek. Az így elkészített szalonnát örölt kősóval bedörzsöljük. Ügyeljünk arra, hogy minden része egyenletesen sózásra kerüljön. 1 kg szalonnához kb. 20 dkg sóra van szükségünk. A megsózott szalonnát sózó teknőbe, vagy sózó-kádba rakjuk egymás mellé és egymásra rakva. A szalonnát 4 hétig tartjuk száraz sóban, közben kétszer-háromszor átforgatjuk és újra száraz sóval bedörzsöljük. Négy hét után a szalonnát a sóból kiszedjük, langyos vízzel lemossuk, húshorogra akasztva leszárítjuk. Ezt követi a füstölés.

A sonka, lapocka, farok, körm stb. húshoz sózása, pácolása

Sózáshoz minden kg húshoz 10 dkg örölt kősót használunk fel. A húshoz alaposan bedörzsöljük sóval és a besózott húshoz sózó teknőbe, vagy sózó kádba tesszük. Egy hét után a hús levet enged, ekkor készítjük el a páclevet.

Pádé készítése

10 liter vízbe tegyünk kb. 1,5 kg sót, 10 dkg cukrot, 1 evőkanál salétrom sót. (ízlés szerint tehetünk bele fűszereket, fokhagymát, vöröshagymát, feketeborsot, babérlevelet, koriandert. A fűszereket csak újabban használjuk, régen csak sólével készült a pác.) A páclevet a fűszerekkel forraljuk fel, hűtsük le és szűrjük a sós léhez és így öntsük a hús alatt levő húsléhez. Keverjük össze és ebben a lében a húshoz alaposan mossuk meg, forgassuk meg és hagyjuk benne. (A sós pádé akkor jó, ha egy friss tojást bele teszünk és az a pácléből fele nagyságába kiemelkedik. Ha ennél jobban kiemelkedik, akkor vizet, ha kevésbé, akkor sót tegyünk hozzá. Ez régi, de jól bevált mérési lehetőség.) Húshoz a páclében 2 naponként forgassuk meg. A nagyobb darab húshoz 4-5 hétig hagyjuk a páclében. A kisebb húshoz elég 2-3 hét is. Ha a húst a pácléből kivettük, mossuk le jól meleg vízzel, akasszuk húshorogra, szárítsuk le és utána tehetjük a füstre.

Füstölés

A hús füstölését régebben a szabad tüzelésű konyhák elszálló füstje, a „szabadkémény” lehetővé tette. Ma a füstölést erre a célra épített füstölőben végezzük. Mielőtt a húshoz a füstölőbe akasztjuk, előbb rakjunk benne tüzet, melegítsük be. A húshoz a húshoroggal a füstölőben lévő „füstölőbotokra” akasztjuk. Ügyeljünk arra, hogy a füstölőben csak parázs legyen, lángot ne kapjon a hús. Füstölni legjobb a bükkfa, a bükkfűrészpor, ha ez nem áll rendelkezésünkre, gyümölcsfát, vagy keményfát, vagy ezek fűrészporát használjuk. Fenyőfát ne használjunk, mert annak füstje rontja a hús minőségét. A szalonnát, apróbb húshoz 1-2 nap füstöljük, míg a nagyobb húshoz füstölésére 2-3 nap szükséges. Akkor elég a füst a húshoz, ha a húsok színe barnáspiros lesz. Füstölés után a húshoz tegyük szellős helyre, jó, ha télen kifagynak.

Hájtartósítás

A sertés hájának kivételénél ügyeljünk arra, hogy a hártját meg ne sértsük. A hajat melegen kiterítjük, széleit levágjuk, a hártját fele maradjon alul. Belső feléről a hártját lehúzzuk és alaposan bedörzsöljük az elkészített fűszerekkel. 4-5 gerezd zúzott fokhagyma, 1 kávékanál örölt bors, 1 evőkanál színes paprika, 2 evőkanál só. (Aki szereti, tehet bele csípős paprikát is.) így hagyjuk, míg teljesen ki nem hűl. Ha kihűlt, szorosan összecsavarjuk, erős cérnával összevarrjuk, vagy zsineggel lekötjük és megfüstöljük. Füstölés után szellős helyen tároljuk. Felhasználni kenyérré kenve, vagy héjában sült burgonyához lehet.

