

MB
153.041

GIZIMAMA NÉPI RECEPTJEI

*Kárpátaljai
Magyar Könyvek*

GIZIMAMA NÉPI RECEPTJEI

Heé Gizella saját és gyűjtött receptjei

Kárpátaljai Magyar Könyvek

65

Sorozatszerkesztők: Dupka György, Fejes János,
Réthyné Bulecza Rozália, Tirkánics Gabriella

A kiadvány megjelenését a Magyar Köztársaság
Művelődési és Közoktatási Minisztériuma támogatta

Borító: Jankovics Mária

© Heé Gizella, 1995

A Gizimama szakácskönyve c. 1992-ben megjelent
Tárogató-könyvek kiadása alapján a bővített, módosított
könyvet összeállította és gondozta: Palkó István és Tárczy Andor

Megjelent az Intermix Kiadó gondozásában

Felelős kiadó: Dupka György

ISBN 963 8352 11 6

ISSN 1022-0283

Szedte és tördelte az ungvári Colonel Kft.

Felelős vezető: Negre Viktor

Olvasószerkesztő: Bertics Katalin

Készült a kolozsvári GLORIA Nyomdában



Forgalomba kerül megállapodás szerinti áron



1995

GIZIMAMA NÉPI RECEPTJEI

Heé Gizella saját és gyűjtött receptjei

INTERMIX KIADÓ
UNGVÁR—BUDAPEST

ELŐSZÓ

Valahol olvastuk, hogy amerikai irodalmárok egy csoportja egy nagy teljesítményű komputertől kívánta megtudni, melyik az igazán jó könyv. Betáplálták az összes ismertet: fordulatos, mélyenszántó, izgalmas, fantáziadús, megunhatatlan, minden tekintetben megfelelő esztétikai élményt kínál stb.

A gép rövid gondolkodás után kiírta az eredményt: **szakácskönyv**.

Gizimamával, azaz a gáti Heé Gizellával a Tárogató kapcsán hozott bennünket össze a sors. E beregszászi járási község kultúrházának vezetője ugyanis az egyik legjobb terjesztőnk. Már első találkozásunkkor megcsodálhattuk fő-

zötudományát: röpké negyedóra alatt olyan uzsonnát rittyentett nekünk, hogy mind a húsz ujjunkat megnyaltuk utána. Ezek után már nem is ért meglepetésként a bejelentése, miszerint írt egy szakácskönyvet. Azonnal elhatároztuk, amint módunkban áll, kiadjuk.

A szakácskönyv megírásának történetéről ő maga így vall: "Nagyapám Csongoron volt erdész. Nemesember lévén — akkoriban az erdészek mind okos emberek voltak, végzettséggel rendelkeztek — jó barátságban volt a gróffal is. Nagyanyám tehát jó konyhát vezetett. Tőle tanulta meg a főzés tudományát édesanyám, akitől pedig én tanulhattam. Annál is inkább, mivel édesanyámnak a háború után saját kocsmája, boltja volt Gáton.



Én tizenkét éves koromban kezdtem el főzni. Azóta gyűjtöm a recepteket. A szakácskönyvet még fiatalabb koromban kezdtem el összeállítani, fiam, barátaim, barátnőim unszolására.”

Gizimama szakácskönyvének ez a második, teljesebb kiadása. A gyűjtemény közel 600 receptet tartalmaz.

Nem tagadjuk, e szakácskönyv révén sikerre számítunk. Már csak azért is, mert az itt felsorolt étkek egyikéhez sem kellenek különleges hozzávalók. A szükséges alapanyagok és fűszerek minden jó kárpátaljai magyar háziasszony konyhájában és éléskamrájában fellelhetők. Az itt következő receptek tehát egytől egyig hamisítatlan kárpátaljai ízeket rejtenek.

Az olvasóknak jó étvágyat kívánunk hozzá, Heé Gizellának pedig azt, hogy Gát után válják az egész Kárpátalja Gizimamá-jává!

Az összeállítók

LEVESEK

Szegényes (spórolós) burgonyaleves

Személyenként két nagyobb burgonyát vegyünk, tisztítás után vágjuk fel szép egyenlő kockákra. Tegyük egy fazékba mindenféle zöldséget, kanálnyi rántást, kevés törött borsot. Amikor a lé felforr, szűrjük át, és ha újra forrni kezd, tegyük bele finomra vágott petrezselyemzöldet, két babérlevelet, egy gerezd fokhagymát, egy szál zellerlevelet, majd a burgonyaszeleteket. Ha a burgonya megfőtt, a levest dúsítsuk-ízesítsük pár kanál tejjel.

Savanyúlé gúti módra

Forró, esetes és sós vízbe üssünk annyi tojást, ahány személyre főzünk. Vízből három és fél decit számítsunk egy személyre. Fakanálnyi lisztből, kanálnyi zsírból vagy vajból készítsünk rántást, ha szépen megpirul, öntsük fel egy pohár hideg vízzel, majd gyorsan keverjük hozzá a tojásos lét is. Kevés törött borssal, finomra vágott petrezselyemzölddel fűszerezzük és tegyük bele néhány kanál tejfelt is. Mindezt öt percig forraljuk ismét, ezután tálalhatjuk.

Rafajnaújfalui káposztaleves

Ez a leves nyáron kovászos káposzta levéből is készíthető. Egy személyre fél liter káposztalevet számítsunk. Porcelánedényben főzzük, a lébe füstölt kolbászdarabkákat vagy sovány füstölt oldalas-falatokat tegyük. Ha a hús puhára főtt, szép piros rántást, tálaláskor pedig kevés tejfelt is teszünk bele.

Korhelyleves (másnaposoknak)

Barna rántást készítünk, teszünk bele hagymát, paprikát. Füstölt hús levével engedjük fel, felforraljuk és savanyú hordós káposzta levével felöntjük. Főzhetünk bele kolbászkarikákat, apróra vágott savanyú káposztát, darabokra vágott sertésvelőt, rizst. Paprikával vagy borssal ízesítjük.

Savanyúlé (harmadnaposoknak)

Hozzávalók: 2 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 30 dkg kolbász, betétnek apró burgonyás gombócok, kávéskanálnyi piros-paprika, só, 1 gerezd fokhagyma, tejjel, ecet. (Akkor készítjük, ha füstölt húst vagy sonkát főzünk ki és megmaradt a leve.)

Zsírból és lisztből fokhagymás, paprikás rántást készítünk, fölengedjük 1,5 liter lével. Ha kell, megsózzuk, néhány percig forraljuk, beledobjuk a karikára vágott kolbászt és a burgonyás tésztából gyúrt apró gombócokat. (Készíthetjük kolbász nélkül is, akkor a füstölt húsból rakunk apró kockákat a levesbe.) Tálalás előtt enyhén megecetezzük és ízlés szerint megtejszelezzük.

Savanyúlé gúti módra, füstölt húsból

Hozzávalók: 30 dkg csülök vagy más csontos rész, hagyma, fokhagyma, 1 tojás sárgája, 1 kanál tejjel, 2 dkg liszt, ecet, só, bors, babérlevél.

A jól megtisztított és kiáztatott füstölt húst nagy darabokra vágva teljesen puhára főzzük. Közben belefőzünk egy fej hagymát és két gerezd fokhagymát, amit a végén kidobunk belőle. Liszttel, tejjel habarást készítünk, a levesbe főzzük, ecettel ízesítjük. Hozzáadunk egy kevés levessel elkavart tojássárgát is. A habaráshoz piros-paprikát is használhatunk. A levest pirított zsemlekockával tálaljuk.

Ugyanez hús nélkül is készülhet, de húslé felhasználásával. A hús levét hagymával, fokhagymával fél óráig főzzük, utána

behabarjuk. Ecettel, tojássárgával ízesítjük, esetleg személyenként egy-egy belevert tojást is belefőzhetünk. Pirított zsemlekockákkal tálaljuk. Mindkét levest ízesíthetjük még néhány tárkonylevéllel vagy babérlevéllel.

Király komám korhelyleve

Hozzávalók: egy füstölt csülök vagy 30 dkg főzőkolbász, fél kg savanyú káposzta, 1 evőkanál zsír, 1 evőkanál liszt, 1 teás kanál pirospaprika, szemes bors, só, tejfel.

A zsírból és a lisztből paprikás rántást készítünk, rádobjuk a kifacsart hordós káposztát és felengedjük vízzel. Levéllel együtt beletesszük az előzőleg kockára vágott és megfőzött csülköt (vagy a kolbászt) és az egészet puhára főzzük. Tálalás előtt beleöntjük a tejfelt, és ha a káposzta nem volna elég savanyú, ecettel utánaízesítjük.

Bableves nagydobronyi módra

Fél liter tiszta fehér babot öt liter hideg vízben felteszünk főni (nyolc–kilenc személyre elegendő). Egy kanál zsírral és ugyanennyi liszttel készítsünk szép barna rántást, mikor forró, öntsünk bele két pohár hideg vizet, s ezután borítsuk bele a levesbe. Tegyük még hozzá fél kávéskanál törött borsot, egy fej apróra vágott vöröshagymát, finomra vágott zöldpetrezselymet, sőt — ízlés szerint. Ecetet ebbe a bablevesbe nem kell tenni. Ha valaki szereti, szokás még bele keményre gyúrt, csipegetett tésztát is tenni, de csak igen keveset, mert hamar megsűríti a levest. Ha mégis sűrűre sikeredne, a már kész leveshez nem árt, ha forró és fűszerezett paradicsomos vizet öntünk.

Csipkedlipaszuly

Hozzávalók: 2 darab füstölt sertésköröm vagy lábszár, leves-zöldség, 30 dkg paszuly, babérlevél, 1 fej fokhagyma, 1 zeller-gyökér, 10 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, karalábé, bors, só.

A paszulyt (babot) előző este beáztatjuk. A körmököt előzetesen földaraboljuk, forró vízben többször is megmoszuk, kés-sel megtisztítjuk. Mintegy 4 liter vízben feltesszük főzni a csontot és a babot a megtisztított és kockára vágott zöldséggel együtt. Beletesszük a fokhagymát, a babérlevelet, a fej vöröshagymát. Lassú tűzön főzzük, közben a habját leszedjük. A füstölt szalonnát kockára vágva jól megpirítjuk, teszünk bele hagymát, kanálnyi paradicsompürét, fölengedjük a bablével és beleöntjük a levesbe. Ha kész, akkor összegyúrunk egy maréknyi lisztet 2 tojással és egy pici vízzel, jó erősen összedolgozzuk, s a tésztát szemenként belecsipkedjük a levesbe. Ha sietünk, csinálhatjuk tésztareszelőn is. A levest sóval, őrölt borssal ízesítjük.

Kárpátaljai káposztás paszuly (Nyáron édes, télen savanyú káposztával)

Hozzávalók: 1 kg füstölt csont, 30 dkg bab, babérlevél, 2 gerezd fokhagyma, 2 fej vöröshagyma, kapor, egy fakanál zsír, 2 fakanál liszt, egy kanál paprika, ugyanennyi paradicsompüré, pici bors, só, tejjel vagy tej.

A forró vízben megmosott, feldarabolt csontokat az előző este beáztatott babbal hideg vízben feltesszük főzni, hozzáadjuk a fokhagymát, 1 fej vöröshagymát, 1 kanál sót, babérlevelet. Ha a bab megpuhult és a csontról is lefőtt a hús, egy közepes nagyságú káposztát laskára vágva (télen savanyú káposztát) külön fazékba felteszünk főni; ha megfőtt, leszűrjük, a paszulyhoz tesszük. Miközben együtt főnek, egy lábasba fakanálnyi zsírt és két kanál lisztet teszünk, erős barnára pirítjuk, beletesszünk egy fej vöröshagymát megpirítva, 1 kanál pirosapri-

kát, 1 kanál paradicsompürét, kevéske hideg vízzel felengedjük, majd ezt a rántást a káposztás paszulyba tesszük. Tejfelletl ize-sítjük. De úgy is jó, ha kis tejjel behabarjuk.

Zöldpaszuly habarva

A megtisztított zöldpaszulyt forró vízzel leöntjük és forró sós vízben megfőzzük, pici kaprot, petrezselyemzöldet vágunk bele. Ha a bab megfőtt, tejjel és 2 kanál liszttel habarást készítünk, jó simára keverjük, beletesszük a levesbe. A tejet utána öntjük bele folyamatos kavarás mellett. Ha felfőtt, levesszük a tűzről. Melegen és hidegen egyaránt kitűnő.

Tök habarva

Hozzávalók: 1 darab tök, zöldpetrezselyem, pici só, bors, 1 fej hagyma, 1 kanál zsír, piros paprika, 1 babérlevél, 1 kanál vaj, 1 kanál ecet.

A tököt megtisztítjuk, legyaluljuk, egy tálban besózzuk. Kevés vízben feltesszük főzni, beletesszük a babérlevelet, a kaprot, a zöldpetrezselymet felaprítva, sőt. Ha főni kezd, beletesszünk egy kanál ecetet, hogy szét ne főjön. Két kanál lisztet elkeverünk habarásnak egy kis tejjel, majd ezután még annyi tejet öntünk a levesbe, amennyit megkíván. Közben egy kanál zsírban megpirítunk egy fej vöröshagymát, leszórjuk paprikával, ezt felengedjük a leveslével, majd beleöntjük az ételbe. Melegen is, hidegen is fogyasztható. Még izletesebbé tehetjük, ha egy kanál vajat is beletesszünk.

Beregi paradicsomleves

Egy liter, szitán vagy passzírozón átszűrt paradicsomléhez számítsunk fél liter vizet, amelybe előbb belefőzünk mindenféle zöldséget. Mert ha az utóbbit a paradicsommal tesszük a tűzre,

soha nem fő meg kellő időre, sőt, teljesen kemény marad és az ízét nem adja ki. A zöldséges lébe tegyünk zsíros rántást, szűrjük át szitán, akkor adjuk hozzá a kész paradicsomlevet. Tegyünk a levesbe sőt, cukrot, borsot, tarhonyát és főzzük még negyed órát (minden személyre egy-egy kanál tarhonyát számítva).

Fogyókúrás sóskaleves

Hatvan deka sóskalevelet vízben többször is megmosunk, a szárazakat letépkedjük, a levelek negyed részét félretesszük. A többi 16 deka karikára vágott burgonyával annyi sós vízben főzzük meg, amennyi éppen ellepi. Főzés közben babérlevéllel, őrölt fehérborssal, őrölt szegfűborssal, fokhagymaszárral ízesítjük. Szűrőn áttörjük. Két deci folyékony tejszínt, valamint a félretett és vékony szeletekre vágott nyers sóskaleveleket keverjük hozzá. Szükség szerint utána sózzuk, kevés tejjel is hígíthatjuk. Azonnal tálaljuk. Kockára vágott főtt tojást is tehetünk bele.

Fogyókúrás gombaleves

Hozzávalók: 25 dkg gomba, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg vaj, 1 pohár fehérbor, 5 dl húsleves, (lehet leveskockából is), 1 gerzd fokhagyma, őrölt feketebors, 2 kanál liszt, 2 dl tejszín, 1 tojás, 1 csokor petrezselyem, 1 evőkanál gríz.

A gombát megtisztítjuk, bő vízben többször megmossuk úgy, hogy mindig a gombát szedjük le a víz felszínéről. Ezután apróra vagdaljuk vagy ledaráljuk. A finomra vágott vöröshagymát vajban megpirítjuk, hozzáadjuk a gombát, kissé megsózzuk, és néhány percig pároljuk. Ha a gomba kiengedte magából a nedvességet, vegyük le a tűzről, szűrjük le és tegyük félre. A gombaléhez a fehérbort és a húsleveset hozzáöntjük, majd apróra zúzott fokhagymával, őrölt borssal ízesítve felforraljuk, beleöntjük a 2 dl langyos vízzel elkevert kanálnyi lisztet és a tejszínt, majd az egészet tíz percig forraljuk.

A félretett gombapéphez keverünk egy egész tojást, egy evőkanál lisztet, egy evőkanál grízt, finomra vágott petrezselymet, borsot, és a masszát a forrásban lévő levesbe szaggatjuk. A leves melegen és hidegen is fogyasztható.

Gombaleves

Hozzávalók: 20 dkg gomba, 2 evőkanál zsír, 1 evőkanál liszt, 1 csokor petrezselyem, 1 zeller, só, bors, egy megreszelt vöröshagyma, 2 l csontlé, 2 dl tejfél, egy marék csipetke.

A megtisztított, karikára vágott gombát a zsíradékban a hagymával együtt 5 percig pároljuk, meghintjük liszttel, felengetjük a csontlével. Beletesszük a fűszereket és kis lángon 7—8 percig forraljuk. Időnként megkeverjük, nehogy a liszt az aljára égjen. Belefőzzük a csipetkét és megtejelezve tálaljuk.

Hadar nagyanyám gombalevese csongori módra

Néhány szépen megtisztított gombát vágjunk vékony szeletekre, pároljuk meg egy fakanál zsírban vagy vajban. Vessünk közé kevés petrezselyemzöldet, hintsünk rá csipetnyi lisztet. Ha mindez jól megpárolódott, öntsünk rá annyi húslevest, hogy az egész, híg becsináltlé sűrűségű legyen. Végül, tegyünk bele egy kanál tejfelt, pici borsot. Főzzük még egy keveset. Tálaljuk ki pirított zsemlére.

Paradicsomleves Gizimama módra

Hozzávalók: 1,5 l erőleves, 1 dl tej, 12 dkg paradicsompüré, 1 dl tejszín, bors, só, 5 dkg vaj, 2 tojás sárgája, 4 dkg liszt, 5 dkg rizs, 1 kávéskanál kapor.

Vajból és lisztből készítsünk világos rántást, lassan keverjük bele a paradicsompürét, öntsük rá a levest. Forraljuk fel és

takaréklágon főzzük 20 percig. Verjük fel villával a tojássárgákat, keverjük össze tejjel és tejszínnel, öntsük a levesbe, melegítsük, de ne forraljuk. Közben a rizst főzzük meg, öblítsük le hideg vízzel és melegítsük meg a levesben. Végül izesítsük a levest, sózzuk, borsozzuk és szórjunk a tetejére apróra vágott kaprot.

Fogyókúra paradicsom–krémleves

Hozzávalók: 70 dkg paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 1 csokor zöld kaporlevél, örölt kömény, örölt ánizs, csipetnyi csipős paprika, 2 dl tejszín, só.

A paradicsomok tetejét kereszt alakban bevagdadjuk. Egyenként, 10–15 másodpercre forrásban lévő vízbe tesszük, szűrőkanállal kiszedjük, majd jéghideg vízbe rakjuk őket. Így módon a paradicsom héját könnyen eltávolíthatjuk, majd kettévágjuk, kinyomkodjuk belőle a magokat, illetve a magházban lévő levet. A paradicsomot feldaraboljuk és félretesszük. A kinyomott léhez szeletelt vöröshagymát, kaprot, köményt, ánizst, piros paprikát és két deci vizet teszünk. Valamennyi fűszerből csak egy csipetnyit, majd az egészet negyed órán át lassú tűzön forraljuk. A fűszerkivonatot finom szűrőn leszűrjük, lehűtjük, tejszínnel és a félretett paradicsomdarabkákkal összeturmixoljuk. Ízlés szerint sózzuk. Tetejét vagdalt kaporral díszítjük. Hidegen és melegen is kitűnő.

Húsleves

Hozzávalók: 1 kg marhalábszár, 25 dkg marhacsont, 3 sárgarépa, 3 petrezselyem, egy-egy zeller, karalábé, vöröshagyma, paradicsom, zöldpaprika (télén paradicsompüré és kevés darált paprika), 1 cikk kelkáposzta, 10 szem bors, 1 mokkáskanál köménymag, 1 babérlevél, só.

A hozzávalókat megtisztítjuk, megmossuk, a zöldséget négyrét, a húst nagyobb darabokra vágjuk és 3 liter hideg vízben

feltesszük főni. Lefedve, lassú tűzön forraljuk és ha a benne lévőek mind megpuhultak, a levest leszűrjük. A húsleves valójában két fogás. A levesbe sok tojással gyúrt tésztát, galuskát vagy más levesbetétet főzünk. A húst tálra rakjuk, zöldséggel körítjük, burgonyával és ecetes tormával vagy mártással kínáljuk.

Gáti marhahúsleves

Hozzávalók: 1 kg marhalábszár, 35 dkg csont, 50 dkg vegyes zöldség, hagyma, egy cikk kelkáposzta, zöldpaprika, paradicsom, egész hámozott burgonya, só, pár szem bors, pici köménymag, 1 babérlevél.

A jól megmosott húst és csontot két és fél liter hideg vízben a fűszerekkel együtt feltesszük főni. A marhahúsnek három és fél órai főzés kell (kuktában egy óra). Amikor félig megfőtt, adjuk hozzá a megtisztított zöldségeket (a gyökereket hosszában felhasítva, a hagymát egészben). Ezekkel együtt még nagyon lassú tűzön főzzük addig, amíg a hús teljesen meg nem puhul. Húzzuk le a tűzhelyről, öt percig hagyjuk állni, hogy letisztuljon. Negyedrészt szűrjük le és főzzük bele a levestésztát. Ezután öntsük levesestálba és szűrjük rá a többi leveslét.

A húslevesből a húst kiszedjük, szeletekre vágjuk, forró tálra helyezzük, zöldséggel körülrakjuk, kevés forró levessel meglocsoljuk. Burgonyaköréttel tálaljuk és tetszés szerinti mártást adunk melléje.

Villámgyors húsleves

Hozzávalók: 50 dkg marhahús, 30 dkg vegyes zöldség, hagyma, egy cikk karfiol, zöldpaprika, paradicsom.

A húst megdaráljuk és a fűszerekkel meg a darált zöldséggel együtt két és fél liter vízben főzzük. Eleinte többször megkavarjuk, 40–50 percig jól lefedve, lassú tűzön főzzük. A tűzről levéve egy dl hideg vizet öntünk hozzá, hogy egészen letisztul-

jon. Pár percig állni hagyjuk, ezután leszűrjük, újra felforraljuk és tésztát főzünk bele.

A visszamaradt zöldséges húsból pástétomot vagy vagdaltat készíthetünk. Ehhez először hagymás zsírban, fedő nélkül addig sütjük, míg a nedvesség egészen elpárolog belőle.

Pástétomnak még egyszer átdaráljuk, 2 áttört főtt tojást, 15 deka vajat, egy kanál tejfelt adunk hozzá. Jó erősen kikavarjuk és tetszés szerint fűszerezzük.

Vagdaltnak készítve szintén jó, ha még egyszer átdaráljuk, néhány deka szalonnát, kevés piritott hagymát, egy áztatott zsemlet és egy egész tojást keverünk hozzá, jól eldolgozzuk és egészben vagy pogácsának megsütjük.

A visszamaradt zöldséges húst hagymás zsírban lepirítva rakott főzelékhez is felhasználhatjuk.

Gulyásleves gúti módra

Hozzávalók: 50 dkg marha- vagy sertéshús (vegyesen még finomabb), 15 dkg leveszöldség, 50 dkg burgonya, hagyma, só, pirospaprika, csöves paprika, köménymag, 1—2 babérlevél, 2 evőkanál olaj vagy 5 dkg zsír.

Pörköltnek való húst veszünk, és két cm-es kockákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát a zsiradékban fedő alatt pirítjuk, beletesszük a pirospaprikát, majd a húst. Megsózzuk és vízzel felengedjük. Ha a hús puhulni kezd, megtisztítva és kettéhasítva beletesszük a leveszöldséget. Amikor a hús már majdnem kész, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát és azzal lassú tűzön puhára főzzük. Nyáron zöldpaprikával, télen száraz csöves paprikával, illetve paprika- és paradicsomkrémmel, köménymaggal és babérlevéllel ízesítjük.

Olcsó gulyásleves

Hozzávalók: 30 dkg burgonya, 2—3 evőkanál olaj vagy 5 dkg zsír, 15 dkg leveszöldség, 1 fej vöröshagyma, pirospaprika,

paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél (ma már használhatunk gulyáskrémeket vagy gulyásleveskockát) és csipetke.

A hagymát apró kockákra, a zöldséget karikára, a burgonyát szeletekre vágjuk. A hagymát zsiradékban fedő alatt megpirítjuk, rászórjuk a paprikát, hozzáadjuk a zöldséget, a babérlevelet, a fokhagymát. Fedő alatt félpuhára pároljuk, beletesszük a burgonyát, az ízesítőket, vízzel felengedjük és lassan főzzük, ameddig a burgonya meg nem puhult. Csipetkét vagy szaggatott tésztát főzünk bele.

Ardai gulyás

Hozzávalók: 40 dkg marhahús, 1 fej vöröshagyma, egy evőkanál zsiradék, egy evőkanál pirospaprika, 25 dkg savanyú káposzta, 3 dkg rizs, só, 1 gerezd fokhagyma, kávéskanálnyi köménymag, 1 dl tejfel.

Az apróra vágott vöröshagymát a forró zsírban fedő alatt megpirítjuk, meghintjük pirospaprikával, beletesszük a kockára vágott húst, a fokhagymagerezdet, a köményt, felengedjük másfél liter vízzel és lefedve másfél órán át pároljuk. Ezután tesszük bele a hordós káposztát, a rizst és még annyi vizet adunk hozzá, hogy bőven ellepje. Az egészet jó puhára főzzük és megtejfelezve találjuk.

Gáti babgulyás

Hozzávalók: 35 dkg kockára vágott ürühús, 25 dkg fehérbab, 5 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 2–3 sárgarépa, 1 zellergyökér, 2 gerezd reszelt fokhagyma, 3 szem burgonya, só, babérlevél, néhány csepp ecet, csipetnyi cukor, egy csokor petrezselyemzöld.

A babot előző este beáztatjuk. A szalonnát apróra vágjuk és megpirítjuk, zsírjában üvegesre sütjük a megvágott hagymát. Beletesszük a kockára vágott húst, a babot, a hosszúkásra vágott zöldségfélét. Annyi vízzel engedjük fel, amennyi bőven

ellepi. Lefedve lassan főzzük, és amikor a hús már majdnem puha, megsózzuk, majd belevetjük a kockára vágott burgonyát. Tálalás előtt néhány csepp ecettel, kevéske cukorral ízesítjük és zöldpetrezselyemmel díszítjük.

Gizimama borscslevese

Hozzávalók: 50 dkg sovány marhahús, 2 evőkanál olaj vagy 5 dkg zsír, 10 dkg sárgarépa és petrezselyemgyökér, 25 dkg burgonya, 2—3 db paradicsom, 10 dkg cékla, 20 dkg hordós káposzta, 1 kis fej vöröshagyma, 1 kanál liszt, 1 dl tejfel, só, pár szem bors, pici ecet.

A húst félpuhára főzzük. A hagymát apróra vágjuk és zsíradékban (de csak a fele zsíradékban!) megfonnyasztjuk, a kockára vágott zöldséget hozzáadjuk, megsózzuk és együtt a lébe öntjük. Ezután tesszük bele a hámozott, cikkekre vágott paradicsomot, a kockára vágott burgonyát, a káposztát, borsot, pár csepp ecetet és az egészet puhára főzzük. A lisztből és a zsíradékból világos rántást készítünk, a levest berántjuk és még 5 percig forraljuk. Közvetlenül tálalás előtt keverjük el a tejfellel.

Tojásos-gerslis leves gúti módra

Tegyünk jó marhahúslevest a tűzre. Egy másik edénybe üsünk bele két tojást, öntsünk rá kevés hideg húslevet, tegyünk bele két kanál zsemlemorzsát és keverjük jól össze. Ha a húsleves forni kezd, főzőkanállal folyassuk vékonyan bele a masszát, vagdaljunk bele petrezselyemzöldet. Tegyük bele a már előzőleg megfőzött egy evőkanál gerslit is. Még egyszer forraljuk fel. Igen laktató és jóízú.

Nagydobronyi zöldborsóleves rizskásával

A megtisztított rizkását jól megmossuk, meleg vízben odatesszük főni. Leöntjük róla a forró vizet, s tiszta hideg vízben újra megmossuk. Pároljuk meg forró vízzel a zöldborsót, utána a rizzsel együtt töltjük fazékba, öntsünk rá jó marhahúslevest, tegyük bele csontos borjú- vagy bárányhúst. Az egészet puhulásig főzzük.

Velőleves Hadar nagyanyám receptje szerint

A borjúvelőt főzzük meg marhahúslében. Amikor megfő, törjük át szitán. Vágjunk össze 10—12 darab csiperkegombát. Olvasszunk meg egy fakanálnyi vaját, adjunk hozzá apróra metélt petrezselymet, tegyük bele a gombát, pároljuk kis ideig, hintsünk rá fél kanál lisztet, eresszük fel marhahúslével. Adjunk hozzá őrölt feketeborsot, szercsendió-virágot, és az egészet még egyszer forraljuk fel.

Csongori galambleves

Egy megtisztított galambot vágjunk négy részre, panírozzuk ki lisztben és süssük ki zsírban. Főzzünk meg három tojást keményre. Ezeknek a sárgáját, a galambot és petrezselyemzöldet apróra vágjuk, másfél liternyi hússal felöntve negyed óráig főzzük. Szűrjük le, s tálaljuk kockára vágott főtt burgonyára.

Gyomorvidító leves

Tisztított céklát szeletekre vágva, póréhagymával együtt főzzük ki sós vízben. Mikor a cékla megfőtt, vegyük ki a léből, tegyük egy másik lábasba, hintsük meg őrölt borssal, kömény-maggal, öntsünk rá halászlevet és ízlés szerint bort, de ne túl keveset. Forraljuk fel és melegen tálaljuk.

Gáti batyus leves

Hozzávalók (öt személyre): 25 dkg marhacsonst, 25 dkg csirke-
hús, 20 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyemgyökér, 10 dkg
karalábé, egy zellergyökér, 2 tojás, 30 dkg liszt, 5 dkg gomba,
só, 1 csokor petrezselyem.

A marhalábszárt (ez a legjobb) hideg, enyhén sózott vízben tesszük felfőni. Félig puhára főzzük, ekkor kell hozzáadni a zöldséget és a csirkét, majd lassú tűzön tovább főzni, amíg jó puha nem lesz. Ekkor leszűrjük, a húsokat kiszedjük, a csirkét kicsontozzuk és feldaraboljuk. A marhahúst is felvágjuk kis kockákra. A húsokat ledaráljuk. Hozzáadunk sót, őrölt borsot, párolt gombát, finomra vágott petrezselyemzöldet, s hozzákeverünk egy tojást is. Tésztát gyúrunk egy tojással, csipetnyi sóval. A tésztát kinyújtjuk, majd két ujjnyi négyzetekre vágjuk és megtöltjük húsos töltelékkel. A tészta sarkait összenyomkodjuk, hogy batyuceskákat formázzon. A húslevest feltesszük főni, kifőzzük benne a tésztabatyukat. Ekkor visszatesszük bele a zöldséget. Forrón tálaljuk.

Orjaleves aszalt szilvával

Hozzávalók: 60 dkg orja (a sertés gerinccsontja, hússal), 25 dkg aszalt szilva, 1 dl tejfel, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg zsír, 1 tojás, 2 evőkanál liszt.

Az aszalt szilvát a készítés előtti este beáztatjuk, ugyanígy az orját is. A húst apróra vágott vöröshagymával fazékba tesszük, vizet öntünk rá, sózzuk, mérsékelt lángon főzzük. Amikor a hús félig megfőtt, hozzátesszük a szilvát is. Amikor a hús már puha, berántjuk, néhány percig tovább főzzük, majd tojással, tejfellel besűrítjük.

Kelkáposztaleves gáti módra

Hozzávalók: 60 dkg kel, 2 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, késhegynyi pirospaprika, 1 gerezd tört fokhagyma, 2 dl tejfel, 1 tojás sárgája, karikára vágott kolbász.

A leveleire szedett, megmosott kelkáposztát finom laskára vágjuk és 2 liter sós vízben puhára főzzük. A zsíradékból a liszttel paprikás-fokhagymás rántást készítünk, besűrítjük vele a levest és a tálba, a tojással elkevert tejfelre öntjük. Főzhetünk bele karikára vágott kolbászt vagy virslit, de főzhetjük a kelt füstölt hús levében is. Akik a fokhagymát nem szeretik, a levest izesíthetik majoránnával és kaporral is.

Béci fiam kedvenc csontlevese

Hozzávalók: 1 kg velőscsont, 1 csokor levestöldség, só, bors, köménymag, kisebb babérlevél, egy evőkanál zsír és ugyanannyi liszt, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 dl tejfel, 1 tojás sárgája.

A velőscsontot hosszában ketté kell vágni, így könnyebben ki tudjuk szedni belőle a velőt. Az üres csontot az apróra vágott levestöldséggel és a fűszerekkel együtt megfőzzük, majd petrezselymes rántással besűrítjük. A levest lassan tovább forraljuk, majd gézbe kötve beleengedjük a velőt, így főzzük meg. A tűzről levett levest tálaláskor tejfellel elkevert tojássárgával dúsítjuk. A velőt külön tálaljuk hozzá pirított zsemleszeleteken.

Húsgombóclevés

Hozzávalók: 10 dkg darált hús (marha vagy sertés), 25 dkg csont, egy áztatott és kifacsart zsemle, 1 nyers tojás, sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, só, bors, 1 csokor levestöldség, 1 fej vöröshagyma, kávéskanálnyi pirospaprika, egy babérlevél, 50 dkg burgonya, 1 dl tejfel.

A darált húst összegyúrjuk a zsemlével, a tojással, a reszelt répával, a gyökérrel és a zellerrel, majd sóval, borssal ízesítjük. A zsírban megfonnyasztjuk a reszelt hagymát, meghintjük paprikával, fölengedjük két és fél liter vízzel, a karikára vágott leveszöldséget beletesszük és felforraljuk. A húsmasszából óvatosan, vizes kézzel gombócokat formálunk, beletesszük a levesbe, beledobjuk a csontot, majd az egészet lassan forraljuk. Körülbelül 20 perc múlva főzzük bele a megtisztított és karikára vágott burgonyát. Tejfelesen tálaljuk.

Rablóleves

Hozzávalók: 50 dkg malacköröm, 2 evőkanál zsír, egy marék kockatészta, egy evőkanál liszt, mokkáskanálnyi pirospaprika, só, reszelt citromhéj és citromlé, egy ágacska friss rozmaring, egy csipet bors, ecet, cukor, tejfel.

A feldarabolt malackörömöt annyi vízzel tesszük fel főzni, amennyi jól ellepi, belefacsarjuk a citromlevet és citromhéjjal meg rozmaringgal ízesítjük. Közben a zsírban megpirítjuk a kockatésztát (lehet reszelt tészta is), mikor kész, kiszedjük. A visszamaradt zsírból liszttel paprikás rántást készítünk. Ha a köröm megpuhult, kiszedjük, a rántással besűrítjük a levét, beletesszük a kisütött tésztát, és addig főzzük, míg meg nem puhul (ha esetleg túl sűrű lenne, kevés forró vízzel utána lehet tölteni). A lébe visszatesszük a körömdarabokat, ízlés szerint kevés ecettel, csipetnyi cukorral, borssal ízesítjük és tejfellel gazdagítjuk.

Vendégváró leves

(Nagyon laktató)

Hozzávalók: 2 l marhahúsleves leszűrve, 20–20 dkg sárgarépa és petrezselyemgyökér, 20 dkg zöldborsó, 20 dkg zöldbab, egy marék laskatészta, 1 dl tejfel, 1 tojás sárgája, 10 dkg reszelt sajt.

A leszűrt, kész húslevesbe belefőzzük a nyers zöldséget finom kockára vágva, a zöldborsót, a hüvelyknyire feldarabolt zöldbabot. Tálalás előtt beleöntjük a tejfellel simára kevert tojás-sárgát és az előre megfőzött laskatésztát. Kitálalva meghintjük a levest reszelt sajttal.

Disznófarokleves borosan

Hozzávalók: 2 darab disznófarok, 2 sárgarépa, fél zeller, egy fej vöröshagyma, 1 csokor zöldpetrezselyem, 6 dkg vaj, 2 evőkanál liszt, só, bors, 2 babérlevél, 2 dl száraz fehérbor, pirított zsemlekocka.

Az apróra vágott sárgarépát és zellert, majd a megreszelt vöröshagymát forró vajban megpirítjuk. Beletesszük a porcainnál darabokra vágott disznófarkokat, meghintjük az összevágott petrezselyemmel és 1—2 percig erős tűzön forgatjuk. Meghintjük liszttel, felengedjük 2 liter vízzel, megsózzuk, beledobjuk a babérlevelet és állandóan kevergetve forraljuk fel. Lefedve, lassú tűzön addig főzzük a húst, míg a csontról le nem válik, közben a habját szűrőkanállal leszededgetjük. Tálaláskor a húst kiszedjük, elosztjuk a tányérokba. A lébe bekeverjük a fehérbort és átszűrve öntjük a hústra. A tetejére pirított zsemlekockát hintünk.

Férfihódító májgaluskaleves

Hozzávalók: a húscipóhoz: jókora tyúkmell (lehet liba-, pulyka- vagy kacsamell is), sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, egy fej vöröshagyma, 1 kanál zsír, tejben megáztatott és kifacsart zsemle, 2 nyers tojás; a leveshez: 1 csokor leveszöldség, egy fej vöröshagyma, egy evőkanál zsír, 1 kanál pirospaprika, egy darab zöldpaprika, 1 paradicsom, 50 dkg ritkacsont, 50 dkg burgonya, só, köménymag, 2 babérlevél.

A tyúkmellet kicsontozzuk, a húst megdaráljuk, (csontja a levest ízesíti majd), összegyúrjuk a reszelt zöldséggel, a zsem-

lével, a zsírban megpirított vöröshagymával, a tojással, sóval és borssal, és hosszúkás cipót formálunk belőle. A leveshez a zsírban megpirítjuk az apróra vágott leveszöldséget, a zöldpaprikát, a paradicsomot. Felengedjük 2 liter vízzel. Beletesszük a csontot (a tyúkmell csontját és bőrét is) és a húscipót. Lefedve lassan főzzük, majd fél óra múlva beledobjuk a fűszereket, és a karikára vágott burgonyát. Tálalás előtt a húscipót felszeleljük és a levesben tálaljuk.

Özvegyember levese

Hozzávalók: 2 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 40 dkg sertéscomb, kockára vágott kovászos uborka, sárgarépa, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 zöldpaprika, 5—6 szem burgonya, 3 keménytojás, tejfel, só, bors, 1 kanál pirospaprika.

A zsiradékból a liszttel rántást készítünk, meghintjük pirospaprikával, két és fél liter vízzel felengedve beledobjuk a finom kockára vágott húst, a zöldséget, megfűszerezzük és lefedve csaknem puhára főzzük. Beletesszük a megtisztított, karikára vágott burgonyát, és még 30 percig főzzük. Tálalás előtt újból megfűszerezzük és beletesszük a kockára vágott keménytojásokat is.

Csongori Ilonkánk hagymástáska-levese

Hozzávalók: a leveshez: 3 dkg vaj, 2 evőkanál liszt, 2 húskeleskocka, 1 csokor petrezselyemzöld; a tésztához: 2 tojás, annyi liszt, amennyit felvesz, 1 evőkanál zsír, 1 csomó újhagyma, egy kanál pirospaprika (lehet kevesebb is), só, tejfel.

A vajból és a lisztből világos rántást készítünk, felengedjük 2 liter vízzel, beledobjuk a leveskockákat és a finomra vágott petrezselyemzöldet. Néhány percig forraljuk, majd belefőzzük a tésztát, melyet hajszálvékonyra nyújtottunk. Az összevagdalt újhagymát zöldjével együtt a zsiradékban megpároljuk, és ha már szép sárga, meghintjük pirospaprikával meg csipetnyi só-

val. Ebből a hagymatölteléből a kinyújtott tészta egyik felére — bizonyos közökben, mintha barátfület csinálnánk — halmozat rakunk, ráhajtjuk a tészta másik felét és derelyemetszővel kis kockákra vágjuk úgy, hogy mindegyik tészta közepén hagymatöltelék legyen. A levest a tészával együtt megtejfelezve tálaljuk.

Gizimama boros meggylevese

Hozzávalók: 2 dl tejfél, 16 dkg porcukor, 7 dl száraz vörösbor, egy üveg konzervmeggy (leve nélkül).

A tejfelt a cukorral simára keverjük, a borral fölengedjük, majd beleöntjük a meggysemeket. Jégbe hűtve tálaljuk.

Körteleves

Ugyanúgy készül mint a meggyleves, csak szegfűszeggel ízesítjük és kevesebb cukrot teszünk bele.

Köménymagos leves kismamáknak

Hozzávalók: 2 evőkanál zsír, egy kanál liszt, pici köménymag, kevés pirospaprika, só, pirított zsemlekocka.

A zsiradékból a liszttel barna rántást készítünk, meghintjük pirospaprikával meg köménnyel és felengedjük 1,5 liter vízzel. Megsózzuk, néhány percig forraljuk, majd tányérokba szűrjük és tetejére pirított zsemlekockákat szórunk.

HÚS- ÉS HÚSOS ÉTELEK

Majoránnás karaj

Hozzávalók: 1 kg disznókaraj, 1 deci tejfel, 1 evőkanál liszt, reszelt torma, majoránna, só, mustár, 1 babérlevél.

A karajt kicsontozzuk, zsineggel gömbölyűre kötözzük, bedörzsöljük sóval, mustárral meg majoránnával. Tűzálló tálba egy ujjnyi vizet öntünk, felforrósítjuk. Ha forró, belefektetjük a húst, mellédobjuk a babérlevelet és lefedve megpároljuk. A puha húsról lefejtjük a zsineget, a húst felszeleteljük és visszatesszük a levébe. A levét reszelt tormával izesítjük és liszttel elkevert tejfellel besűrítjük.

Gáti fokhagymás karaj

Hozzávalók: 1 kg karaj, 3 gerezd fokhagyma, egy evőkanál zsiradék, 3 dkg vaj, só.

A kicsontozott, kötözött húst sűrűn megtűzdeljük fokhagymával. Kivülről besózzuk, megforgatjuk a felforrósított zsiradékban, mellédobjuk a megmaradt fokhagymát egészben és egy kevés vízzel puhára pároljuk. Végezetül megkenjük vajjal és a sütőben ropogós pirosra sütjük.

Tálalás előtt lebontjuk a zsineget és a húst felszeleteljük. A levét átszűrve öntjük rá!

Egybesült kolbászos karaj

(Király Anna komámasszony receptje szerint)

Hozzávalók: 1 kg kicsontozott disznókaraj egyben, 1 szál kb. 25 dekás füstölt paprikás kolbász, 2 nagy fej hagyma, 4–5 gerezd fokhagyma, 1 kanál köménymag, 2–3 kanál olaj, 2 dl vörösbor.

A megmosott, fél órára besózott húst hosszában, vékony pengéjű, hosszú késsel felszúrjuk, belehúzzuk a megmosott kolbászt. Mély tepsibe tesszük, bekenjük az olajjal, megszórjuk a köménymaggal, mellédobjuk a fokhagymagerezdeket, a negyedelt hagymát, aláöntjük a bort és lefedve, mérsékelt tűzön a sütőben puhára pároljuk (kb. egy óra). Levesszük a fedőt, s saját levével locsolgatva pirosra sütjük. Ezt követően kiemeljük a levéből, 10 percig pihentetjük, s nem túl vékony szeletekre vágjuk.

Tálra rendezzük, meglocsoljuk egy kis pecsenyelével. Ez az étel hidegen még mutatósabb és kiadósabb, mert úgy szép vékonyra lehet felszeletelni. Krumplisalátát, hagymás káposztasalátát vagy majonézes zöldségsalátát stb. adhatunk hozzá.

Mint magyaros specialitást, különösképpen ajánlom a háziasszonyoknak.

Búbos hús gátiasan

Hozzávalók: 8 kicsontozott disznóbordaszelet, 2 evőkanál zsiradék, tejben megáztatott 2 zsemle, 1 kávéskanál reszelt vöröshagyma, 1 tojás, 10 deka gomba, 5 deka reszelt sajt, zöldpetrezselyem, só, őrölt bors, majoránna.