Zsirban tartósítás

A lesütni szánt húshoz vastagabb szeletekre vágjuk, jól besózzuk, egy nap, vagy egy éjjel a sóban állni hagyjuk. A húst tepsibe tesszük, a húslét kevés vízzel elkeverjük és a húshoz alá öntjük. A tepsiben lévő húshoz forró kemencében megsütjük. Kb. 1,5-2 óra alatt sül meg. (A félig sült húshoz kiszedjük és a tepsiben minden darab húst megforgatunk és visszatesszük a kemencébe.) Ha a húshoz megsültek, a tepsiből kiszedjük és egy nagyobb lábasban felforrósított zsírban minden darab húst megforgatunk, kiszedjük és abba az edénybe rakjuk, melyben tartósítani akarjuk. (Az edény lehet bödön, fazék, üveg.) Ezután annyi zsírt forrosítunk föl és öntünk a húsra, ami teljesen ellepi. Legalább 2-3 ujjnyi zsír legyen a húshoz felett. Az edényeket csak egy-két nap után zárjuk le, ha a zsíron kis rést tapasztalunk, azt meleg zsírral öntsük le, hogy a húshoz levegő ne jusson. Az edényeket lezárjuk és helyére rakjuk. A húst bármilyen célra felhasználhatjuk. Készíthetünk belőle levest,

adhatjuk főzelékhez, vagy pecsenyeként körettel, salátával.

Ha a lesütött húsból kiveszünk, akkor a zsírt igazítsuk vissza, vagy meleg zsírt öntsünk a hús helyére, hogy levegőt ne kapjon a maradék, mert akkor könnyen megromlik. Ha a hús sütéséhez kemence nem áll rendelkezésünkre, ugyanígy megsüthetjük sütőben is.

Lesütéssel, zsírban tartósíthatunk húsoskolbászt is. Ebben az esetben a kolbászt nem füstöljük föl, hanem tepsibe rakjuk és megsütjük. A kolbászt kisebb edényekbe rakjuk és forró, zsírral leöntjük, ugyanúgy, mint a húst. Ezt is 1-2 nap múlva kötjük le.

Felhasználáskor csak fölmelegítjük, zsírját főzésnél fölhasználhatjuk.

Vágott zsír készítése, tartósítása

A szalonnát nem teljesen puhára abáljuk. A vízből kiszedjük és egy tiszta vászonruhára rakjuk és a vizet teljesen leszívátjuk. Csak másnap vágjuk, vagy daráljuk meg. (Régen ezt a szalonnát nagyon apróra vágták, ma már húsdarálón daráljuk le.) Ízlés szerint sózzuk meg és keverjük össze a darált szalonnát. Mennyiségének megfelelő zománc edénybe, vagy üvegbe szorosan belenyomkodjuk. Lezárjuk, és hideg helyen tároljuk. Hosszú ideig eláll. Felhasználhatjuk kenyérre kenve, pirítva, tészták, gánicák ízesítésére.

Húsoskolbász készítése és tartósítása

Minden kg húshoz adjunk 2,5 dkg sót, 2-3 gerezd zúzott fokhagymát, fél dkg őrölt borsot, 2 dkg színes paprikát, 1/2 dkg csípős paprikát.

Készítésére felhasználhatunk minden fajta húst, zsírosat, szárazat vegyesen. A túl zsíros húsos kolbász nem jó. A húst feldaraboljuk, a fűszerekkel, sóval, zúzott fokhagymával összekeverjük és állni hagyjuk legalább 3-4 órát. Ledaráljuk nagyobb lyukú darálón és vékony sertésbélbe töltjük. Töltés közben a kolbászt 15-20 cm hosszú párokra csavarjuk, hideg vízbe tesszük 1-2 órára. Kiszedjük, lecsepegtetjük és hagyjuk megszikkadni. 1 napi állás után már füstölhetjük. Az előmelegített füstölőbe rakjuk és hideg füstön füstöljük. A füstölést legalább 2 napig folytassuk, míg a kolbászok szép pirosak, szárazak lesznek. Füstölés után fagymentes, szellős helyre akasszuk. Ha nyárra is marad, akkor a legjobb száraz fahamuba eltenni, így nem szárad ki. Ha kivesszük, langyos vízben csak le kell öblíteni és szárazra törölve fogyasztható.