Egy kevés zsiradékban megpirítjuk a hagymát, beletesszük az apróra vágott gombát, megsózzuk, megborsozzuk és addig pároljuk, míg a saját levét el nem főtte. A tűzről levéve összedolgozzuk a kifacsart, összemorzolt zsemlével, a tojással, a finomra vágott petrezselyemzölddel, sóval és majoránnával.

A maradék zsírban nagy lángon kisütjük a kivert, megsózott hússzeleteket. Tűzálló tálon egymás mellé fektetjük őket, mindegyikre egy kupac zsemletöltelék-halmot teszünk, és vizes kézzel szép magasra formázzuk. Meghintjük reszelt sajttal, ráöntjük a pecsenyelevet és a sütőben átsütjük. Ha nem szeretjük a sajt ízét, anélkül is készíthetjük. (Készíthetjük combszeletekből is, de akkor nem elég hirtelen kisütni a húst, puhára is kell párolni, mielőtt a töltelékét ráhalmoznánk.)

Cigányrostélyos

Hozzávalók: 8 szelet kicsontozott sertésborda, 2 evőkanál zsiradék, 2 evőkanál paradicsompüré, egy evőkanál liszt, 12 deka füstölt szalonna, 55 deka hordós káposzta, só, fokhagyma.

A kivert, besózott hússzeletek mindkét oldalát a zsírban, nagy lángon pirosra sütjük. A húst kivéve, ugyanebbe a zsiradékba beletesszük a paradicsomot, a lisztet, a tört fokhagymát és kevés vízzel felforraljuk. A hússzeleteket tűzálló tál aljára tesszük, rászórjuk a vékonyra szeletelt füstölt szalonnát, betakarjuk a káposztával, és a fokhagymás mártással leöntve, lefedve addig pároljuk, míg az egész jó puha lesz.

Cigányrostélyos gáti módra

Hozzávalók: 10 darab kicsontozott karajszelet, 2 evőkanál liszt, ugyanennyi zsír, 15 deka füstölt szalonna, 10 deka főtt füstölt hús, 3 db ecetes uborka, 2 deci fehérbor, só, törött bors.

A kivert, megsózott és megborsozott hússzeleteket a zsiradékban megsütjük, majd kiszedjük és melegen tartjuk. A zsírjában kisütjük a laskára vágott szalonnát, beletesszük a szintén laskára vágott füstölt húst. 1—2 percig együtt pirítjuk, majd belerakjuk a metéltre vágott uborkát, felengedjük a borral és megborsozzuk. Néhány percig forraljuk, azután a hússzeletekre öntve azonnal tálaljuk.

Cigány marhapörkölt

Hozzávalók: 1 kg marhalábszár, 2 evőkanál zsír, 15 deka füstölt szalonna, 3 fej vöröshagyma, 3 sárgarépa, 3 paradicsom, 3 gerezd fokhagyma, egy csokor petrezselyemzöld, 2 szál zellerzöldje, 4 deci vörösbors, só, törött bors.

A zsírban megpirítjuk a kockára vágott szalonnát, beletesszük a cikkekre vágott hagymát, a karikára vágott répát, a

felcikkezett paradicsomot, a fokhagymát, a petrezselyem és a zeller zöldjét, megborsozzuk, és ha a szalonna nem túl sós, meg is sózzuk. Belerakjuk a nagy kockákra vágott húst és leöntjük annyi borral, hogy ellepje. Nagyon lassú tűzön a lábast időnként rázogatva, jó puhára pároljuk. Ekkor kidobjuk belőle a petrezselyem- és zellerzöldet, s rövid lére sütjük a húst. Gáluskával tálaljuk.

(Ugyanezt szabadban, bográcsban is lehet főzni, akkor krumplit teszünk a húshoz és úgy főzzük egybe.)

Különleges paprikás

Hozzávalók: 3/4 kiló sertéshús, 3—4 fej hagyma, 2—3 zöldpaprika, 8—10 szép nagy paradicsom, tojásnyi zsír, só, bors; a metélthez liszt, egy tojás.

A hagymát felaprózzuk és a zsírban sárgára pároljuk. Beletesszük az apró kockákra vágott húst és a karikára vágott zöldpaprikával együtt puhára pároljuk. Mikor félig kész, megfűszerezzük, rátesszük a karikára vágott paradicsomot, s ezzel együtt pároljuk, míg kész nem lesz.

Közben egy tojással metélt tésztát gyúrunk, szép vékony laskára vágjuk, sós vízben kifőzzük és a hús közé keverve tálaljuk.

Égetett sertésborda (Béci fiam specialitása)

Hozzávalók: 8 szelet kicsontozott karaj, 3 deka vaj, egy kanál zsír, 50 deka gomba, 1 pohár tejfel, 1 pohárka pálinka, só, törött bors.

A kivert, megborsozott, besózott hússzeleteket a felforrósított zsírban hirtelen kisütjük. A húst kivesszük, a zsírban megpároljuk a cikkekre vágott gombát, megsózzuk, borsozzuk és leöntjük a tejfellel. A forrón tartott hússzeleteket leöntjük a pá-

linkával, meggyújtjuk, s mikor a lángok elaludtak, a tejfeles gombamártást öntjük rá.

A szeszes piritástól különlegesen pikáns, jó ízűvé válik. (Családunk kedvenc étele.)

Gúti sertésborda

(Hadar nagymamám receptje szerint)

Hozzávalók: 8 szelet kicsontozott disznókaraj, 1—2 kanál zsír, 2 fej vöröshagyma, 50 deka fehérkáposzta, 50 deka krump-li, 1 cső zöldpaprika, 1 paradicsom, só, 1 kávéskanál piros-paprika, pici kömény, majoránna.

A zsírban ropogósra sütjük a sózott, kivert húst, majd félre-tesszük. Ráhintjük a többi fűszert, s ezzel együtt félpuhára pároljuk. Ekkor rakjuk bele a laskára vágott káposztát, krump-lit, paprikát, paradicsomot (télen egy kávéskanál paradicsom-pürét és paprikakrémet). Lassú tűzön, lefedve az egészet pu-hára pároljuk és rövid lével tálaljuk.

Ha szeretjük a zsíros ételeket, a zsír helyett süssünk ki 17 deka fölszeletelt és becakkozott füstölt szalonnát, és annak a zsír-jában készítsük el a gúti sertésbordát.

Badalói sertésborda

Hozzávalók: 10 darab kicsontozott sertésbordaszelet, 1 nagy fej vöröshagyma, 30 deka gomba, egy evőkanál paradicsompü-ré, 2 zöldpaprika, 2 deci tejfel, egy kanál liszt, só, egy evőkanál piros-paprika, 3 kanál zsír.

A zsírban fedő alatt megpirítjuk a karikára vágott hagymát, meghintjük piros-paprikával, megforgatjuk benne a húst és egy kevés vízzel párolni kezdjük. Mellédobjuk a paprikát s paradi-csompürével ízesítjük. Ha már félig megpuhult, hozzáadjuk a megtisztított, nagy kockára vágott gombát. Megsózzuk és pu-hára pároljuk. Végül a liszttel elhabart tejjel besűrítjük. Va-jas makarónival vagy galuskával tálaljuk.

Szalontai Zolink rakott húsa

Hozzávalók: 8 szelet kicsontozott karaj, 2 evőkanál olaj, 2 nagy vöröshagyma, 4 kanál rizs, 1 evőkanál paradicsompüré, só, törött bors, egy csokor petrezselyemzöld, egy csipet cukor, 5 deka vaj.

Leszabunk négy alufólia-darabot, megolajozzuk, s mind-egyikre 2—2 szelet kivert húst fektetünk szorosan egymás mellé. A húst megsózzuk, meghintjük karikára vágott vöröshagymával, mindegyik szeletre 1—1 evőkanál nyers rizst simítunk finomra vágott petrezselyemzölddel. Végül az egészet bevonjuk a vízzel mártássűrűségűre hígított, sóval, borssal, cukorral ízesített paradicsompürével.

A fóliát úgy hajtogatjuk össze, hogy egy csomagban 2 szelet hús legyen egymás mellett, és hagyjunk helyet a rizsnek is, mert sütés közben erősen megduzzad. A fólia széleit erősen összenyomkodjuk és sütőlemezre a sütőben alsó lángon kb. fél óra hosszat sütjük. Tálaláskor mindenkinek a tányérjára egy-egy csomagot teszünk, amelyben együtt van a hús és a körítés.

Gizimama töltött oldalasa spenóttal

Hozzávalók: 70 deka sertésoldalasa, 60 deka spenót, diónyi vaj, 1 kis fej reszelt vöröshagyma, 2 evőkanál liszt, 2 deci tej, 2 evőkanál zsír, só, törött bors, reszelt szerecsendió.

A spenótot megfőzzük, a levét kinyomkodjuk, majd áttörjük. A vajban megpirítjuk a hagymát, meghintjük liszttel, felengedjük a tejjel, sűrűre forraljuk és a fűszerekkel ízesítjük. Összekeverjük a spenóttal, s beletöltjük az oldalasba. A végét összetűzzük, forró zsírral leöntve, kívülről is besózva, egy kevés vízzel puhára pároljuk.

Végezetül a sütőben, felső lángon, ropogós-pirosra sütjük. A csontot óvatosan kihúzzuk az oldalasból és a pecsenyét két-ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Dagadóból is készíthetjük.

Sült oldalas zöldpaszullyal

Hozzávalók: 1 kg oldalas, egy evőkanál reszelt vöröshagyma, egy evőkanál pirospaprika, 1 gerezd fokhagyma, egy evőkanál paradicsompüré, 1 üveg zöldpaszuly-konzerv, 1 deci tejfel, egy kávéskanál liszt és só.

Az oldalast megsózzuk és egy kevés vízzel jó puhára főzzük, majd a sütőben ropogós-pirosra sütjük. A zsírban megpirítjuk a hagymát, meghintjük a paprikával, beletesszük a fokhagymát meg a paradicsompürét és jól összeforraljuk. Végül, néhány kanál zöldpaszulylevet öntünk hozzá, és azzal is főzzük 5 percig, majd beletesszük a leszűrt zöldpaszulyt.

A felszeletelt, ropogós oldalas tetejére halmozzuk.

Zöldséges, göngyölt vagdalthús

Hozzávalók: fél kiló darált disznóhús, 25 deka füstölt szalonna, 1 kávéskanál olaj, 1 kávéskanál reszelt vöröshagyma, 1 tojás, só, törött bors, 4 deka vaj, 1 sárgarépa, 1 darabka zeller, 2 zöldpaprika.

A húst összegyúrjuk az olajban megpirított hagymával, a tojással, sóval, törött borssal. A vajban megpároljuk a reszelt sárgarépát, zellert, zöldpaprikát és megsózzuk. A szalonnát vékonyan felszeleteljük, mindegyikre egy ujjnyi vastag húsvagdálékot teszünk, a közepükre pedig 1—1 kupac párolt zöldséget rakunk. A szalonnát a hússal, zöldséggel összegöngyöljük és atkötjük.

A tekercseket tűzálló tálba egymás mellé fektetjük, a sütőben addig sütjük, míg a szalonna ropogósra nem pirul.

Tormás hús

Hozzávalók: 1 kg kocsonyahús (fej, láb, farok), 1 deci fehérbor, egy kávéskanál ecet, só, szemes bors, babérlevél, citromhéj, vöröshagyma, 1—2 szem szegfűszeg, 1 nagy szál torma.

A húst a borral, ecettel, fűszerekkel ízesített, enyhén savanykás páclében addig főzzük, míg a csontról le nem válik. Ekkor a húsdarabokat tála tesszük, egy kevés levet szűrünk rá és beborítjuk a tormával.

Kisbégányi pecsenye

Hozzávalók: 1 kg felsál (lehet a hátgerincről a pecsenyehús is), 1 fej vöröshagyma, 2—3 evőkanál zsiradék, 2 sárgarépa, 1 cső zöldpaprika, 1 fej paradicsom, só, törött bors, 2 szem borókabogyó, késhegynyi piros paprika.

A zsirban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, s vele pirítjuk a reszelt sárgarépát is. Megforgatjuk benne a megsózott, borsozott húsdarabokat, meghintjük a paprikával, mellé rakjuk a fűszereket, a paprikát, a paradicsomot, és egy kevés vízzel puhára pároljuk. A felszeletelt húsról átszűrve öntjük a mártást.

(Jobb ízű lesz a hús, ha egy kevés füstölt szalonnával is megtűzdeljük párolás előtt.)

Szökött madarak beregszásziasan

Hozzávalók: 1 kg marhafelsál-szelet, 10 deka füstölt szalonna, 1 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem, 2—3 evőkanál olaj, 1 kis fej reszelt vöröshagyma, só, 1 babérlevél, pici ágacska rozmaring, 1 deci paradicsompüré.

A szalonnát és a fokhagymát késsel teljesen péppé zúzzuk, s belekeverjük a megvagdalt petrezselyemzöldjét. Ezzel a keverékkel vékonyan megkenjük a hússzeleteket, melyeket ezután összetekerünk és megtűzünk. A tekercseket kívülről megsózzuk, mellédobjuk a többi fűszert, s egy kevés vízzel a húst puhára pároljuk.

Tálalás előtt a levébe keverjük a paradicsompürét és spagettivel körítjük.

Barkaszói szelet marhahúsból

Hozzávalók: 60 deka marhahús, 2 deci tej, 1 tojás, liszt, morzsa, só, a sütéshez bőven zsír.

A húst kétszer ledaráljuk, leöntjük tejjel. Jól összedolgozzuk és másnapig állni hagyjuk. Felhasználás előtt a tejet kinyomkodjuk belőle. A húst összegyúrjuk egy nyers tojással, a sóval és lapos szeleteket formálunk. A szeleteket lisztbe, felvert tojásba és morzsába forgatjuk. Bő, forró zsírban kisütjük, mint a rántott húst.

Székelgulyás

Hozzávalók: 60 deka disznólapocka vagy oldalas, 3 evőkanál olaj, 80 deka savanyú káposzta, paprika, hagyma, 1 deci tejfel, 2 deka liszt, só, pici köménymag.

A húst 2 centiméteres kockákra vágjuk, s az apróra vágott hagymával, paprikával az olajban pörköltet készítünk. Amikor a hús félig puhára párolódott, hozzáadjuk a káposztát s annyi vizet, amennyi ellepi. Csendes lángon puhára főzzük. Ha kész, liszttel meg a tejfellel habarást készítünk és ezzel még pár percre főzzük.

Tálaláskor tejfellel locsoljuk. Fűszerezhetjük kevés paradicsommal, csöves paprikával vagy majoránnával és köménnyel.

Hagymás-paradicsommártásos fasírt

Hozzávalók: fél kiló darált disznóhús, 5 deka zsemlemorzsa, 1 nyers tojás, só, törött bors, petrezselyemzöld, 10 deka füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma reszelve, 3 vöröshagyma karikára vágva, 1 gerezd fokhagyma, 1—2 kanál paradicsompüré, 1 babérlevél, olaj.

A szalonnát kiolvasztjuk, megpirítjuk benne a reszelt hagymát, összegyúrjuk a hússal, zsemlemorzsaival, tojással, sóval, a finomra vágott petrezselyemzölddel, a törött borssal. A

masszából pogácsákat formálunk és bő, forró olajban ropogósra sütjük őket.

Az olajból kiveszünk két evőkanálnyit, először megpirítjuk benne a karikára vágott hagymát, majd beletesszük a paradicsompürét, babérlevelet, fokhagymát, sót, borsot és mártást főzünk belőle. Ebbe a mártásba tesszük az átsült húsgombócokat és kis lángon 25 percig főzzük.

Vízben főtt burgonyával tálaljuk.

Nagymamám burgonyás fasírtja

Hozzávalók: 60 deka darált marhahús, 1 fej reszelt vörshagyma, 2 tojás, 2 deci paradicsompüré, 12 közepes nagyságú főtt krumpli, só, törött bors, 2 evőkanál olaj, kevés tej, 3 deka vaj, paradicsommártás, 2 szál zellerzöld.

A húst összegyúrjuk a hagymával, tojással, paradicsompürével, 2 db áttört főtt krumplival, sóval, borssal. Hosszúkás cipót formálunk belőle és bevajazott alufóliába csomagolva egy fél óra hosszát sütjük a sütőben.

Közben a krumpliból vajjal és tejjel elég vastag krumplipürét készítünk. A kisült és kicsomagolt fasírttra borítjuk, a tetejét villával „rücskösre” formázzuk, majd a sütőben felső lángon kissé megpirítjuk. A tetejét finomra vágott zellerzölddel szórjuk meg. Paradicsommártással tálaljuk.

Barkaszói részeges fasírt

Hozzávalók: 80 deka darált hús, 2 tojás, 2 deci zsemlemorzsza, 1 pohár vörösbor, 1 kanál vaj, 1 kis fej apróra vágott vörshagyma, só, bors, 1 evőkanál olaj.

A húst összegyúrjuk a tojással, a morzsával, a bor felével, a sóval, borssal és szép nagy pogácsákat formálunk belőle.

Beolajozott tűzálló tálba tesszük a hagymát (de nem pirítjuk meg!), felengedjük a maradék borral és felére forraljuk.

Ezzel a (nálunk hagyományos) hagymás-boros keverékkel megkenjük a húspogácsák tetejét és a sütőben kb. 30 percig sütjük őket. Mialatt a fasírt átsül, a hagyma szépen megpirul a tetején. A bor ízét nem érezzük az ételen, csupán különleges zamata lesz tőle.

Gáti fasírt

Hozzávalók: két kiló marha- és fél kiló disznóhús, 1 nagy szelet kenyér, 3 deci tejfel, 2 fej vöröshagyma, 2 tojás, egy késhegynyi mustár, só, törött bors, 1 csokor metélőhagyma, 1 gerezd fokhagyma, pár szál petrezselyemzöld, a sütéshez olaj.

A kétfajta húst megdaráljuk, belemorzsoljuk a kenyérszelet belét. Fél deci tejjel, 2 tojással, egy fej reszelt vöröshagymával, mustárral, sóval, borssal, petrezselyemzölddel jól összedolgozzuk. Közepes nagyságú húspogácsákat formálunk belőle és bő forró olajban ropogósra sütjük őket. A maradék tejfelbe beleszeljük a másik fej hagymát és a fokhagymát, s tálaláskor leöntjük vele a húspogácsákat, végül az egészet finomra vágott metélőhagymával hintjük meg.

Gáti szelet

Hozzávalók: 10 vékony felsálszelet, 4 evőkanál zsír, 1 fej vöröshagyma, só, bőven bors.

A kivert hússzeleteket a hagymával együtt fedő alatt kis zsíron megfűszerezve megpiritjuk, majd annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Félig megpároljuk. Végezetül rövid lére forraljuk és spagettivel vagy rizzsel kínáljuk.

Gúti szelet

Hozzávalók: ugyanaz, mint a gáti szelethez, ezen felül még 10 deka reszelt sajt, 1 deci tejfel, egy kanál liszt.

Elkészítjük a borsos szeleteket, de a levét tálalás előtt a liszttel elkevert tejfellel besűrítjük, s ráöntjük a szeletekre. Reszelt sajttal sűrűn meghintjük.

Spagetti illik hozzá.

Gombás marhasült

Hozzávalók: ugyanaz, mint a gáti szelethez, ezen felül 25 deka gomba, 2 deci tejfel, egy kanál liszt.

A kész borsos szeletekre tesszük a karikára vágott gombát, 7 percig együtt pároljuk, majd leöntjük a liszttel elkevert tejfellel és összeforraljuk.

Rizzsel körítjük.

Hamis vadas hús

Hozzávalók: 1 kg marhahús, 20 deka füstölt szalonna, 3 evőkanál olaj, 4 szál sárgarépa, 4 szál petrezselyemgyökér, 2 fej vöröshagyma, 3 kanál zsír, 4 kockacukor, 4 deka liszt, só, szemes bors, 2 babérlevél, ecet, mustár, kevés citromhéj, tejfel.

A szalonnával sűrűn megtűzdelt húst az olajban megforgatjuk, megsózzuk, egy kevés páclével puhára pároljuk. (A páclé elkészítése: a felvágott zöldségeket és a hagymát annyi vízzel engedjük fel, amennyi ellepi, sóval, borssal, citromhéjjal, babérlevéllel, ecettel izesítve puhára főzzük.)

Ha a hús megpuhult, a zsírban megpirítjuk a pácléből leszűrt zöldségeket és a cukrot, meghintjük a liszttel, majd tovább pirítva az átszűrt páclével engedjük fel.

A mártást áttörjük, a hústra öntjük, bőven megtejszelezzük és zsemlegombóccal körítve tálaljuk. (Még finomabb a páclé, ha egy kevés vörösbort is teszünk bele, és a mártás különösen zamatossá válik, ha egy kevés vízben felforralt, pirított cukorral izesítjük.)

Kárpátaljai magyar rostélyos

Hozzávalók: 1 kg édespecsenye (disznóhúsból), 3 fej vöröshagyma, 3 deci száraz fehérbor, 3 evőkanál fagyos zsír, só, törött bors, pirospaprika.

Zsírral kikenjük a lábast vagy a tűzálló tálat, belefektetünk egy réteg húst, meghintjük a fűszerekkel és karikára vágott hagymával fedjük be. Ezt addig ismételjük, míg a hozzávalók el nem fogynak. Végül az egészet leöntjük a borral és lefedve megpároljuk. Rövid lével, krumplival tálaljuk.

Hadar mamám töltött karaja

Hozzávalók: egy karaj, 1 hosszú szál kolbász, 2 evőkanál zsír, 1 fej vöröshagyma, egy cikk fokhagyma, egy szál sárgarépa.

A karajt kicsontozzuk és a közepét hosszában hegyes késsel átszúrjuk. A vágást egy kissé kitágítjuk és behúzzuk a kolbászt. A húst kívülről megsózzuk, megforgatjuk a megforrósított zsírban, mellédobjuk a felvágott hagymát és az áttört fokhagymát, a karikára vágott répát és egy kevés vízzel puhára pároljuk. Végül nagy lángon (vagy a sütőben felső lángon) megpirítjuk. Főlszeletelve, levéllel kínáljuk.

Kárpátaljai magyar saslik

Hozzávalók: 10 szelet kicsontozott karaj, 30 deka gomba, 5 fej vöröshagyma, 30 deka füstölt szalonna, só, törött bors, ecet.

A jó vastag hússzeleteket bedörzsöljük sóval, borssal. Feldaraboljuk úgy, hogy a nyársra fel tudjuk húzni. A hagymát felkarikázzuk, vigyázva, hogy a szeletek egészben maradjanak. A szalonnából vékony szeleteket vágunk. Mindezeket felhúzzuk nyársra, ügyelve, hogy a húskockák egyik oldalára szalonna, a másikkra hagyma kerüljön. Ugyanígy a nyársra húzott, egészben hagyott gombákat is szalonna és hagyma ölelje körül. A szabadban faszénparázs fölött sütjük, közben ecetes lével locsolgatjuk.

Sertéskaraj vári mártással

Hozzávalók: 1 kg sertéskaraj, 4 fej vöröshagyma, 2 szál sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 2 evőkanál zsír, 3 deci bor, só, köménymag, ecet, két kockacukor.

A megforrósított zsírban a kockacukorral együtt megpirítjuk a karikára vágott hagymát. Beledobjuk a felkarikázott zöldséget és tovább pirítjuk. Mikor szép színt kapott, megforgatjuk benne a kicsontozott, besózott húst, 1—2 evőkanál ecettel meglocsoljuk, meghintjük köménymaggal és ráöntjük a bort. Lefedve puhára pároljuk, majd rövid lére sütjük.

Tálaláskor a hústra öntjük az átszűrt mártást.

Szernyi sertésoldalas

Hozzávalók: 1 kg oldalas, 2 evőkanál zsír, 1 fej vöröshagyma, majoránna, só, egy evőkanál pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, kakukkfű, 80 deka krumplics, a sütéshez olaj.

A húst darabokra vágjuk és a zsírban ropogósra sütjük. A zsírból kivéve félretesszük. Ugyanabban a zsírban megpirítjuk a vékony szeletekre vágott hagymát, beletesszük a fűszereket, majd visszatesszük a húsdarabokat és jó puhára pároljuk. Bő olajban ropogósra sütjük a hajszálvékonyra vágott krumplicsot. A tálalóedényt ezzel alapozzuk, ráfektetjük a hússzeleteket és az egészre ráöntjük az ízes mártást.

Ecetes savanyúsággal tálaljuk.

Szernyi töltött oldalas vagy dagadó

Hozzávalók: 1 kg hús, 3 evőkanál zsír, egy zsemle, melyet tejben megáztatunk, egy fej reszelt vöröshagyma, 2 tojás, 15 deka gomba, 10 deka reszelt sajt, petrezselyemzöld, só, bors.

Egy kevés zsíron megpirítjuk a hagymát, beletesszük az apróra vágott gombát, megsózzuk, borsozzuk és addig pároljuk, míg a saját levét el nem főtte. Ekkor levesszük a tűzről és

összedolgozzuk az áztatott és kifacsart zsemélével, a tojásokkal, a finomra vágott petrezselyemzölddel, sóval, majoránnával.

Ezzel a masszával megtöltjük a húst, a nyílást összetűzzük vagy -varrjuk. A töltött húst, kívülről megsózva egy kevés vízben puhára pároljuk. Végül a sütőben, levével öntözgetve, ropogós pirosra sütjük.

Nagyon jó hozzá a párolt zöldségféle.

Barkaszói májpuffancs

Hozzávalók: 20 deka máj, 3 tojás, 3 nagy szem burgonya, só, bors, petrezselyemzöld, a sütéshez bőven zsiradék.

A májat megkaparjuk, kiverjük a tojások sárgájával. Beletesszük a nyersen megreszelt burgonyát, a fűszereket, végül a tojások keményre felvert habját. Zsírba mártott kanállal a forró zsírba szaggatjuk és ropogósra sütve azon frissiben kínáljuk.

Savanyúságot adunk hozzá.

Jánosi töltött bárányborda

Hozzávalók: 5 nagy, vastag báránybordaszelet, 1 evőkanál vaj, 1 kávéskanál liszt, 1 fej reszelt vöröshagyma, 25 deka gomba, egy kevés tej, 1—2 evőkanál tejjel, 3 szál zellerzöld, 2 evőkanál olaj, só, bors.

A vastag bordaszeleteket úgy vágjuk be, hogy mély nyílást kapjunk. A vajban megpirítjuk a hagymát, megpároljuk benne a sóval, borssal ízesített, apróra vágott gombát, a zellerzölddel együtt. Zsírjára sütjük és meghintjük liszttel. Felengedjük a tejjel, alaposan összeforraljuk és a tejfellel gazdagítjuk (nem szabad hignak lennie, mert akkor kifolyik). Egy-egy kanál tölteletet rakunk a bordák nyílásába, a nyílást összetűzzük vagy összevarrjuk. A töltött húst alufóliába csomagolva (vagy roston) megsütjük.

Nagyon szép, ha tálaláskor mindegyik hússzeletre díszítésül 1—1 megpárolt, egészben hagyott gombafejet „ültetünk”.

Derceni fokhagymás báránygerinc

Hozzávalók: 1,5 kg báránygerinc, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál zsír, só.

A megtisztított, besózott gerincet sűrűn megtűzdeldjük fokhagymával, leforrázzuk a zsírral és egy kevés vizet öntünk alá. Alufóliával jól letakarva a sütőben, alsó lángon puhára pároljuk, végül, a fóliát levéve, felső lángon megpirítjuk.

Borjúpaprikás kaszonyi módra

Hozzávalók: 80 deka borjúcomb, 3 evőkanál zsír, 1 fej vörshagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, 2 deci tejfel, 1 kávéskanál liszt, só.

A zsírban fedő alatt megpirítjuk az apróra vágott hagymát, meghintjük paprikával és egy kevés vízzel egy óra hosszat pároljuk, hogy a hagyma szétfőjön (tehetünk bele egy zöldpaprikát és paradicsomot is, télen egy kávéskanál paradicsompürét). Ha a hagyma már szétfőtt, zsírjára sütjük, megforgatjuk benne a kockára vágott húst, megsózzuk, és egy kevés vízzel puhára pároljuk, végül a liszttel elkevert tejjel besűrítjük.

Vajas galuskával tálaljuk.

Báránypaprikás vörösborban

Ugyanúgy készül, mint a kaszonyi borjúpaprikás, de víz helyett száraz vörösborral pároljuk puhára. Sós vízben főtt burgonya illik hozzá.

Különleges kárpátaljai magyaros töltött káposzta

Hozzávalók: 40 deka főtt marhahús, 20 deka főtt füstölt hús, 4 zöldpaprika, 3 paradicsom, 1 gerezd tört fokhagyma, 10 deka

gomba, 5 deka rizs, 1 tojás, 1 kilós laza káposztafej, 15 deka füstölt szalonna, 1 kávéskanál zsír, só, bors, majoránna, 1 csokor petrezselyemzöldje, 1 vöröshagyma.

A kifőtt marhahúst megdaráljuk, összegyúrjuk a darált füstölt hússal, egy kockára vágott zöldpaprikával, a fokhagymával, a félig főtt rizzsel, a tojással meg a fűszerekkel. Zsirban megpároljuk az egy fej vöröshagymát a gombával és azt is a húskeverékhez adjuk.

Közben a káposztát egészben sós vízben megabáljuk, a levét lecsöpögtetjük, s leveleit óvatosan szétnyitva, hogy a fej azért egészben maradjon, a tölteléket a levelek közé töltjük. Egy tűzálló tálat szalonnaszletekkel bélelünk ki, beleállítjuk a megtöltött káposztafejet, amelyet egy zsineggel átkötöttünk, nehogy szétnyíljen. A tetejére szalonnaszleteket fektetünk, s körülrakjuk a felszeletelt paradicsommal, zöldpaprikával. Öntsünk alá egy keveset a maradék húslevesből és zsírpapírral vagy alufóliával lefedve süssük meg a sütőben. A végén, levéve róla a papírt, pirítsuk meg kicsit a tetejét.

Gizimama kedvenc töltött káposztája

4—6 személyre

Hozzávalók: 1 kg savanyú káposzta, 8 káposztalevél (savanyú vagy édes), 40 deka darált disznóhús, 30 deka füstölt disznóhús, 10 deka paprikás kolbász, 5 deka füstölt szalonna, 8 deka félig főtt rizs, 1 fej vöröshagyma, 1 tojás, 1 babérlevél, 1 gerezd fokhagyma, 2—3 kanál olaj vagy zsír, 3 kanál liszt, 1 mokkáskanál piros paprika, 2—3 deci tejfel, 5 deci húsleves vagy csontlé, só, bors, petrezselyem.

A füstölt húst előző este hideg vízbe áztatjuk. Leöblítjük, puhára főzzük, levéből kiemeljük. A füstölt hús főzolevébe tesszük a kissé kimosott, lecsepegtetett savanyú káposzta felét. A káposztaleveleket széthajtogatjuk. Ha édes káposztánk van, azt leforrázzuk, lecsepegtetjük. A felaprózott szalonnát zsírára piritjük, megfonnyasztjuk rajta a finomra vágott hagymát, hagyjuk kihűlni, majd a darált húshoz adjuk. Összedolgozzuk

a tojással, rizzsel, zúzott fokhagymával, 1 kanál pirospaprikával, ízlés szerinti sóval, borssal, majd arányosan elosztjuk a káposztaleveleken. Hengerszerűen, nem túl szorosan feltekerjük. A füstölt lében várakozó savanyú káposzta tetejére helyezzük, betakarjuk a maradék savanyú káposztával, hozzáadjuk a felkarikázott kolbászt, babérlevelet, ízlés szerint kis darab cseresznyepaprikát, s mérsékelt tűzön, fedő alatt puhára pároljuk. Ha a leve idő előtt lefőne, kevés húslevesrel pótoljuk.

A töltött káposztákat óvatosan kiemeljük az apró káposztából. Zsirban rózsaszínűre pirítjuk a lisztet, a tűzről lehúзва belekeverjük a maradék pirospaprikát, felöntjük 1 deci hideg vízzel, simára eldolgozzuk, az apró káposztához adjuk és jól összerotyogatjuk (10 perc — tessék vigyázni, szelíd tűzön, mert pőfékell!).

Ezek után visszatesszük bele a töltikéket, a felaprózott, kicsontozott füstölt húst, s ha kell utanasózzuk. Mindezt együtt felforrósítjuk.

Tálaláskor megöntözzük tejfellel, petrezselyemmel díszítjük.

I. Változatok:

- bevagdalt kolbászt süthetünk-főzhetünk a tetejére;
- pirított szalonnakakassal is díszíthetjük;
- készíthetjük több füstölt hússal;
- rántás nélkül is jó.

II. Megjegyzés:

a) napokkal a fogyasztás előtt is elkészíthetjük, nagyon jól tűri a mélyhűtést! Csak a sóval bánjunk csínján, mert általában sósabb lesz;

b) mivel melegítés közben könnyen odakozmálhat, legjobb mérsékelt tűzön, a sütőben felmelegíteni;

c) nem kavargatjuk, csak rázogatjuk!

KARÁCSONYRA, SZILVESZTERRE

Szilveszteri ropogós malacsült

Hozzávalók 8—10 személyre: 1 darab 8—10 kg-os malacka, 10 deka dizsnózsír, 10 deka füstölt szalonna, 3—4 deci sör, só, majoránna, 1 citrom.

Előrebocsátom, hogy nagy vállalkozás, s csak akkor érdemes belevágni, ha népes a gyülekezet, mert csak frissen az igazi.

A kívül-belül alaposan megtisztított malacot megmossuk, le-
csepegtetjük, hasüregét bedörzsöljük sóval, majoránnával. 1 órán át pihentetjük. (Kívül azért nem kell besózni, mert nem lesz ropogós a bőre!) A malac szájába egy nyers krumplit illesztünk, hasüregébe pedig egy dundi (üres!) pezsgősüveget alufóliába csomagolva, nehogy sütés közben megroggyanjon a gerince.

A malacot sütőrostra fektetjük, amit belehelyezünk egy megfelelő méretű tepsibe. A bőrét vastagon bekenjük disznózsírral, fülét-farkát alufóliába csomagoljuk, különben gyorsan megég. Előmelegített sütőben közepes tűznél sütni kezdjük. 10—15 percenként a bőrét sörbe mártott szalonnával kengetjük — ettől lesz ropogós. Ha azt tapasztaljuk, hogy felhólyagzik a bőr, ez azt jelenti, túl meleg a sütő. Ilyenkor mérsékeljük a tüzet, s egy tűvel szurkáljuk ki a hólyagokat.

Kilónként (nyersen értendő) 45—55 perc sütésidőt számolunk. A malacot, szorgos kengetéssel pirosra sütjük, az utolsó 30 percre vegyük le az alufóliát a védett helyekről. Ha a nyaka tövébe szúrt hústű nyomán kibuggyanó lé szintelen, biztosra vehetjük, hogy malackánk elkészült.

Kivesszük, s üvegestől egy nagyobb tála tesszük, szájába a krumpli helyett egy citromot illesztünk. Ekkor engedélyt adunk az egybegyülteknek, hogy kellőképpen megcsodálják, s szerencsehozás céljából meghuzigálják a malac farkincáját. Ha már mindenki kellőképpen megdicsérte a művünket, következhet a dolog érdemi — férflas — része.

A malacot egy nagyobb deszkára emeljük, az üveget kivesszük belőle. Éles bárdal vagy nagyobb késsel, 2—3 erőtel-

jes ütéssel leválasztjuk a fejet, majd a gerince mentén kettévágjuk. Levágjuk a combokat és tehetségünk szerint a legszebbre szeleteljük (gerincére merőlegesen). Eredeti formájára visszaigazítva nagyobb táltra tesszük. Jusson mindenkinek a finom, ropogós bőréből is! Párolt káposztát, ecetes savanyúságot, pirított krumplit adhatunk mellé.

Megjegyzés: Nagyobb malacnak csak a combjából is elkészíthetjük a sültet.

Fontos! Ha marad belőle másnapra is, ne kísérletezzünk a felmelegítésével, mert a bőre megereszkedik. Inkább fogyasszuk el hidegen, némi jóféle befőtt kíséretében.

Szilveszter utáni korhelyleves, a káposztás paszuly

Hozzávalók: Fél kiló füstölt disznóhús (csülök, tarja, oldalas), 25 deka tarka paszuly, 25 deka savanyú káposzta, 15 deka paprikás kolbász, 1 babérlevél, 1 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 deci tejfel, 3 deka liszt, 1 csipet őrölt borsikafű (csombor), só, bors, kapor, citromlé.

A füstölt húst és az átválogatott paszulyt előző este, külön-külön tálba, langyos vízbe áztatjuk. Másnap leöblítjük a húst, s 2 liter hideg vízben odatesszük főni, s ha félig már megpuhult, hozzáadjuk a leöblített, leszűrt paszulyt, a hagymát egészben, a fokhagymát, a babérlevelet. Miután a paszuly is félig megfőtt, beledobjuk a kissé kimosott, apróra vágott savanyú káposztát, a felkarikázott kolbászt, s az egészet puhára főzzük.

A hagymát és a fokhagymát kidobjuk a levesből. Kivesszük a húst is, kicsontozzuk, kisebb kockákra vágjuk, majd visszarakjuk a levesbe. Belehabarjuk a liszttel simára elkevert tejfelt, borsikafűvel, őrölt borssal, ízlés szerinti sóval ízesítjük, s tejjel szaporítjuk, ha nagyon lefőtt a lé. Citromlével savanyítjuk, jól összeforraljuk.

Tálaláskor megszórjuk a tetejét vágott kaporral.

Óvatosan bánjunk a sóval, mert hosszabb állás során „megsózódik”!

Magyaros kacsamell pezsgőmártással a karácsonyi ünnepekre

Hozzávalók 4 személyre: 80 deka kicsontozott pecsenye kacsamell, 1 kis fej hagyma, 5 deka vaj vagy margarin, 1 narancs, 1 citrom, 1 deci fűszáraz pezsgő, 1 kávéskanál liszt, olaj, só, bors, a díszítéshez 2 darab narancs.

A kicsontozott kacsamellről lefejtjük a bőrt (a színhús legalább 60—70 deka legyen vagy vegyünk két mellett), sózzuk, borsozzuk, vékonyan bekenjük olajjal, fóliába csomagoljuk és egy éjszakára a hűtőbe tesszük. Sütéskor egy kevés felforrósított olajon, erős tűzön, hirtelen megkapatjuk a húst — lapáttal forgatjuk, nehogy kifolyjon a húslé —, majd forró sütőbe téve mindkét oldalát 10—10 percig sütjük (nem tévedés, mert a belsejében magyarosnak, azaz rózsaszínűnek kell lennie).

Időközben a gondosan megmosott megtörölgetett citromot és narancsot hajszálvékonyan meghámozzuk (csak a héj sárga része kell, mert a fehér keserű), a héjat vékony csíkokra vágjuk. A hagymát apróra kockázzuk, a vaj felén megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a narancs- és citromhéjat, megöntözzük a pezsgővel és erős tűzön, fedő nélkül a felére forraljuk. Aláöntjük a kinyomott és átszűrt narancs- és citromlét, sózzuk, borsozzuk, végül a maradék vajjal összedolgozott liszttel sűrítjük, melegen tartjuk.

Az időközben elkészült húst tála rendezzük, bevonjuk a mártással, narancsszeletekkel díszítve tálaljuk.

Karácsonyi májas-diós töltött csirke

Hozzávalók 4—6 személyre: 2 darab kisebb csirke (70—80 dekásak), 25 deka csirkemáj, 2 közepes fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 10 deka vaj vagy margarin, 10 deka dióbél, 1 csokor petrezselyem, 2 zsemle, 3—4 deci tej, 2 tojás, 3 evőkanál konyak, só, bors, pirospaprika, zsemlemorzsa.

A megtisztított, megmosott csirkéket kívül-belül bedörzsöljük egy kevés sóval, borssal, pirospaprikával. A vaj felén megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a felaprózott májat, a zúzott fokhagymát, néhány percre pirítjuk, majd hagyjuk kihűlni. Ezután jól összedolgozzuk a tejben jól megáztatott és kinyomkodott zsemlekkel, a finomra vágott petrezselyemmel, a tojásokkal, 5 deka darált, 5 deka durván vágott dióval, a konyakkal, ízlés szerint sóval, borssal. Ha túl lágnak találjuk, 1—2 kanál zsemlemorzsát adjunk hozzá.

Megtöltjük vele a csirkék hasüregét (ha fölös marad a tölteléből, a mellbőr alá is nyomkodunk), a nyílásokat bevarrjuk, a lábakat összekötözzük, a szárnyvégeket aláhajtjuk, sütőedénybe tesszük. Megkenjük a maradék vajjal, lefedjük és előmelegített sütőben 25—30 percre pároljuk, majd fedetlenül, saját levével lecsorgatva, óvatosan megforgatva ropogós-pirosra sütjük.

A sütőből kivéve 10—15 percre pihentetjük, a zsineget és a cérnát eltávolítjuk, hosszában kettévágjuk, kissé elcsúsztatjuk, hogy kilátszék a töltelék is, ovális, előmelegített tálon kínáljuk.

Pirított krumplit és vegyes salátát adhatunk mellé.

HÚSVÉTRA

Húsvéti sonka- és tojásfőzés

Személyenként 20 deka nyers sonkát és 2 tojást számíthatunk.

A nyers füstölt sonkát előző este annyi hideg vízbe áztatjuk be, hogy egészen ellepje. Főzés előtt alaposan megmossuk és bő vízben tesszük fel főni. Szelíd forrással nagyon puhára főzzük, olyannyira, hogy pl. ha csontja van, könnyedén ki tudjuk csavarni belőle, ha kötözött, könnyen beleszaladjon a hústű. Saját levében hagyjuk kihűlni — így ízletesebb, zaftosabb lesz —, majd deszkára téve, szép vékonyan felszeleteljük.

A sonka főzőlevében szoktam megfőzni a tojásokat, mivel így átveszik a füstölt ízt. A forrástól számított 10 percig főzzük őket, majd hideg vízbe tesszük, meghámozzuk, egészben vagy gerezdekre vágva tálaljuk.

Húsvéti vegyes saláta

Hozzávalók 4 személyre: 20 deka főtt, füstölt sonka, 8 kemény tojás, 2 csokor újhagyma, 1 csokor retek, 1 csokor petrezselyem, salátalevelek.

Az öntethez: 1 deci kefir, 1 evőkanál olaj, 1 kávéskanál mustár, citromlé, só, bors.

A sonkát apró kockákra vagy csíkokra, a tojásokat karikára vagy gerezdekre vágjuk. Hozzáadjuk a felkarikázott hagymát, egy keveset a zöldségből, retket, végül a vágott petrezselymet. Elkészítjük az öntetet; vigyázzunk, a sonka is sós! Lazán a salátához keverjük és salátalevelekkel bélelt tálra szedjük. Tejét petrezselyemmel díszítjük.

Előételnek ajánlom és nagyon finom!

Húsvéti magyaros, rozmaringos, részezes báránycomb

Hozzávalók 8—10 személyre: 1 hátsó báránycomb egészben (kb. 2 kg), 7 deci száraz fehérbor, 1 deci gyenge borecet, 1 deci olaj, 1 nagy fej hagyma, 1 ág rozmaring, 1 kávéskanál majoránna, só, bors.

Két nappal a sütés előtt bepácoljuk a húst: gondosan megtisztítjuk a faggyútól és a hártyáktól, megmossuk, éles hegyű késsel megszurkáljuk, megkenjük zúzott fokhagymával, bedörzsöljük sóval, őrölt borssal. Egy zománcozott tepsibe tesszük, megszórjuk a rozmaringgal, a majoránnával (lehet zsálya is), betakarjuk a felkarikázott hagymával, ráöntjük az olajat és a borecetet, lefedjük, hidegre tesszük, napjában többször megforgatjuk.

Sütéskor aláöntjük a bort és lefedve, gyakorta megforgatva, levéllel locsolgatva puhára pároljuk (kb. 2 óra). Ezután fedő nélkül, erős tűzön pirosra sütjük (további fél óra). Előmelegített tálra tesszük, csak az asztalnál szeleteljük, a csontokkal párhuzamosan. A pecsenyelét leszűrjük, külön csészében kínáljuk. Párolt zöldségféléket, vegyes salátát kínálhatunk mellé.