Kenőmájás készítése, füstölése

Kenőmájashoz kell 2 kg hús, 1 kg kemény tokaszalonna, 1/2 kg főtt máj, 10-15 dkg friss máj, 10-15 dkg friss szalonna. (A friss májtól jobb ízű, a friss szalonnától kenhetőbb lesz a májas.) Minden 1 kg ledarált anyaghoz tegyünk 1 kávéskanál őrölt borsot, ha lehet fehérborsot, 1 csipetnyi reszelt citromhéjat, 3 evőkanál zsírban halványra pirított 2 fej reszelt vöröshagymát, ízlés szerint sót.

A húst, a tokaszalonnát puhára főzzük, a 1/2 kg májjal együtt. A megfőtt húst, szalonnát és májat legalább kétszer apró lyukú darálón ledaráljuk. Ledaráljuk a friss májat és a friss szalonnát is és a fűszerekkel együtt a már előbb ledarált anyaghoz adjuk. Az egészet nagyon jól elkeverjük és a tiszta vastagbél egyenes részébe töltjük. 30 cm-es rudakat alakítsunk ki belőle, végeit kössük le. Az így elkészített kenőmájast kifőzzük, kb. 80 fokos vízben. A főzési idő annyi perc, mint ahány milliméter a kenőmájás átmérője. Ha a forró vízből kivettük, hideg vízben lehűtjük. Lecsepegtetjük és másnap hideg füstön gyengén megfűstöljük. Így 2-3 hétig hűvös helyen eltartható.

Disznósajt készítése, füstölése

Készítése. Fél sertés fej, szív, nyelv, bőrke tetszés szerint, kisebb húsdarabok. Az egész mennyiséget puhára főzzük, hogy a csontról a húst könnyen le lehessen fejteni. A nyelvről a fehér részt késsel lekaparjuk. 4-5 gerezd fokhagymát megzúvunk és a főzőléből 2-3 dl-t ráforrázunk. A húst, a nyelvet, a szívet, a bőrkét nagyobb kockákra, vagy szélesebb csikokra vágjuk. Rászűrjük a fokhagymalevet, ízlés szerint borsal, majoránnával, sóval fűszerezünk. Keverjük jól össze. A főzőléből még önthetünk rá és az előre elkészített tiszta gyomorba, bélfenekbe, vagy hólyagba töltjük. A tömönnyílást spárgával bekötjük és kb. 70-80 fokos vízben, ha nagyobb, 3 óráig, ha kisebb, 2-2,5 óráig főzzük. A főzési idő általában kg-ként egy óra. Legjobb, ha rúdra akasztjuk és úgy főzzük, hogy a víz teljesen ellepje, de főzőüst fenekét ne érje. Ha megfőtt, szűrőkanál segítségével kiemeljük, vigyázva, hogy ki ne szakadjon. Lecsepegtetjük és közben vékony tűvel pár helyen megszúrjuk és egy deszkával leborítjuk és kevés súllyal lepréseljük. Ha azonnal elhasználjuk, nem szükséges a füstölés, de ha tartjuk egy ideig, akkor másnap hideg füstön füstöljük meg.

HURKAFÉLÉK KÉSZÍTÉSE

Rizses hurka

3 kg rizs, 1 kg tüdő, 1 kg aprózsiradék, 1,2 liter vér, 2 fej vöröshagyma, 1 kávéskanál őrölt bors, 1 kávéskanál zúzott majoránna, 1 kávéskanál borsikafű, 2 db babérlevél, só.