Sonka a sonkában

Hozzávalók 6—8 személyre: Fél kiló főtt sonka, 20 deka vaj, fél deci konyak, 1 csokor petrezselyem, 8 nagy szelet vékony főtt sonka, 1 evőkanál olaj, só, fehérbors.

Ezt a fogást a húsvét utáni napokra ajánlom, amikor már csak kevés maradt a sonka szépjéből, de az íze miatt szívesen fogyasztanánk. Ilyen formában nyugodtan kínálhatjuk akár vendégeknek is.

A főtt sonkaaprólékot (zsíros része is lehet) kétszer ledaráljuk, jól összedolgozzuk a sóval, borssal, a habosra kikevert vajjal, konyakkal, vágott petrezselyemmel.

Egy kb. 1,5 literes, koszorú alakú sütőformát kikenünk olajjal, kibéleljük a kissé egymásra csúsztatott szép sonkaszele-

tekkel, úgy, hogy a szélek túllógnak a forma peremén. Belesimítjuk a sonkakrémet, visszahajtjuk a szeletek széleit, fóliával betakarjuk és legalább 2—3 órára hidegre tesszük. Tálaláskor kerek tálcára borítjuk, a közepén lévő lyukat salátalevelekkel, petrezselyemmel töltjük ki. A sonkakoszorút egy ujjnyi vastagon szeleteljük, pirított kenyeret vagy kalácsipót kínálunk hozzá.

Megjegyzés: dúsíthatjuk egyéb finomságokkal is, ha pl. akad 1—2 csúnyára főtt kemény tojás, azt is beledarálhatjuk, ízesíthetjük egy kevés mustárral vagy reszelt tormával.

SZÁRNYASOK

Gúti sült liba

Egy félkövér fiatal libát tisztítsunk meg, majd forrázzuk le. Ha már szép tiszta, vágjuk fel a melle alatt és a máját gondosan vegyük ki. A zúzárol és a májról a kövérjét és a beles részeket szedjük le, az epét ügyelve vágjuk ki. Vágjuk le a liba szárnyát, nyakát, lábát, mindezeket azután bármilyen becsinálthoz felhasználhatjuk.

A felbontott és végtagjaitól megszabadított libát sózzuk be kívül-belül és a hátára fektetve helyezzük tepsibe, öntsünk alá kevés vizet és tegyük forró sütőbe. Körülbelül másfél óráig süssük, rendszeres forgatással, hogy egyenletesen süljön. Ha sok zsírja sülni ki, öntsük le és tegyük félre, nehogy odapörköljön-jék.

Tálaláskor csinosan vagdaljuk fel, és úgy rakjuk tálba, hogy egészen nézzen ki.

Tegyük mellé makarónit és káposztasalátát.

Gáti paprikás csirke

Egy jókora csirkét tisztítsunk meg, a melle alatt vágjuk fel és pucoljuk ki belülről. Ezt követően vagdaljuk fel darabokra. Egy megfelelő méretű lábasba tegyük egy fakanál zsírt s hevítsük fel. Hintsünk bele két fej apróra vágott vöröshagymát, egy babérlevelet és egy evőkanál pirospaprikát. Mindjárt tegyük bele a csirkedarabokat is, kavargatjuk össze, sózzuk meg, öntsünk rá fél liter vizet, fedjük be és gyakori kavargatás közben pároljuk fél óráig.

Három deci finom tejfelből és egy kávéskanál lisztből készítsünk habarást, s amikor a csirke már megpuhult, öntsük rá. Kavargatjuk jól össze, s egy percig főzzük együtt. Ha netán a leve

kevésnek bizonyulna, utánaolthatunk néhány kanál vizet, de jobb, ha egy kevés húsleves akad a háznál.

Ha elkészült, tálaljuk hosszú tálban, körítsük tarhonyával vagy galuskával.

Kárpátaljai pulykapörkölt

A megtisztított pulykát vagdaljuk apró darabokra. Egy lábasban hevítsünk fel egy kanál zsírt, tegyünk bele egy fej felaprózott vöröshagymát és egy kanál paprikát. A pulykahúst tegyük a paprikás zsírba, sózzuk meg, fedjük be és rendszeres kavargatással pároljuk egy — vagy ha a pulyka vén — két óráig, míg meg nem pirul szépen. Közbe-közbe kevés vízzel engedjük fel, nehogy a kiszáradás miatt piruljon meg.

Tálaljuk hosszú tálban és rizzsel körítsük, melyet összevegyítettünk a pulyka összevagdalt és megpirított májával és zúzával.

Pörkölt csirke

Három nagyobb csirkét tisztítsunk meg a tollától, belét szedjük ki, a máját és zúzáját pucoljuk meg és tegyük a szárnyába, vagdaljuk fel részeire és sózzuk meg. Egy lábasba tegyünk egy jó kanálnyi zsírt. Ha felforrt, rakjunk bele két fej apróra vágott vöröshagymát és a csirkét is tegyük bele. Többször kavargassuk. Mikor sülni kezd, pár kanál vizet öntsünk rá. Amint megpuhult, tegyük gyors tűzre, hogy piruljon kissé. Mikor gyenge piros lett, tálalhatjuk.

Makarónival körítsük és adjunk mellé uborkasalátát.

Sült kappan

Két fiatal kappant mártsunk forró vízbe és szabadítsuk meg tollaitól. Vágjuk fel a melle alatt, pucoljuk ki a belsőségeitől.

A májat és a zúzat tisztogassuk le és tegyük a szárnyába. A kappanokat kívül-belül jól sózzuk be, a belsejükbe tegyünk egy kevés majoránnafűvet. Kenjük be fagyos zsírral, helyezzük tepsibe, öntsünk alá pár kanál vizet, és jó tűznél süssük másfél órán át. Közben locsoljuk és forgassuk. Tálaláskor vagdaljuk fel, tegyük hosszú tálba, körítsük burgonyapürével és adjunk mellé uborkát.

Szalonnával sült kappan **(Braun Béla barátom receptje)**

Vegyünk két szép nagy kappant. A fenti leírás szerint tisztítsuk meg és készítsük elő. Sózzuk be kívül-belül és egy kevés borssal is hintsük be. Cérnával erősítsünk rá néhány szelet szalonnát és helyezzük egy olyan lábasba, amibe már előzőleg egy kanál zsírt tettünk. Öntsünk rá két deci fehérbort és egy kanálnyi ecetet, továbbá tegyünk mindenféle zöldséget is rá, el nem felejtve egy fej vöröshagymát.

Fedjük le s egy órán át pároljuk. Akkor vegyük ki a kappant és tegyük más lábasba. A levét szűrjük rá, a szalonnaszeleteket szedjük le róla és tegyük a levébe. Sütőben 30 percig pirítsuk.

Tálaláskor vagdaljuk fel, a levébe tegyünk egy kevés tejfelt, körítsük apró zsemlegombócokkal.

Ez a pecsenye hidegen is nagyon ízletes. Citromszeletekkel díszítsük.

Sült pulyka

Egy megtermett jérce pulykát tisztítsunk meg. A melle alatt hasítsuk ki, szedjük ki a beleit. A máját és zúzáját tisztítsuk meg. Nagyon óvatosan, ujjainkkal a nyakán benyúlva vegyük ki a bögyét, vigyázva, hogy a bőrt ne szakítsuk fel. Az egész pulykát sózzuk be kívül-belül. A bögy töltelékét a következőképpen készítsük el:

Két egész zsemlet áztassunk fél óráig tejben, azután csavarjuk ki jól, tegyük deszkára, vegyítsük fel 3 nyers tojással, 10 deka apróra vagdalt fehér szalonnával, 3 keményre főtt és felaprózott tojással. Egy kávéskanál borsot, ugyanennyi sót és apróra vágott petrezselyemzöldet is tegyünk bele. Ezeket mind együtt gyúrjuk jól össze és tömjük a pulyka kipucolt bogyébe. Felül, a nyakánál kössük meg cérnával a bőrt, különben sütés közben könnyen kifordul a töltelék. Tegyük a pulykát tepsire, kenjük be vékonyan fagyos zsírral, öntsünk alá pár kanál vizet, aztán rakjuk forró sütőbe 1,5—2 órára. A sütés alatt többször forgassuk. Mikor elkészült, igyekezzünk minél forróbban felvagdalni. Káposztára tálaljuk. A töltött bogyót külön kell vékony szeletekre vagdalni és a pecsenye körül káposztával vegyesen koszorúba rakni.

Töltött csirke Friderikusz-módra

(Ezt a receptet éppen az egyik Friderikusz-show alatt próbáltam ki, miközben fél szemmel az adást is néztem. A csirke különösen finomra sikerült!)

Hozzávalók: 1 db sütni való, kb. 80 dekás csirke, 2 evőkanál olaj vagy 3 deka zsír. **A töltelékhez:** 1 zsemle (vagy 1 szelet fehér kenyér), 2 egész tojás, 2 evőkanál olaj, petrezselyemzöld, majoránna, só, bors, a csirke mája, zúzája.

Fiatal jércét vegyünk erre a célra. Már a tisztításkor ügyeljünk arra, hogy a bőre szét ne szakadjon. Kezünkkel vagy egy fakanál nyelével ügyesen a bőr alá nyúlva válasszuk el a bőrt a comb- és a mellehúsától. A csirkét kívül-belül gyengén sózzuk be, kevés majoránnával fűszerezzük.

A zsemlet tejben megáztatjuk, kicsavarjuk, jól szétmorzsoljuk. Hozzáadunk egy csíkokra vágott főtt tojást, 1 nyers tojást, 2 evőkanál olajat, sót, borsot, apróra vágott petrezselyemzöldet, a csirke felaprózott máját és zúzáját. A tölteléket jól összegyúrjuk. Ízlés szerint adhatunk bele kevés párolt gombát is. A masszát egyenletesen a csirke bőre alá töltjük, bőven rakva a hasüregbe is. A has nyílását összetűzzük, a nyakánál össze-

varrjuk. A combokat a háton keresztül átkötözzük, hogy alakját megtartsa. A szárnyakat zsírpapírba vagy alufóliába csavarjuk, hogy ki ne száradjanak. Az így megtöltött csirkét nagyságának megfelelő lábasba helyezzük, forró zsírral vagy olajjal leöntjük. Nem túl forró sütőben sütjük. Időközben kevés vizet is önthetünk alá, és a zsíros lével sütés közben locsoljuk. Sütési ideje 50—60 perc. Sütés után 10 percig pihentessük. Csak ezután vágjuk fel.

Gyöngytyúk fehérborban

Hozzávalók: 1 szép gyöngytyúk, 3 evőkanál olaj vagy 2 deka zsír, 1 szál sárgarépa, 1 pohár fehérbor, 10 deka füstölt szalonna, só.

A megtisztított madarat megsózzuk, a mellét füstölt szalonnával tűzdeljük. A zsiradékot megforrósítjuk, megforgatjuk benne a gyöngytyúkot, mellédobjuk a megtisztított, hosszában kettévágott répát, majd borral lassú tűzön puhára pároljuk.

Ekkor tűzálló tála rakjuk, rászűrjük a levét és a sütőben felső lángon, a pecsenyelével öntözgetve, szép pirosra sütjük.

VADPECSENYÉK

Tejfeles nyúlgerinc vagy -comb

Hozzávalók: 1 kg gerinc vagy comb, 25 deka füstölt szalonna, 2 evőkanál zsír, 2 deci tejfel, egy fej vöröshagyma, só.

A teljesen lehártyázott gerincet vagy combot sűrűn megtűzdeljük szalonnával, tepsibe vagy tűzálló tálba fektetjük, majd leöntjük a felforrósított zsírral. Mellérakjuk a felvágott hagymát és nagyon kevés vízben — mert a nyúl maga is ereszt levet — puhára pároljuk. Csak akkor sózzuk, ha a szalonna nem túl sós.

Végezetül leöntjük a tejjel és a sütőben ropogósra sütjük. (Burgonya illik hozzá.)

Nyúlropogós beregszászi módra

Hozzávalók: egy nyúl hátulja, 15 deka füstölt szalonna, só, törött bors, 2 evőkanál zsír vagy 4 evőkanál olaj.

A húst kicsontozzuk, szeleteket formálunk belőle, kiverjük, megtűzdeljük szalonnával, ha a szalonna nem túl sós, besózzuk és törött borssal bedörzsöljük.

A felforrósított zsírban vagy olajban a szeleteket mindkét oldalukról pirosra sütjük. Burgonyapürével és mustárral kínáljuk.

Kelben sült nyúl

Hozzávalók: egy nyúl hátulja, 15 deka füstölt szalonna, 1 kis fej kelkáposzta, 1 evőkanál zsír, 1 gerezd fokhagyma, 2 deci tejfel, só.

A kicsontozott nyúlcombból hüvelykujnyi rudakat vágunk és mindegyiket megtűzzük szalonnával. A kelkáposztát leveleire

szedjük, melyeket előzőleg leforráztunk sós vízzel és lecsöpögtettünk. A húsdarabokat belegöngyöljük a levelekbe. Megtűzzük, hogy szét ne bomoljanak és a megforrósított zsiradékban, egy kevés vízzel puhára pároljuk. Végül ráöntjük a tejfelt és a sütőben, nagy lángon egy kicsit megpirítjuk a tetejét.

Schober Ottó kedvenc rakott nyúlja

Hozzávalók: 1 pár nyúlcomb, 1 kg burgonya, 30 deka zöldpaprika, 30 deka paradicsom (télen ezeket lecsóval helyettesíthetjük), 3 fej vöröshagyma, 25 deka füstölt szalonna, 1 kanál zsír, 2 deci tejfel, só, 1 kanál pirospaprika.

A szalonnát felszeleteljük, a nyulat kicsontozzuk és vékony, kis szeletekre vágjuk. A paprikát, paradicsomot meg a hagymát nyersen felkarikázzuk. A tejfelt a pirospaprikával ízesítjük. A burgonyát úgyszintén karikára vágjuk.

Egy tűzálló tálat kizsírozunk. A karikára vágott, megsózott burgonya felével alapozunk. Ráterítjük a szeletelt szalonna és a hagyma felét, erre kerül a hússzeletekből egy réteg. Mindezt a paradicsom és a paprika keverékének felével fedjük be. Majd előlről kezdjük a burgonyával, szalonnával, hagymával stb. Végül az egészet leöntjük a paprikás tejfellel és a sütőben legalább egy órán át sütjük.

Végül a tetejét megpirítjuk, hogy a szalonna ropogós pirossá váljék.

Beregszászi töltött nyúltekercs

Hozzávalók: egy nagy nyúl hátulja, 10 deka füstölt szalonna, 2 evőkanál zsemlemorzsza, 2 tojás, 1 evőkanál zsír, 1 fej reszelt vöröshagyma, 2 deci tejfel, só, törött bors, citromlé, mustár, pici majoránna, zellerzöldje (apróra vágva).

A kicsontozott húsból szép szeleteket vágunk, és ami az oldaláról lehullott, azt megdaráljuk. A darált húst összekeverjük a finomra vágott szalonnával, a tojással, a morzsával, egy kevés

citromlével, sóval, törött borssal, zellerzölddel. Ezt a keveréket a hússzeletekre kenjük és a szeleteket összegöngyöljük.

A göngyölegeket fogpiszkálóval megtűzzük és a zsírban pirított hagymán megforgatjuk. Egy kevés vízzel puhára pároljuk. A levét végül egy kis mustárral, pici majoránnával (csipkeízzel is lehet) és tejjel gazdagítjuk.

Nyúlpástétom Gizimama módra

Hozzávalók: egy nyúl eleje, 2 evőkanál zsír, 2 fej vöröshagyma, 10 deka füstölt szalonna, 3 db ecetes uborka, egy kanál pirospaprika, 2 szem burgonya, só, bors, mustár, zellerzöldje.

A nyúl elejéből jó fűszeres pörköltet készítünk, kicsontozzuk és a húst kétszer megdaráljuk. Összedolgozzuk a megfőtt, meghámozott és áttört burgonyával, az apróra vágott szalonnával, uborkával és a fűszerekkel. Jól összegyúrjuk és formába öntve kifagyasztjuk. Tálalás előtt kiborítjuk a formából, a tetejét ecetes uborka- és tojáskarikákkal díszítjük.

(Megvadított) házinyúl gáti módra

Hozzávalók: 1,5 kg nyúlhús, 3—4 evőkanál olaj, 1 pohár fehérbor (a szakács fogyasztásához mérten lehet több is...), 25 deka gomba, 1 kanál paradicsompüré, 1 fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöldje, 1 evőkanál liszt, só, bors.

A feldarabolt, besózott nyulat a forró olajban kicsit megpirítjuk, mellédobjuk a reszelt hagymát, az összevagdalt petrezselyemzöldet és egy pohár borral engedjük fel. Ha elfő a leve, egy kis vízzel engedjük fel. Ha a hús puha, zsírára sütjük. Mellédobjuk a feldarabolt gombát, 6—7 percig együtt pároljuk, majd meghintjük liszttel, s egy kis borral és vízzel felengedjük. A levét mártás-sűrűségűre főzzük és paradicsompürével meg pici borssal ízesítve, rizzsel vagy burgonyapürével tálaljuk.

Vaddisznó csongori mártással

Hozzávalók: 10 szelet oldalas, 4 evőkanál zsír, 4 deka vaj, egy fej vöröshagyma, 2 evőkanál liszt, 4 deci fehérbor, só, bors, ecet, cukor, reszelt citromhéj, egy mokkáskanál szardellapaszta, egy mokkáskanál mustár, egy fél citrom leve.

A vékonyra kivert hússzeleteket megsózzuk és fagyos vajjal megkenjük. Néhány órát állni hagyjuk, majd 2 evőkanál zsírban ropogósra sütjük. Tálra tesszük és a következő összetételű mártással öntjük „nyakon”:

Egy evőkanál zsírban megpirítjuk a reszelt vöröshagymát, beletesszük a lisztet, főlengedjük a borral, és ha kell, egy kevés vízzel is hígítjuk. A fűszerekkel ízesítjük, majd belekeverjük a szardellapasztát. Hagyjuk, hogy még egy párat rotytanyjon, végül a hússzeletekre öntjük.

Utóirat a vadpecsenyékhez:

Azért értek a vadak elkészítéséhez, mert a nagyapám erdész volt a grófnál, aki nagyon szeretett vadászni. Az étkeket együtt készítették el. Tőlük leste el Édesanyám a recepteket.

Nyúl paprikás

A nyúl elejét vagdaljuk fel apró darabokra, mossuk ki jól a vértől. Lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt, ha forr, adjunk bele két fej karikára vágott hagymát, egy kanál piros paprikát és rakjuk bele a húst. Fedjük be és pároljuk. Ha elfőtte a levét engedjük fel egy kevés vízzel. Ügyelnünk kell arra, hogy nem csak zsírja, hanem egy kevéske leve is legyen. Tálaljuk hosszú tálban és tarhonyával adjuk föl.

Őzszeletek

Nyers őzhúsból szeleteket vágunk, kiverjük, pirosra sütjük és puhára pároljuk. Ekkor kiszedjük és a levébe apróra vagdalt

szardellát és hagymát teszünk, kis lisztet hintünk rá, tűz fölött jól összekeverjük, szitán áttörjük és a tálba rakott szeletekre öntjük.

Vaddisznó

(Hadar Gedeon nagyapám régi receptje szerint)

A vaddisznót lepörköljük, meleg vízzel megmossuk, s erős sós vízben felfőzzük. Akkor a csontját kiszedjük, a húst pedig összekötözzük.

Elkészítjük a pácot: Borba ecetet, vizet keverünk, adunk hozzá mindenféle zöldségeket karikára vágva, néhány szem borsot, egy kis fej, szegfűszeggel megtűzdelt hagymát, sót, felforraljuk. A vaddisznót beletéve 4 órát főzzük, mindig vizet és bort töltve utána. Felhasználásig félretesszük.

Hidegen is, melegen is jó. Reszelt tormát és paradicsommártást adunk hozzá. Ha tovább akarjuk eltartani, a tetejére kevés olvasztott zsírt öntünk.

KÁRPÁTALJAI DISZNÓTOROS

A kolbász- és hurkabél kikészítése

A gazdasszony még a disznóvágás kezdetekor gondoskodjék jó sok forró, illetve meleg víz előkészítéséről, mert a sertés felbontásának és kikészítésének csaknem minden szakaszán szükségünk lesz rá.

Mikor a disznó belét kiszabadították a hasüregből, egy nagy fatekenőbe kell tenni, s még azon melegében el kell vele bánni, mert ha kihűl, nem lehet elválasztani a bél között lévő fodorhájról. Nem szabad a belet hideg helyen kikészíteni, mert szét szakad.

Ha a beleket szépen lefejtettük a fodorhájról, daraboljuk fel kb. másfél méteres darabokra, s rakjuk külön a vastag- és vékonybelet. Gyöngye meleg vizet tegyünk egy csuporba, s két személy ezzel mossza ki a beleket. Az egyikük fogja meg és húzza szét a bél torkolatát, a másik öntse bele lassan a vizet. A bél alsó végét be kell fogni, hogy a víz ne szaladjon rögtön át rajta. Néhányszor lóbáljuk át a bélben a vizet, a csak utána eresszük ki. (Forró vizet ne használjunk, mert a leforrázott bél szétszakad!) Miután az összes belet kimostuk, fordítsuk őket ki. Egy tiszta tekenőbe tegyünk fél maroknyi puhasót (apró szeműt), s a beleket kézzel alaposan dörzsöljük át vele, közben folyamatosan gyúrva azokat. Negyedóránként 3—4 liter gyöngye meleg vizet cseréljük alatta, s mindaddig gyúrogtatjuk, míg a bélnek a legkisebb idegen szaga sem marad.

Végül a sótól is jól ki kell mosni és víz nélkül egy tiszta tálba tenni.

A vékonyabb kolbász-belet könnyebb tisztítani, mint a vastagot. Vágódeszkára téve egy kés fokával addig kapargatjuk, míg a benne lévő húsos anyag el nem távozik. Úgyelve, lassan kapargassuk, nehogy kilyukasszuk a belet. Mikor tiszta a bél, fűjjük fel. Ha szép átlátszó, akkor készen van.

A gyomrot ugyanúgy tisztítjuk, mint a hurkának való vastagbelet.

Házi tüdős hurka

Egy 8 literes fazékba tegyünk oda forrni 5 liter vizet. Mikor már lobogva fő, tegyük bele a disznó tüdejét, szívét és nyelvét. Főzzük mindezt jó erős tűzön egy órán keresztül. Ezután vegyük ki a forróból és tegyük hideg vízbe. Pár percnyi áztatás után a tüdőt egy tiszta vágódeszkára helyezzük és gondosan letépegetjük a gyökeréről. A nyelvet megszabadítjuk a gégetől, majd a szívvel együtt feldaraboljuk. Végül mindezt (a gégen és a tüdőgyökéren kívül, az utóbbiakat egyébként felhasználhatjuk a káposztalevesbe vagy a savanyúléhez) apróra daraboljuk. A darabok ne legyenek kisebbek a borsószemeknél. Apróbbra vágni, illetve darálni azért nem ajánlatos, mert akkor olyan „fűreszpor”-szerű lesz, mint a kolbász.

Egy tüdőhöz, szívhez és nyelvhez vegyünk egy maréknyi kővér húst. Főzzük 15 percig és daráljuk le. Egy nagy tálban keverjük össze a felaprózott anyagokkal és sózzuk meg ízlés szerint. Sózás közben bátran kóstolgathatjuk, hogy nehogy elsózzuk. Tegyük hozzá egy tele kávéskanálnyi őrölt borsot, fél kávéskanál szegfűszeget és egy kilónyi kevésbé felforralt rizst (az utóbbit lehűtve). Az egészet keverjük jól össze a kezünkkel, és öntsünk még hozzá fél liternyi meleg, zsíros vizet, lehet abból a léből is, amiben a tüdő stb. kifőtt.

A vastagbelet kétarasznyi darabokra vágjuk, felhúzzuk a hurkatöltő csövére és beletöltjük a tüdős keveréket. A hurka két végét tiszta, erős cérnával kötözzük be.

Ha mind megtöltöttük a tüdőt, tegyük buzogó forró vízbe és egy negyed óráig főzzük; nem tovább, különben kifő a zsírja.

Hideg helyen tároljuk, ha az idő nem lágy, télen a kamrában egy hétig is eláll.

Melegítésnél vagy sütésnél nagy gonddal kell megfordítani, mert könnyen kifakad.

Véres hurka

Két liternyi disznóvért egy nagy tálba öntünk. A disznó feldarabolásakor mindig kerül valami húsos hulladék, különösen a nyaka tájáról, ami kissé véres és egyébre nem alkalmas. Az ilyen kövérségeket fel kell forralni, olyan 30 percig, majd apróra daraboljuk vagy ledaráljuk, s a vérhez keverjük. A mi vidékünkön pici kockákra vágott friss szalonnát is teszünk hozzá, mert felvágáskor szép tarkán kifehérlik a fekete alapból a szalonnakocka.

A már úgyis eléggé sós vérbe csak kevés sóot kell tenni, két kávéskanál törött borsot, egy kávéskanál tört szegfűszeget és egy kávéskanál borsfű-pelyvát, egy kávéskanál összetört kapormagot (a borsfüvet némely helyen csombord virágnak is nevezik, és ennek a száraz, fűszeres levelét tesszük a hurkába).

2 liter vérhez számítva fél kiló felforralt rizsát veszünk és a töltelékhez keverjük. Ha a véres töltelék ízét jóváhagytuk, betöltjük a bélbe. Mikor megkötöztük, 15—20 percig forrásban lévő vízbe tesszük. Végül kihűtjük és hűvös helyen tároljuk.

Májás hurka készítése

Hozzávalók: kb. 2,5 kg rizs, 50 deka sertésmáj, 75 deka zsír (fodorháj vagy tokaszalonna).

A májat forrásban lévő vízbe tesszük és addig abáljuk (vagyis éppen csak a gyöngyöző vízben főzzük), amíg teljesen meg nem fehéredett, majd a léből kivesszük. Ugyanebben a vízben megfőzzük a szalonnaféléket és lecsöpögtetve félretesszük. A megmosott rizst másfélszeres mennyiségű vízben félig megfőzzük (az abálóléhez még annyi vizet öntünk, amennyi szükséges a rizs főzéséhez). Ezután a már kihűlt májat és a zsiradékot kis lyukú darálón ledaráljuk. Kellő mennyiségű vöröshagymát megtisztítunk és nagyon apróra vágunk, majd egy evőkanál zsíron üvegesre fonnyasztunk. A fűszereket sóval liszt finomságúra törjük és összekeverjük a májas-szalonnás-hagymás rizzsel. Lágy masszának kell lennie, mert a hurka főzés közben

megdagad és kirepedhet. Ha a massa nem elég lágy, 3—4 evőkanál zsíros abálólevet öntünk rá. Nagyon tisztára mosott, vastag hurkabélbe lazán töltjük és 12—15 cm-es párokra kötözzük. Forró vízbe téve főzzük a hurkát 20—25 percig, majd szűrőkanállal óvatosan kiszedjük, deszkán lecsurgatjuk. Ha már száraz, hűtőszekrényben tároljuk fogyasztásig.

Ebből a mennyiségből 10 személyre bőven elegendő hurka lesz.

Füstölt májas hurka

Hozzávalók: 3,5 kg sertésmáj és kövéres húsrész, 25 deka vöröshagyma, 15 deka zsír, ízlés szerint só, törött feketebors, őrölt szegfűbors, majoránna. Kilogrammonként 1—1 teáskanálnyi sót és 1—1 mokkáskanálnyi különféle fűszert használhatunk.

A kövéres húsokat sós vízben puhára főzzük és levétől lecsurgatva pihenni hagyjuk. A májat a húslébe tesszük, kifehéredésig főzzük. Ha villával beleszúrva már nem folyik belőle véres lé, a májat is lecsurgatjuk. Ha kihűlt a hússal ledaráljuk.

Az apróra vágott vöröshagymát zsírban sárgára fonnyasztjuk, majd az egészet jól összekeverjük a fűszerekkel és a darálmánnal. Annyi húslevet öntünk rá, hogy ne túl híg masszát kapjunk. Jól összedolgozzuk és lazán beletöltjük a bélbe. 15 cm-es párokra kötjük és nagyon csendes forrással főzzük 30 percig. Ezután hideg vízben lehűtjük. Deszkán szikkasztjuk. Ha teljesen leszáradt, hideg füstre tesszük és három napig füstöljük. A füstől levéve hűvös, szellős helyen felakasztjuk. Hónapokig eláll. Hidegen, melegen egyaránt fogyasztható.

Hideg májas hurka borsosan

Hozzávalók: Azonos mennyiségű nyers máj és kövéres húsrész, kg-ként 15 deka tokaszalonna, 15 deka zsír, 2 fej vöröshagyma, ízlés szerint só, kg-ként 1—1 teáskanálnyi törött feketebors, egyéb pástétomfűszer.

Ugyanúgy készítjük, mint a füstölt hurkát, a tokaszalonna is megfőzve és hozzádarálva. Ugyanúgy füstöljük.

Kapros véres hurka

Hozzávalók: A disznó torkáról, fejéről leszedett véres hús, azonos mennyiségű, bélről leszedett fodorháj, 3 zsemle, 20 deka rizs, 3 deci tej, 1 gramm őrölt kapormag, 1 gramm szárított borsikafű, ízlés szerinti só, törött feketebors, sertésvér.

Az összes húsfélét és a kiáztatott fodorháját sós vízben puhára főzzük, majd lecsöpögtetjük és ledaráljuk. A zsemléket kockákra vágjuk és a tejben megáztatjuk. A rizst megmossuk, megfőzzük és leöblítjük. A fűszereket elkeverjük az áztatott zsemlékkel, főtt rizzsel, a megdarált hússal. Annyi vért adunk hozzá, hogy a töltelék lágy legyen. Lazán betöltjük a hurkabélbe és a fentebb már ismertetett módon elkészítjük.

Kárpátaljai magyar májas hurka

(kb. 5—5,5 kg-nyi)

Hozzávalók: 1,8 kg csontos disznófej, 1 darab disznószív, 1 kiló disznómáj, 75 deka nyesedék apróhús, a disznó részeinek bontásakor leeső apróhús, 25 deka zsír, 20 deka vöröshagyma, 15 deka rizs, 15 deka gersli (árpagyöngy vagy burizs), 1,5 deka darált száraz cseresznyepaprika, 1 gramm őrölt szegfűbors, 1 deka őrölt feketebors, 1,5 deka majoránna, 15 deka só.

A csontos fejet, az apróhúst és a szívet sós vízben puhára főzzük. A májat nyersen ledaráljuk. A megfőtt húsokat kicson-tozzuk és szintén ledaráljuk, a megmosott rizst és a burizst (nálunk, Gáton így hívják az árpagyöngyöt) majdnem készre főzzük, ezután hideg vízzel leöblítjük. A megtisztított, felapró-zott vöröshagymát zsíron üvegesre fonnyasztjuk, végül az egé-szet összedolgozzuk a lisztfinomságúra őrölt fűszerekkel és a sóval. Szükség szerint 1—2 kanál húslével hígítjuk, ügyelve arra, hogy a massa közepesen lágy legyen. Az egyforma dara-bokra vágott, megtisztított hurkabelet lazán betöltjük és a már ismertetett módon megabáljuk. Hideg vízbe téve lehűtjük (én nem szoktam, mert melegen szeretjük, amikor kifőtt), majd le-csöpögtetés után, felhasználásig hideg helyen tároljuk. A hű-tőszekrény középső részében 6—8 napig is eláll.

Tüdős-májas hurka

Hozzávalók: Két kiló disznómáj, fél kiló húsos tokaszalonna, 1 disznótüdő, 20 deka rizs, 15 deka zsír, 25 deka vöröshagyma, kb. 5 deka só, 1 deka törött feketebors, fél deka őrölt szegfűbors, fél deka majoránna, 1 deka pirospaprika.

A tüdőt és a szalonnát sós vízben puhára főzzük, majd a levétől leszűrve hűlni hagyjuk. A nyers májjal együtt kis lyukú darálón ledaráljuk. A rizst félig megfőzzük a tüdő főzőlevében, a megtisztított és nagyon apróra vágott hagymát a zsíron üvegesre fonnyasztjuk és a rizzsel együtt hozzáadjuk a darált húshoz. Meghintjük fűszerekkel, sózzuk, s annyi abálólevet adunk hozzá, hogy a massa közepesen lágy legyen. Lazán, tetszés szerinti hosszúságú bélbe töltjük, és a már ismertetett módon járunk el.

Hurkasütés Gizimama módra

A hurka nem mondható fogyókúrás ételnek. Azonban csak akkor hízal igazán, ha helytelenül sütjük meg. Nagyon rossz szokás, hogy a hurkát zsírban úszva sütik. Csomagoljuk inkább a hurkát alufóliába, amelyet sem zsirozni, sem olajozni nem kell. Tegyük forró sütőbe vagy grillsütőbe, és először 10 percig süssük az egyik, majd 10 percig a másik oldalát. Ilyenkor az összes zsír kisül belőle. A fólia aljáról leönthetjük az így kisült zsírt (ezt esetleg felhasználhatjuk a köret készítéséhez). Ha fagyosan tesszük a fóliába, a hurka természetesen hosszabb idő alatt sül meg. Ha fólia nélkül sütjük, akkor tűzálló tábla vagy tepsibe tegyük, de ebben az esetben sem kell hozzá zsiradék. Ha a hurkabél hibátlan volt, biztos, hogy nem fog felrepedni. Sütés közben nem szabad villával szurkálni! Megfordítani is csak igen óvatosan, két lapát segítségével szabad.

Kárpátaljai magyar disznósajt

Hozzávalók: 1 disznófej, 1 disznónyelv, 15 deka szalonnabőr, 3 gerezd fokhagyma, ízlés szerinti só, törött feketebors, pirospaprika, disznógyomor.

A fejet alaposan megmossuk. Ahol szükséges, a szőrt leégetjük róla, a szemet kivesszük. A húst a nyelvvel meg a szalonnabőrrel annyi sós vízben tesszük fel főni, amennyi ellepi. Olyan puhára főzzük, hogy könnyedén kicsontozhassuk. A nyelvvel és a szalonnabőrrel együtt a húst vékony metéltre vágjuk. A fokhagymát megtisztítjuk és összezúzzuk, majd a főzléből hozzáöntünk öt evőkanálnyit és 10 percig állni hagyjuk. Ezután leszűrjük és csak a fokhagymás levet öntjük a hústra. A többi fűszert is rászórjuk s alaposan összekeverjük. Végül szorosan betöltjük a disznógyomorba, amelyet előzőleg alaposan megtisztítottunk. A gyomrot bevarrjuk, néhány helyen tűvel megszurkáljuk, és az abálólében (amelyet, ha kell, kiegészítjük még a szükséges mennyiségű vízzel) 1 órán át lassú tűzön abáljuk. Lecsöpögtetve deszkára helyezzük, tűvel megszurkáljuk és egy másik deszkával beborítva, nehezéket tesszünk rá. Ily módon 24 órán át préseljük. Hideg helyen egy hétig eláll. Am, ha 2 napra hideg füstre tesszük, tovább is eltartható.

Sonkaszalámi

Hozzávalók: 2 kiló kövéres disznóhús, fél kiló főtt füstölt sonka, 30 deka sonkaszalonna, egy csapott evőkanál őrölt fehérbors, mokkáskanálnyi őrölt szegfűbors, késhegynyi őrölt koriander, ízlés szerinti só (vigyázzunk a sóval, mert a füstölt sonka és a szalonna sós!), 1 deka fokhagyma.

A húst teljesen megtisztítjuk az inas, porcogós, mócsingos részekről, majd a húsdarálón kétszer megdaráljuk. A főtt füstölt sonkát és a kövérjét apró kockákra vágjuk (de nem daráljuk!) és a darált húshoz adjuk. Meghintjük a fűszerekkel és sóval, fél deci vizet öntünk hozzá és jól átdolgozzuk. Hurkabélbe, kö-

zepes keménységűre töltjük, a végét szorosan bekötjük és forró sós vízben, nagyon kis lángon 1 órán át főzzük. Lecsurgatjuk, majd néhány órai szikkadás után gyenge, hideg füstre tesszük. 2 napig füstöljük. Azonnal fogyasztható. Hideg szellős helyen 2—2,5 hétig is eláll.

Borsos kolbász

Hozzávalók: 2,5 kg nem túl zsíros disznóhús, 6 deka só, másfél deka fehérbors, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál piros-paprika.

A húst kicsontozzuk, megszabadítjuk a porcos, inas, mócsingos részekről, és nagy lyukú húsdarálón ledaráljuk (ügyeljünk arra, hogy csontszilánk ne maradjon benne.) Rászórjuk a sót, a fehérborsot, piros-paprikát és a kinyomott fokhagymát, majd jól összedolgozzuk. Vékony kolbászbélbe töltjük és fagyasztásig a hűtőszekrényben tároljuk. Nyersen 3 napig áll, de ha megsütjük, akár egy hétig is fogyasztható marad. Fagyaszttóban 3 hónapig is tárolható.

Kolbász csongori módon

Hozzávalók: 9 kiló disznólapocka vagy combhús, 1 kiló tokaszalonna, 30 deka só, 12 deka piros-paprika, 2,5 deka fekete-bors, 1,5 deka köménymag, 1 nagy fej vöröshagyma, szárított kakukkfű, majoránna, 3,5 deka fokhagyma.

A húst megtisztítjuk a csontoktól, porcoktól, inaktól, kisebb kockákra vágjuk és közepes lyukú darálón ledaráljuk. A szalonnát késsel apró kockákra vágjuk. (Úgy tudjuk könnyen és gyorsan felvágni, ha előzőleg legalább egy éjszakán át hűtjük. Ha ledarálnánk, akkor a zsír könnyen kicsorog a kolbászból és 2 hónap alatt annyira kiszáradna, hogy élvezhetetlenné válna.)

A szalonnás húshoz hozzáadjuk a porrá tört vagy megőrölt fűszereket, és alaposan kidagasztjuk a masszát. Letakarva 24

órán át érni hagyjuk, majd vékonybélbe töltve 30—35 cm-es párokat készítünk. Hideg füstre tesszük és pirosra füstöljük. A füstölés után csak 1 hónap múlva kezdjük fogyasztani, akkorra „érik” be igazán.

6—7 hónapig is eláll.

Fokhagymás száraz kolbász

Hozzávalók: 2 kiló sovány disznóhús, 1 kiló szalonna, 3 kiló sovány marhahús, 12 deka só, 1 gramm cukor, 0,5 gramm sa-létromsó, 2 deka fehérbors, 5 deka pirospaprika, 3 gerezd fok-hagyma.

A húsokat megtisztítjuk az erektől, inaktól stb., majd kockákra vágva, nagy lyukú darálón ledaráljuk. A kifagyasztott szalonnát apró kockákra vágjuk. A fokhagymát megtisztítjuk és fél deci vízzel turmixoljuk. Mindezeket a porrá tört fűszerekkel összegyúrjuk és pihentetjük 2—3 órát, majd vékonybélbe töltjük.

Hideg füstre tesszük és 3—4 napig füstöljük. Hűvös, szellős helyen felakasztva tároljuk.

Csípős szalámi Anna módra

Hozzávalók: 5 kiló disznótarja színhús (csontjával együtt ez kb. 7 kiló), másfél kiló vastag zsírszalonna, 1 deka feketebors, 17 deka édesnemes paprika, 3—4 deka (ízlés szerint) csípős paprika vagy 3 evőkanál cseresznyepaprika-krém, 14 deka só, 3 deka porcukor, 1 teáskanál szegfűbors.

A húst megtisztítjuk az inas stb. részekről, daraboljuk és nagy lyukú darálón ledaráljuk. A lehűtött szalonnát apróra vagd-aljuk. A fűszereket porrá zúzzuk és összekeverjük. A darált húst, szalonnát és a fűszereket nagyon jól kidagasztjuk. A masszát néhány órán át hűvös helyen pihentetjük, ezután vastag-bélbe, nagyon szorosan, keményre töltjük. Egyforma hosszú-ságú (kb. 70—80 cm-es) rudakat készítünk. Egy éjszakára

hűvös helyen állni hagyjuk, ezután 4 napra füstre tesszük. Füstölés után felakasztva tároljuk. 6—8 hónapig is eláll. Füstölés után csak egy hónappal érdemes megkezdeni a fogyasztását.

Paprikás szalonna

Ha vastag szalonnából akarunk vékony paprikás szalonnát, akkor jól lenyessük, s a bőr felett csak ujjnyi vastag szalonnát hagyunk.

A szalonnát tenyérnyi széles szíjazatokba kell felvágni, azután egy kevés, igen gyengén fokhagymás és nagyon erős, piros paprikás vízzel be kell az egész szalonna-fehérjét festeni, s csak a festés után kell a szalonnát jól megsózni és szép sorban egymásra tornyozni. Hideg időben 2—3 hétig is állhat. Ha egyszer megkapja a fagy, még ízletesebb lesz. Végül papírba kötözve hideg füstre tesszük. A füstölés befejeztével a papírt lefejtjük róla és szellős helyen felakasztjuk.

Disznókocsonya

Hozzávalók: 1 kg kocsonyahús, 1 kg sovány disznócomb, 1 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 1 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 5 szem bors, só.

A húsféléket alaposan megtisztítjuk (ha szőr van rajtuk, leperzselyjük és sós vízzel leöblítve, késsel lekaparjuk). A színhúst nagyobb darabokra vágjuk, s a kétféle húst annyi vízzel öntjük le, amennyi bőven ellepi. Beledobjuk a megtisztított zöldségeket, a kétféle hagymát meg a borsot, megsózzuk és puhára főzzük. Ha kihűlt, a tetején összegyűlt zsiradékot óvatosan leszedjük. Ezt követően a húsdarabokat tálra tesszük, arányosan elosztva a húsost és a porcogóst (a kocsonyahúsból fejsük ki a csontokat). Borítsuk be őket bőrdarabkákkal, s végül, vékony ruhán keresztül szűrjük rá a levét. Fagyaszthatjuk formában is, de akkor először a lé nagy részét szűrjük bele, megfagyaszt-

juk, kirakjuk a húsdarabokkal, s a tetejére szűrjük a megmaradt, alig langyos levet.

Ha nem kapunk kocsonyahúst, főzhetjük a kocsonyát csülökből is. Ilyenkor 2 bőrös mellső csülköt és fél kiló színhúst vásároljunk. A kocsonya langyos levébe keverjünk egy evőkanál zselatint és ha felolvadt, átszűrve öntsük a levest a húusra, így biztosan megkocsonyasodik.

Ecetes tormát mindig adjunk hozzá, de kitűnő körítés a ecetes-hagymás krumplisaláta is.

Gáti kocsonya

Kocsonyának legjobb a disznó négy körme, a füle, az orra, de a farka is.

A körmököt, szépen megtisztítva, kétfelé vágjuk. Egy fazékba a négy körömhöz négy liter vizet teszünk. Beleteszünk egy kis sót, 10—12 szem borsot, 5 cikk fokhagymát, 3 babérlevelet, 2 cső paprikát, 2 fej egész vöröshagymát, majd erős tűzre tesszük. Ha forni kezd, szedjük le róla a habot, s a tüzet úgy állítsuk, hogy folytonosan csendesen főjön a kocsonya (különben zavarossá válik az erős tűznél). Egészen addig főzzük, míg a felére fő a leve. Ha a hús mégsem puhult volna meg eléggé addig, egy kevés forró vízzel utánaölthetjük, de az sohasem olyan jó, mint ha nem kell töltögetni.

Mikor a hús már megpuhult, kóstoljuk meg, elég sós-e a kocsonya. Ha nem, sózzuk utána. Szűrjük le a levet. A húst rakjuk ki a tányérokra, két fél körmöt téve egy tányérra, a levet csak aztán öntsük rá. A kocsonyalevet úgy szűrjük, hogy a zsírja ne menjen át.

Ha több bőrt teszünk a fővő kocsonyába, úgy több lével is könnyebben megszálkül.