A rizst megmossuk, lecsepegtetjük. A tüdőt, a zsiradékot megabáljuk és az abáló lében a rizst puhára főzzük. Főzés közben adunk hozzá 2 db babérlevelet és kevés sót, ha a rizs kész, a tűzről levesszük, egy fedővel vagy tiszta-ruhával szorosan letakarjuk és így hagyjuk kihűlni. Ha a rizs kihűlt, adjuk hozzá a ledarált tüdőt és a zsiradékot. A hagymát lereszeljük és zsírban világosra pirítjuk, hozzáadjuk a rizshez, megsózzuk, rászórjuk a fűszereket és a vér felét. Alaposan összekeverjük. Ízleljük meg és ha kell, ízesítsük és ha nem elég lágy, tehetünk bele vért. Az egész anyagot töltjük az előkészített tiszta bélbe. Túl feszesre ne töltjük, mert könnyen kireped. A hurka nyitott végét kössük be, hogy a töltelék ki ne folyjon. Ha a hurka hosszú, fogjuk össze

karikába és úgy is összeköthetjük. Forró, kb. 80-90 fokos vízben 25-30 percig főzzük. A vízből kiszedve terítsük szét egy asztalon, konyharuhával letakarva hagyjuk kihűlni. Utána hideg helyre tesszük és így egy hétig is eltartható.

Rlzsés -májás hurka

Ugyanúgy készül, mint a véres hurka, csak egy tenyérnyi nyers májat darálunk a zsiradékkal és tüdővel együtt. Fűszerezése is ugyanaz, csak a vér helyett abáló levet használunk a keveréshez, és örölt fehérborssal fűszerezzük.

Hajdinakásával töltött hurka

Két kiló hajdinakása, fél kiló tokaszalonna és a receháj, 2 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál örölt bors, 1 teáskanál majoránna, 1,5 liter vér, 2 teáskanál borsikafű és két tojásnyi zsír.

A hajdinakását megmossuk több vízben, hogy a héj teljesen lemosódjon. A szalonnát a recehájjal együtt jó puhára abáljuk. Kiszedjük és az abáló lébe tesszük a babérlevelet. A kását az abáló lében puhára főzzük. Abált zsiradékot megdaráljuk, a vöröshagymát apróra vágjuk és zsírban sárgára pirítjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a hajdinakásához adjuk. Rászórjuk a fűszereket. Hozzáadjuk a darált szalonnát, a vérrel összekeverjük és a tisztára mosott bélbe töltjük. Végeit lekötjük és ha hosszú, karikába kötjük. Forró vízben 25-30 percig főzzük. Kivesszük és kihűtjük. Hűvös helyen tárolva 4-5 napig eláll.

Kukoricakásás hurka

Ugyanúgy készül, mint a hajdinakásás hurka, csak a kukoricakása főzésénél a kásába tegyünk 2 db csöves pirospaprikát. A régi időben csak hajdinas és kukoricakásás hurkát készítettek. Jelenleg már csak elvétve készítik.

Zsemle hurka

8-10 db zsemle, fél kiló fodorháj, 1 db tüdő, 1 lép, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 tojásnyi zsír, 1 kávéskanál örölt bors és majoránna, só.

A zsemleket kockára vágjuk. Kevés zsíron megpirítjuk. A tüdőt, lépét, a jól kiáztatott fodorháját puhára abáljuk. Kiszedjük, kihűtjük és ledaráljuk. A zsemlet a forró abáló lé zsíros részével leforrázzuk. Letakarjuk és egyszer felrázzuk, hogy egyenletesen puhuljanak meg. Ha a zsemle felpuhult, egy megfelelő edénybe tesszük, hozzáöntjük a vért, a darált tüdőt, a zsiradékot, a fűszereket, a sőt, a zsírban félig megpirított vöröshagymát, borsot. Alaposan összekeverjük és az előre elkészített és tisztára mosott bélbe töltjük, 20 percig főzzük. Ha megfőtt, kiszedjük. (Vigyázzunk, ki ne szakadjon.) Hűvös helyre tesszük, kihűtjük, de 3-4 napnál tovább ne tartsuk.