A zsír kiolvasztása

A szalonnát vágjuk apró kockákra és rakjuk egy nagy vas- vagy alumíniumfazékba. Láng-tűzön olvasztjuk mindaddig, míg a zsír bőven nem kezd olvadni. Közben sűrűn kavargassuk. A tepertőt csak akkor szedjük ki, ha már szépen megpirult. A zsírt nem szabad faedényben eltenni. Cserép- vagy bádoga- zékban két évig is eláll.

Zsírban lesütött füstölt húsok

Disznóvágáskor tartsuk szem előtt a húsok gazdaságos ki- használását, hogy a sertésből minél hosszabb ideig legyen ne csak füstölt, de friss húsunk is.

Egyes hússzeleteket, mint az oldalast, karajt, tarját, lapockát lesütve, zsírban tegyük el. A húsokat szeletekre vágjuk, besóz- zuk, s egy napig sóban tartjuk. Utána bő zsírban előbb fedő alatt felpuhára pároljuk, majd zsírára sütve, a szeletek mind- két oldalát pirosra sütjük, hogy semmi nedvesség ne maradjon bennük. Széles szájú, kisebb üvegekbe tesszük és a forró zsírt ráöntve, jól lekötözzük. Felhasználáskor az üveget meleg vízbe állítjuk, s ha a zsír leolvadt, a hús könnyen kiszedhető. Hasonló módon tehetjük el a friss kolbászt is.

Az így eltett húsokat felhasználhatjuk főzelékhez feltétnek, töl- tött és rakott főzelékhez. A füstölt húst nemcsak káposztás pa- szulylevesbe főzhetjük, hanem sokféle változatban készíthetjük.

A karajt, oldalast kevés zsíros lével megfőzve, főzelékekre fel- tétnek adjuk. A nyers sonkaszeleteket pár óráig tejben áztatva, megszárítva kiránthatjuk. Füstölt hússal tölthetünk káposztát és más főzelékeket. Főtt tarjából, karajból, lapockából sonkás tésztát, palacsintát és rakott ételeket készíthetünk.

A füstölt kolbászt ne főzzük-süssük sokáig, inkább csak rö- vig ideig pároljuk. Hurkát, kolbászt, kenőmájast nemcsak disz- nőölés alkalmából készíthetünk. Az üzeletekben időnként min- den hozzávaló nyersanyag kapható, így kisebb mennyiségben azok is készíthetnek, akiknek nincs lehetőségük a disznóvá- gásra.

Malacpörkölt Gizimama módra

Egy kismalacot a szőrétől szépen tisztítsunk meg, vegyük ki a belét és fejsük ki belőle a máját, szívét, tüdejét és lépét. Mindezeket (természetesen a belén kívül) vagdaljuk apró darabokra, a malaccal együtt.

Egy nagy lábasba tegyünk egy jó nagy fakanál zsírt, vágjunk apróra egy nagy fej vöröshagymát és vessük a forró zsírba egy kanál szép piros paprikával együtt. Rögtön ezután a feldarabolt malacot is tegyük bele, sózzuk meg és öntsünk alá 4 deci vizet. Fedjük le és gyakori kavarás közben pároljuk egy jó óráig. Arra ügyelni kell, hogy tálaláskor annyi leve legyen, hogy a húst ellepje. Hosszú tálra tegyük és körítsük tarhonyával vagy burgonyával. Tormás cékla illik hozzá.

ÍNYENCSÉGEK KEMPINGEZŐKNEK

A kempingezés az utóbbi években szinte népszokássá vált. Ezrek és ezrek utaznak autóval, biciklin vagy éppen gyalog az erdőkbe, hegyekbe, vízpartokra, hogy egy kellemes napot, né tán hétvégét töltsenek el a természetben.

Az ilyen kirándulások elengedhetetlen mozzanata a szabadban való főzés, sütés. Hiszen a szép környezetben minden étel íze más.

A szabadban főzött vagy sültött egytálételek, legyen az hal, hús vagy gomba, kielégítik mindazokat az igényeket, melyeket a tápértékkel, kalóriatartalommal kapcsolatban a főétkezésekkel szemben támasztunk.

A szabadban készíthető étek főzésének előkészületeit még odahaza elvégezhetjük. Hátizsákjainkba, kosarainkba már előre felvágott húst, zöldséget, csipetke helyett szárított tarhonyát stb. tegyünk. Ez az elkészítés idejét jelentősen lerövidíti, az étkezést könnyebbé teszi.

A szabadban történő sütés legkezdetlegesebb módja nálunk a szalonasütés. Sokkal ízletesebb lesz a nyársra húzott szalonnadarab, ha nem lobogó lángok fölött, hanem izzó parázs fölé tartva, hevítve sütjük.

A rablóhús a kárpátaljai magyar konyha művészeti irodalmában úgy szerepel, mint pálcikára húzott hússzeletkék, vöröshagymával, paradicsomszeletekkel, gombával, zöldpaprikával vegyesen, parázs fölött kisütve. Mindezt készíthetjük úgy is, hogy az előzőleg pácolt, fűszerezett húsdarabokat a körítéssel egyenként fóliába csomagoljuk, s enyhén izzó parázsba helyezzük. A fóliacsomagolás kiválóan megőrzi a hús, a fűszerek és a körítés valamennyi ízét, zamatát.

A nyárson való sütésnek a rokona a roston sütés. Ilyenkor a sütnivalókat parázs fölé, rostélyra helyezzük. Ezzel a módszerrel a disznótarja a legízletesebb. A tarjaszeleteket megsózzuk, a parázs fölötti rostélyra helyezzük. A közepesen izzó parázsra mindkét oldalát pirosra sütjük. Mielőtt leemelnénk a tűzről, borssal kevert pirospaprikával, késhegynyi majoránnával hitsük be.

Roston sült hús

Hozzávalók: 1,2 kiló csont nélküli rövidkaraj, 15 deka füstölt szalonna, 20 deka vöröshagyma, fél kiló zöldpaprika, paradicsom, 2 deka só, zsír, pici bors.

A karajt ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Feldaraboljuk a szalonnát is. A hús- és szalonnadarabokat, a felvágott hagymát, paradicsomot és paprikát 6 darab pálcikára szúrjuk, sóval, borssal bedörzsöljük, megkenjük zsírral és rostra helyezve pirosra sütjük. Zöldsalátával kínáljuk.

Csirkegulyás

Hozzávalók: 1 darab 1 kilós csirke, 15 deka vegyes zöldség, 1 deka törött paprika, fél kiló krumpli, 2 deka só, 10 deka vöröshagyma, 10 deka zsír, 2 darab zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 tojásból készült csipetke.

A megtisztított csirkét alaposan megmossuk és feldaraboljuk. A kockára vágott vöröshagymát zsíron sárgára fonnyasztjuk, pirospaprikát teszünk hozzá, majd vízzel felengedjük. Fedő alatt tovább pároljuk. A csirkét feltesszük föni. Cikkekre vágott zöldpaprikát, paradicsomot teszünk hozzá, zöldséggel ízesítjük. Amikor a hús már majdnem megfőtt, mellétezzük a kockára vágott krumplit és a megpárolt vöröshagymát. Belefőzzük az egy tojásból készült csipetkét, kellően sózzuk és tálaljuk.

Csirke — lecsóban

Hozzávalók: Egy darab 1 kilós csirke, fél kiló zöldpaprika, paradicsom, 10 deka vöröshagyma, 5 deka füstölt szalonna, 1 deka törött paprika, 10 deka zsír, fél kiló krumpli, 2 deka só.

A füstölt szalonnát keskeny csíkokra vágjuk és kis zsírban megpirítjuk. Beletesszük a kockára vágott hagymát és szalmasárgára sütjük, majd ráhintjük a paprikát. Egy másik edényben vízben főzzük a megtisztított, megmosott és 4–5 dekás

darabokra vágott csirkét. Amikor a hús már majdnem puha, melléteszük a krumplit és puhára pároljuk. Végül összekeverjük az elkészült hagymás-lecsós masszával és tálaljuk.

Csirkepörkölt

Hozzávalók (hat személyre): 1 kiló csirke, 12 deka vöröshagyma, 10 deka zsír, 1 kiló krumpli, 3 darab zöldpaprika, 3 darab piros paradicsom (vagy 10 deka lecsókonzerv), 1 deka pirospaprika, só.

A csirkét megtisztítjuk, megmossuk és felaprózzuk. Zsíron megpirítjuk a kockára vágott hagymát, rászórjuk a pirospaprikát. Ebbe tesszük bele a csirkehúst, a zöldpaprikát, a paradicsomot és kellően sózzuk.

Fedő alatt kevés vízben addig pároljuk, míg a hús megpuhul. A meghámozott, kockára vágott krumplit sós vízben kifőzzük és körítésként tálaljuk.

Bográcsgulyás disznóhúsból

Hozzávalók (6 személyre): 1 kiló hús, 80 deka krumpli, 8 deka zsír, 8 deka zöldpaprika, 6 deka paradicsom, 1 deka pirospaprika, 15 deka vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, csipetke.

A húst a csonttal együtt apróra vágjuk és hideg vízbe tesszük. A bográcsban zsíron aranyárgára pirítjuk a vöröshagymát, pirospaprikával, a lecsókonzervvel, sóval ízesítjük (lecsókonzerv helyett a jelölt mennyiségű zöldpaprikával és paradicsommal), beletesszük az összezúzott fokhagymát, a húst, s mindezt kevés vízben, fedő alatt puhára pároljuk. A krumplit megpucoljuk, kockára vágjuk, hideg vízben átmossuk. Mikor a hús már puha, melléteszük a krumplit és együtt megfőzzük. Csipetkével vagy tarhonyával tálaljuk.

Székelygulyás disznóhúsból

Hozzávalók: 1 kiló hús, 10 deka zsír, 10 deka vöröshagyma, 1 deka paprika, törött bors, 5 deci tejfel, 1,2 kiló savanyú káposzta, 5 deka liszt.

A disznóoldalast, tarjarészt vagy lapockarészt kétujjnyi kockákra vágjuk és jól megmossuk. A zsír mennyiségét az szabja meg, hogy sovány vagy kövér-e a hús. A zsírban megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát. Mikor kész, egy kiskanálnyi pirospaprikát hintünk bele, elkeverjük és beletesszük a húst. Megsózzuk, –borsozzuk és fedő alatt puhára pároljuk. Egy másik edényben ezalatt megdinszteljük a savanyú káposztát, majd a húshoz keverjük. Tejfellet és kevés liszttel behabarjuk. Utána felforraljuk. Tálaláskor friss tejfellet meglocsoljuk a tetejét.

Disznókaraj cigányosan **(Csakis a szabadban jóízű)**

Hozzávalók (6 személyre): 1 kiló kicsontozott karaj, 12 deka zsír, 15 deka vöröshagyma, 1 deka fokhagyma, 2 deka liszt, 1 deka pirospaprika, 2 deka só, fél deka bors, 1 gramm kömény-mag, 1 gramm majoránna, 15 deka paradicsom, 15 deka zöldpaprika, 1 tojásból készített daragaluska.

A kellően megmosott, inaitól, hártýáitól megtisztított karajt 6 egyenlő szeletre vágjuk. Sóval, borssal bedörzsöljük, liszttel meghintjük és serpenyőben, kevés zsíron, erős tűzön mindkét oldalát pirosra sütjük. Az így elkészített szeleteket lábasba helyezzük. A serpenyőben visszamaradt zsírhoz még olvasztunk, felhevítjük, a megreszelt vöröshagymát szalonnasárgára fonnyasztjuk benne, pirospaprikát és borsot hintünk rá. Hozzáadjuk a paradicsomot, a zöldpaprikát (vagy lecsókonzervet), a köménymagot, a majoránát, az összezúzott fokhagymát, egy kevés vízzel felöntjük és addig forraljuk, míg a zöldpaprika meg nem puhul. Végül az egészet a lábasban lévő hússzeletekre öntjük.

Még annyi vizet öntünk hozzá, hogy a húst ellepje. Fedő alatt, gyenge tűzön addig pároljuk, míg a hús puha nem lesz.

Az elkészült hússzeleteket, saját levével leöntve, kenyérrel tálaljuk.

Marhagulyás

Hozzávalók (6 személyre): 80 deka marhahús, 8 deka zsír, 20 deka vöröshagyma, 2 deka paprika, 2 deka só, 1 kiló krumpli, 15 deka zöldpaprika, 15 deka paradicsom, 1 tojásból készült csipetke.

A megmosott húst kisebb kockákra vágjuk. A felaprózott hagymával, pirospaprikával, sóval, esetleg majoránnával, pici köménymaggal ízesítjük és fedő alatt — időnként vizet öntve rá — pároljuk. Mikor a hús már majdnem puha, hozzáadjuk a karikára vágott zöldpaprikát, a paradicsomot és a krumplit. Annyi vizet öntünk rá, hogy az egészlet ellepje. Beletesszük a csipetkét és néhány perc múlva forrón tálaljuk.

Marhapörkölt

Hozzávalók (6 személyre): 80 deka marhahús, 12 deka zsír, 20 deka vöröshagyma, 2 deka paprika, 2 deka só, 3 darab zöldpaprika, 3 darab paradicsom, 1 kiló krumpli, köménymag, fokhagyma.

Bográcsban zsíron sárgára piritjuk az apróra vágott vöröshagymát, ráhintjük a pirospaprikát, majd rátesszük a kockára vágott húst. Vizzel felöntve pároljuk. Mikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a zöldpaprikát, a paradicsomot, megsózzuk és tovább pároljuk. Amikor már majdnem kész, rászórjuk a felaprózott krumplit, puhára főzzük és tálaljuk.

HALÉTELEK

Néhány tudnivaló a halászléről

A halászlé fontos kelléke az édes, a félédes és a csípős paprika arányának helyes megválasztása, a cseresznye- vagy csövespaprika mennyisége. A hallesvesbe a hagymát nem szabad reszelni, késsel kell apróra vagy karikára vágni. „Öreg” hagymát használjunk, mert az új hagyma rostosabb és nehezebben adja ki az aromáját. A halászlét erős tűzön kell főzni és közben nem szabad kavarni. Az edényt kell jobbra-balra mozgatni, hogy a hal húsát az edény alja oda ne kapja.

Halászlé gáti módra

Hozzávalók (hat személyre): 1,5 kg vegyes hal, 5 darab zöldpaprika, 5 darab paradicsom, 5 darab nagy burgonya, 2 fej vöröshagyma, 3 dkg só, 3 dkg őrölt paprika, 1 tojás, 5 dkg liszt, 1—2 cseresznyepaprika.

A megtisztított halat szeletekre vágjuk és lábasba rakjuk. Tegyük hozzá egy paradicsomot, egy-két magjától megtisztított zöldpaprrikát, 1—2 darab cseresznyepaprrikát, 1 kanál piros őrölt paprikát, kellő mennyiségű sót, kockára vágott burgonyát. Öntsük fel vízzel és szórjunk hozzá két fej, apróra vágott vöröshagymát. A felforrástól számítva 50 percig főzzük. Szedjük ki a halat, a levet pedig szűrjük át. Levébe ízlés szerint tésztát is főzhetünk. Tálaláskor a halat előre rakjuk a tányérokba.

Savanyú hallesves

Hozzávalók (hat személyre): 1,2 kg hal, 15 dkg vöröshagyma, 15 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyemgyökér, 1 babérle-

vél, 1 g feketebors, 15 dkg zsiradék, 6 dkg liszt, 2 dl tejfel, 2 tojás sárgája, ecet, só és zsemlekocka.

A megtisztított sárgarépat, petrezselymet, babérlevelet a borssal és a sóval együtt három és fél liter vízben feltesszük főni. Amikor a zöldség már puhulni kezd, hozzáadjuk a megtisztított és feldarabolt halat. 15—20 perces lassú főzés után leszűrjük, a babérlevelet és a halszálkákat kiszedjük. A megfőtt zöldséget passzírozón átnyomjuk. Az így nyert pépet a hal húsaival együtt visszatesszük a levesbe. Zsíron barna rántást készítünk. Ezt és a tejfellel elkevert tojássárgát az újra felforralt levesbe habarjuk. Ecettel vagy citromlével ízesítjük, vajon piritott zsemlekockával tálaljuk.

Halleves Gizimama módra

Hozzávalók (hat személyre): 1,2 kg hal (lehetőleg csak ponty), 10 dkg zsiradék, 1 dkg őrölt paprika, 5 dkg liszt, 4 dl tejfel, 2 fej vöröshagyma, só és zsemlekocka.

A fazék alján karikára vágott hagymát piritunk világos pirosra. Erre szórjuk a lisztet. Amikor az is pirulni kezd, őrölt paprikát szórunk rá, majd 1,5 liternyi hideg vízzel feleresztjük. A megtisztított, feldarabolt halat ikrával, haltejjel együtt hozzáöntjük és 25—30 percig főzzük. Utána leszűrjük a levet, a halat szálkátlanítjuk, majd az ikrával együtt visszatesszük a lébe. Tejfelt öntünk hozzá, újra felforraljuk. Vajban piritott zsemlekockákkal tálaljuk.

Halleves vörösborral

Hozzávalók (hat személyre): 1,5 kg hal, 1 fej vöröshagyma, 2 sárgarépa, 1 csomó petrezselyemgyökér, 2 zellergyökér, 2 gerzsd fokhagyma, 2 g feketebors, 1 babérlevél, 10 dkg zsír, 1 kanál liszt, 1 citrom leve, 2 dl tejfel, 0,5 l vörösbor, só és zsemlekocka.

A megtisztított, megmosott pontyhúst lefejtjük a gerinccsont-ról. A hal fejét és farkát — a halszeleteket nem! — edénybe téve, sárgaréppával, petrezselyemmel, zellerrel, babérlevéllel, borssal ízesítve (a fokhagymát csak annak ajánlom, aki szereti, én használok, mert különösen pikáns ízt ad a hallevesnek), sózva kevés vízben másfél órán át főzzük. Kissé lehűtjük és szűrőszitán vagy paradicsompasszírozón áttörtjük. Zsírral, liszttel világos rántást készítünk, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát és feleresztjük a hallével. Vörösbort, citromlevet öntünk hozzá, kellően sózzuk és az így nyert lébe belerakjuk a halszeleteket. 15 percnyi főzés után tejfellel habarjuk. Zsemle-kockával tálaljuk.

(Ugyanezzel az eljárással bármilyen édesvízi halat elkészíthetünk.)

Agglegények halászléje

Hozzávalók: 1,5 kg ponty, 25 dkg vöröshagyma, egy kanál pirospaprika, só, bors, 3 darab babérlevél, tejfel, 2 karika citrom, 2 dl fehérbor.

A halat megtisztítjuk, gerincénél szétbontjuk, fejét, farkát, gerincét sós vízben másfél óra hosszat főzzük. Ekkor tesszük bele a karikára vágott vöröshagymát, és további fél órai főzés után az egészet áttörjük. Visszarakjuk a tűzre és beletesszük a fűszereket meg a szálkátlanított halszeleteket, és 10 percen át nagyon lassú tűznél forraljuk. Böven megtejelezzük, fehérborral és citromkarikákkal ízesítjük.

Sült pisztráng

Hozzávalók: 1 kg pisztráng, 10 deka vaj, 2 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 2 deci tejfel, só.

A pisztrángot alaposan ledörzsöljük és sóban egy fél órán át állni hagyjuk. Ezután egy tűzálló tálban hasra fektetjük, mint-ha úszna: a hátára tesszük a vaj felét, közé szórjuk a vékony

karikára vágott zöldséget, végül leöntjük a tejjel és a maradék vajjal. A sütőben megsütjük és burgonyapürével tálaljuk.

Káposztás harcsa

Hozzávalók: 1 kg harcsa, 3 kanál zsír, 1 fej hagyma, 1 kanál pirospaprika, 1 kiló hordós káposzta, egy kevés paprikás liszt, 3 deci tejfel, egy csokor kapor, só.

A zsírban megpirítjuk az apróra vágott hagymát, meghintjük a paprikával, belevetjük a káposztát és egy kevés vízzel puhára pároljuk. Közben a felszeletelt, megsózott és paprikás lisztben megforgatott halat zsírban ropogósra sütjük.

Egy mély tűzálló tál aljára tesszük a káposzta felét, erre fektetjük a kisütött halszeleteket, befedjük a káposzta másik felével és az egészet leöntjük tejjel.

A sütőben jól átsütjük.

Béci fiam kedvenc tormás csukája

Hozzávalók: egy szép nagy csuka, egy szál sárgarépa, egy szál petrezselyemgyökér, 2 fej vöröshagyma, 3 szál torma, 2 kanál vaj, 2 deci tejfel, egy evőkanál liszt, só, szemes bors.

A megtisztított halat egy liter vízzel leöntjük, mellé dobjuk a karikára vágott zöldséget, az apróra szeletelt hagymát és az egyik, négybe vágott tormát. Megsózzuk, beletesszük a borsot és a vajat, majd felfőzzük az egészet. Ha a hal már puhára főtt, kivesszük a léből, amit ezután a felére főzünk. Leszűrjük, beleöntjük a liszttel elkevert tejfelt és felforraljuk. Ezt a levet a halra öntjük, és a tetejére reszeljük a maradék tormát.

Sós vízben főtt burgonyával tálaljuk.

Vérceüllő gáti módra

Hozzávalók: 1 kg süllő, só, liszt, pirospaprika, a sütéshez bőven olaj.

A halat megtisztítjuk, a gerincére merőlegesen centiméterenként bevagdossuk, megsózzuk és pirospaprikával elkevert lisztbe forgatjuk. Kerek serpenyőben olajat forrósítunk, és a halat úgy fektetjük bele, hogy a hasa az edény oldalának hajlatát kövesse. Ettől szép félkör alakú lesz a hal. Mikor már pirosra sült mindkét oldala, hasra állítva tálaljuk, így a feje és a farka szépen felkunkorodik.

Diétázóknak ajánlom!

Vércesüllő gombásan

Hozzávalók: 1 kg hal, 15 deka vaj, 30 deka gomba, 1 evőkanál liszt, 1 deci tejszín, só, petrezselyemzöldje.