Zsírsütés, (zsirolvasztás)

Legfontosabb, hogy a szalonnát egyforma nagyságú kockára vágjuk. Különböző az apróbb szemű tepertő megég. Külön olvasszuk a szalonnát, külön a hajat és külön a bélzsírt. Az edényt ne tegyük teljesen tele, hogy könnyen kavargathassuk. Amikor a szalonnát föltettük a tűzhelyre, szórjunk rá egy kevés sőt és öntsünk alá kevés vizet. Kb. 10 dkg szalonnához 1 dl vizet önt-hetünk. A szalonnát folytonosan kevergessük. A szalonna később levét enged és ha már annyi lé van az edényben, hogy a szalonnakockák közt látni, akkor öntsünk rá 1/2 dl tejet. Keverjük továbbra is, mindaddig, míg a tepertő sötétebb zsemle színű, a zsír pedig átlátszó. Abból is megtudhatjuk, hogy a zsír kisült-e, ha a lábos oldalához nyomott tepertő már nem fehér és nem sötétebb. A zsír sütésére nagyon ügyeljünk, mert ha túlsütjük, megbarnul, ha kevésbé sütjük ki, akkor könnyen megromlik. Leszűrőskor a zsírt előbb egy nagy fazékba szűrjük, csak azután ontsuk az előre elkészített, tiszta száraz zsírosbödönbe. A bödönt addig ne zárjuk le, míg a zsír ki nem hűl. A tepertőt szűrőben merőkanállal kinyomkodjuk, de jobb, ha zsírprésen, vagy burgonya nyomóval kipréseljük. A zsír alját egy külön edénybe tesszük. Tepertős pogácsának felhasználhatjuk. A tepertőt tegyük üvegekbe vagy zománcos edénybe, öntsük tele jó meleg, de nem forró zsírral, ha kihűlt, kötözzük le, így nagyon sokáig eltarthatjuk.

A fodorháját előbb több hideg vízben áztassuk ki. Vágjuk fel darabokra és ugyanúgy sütjük ki, mint a hajat. Szűrjük le. A zsírja ha langyosra kihűlt, akkor merjük egy másik edénybe és ahány liter, annyi féldeci tejet öntsünk hozzá. Süssük el benne a tejet nagyon lassú tűzön, hogy meg ne égjen. Ez a legjobb zsír a leveles hajtogatott tésztákhoz.

TEJTERMÉKEK KÉSZÍTÉSE

Sajtkészítés túróból házilag

1 kg száraz tehéntúró egy tálon szétmorzsolunk és egy tiszta konyharuhával letakarjuk. 4-5 napig a konyhában érleljük. Meg-megkevergetjük, ha már érett szaga van, akkor egy jó tojásnyi vaját egy lábasban felolvasztunk, beletesszük a túró és egy lapos kanál sőt. Folyton keverve főzzük úgy, mint ha szilvalekvárt főznénk keményre. Ha a masszát kanállal felemeljük és nyúlósan csepeg, „ráül” a kanálra, akkor elkészült. Fél literes kizsírozott lábasba öntjük és hidegre hűtjük. Ha ki akarjuk borítani az edényből, akkor egy percre forró vízbe állítsuk, így könnyen kiborul egy tálra. Ha formája megmaradt, akkor sikerült a sajtfőzés, ha ellapult, tovább kellett volna főznünk, de így is fogyasztható. Szellős helyen hetekig is eláll.

391

Vajkészítés (köpülés)

A cserépköcsőbe öntött tejnek a fölét akkor szedjük le, amikor még a tej nem aludt meg, csak kissé savanyodott. Az így összegyűjtött tejfölt a köpülőbe tesszük és addig kell köpülni (rázni), amíg vajjá össze nem csomósodik. Az egészet egy szűrőkanálon át leszűrjük. A vajat hideg vízbe tesszük és ha lehűlt, egy tálba tesszük, alaposan kigyúrjuk, hogy víz ne maradjon benne. Tetszés szerinti formára gyúrhatjuk. A leszűrt írórt nyáron üdítőként használhatjuk.

Ez a készítési mód nagyon régi. Amikor a tejszeparátorok használatba kerültek, a tejet géppel lefölözték és az így nyert tejszínt 1 nap állás után lehetett vajjá köpülni.

„Vas megyében születtem, most Zalában lakom. Közel 50 éve foglalkozom főzéssel, receptek gyűjtésével nemcsak mint háziasszony, hanem mint hivatásos szakács is. Gyűjteményemben jó néhány ma már alig ismert vasi, zalai parasztétel receptje is megtalálható. Szívesen felajánlom belőlük az érdekesebbeket, amelyek a mai körülmények között is elkészíthetők. A kiegészítésben pedig megtalálhatják a tartósítás házilag elvégezhető módjait.”

A szerző