A megsózott halat a vaj felében ropogósra sütjük és tűzálló tálra fektetjük. A vajba, amiben a hal sült, beleolvasztjuk a vaj másik felét és addig pároljuk a sóval, borssal ízesített, karikára vágott gombát, míg a saját levét el nem főtte. Meghintjük lisztel, felengedjük a tejszínnel és a halra öntjük. A tetejét petrezselyemzöldjével hintjük meg és sütőben felmelegítjük (de nem pirítjuk meg!).

Tűzdelt harcsagerinc

Hozzávalók: 1 kg harcsatörzs (a hasi részekből halászlevet, pörköltet készíthetünk), 25 deka füstölt szalonna, 15 deka vaj, 2 deci tejfel, só.

A halat a gerince mellett párhuzamosan, két oldalt bevágjuk, és ezekbe az árkokba betűzzük a folszeletelt szalonnát. A halat tűzálló tálra fektetjük, megsózzuk, leöntjük tejfellel, a tetejére morzsoljuk a vajat és sütőben (a hal nagyságától függően) 30—50 percig sütjük.

Főtt burgonya illik hozzá.

Roston sült pontyszeletek

Hozzávalók: 1 kg pontyszelet, 5 deka vaj, liszt, pirospaprika, só.

A tűzálló tálat vékonyan kivajazzuk és a besózott, paprikás lisztbe forgatott halszeleteket egymás mellé fektetjük benne. Mindegyik szeletre pici vajat rakunk és a sütőben ropogósra sütjük.

Rántott ponty gáti módra

Hozzávalók: 1 kg pontyszelet, egy fél citrom leve, só, liszt, egy tojás, zsemlemorzsa, a sütéshez bőven olaj.

A felszeletelt, besózott halat megöntözzük a citrom levével és legalább egy óra hosszat állni hagyjuk. A citrom ugyanis kiválóan elveszi a ponty sokak által nem kedvelt mellékízét. A szeleteket a szokásos módon rántjuk.

Tálaláskor a ropogósra sütött halszeletek tetejére egy-egy citromkarikát teszünk.

Borzsovai ponty

Hozzávalók: 1 kg halszelet, egy csomó levestöldség, egy szál zellerzöld, 3 deci fehérbor, 2 fej vöröshagyma, 15 deka vaj, 2 kanál liszt, só, cukor, mustár.

A töldséget karikára vágjuk és sós vízben félig megfőzzük. A halszeleteket besózzuk. A vaj feléből kikenjük a zománcos tepsi vagy tűzálló tálat. A halszeleteket belefektetjük és beborítjuk a félpuhára főtt töldséggel, valamint a karikára vágott hagymával. Ráöntjük a bort és a sütőben addig pároljuk, míg a hal meg nem főtt.

A maradék vajból a liszttel világos rántást készítünk, ezt főlengedjük a töldséges lével, felforraljuk, egy csipet cukorral és mustárral ízesítve ráöntjük a töldséges halra. Egy szál zeller zöldjét finom apróra vágjuk és rászórjuk.

Becsínált ponty orosz sasliknak

Hozzávalók: 8 szelet ponty, füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 3—4 babérlevél, bors, só ecet.

A halszeleteket kiszálgázzuk, bevagdaltjuk, füstölt szalonnával tüzdeljük, majd egy tálkába tesszük. Rászeleteljük a hagymát, hozzátesszük a babérlevelet, megborsozzuk, besózzuk és ecetes vizet öntünk rá, hogy ellepje. Egy napig hűvös helyen állni hagyjuk.

Nyársra húzva, szabad tűznek a lángján szép pirosra sütjük, közben forgatjuk és saját levével locsolgatjuk. (A nyársra húzott halszeletek közé szalonnát, gombát is húzhatunk.)

Vörösboros hal

Hozzávalók (6 személyre): 1,2 kiló hal, 2 deka só, 5 deci vörösbor, 10 deka vaj, 1 kanál liszt, 3 deka zsír, pici bors.

A megtisztított halat szeletekre vágjuk és sóval, borssal bedőltsöljük. Egy lábasba zsírt és fél liter bort teszünk, s ebbe rakjuk a halszeleteket. Amikor felforrt, gyenge tűzön még 20 percig főni hagyjuk. Ha a hal már megpuhult, kiszedjük a lábasból, a levét átszűrjük, híg vajas rántással berántjuk és ráöntjük a tálalóedénybe tett halra.

Főtt pisztráng

Hozzávalók: 1,2 kiló pisztráng, 10 deka vaj, egy citrom, só.

A kellően megtisztított pisztrángokat felszeleteljük, sós vízben megfőzzük. Ha puha, kiszedjük a vízből, olvasztott vajjal meglocsoljuk, citromkarikákkal díszítjük. Petrezselymes újbургonyával tálaljuk.

Nyárson sült kecsége

Hozzávalók: 1,7 kiló kecsége, 7 deka liszt, pirospaprika, pici só.

A megtisztított halat, melyről eltávolítottuk a hátán húzódó páncélos részt is, ujjhegynyi távolságban bevagdossuk, sóval bedörzsöljük és paprikás liszttel besózzuk. Nyárson szabad láng fölött pirosra sütjük.

Borzsovai harcsapörkölt

Hozzávalók: 2 kg harcsa, 15 deka zsír, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 kanál pirospaprika, 15 deka zöldpaprika, 10 deka paradicsom, só. (Télen a paradicsomot és zöldpaprikát lecsó helyettesítheti.)

A megtisztított harcsa fejét és farkát levágjuk és rövid sós lében átfőzzük. Törzsét kifilézzük, besózzuk és félretesszük. Megfelelő nagyságú lábasban zsírt hevítünk, beletesszük a felkarikázott hagymát és aranyzárgára pirítjuk. Belehintjük a pirospaprikát, hozzátesszük a feldarabolt zöldpaprikát és paradicsomot, felöntjük a hal fejének és farkának átszűrt levével, megsózzuk és fedő alatt forraljuk.

Amikor sűrűsödni kezd, belehelyezzük a besózott és felszeletelt harcsát és 20—25 percnyi egyenletes forralás után sós vízben főtt burgonyával tálaljuk.

Harcsa oroszosan

Hozzávalók: 1,5 kg harcsa, 30 deka zsír, 3 tojás, 1 kanál só, 6 deka liszt, 2 darab citrom.

A harcsát megtisztítjuk, kipucoljuk, a húsát lehúzzuk a gerincéről, a bőrétől is megszabadítjuk. Hideg vízben újra megmossuk, felszeleteljük, bedörzsöljük sóval. A szeleteket lisztben megforgatjuk, s belemártjuk a felvert tojásba. Forró olajban

mindkét oldalát mesütjük. Tálaló tálon citromszeletekkel díszítjük, vajas burgonyakörítéssel tálaljuk.

Ponty Gizimama módra

Hozzávalók (6 személyre): 1,2 kg ponty, 1 kanál só, 15 deka füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 5 deka paprika, 3 deci tejfel. A körethez rizs.

A megtisztított, megmosott pontyot feldaraboljuk, sóval bedörzsöljük és egy órát állni hagyjuk. Egy edényben sózott vizet forralunk. Amikor lobogva forr, belerakjuk a haldarabokat és 16 percig főzzük.

Közben egy lábasban negpirítjuk az apróra vágott füstölt szalonnát, egy fej reszelt hagymát teszünk hozzá, amit sárgára párolunk. Késhegynyi paprikát hintünk rá, belerakjuk a halszeleteket, s egy merőkanálnyi főzőlevet is öntünk hozzá. Belekeverjük a tejfelt és felforraljuk.

Saját levében, rizsköréttel tálaljuk.

Ponty benei módra

Hozzávalók: 10 szép pontyszelet, 10 deka vaj, 3 evőkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, 2 fej reszelt vöröshagyma, 1 babérlevél, egy fél zöldpaprika, egy csipet pirospaprika, egy jó nagy kanál paradicsompüré, egy darabka citromhéj, néhány csepp citromlé, só, törött bors.

A besózott halszeletekre tördeljük a vajat, majd kb. 17 percig a sütőben sütjük. Közben olajban megpirítjuk a reszelt hagymát, beletesszük a paradicsompürét, kétszer annyi vizet, az apróra vágott zöldpaprikát és a többi ízesítőt. Mártás-sűrűségűre főzzük. Tálaláskor ezzel a mártással öntjük le a vajjal átsütött halat. Sós vízben főtt burgonyával körítjük.

Halkocsonya

Hozzávalók: 1,5 kiló ponty, 4 fej vöröshagyma, só, pirospaprika.

A halat megtisztítjuk, felszeleteljük, a megtisztított hagymát karikára vágjuk. Egy lábas aljára egy sor hagymát, egy sor halat rakunk, megsózzuk, megpaprikázzuk, majd újra kezdjük a rétegezést.

A halat és a hagymát annyi vízzel öntjük le, amennyi ellepi, s nagyon lassan addig főzzük, míg a hal meg nem puhul, de szét nem szabad esnie. Ekkor a halszeleteket tálra szedjük, a levét felére leforraljuk, s átszűrve öntjük a haldarabokra. Ha egyenletesen, lassan főtt, átlátszó lesz a kocsonyánk.

HÚS HELYETT...

Káposztás poc (Nudli)

Hozzávalók: 40 deka fejes káposzta, 5 deci napraforgóolaj, 75 deka burgonya, 15 deka liszt, só, őrölt bors és köménymag.

A káposztát megreszeljük, besózzuk, 10 percig állni hagyjuk, a kioldódó nedveket kinyomkodjuk. Serpenyőben hevített olajon gyakori kevergetés mellett világosbarna színűre pároljuk. őrölt borssal és köménnyel ízlés szerint ízesítjük.

A burgonyát megmossuk, sós vízben héjában megfőzzük és megtisztítjuk. Áttörjük, majd hagyjuk kihűlni. Ezt követően összegyúrjuk a liszttel, közben szükség szerint utána sózzuk. Ujjnyi vastag hengerré formáljuk, melyet 3—4 centiméteres darabkákra vágunk. Forrásban lévő vízbe szórjuk és néhány perces főzés után, mikor a tésztás darabkák feljöttek a víz színére, szűrővel kiszedjük.

Óvatosan összekeverjük a megpárolt káposztával és azonnal tálaljuk.

Télen savanyú káposztával csináljuk, friss tepertő hozzáadásával.

Hagymagombóc

Hozzávalók: fél kiló fehér kenyér, 6 deka vaj, 30 deka póréhagyma, 5 deka metélőhagyma, só, bors, 3 tojás, 1 csomó petrezselyemzöld.

A kenyér héját levágjuk, a kenyeret lereszeljük vagy egészen apróra vagdaldjuk. A vajon üvegesre pirítjuk a hosszában kettévágott, szeletelt póréhagymát, a tűzről levéve hozzáadjuk a felaprózott metélőhagymát, sózzuk, borsozzuk, összekeverjük a tojásokkal, majd hozzáadjuk a kenyeret. Vizes kézzel diónyi gombócokat formálunk a keverékből és forrásban lévő vízbe

tesszük őket. Pár percig főzzük, s ha valamennyi feljött a víz színére, szűrőkanállal kiszedjük.

Finomra vágott petrezselyemzölddel meghintve, olvasztott vajjal locsolva tálaljuk.

Rakott zöldpaszuly

Hozzávalók: 40 deka zsenge zöld hüvelyű zöldpaszuly, 20 deka paradicsom, 15 deka póréhagyma, őrölt bors, só, 1 csomó petrezselyemzöld, 4 cikk fokhagyma, 5 deka vaj, 4 deci tejfel.

A zöldpaszuly két végét levágjuk, lehúzzuk az oldaláról a fás ereket, 2—3 cm-es darabkákra vágjuk vagy tördeljük és sós vízben felpuhára főzzük. A paradicsomokat forró vízbe mártjuk, lehúzzuk a héját és karikákra vágjuk. A hagymát szintén felkarikázzuk.

Vajjal kikent tűzálló tál alján szétterítjük a hagymát, majd több rétegben rárakjuk a paszulyt és a paradicsomot. A rétegek közé sót, borsot, vágott petrezselyemzöldet, apróra vagdalt fokhagymát hintünk. A tetejét meglocsoljuk a tejfellel és vajdarabokat teszünk rá.

Forró sütőben 30 percig sütjük.

Rakott krumpli

Hozzávalók: 40 deka burgonya, 30 deka primőr zellergumó, 20 deka paradicsom, 10 tojás, 6 deka vaj, 4 deci tejfel, 12 deka reszelt sajt, só.

A burgonyát megmossuk, sós vízben héjában megfőzzük, majd meghámozzuk és felkarikázzuk. Úgyszintén vékony szeletekre vágjuk a zellergumókat, a paradicsomot és nyolc keményre főtt tojást. Vajjal kikent tűzálló tál alján szétterítjük a zellert, rá a burgonyát, a tojást, végül a paradicsomot — egy rétegben. A rétegek közé sót hintünk, meglocsoljuk a két nyersen hagyott tojással összekevert tejfellel. A tetejét reszelt sajttal szórjuk be és vajdarabkákat teszünk rá.

Forró sütőben 30—35 percig sütjük.

Gúti burgonyafőzelék

Hozzávalók: 80 deka burgonya, 10 deka paradicsom, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 cikk fokhagyma, babérlevél, 15 deka zöldpaprika, 4 deka zsír, 3 deka liszt.

A burgonyát meghámozzuk, felkockázzuk a megmosott, magházától megfosztott zöldpaprrikával együtt. Mindkettőt beletesszük a gőzpároló edény felső részébe. 4 deci vizet öntünk alá, melybe a szeletelt vöröshagymát, a zúzott fokhagymát és a babérlevelet is beletesszük. Befedjük és addig pároljuk, míg a burgonya meg nem puhul (kb. fél óra). Az ily módon párolt burgonyából nem oldódik ki a keményítő.

A párolólét finom szűrőn leszűrjük és félretesszük. A zsírban zsemleszínűre pirítjuk a lisztet, felengedjük a párolólével és mártássűrűségűvé forraljuk. Végül hozzákeverjük a paprikás burgonyát és felforralva tálaljuk.

Hordós savanyú káposztával kínáljuk.

Rántott karfiol

Hozzávalók: 50 deka karfiol, fél citrom leve, 4 deka liszt, 2 tojás, 10 deka zsemlemorzsa, 5 deci olaj a sütéshez.

A karfiolt rózsáira szedjük, megmossuk, citromlével ízesített sós vízben félig puhára főzzük. Miután leszűrtük és lecsöpögtettük, lisztben felvert tojásban és zsemlemorzsában megforgatjuk. Közepesen forró olajban megsütjük. Az olajat leitatjuk róla és előételként kínáljuk vagy sülteket körítünk vele.

Gáti premzli avagy kugli (Lapcsánka, lapcsinka stb.)

Hozzávalók: 8 darab közepes nagyságú nyers burgonya, 3–4 evőkanál liszt, 3 tojás, pici zellerzöld, petrezselyemzöld, só, törött bors, olaj.

A meghámozott burgonyákat lereszeljük, beletesszük a tojást, a lisztet, ízlés szerinti sót, borsot, az egészet jól összekeverjük (a masszát így nyersen is megkóstolhatjuk, eléggé sós-e). A zeller- és petrezselyemzöldeket apróra vágjuk és szintén belevegyítjük.

Serpenyőben közepes tűzön olajat forrósítunk és a masszát kanalanként rakjuk bele kb. kisujjni vastagságúra lapítva (minél vékonyabb, annál ropogósabbra sül). Halvány pirosposztásra sütjük.

Burgonyafánk

Hozzávalók: 30 deka főtt burgonya, 30 deka liszt, 2 deka élesztő, tej, 1 tojás, 1 evőkanál olaj, só.

A burgonyát áttörjük, összegyúrjuk a liszttel, a tejben megfuttatott élesztővel, a tojással és annyi langyos tejjel, hogy kelt tészta keménységűvé váljék. Végül beledagasztjuk az olajat és ujjnyi vastagra nyújtva, kis pogácsaszaggatóval (vagy pohárkával is lehet) fánkokat szúrunk ki belőle. 1—2 óra hosszat langyos helyen kelni hagyjuk, majd bő, forró olajban, közepes tűzön kisütjük. (A kis fánkok nagyon megdagadnak, gömbölyűvé válnak.)

Édesanyám töltött burgonyafánkja

Hozzávalók: a burgonyafánkhoz valókon kívül, a töltelékhez 25 deka darált főtt füstölt hús, kevés tejjel, pici kapor, törött bors, a sütéshez olaj.

Elkészítjük a tésztamasszát, s még cipó alakjában egy órát kelesztjük. Ezt követően vékonyra (kb. 2 mm) nyújtjuk, és nagy fánkszagatóval kerek lapokat szúrunk ki belőle. Minden másodikra 1—1 halom, tejföllel elkevert, borssal, finomra vágott kaporral fűszerezett húst teszünk. Ráborítunk egy-egy üres tésztakorongot, a szélein összenyomkodjuk-tapasztjuk és még 10 percig pihenni hagyjuk.

Bő forró olajban, közepes tűznél kisütjük.

GYORSAN ELKÉSZÍTHETŐ TOJÁSÉTELEK

Habart tojás sajttal

Hozzávalók (6 személyre): 10 darab tojás, 5 deka vaj, 10 deka reszelt sajt, 1 deci tejszín, só.

Felütjük a tojásokat, beletesszük a sót, a tejszint és a reszelt sajt felét. Villával elkeverjük. Felhevítjük a vajat és beleöntjük a felvert tojást. Lassú tűzön kellő keménységre sütjük. Ha kész, a sajt másik felével behintve tálaljuk.

Habart tojás sonkával

Hozzávalók (6 személyre): 10 darab tojás, 5 deka zsír, 1 deci tejszín, 10 deka füstölt sonka.

A sonkát metéltszerűen összevágjuk. A tojást felütjük egy edénybe, sóval és tejszínnel elkeverjük. Tűzálló edényben felhevítjük a zsírt. Beletesszük a tojással elkevert sonkát, s rántottaszerűen elkészítjük. Kellően sózva, tetejét esetleg piros-paprikával behintve tálaljuk.

Habart tojás zöldborsóval

Hozzávalók (6 személyre): 10 tojás, 1 deka só, 5 deka vaj, 10 deka friss vagy konzerv zöldborsó, 1 deci tejszín.

A borsóról leszűrjük a levét. Egy edénybe felütjük a tojásokat. Belekeverjük a sót, tejszint, a zöldborsót, s a serpenyőben felhevített vajon rántottaszerűen elkészítjük.

Tojáslepény

Hozzávalók (6 személyre): 10 tojás, 5 deka zsír, 5 deka vaj, fél deci tejszín, só.

Felütjük a tojásokat, megsózzuk s a tejszínnel jól felverjük. A zsírt és a vajat egy serpenyőben felhevítjük és ráöntjük a tojást. Amikor már kezd átsülni, az alja pirul, de a teteje még lágy, villával összehajtjuk és egy tála vagy rögtön a tányérokra adagoljuk.

Tojáslepény gombával

Hozzávalók (6 személyre): 10 tojás, 1 deka só, 5 deka zsír, fél deci tejszín, 2 darab újhagyma, néhány szál petrezselyemzöldje, késhegynyi bors, 15 deka gomba.

A gombát megtisztítjuk és vékony szeletekre vágjuk. Zsírt hevítünk, rátesszük az apróra vágott zöldhagymát, s mikor üvegesedni kezd, beleszórjuk a megtisztított gombát, az apróra vágott petrezselymet. Közben felütjük a tojásokat, elkeverjük a sóval és a tejszínnel, hozzáadunk egy késhegynyi borsot. Ha a gomba már puhára párolódott, ráöntjük a tojást és rántottaszerűen megsütjük.

Tojáslepény vidékiesen

Hozzávalók (6 személyre): 10 tojás, 5 deka szalonna, 5 deka zsír, 10 deka vöröshagyma, só és őrölt paprika.

A tojást felütjük és sóval elkeverjük. Ügyeljünk arra, ha a szalonnánk is sós, akkor csínján bánjunk a sóval. A keskeny csíkokra vágott szalonnát megpirítjuk, zsírt és apróra vágott hagymát teszünk rá. Amikor a hagyma már szalmasárgára pirult, hozzáöntjük a tojásmasszát. Lassú tűzön kellő keménységre sütjük. Paprikát hintünk a tetejére és salátával, friss kenyérrel tálaljuk.

Tojáslepény krumplival

Hozzávalók (6 személyre): 10 darab tojás, 10 deka zsír, 1 deci tejszín, fél kiló krumpli, só.

A meghámozott, szeletekre vágott krumplit zsírban, fedő alatt, kellően sózva, puhára pároljuk. A tojásokat egy edényben felforjítjuk, hozzáadva a tejszínt.

Mikor a krumpli megpuhult, ráöntjük a tojást, összekeverjük. Néhány percig sütjük. Salátával tálaljuk.

GOMBÁS ÉTELEK

Gombás burgonya

Hozzávalók (6 személyre): 35 deka gomba, másfél kiló burgonya, 6 darab tojás, 4 deci tejfel, 20 deka sonka, 5 deka zsír, 10 deka vöröshagyma, 3 gramm só, kevéske őrölt bors.

A kockára vágott hagymát zsíron üvegesre piritjuk.

Beletesszük a megtisztított, szeletekre vágott gombát, a borsot. A burgonyát héjában megfőzzük, kihűlve meghámozzuk, szeletekre vágjuk. A tojást keményre főzzük és megpucoljuk. Egy lábas aljára sonkakövérvét rakunk, majd egy sor burgonyát, egy sor párolt gombát, erre rászeleteljük a tojást. Minden réteget egyenként sózunk, tejjel öntünk le. Az egészet felülről sonkával beterítjük, s a sütőben 20 percen át sütjük. Melegen tálaljuk.

Gombás rizs

Hozzávalók (6 személyre): 60 deka rizs, 60 deka gomba, 10 deka zsír, 10 deka vaj, 5 gramm pirospaprika, 2 gramm bors, 10 deka hagyma, 2 deka só.

Zsíron megpároljuk a rizst, felöntjük hús- vagy csontlével. Egy másik edényben vajon aranysárgára piritjuk a felaprózott hagymát és paprikát szórunk rá. A vegyes gombát felszeleteljük és a paprikás-hagymás zsírban megpároljuk. A gombához csipetnyi borsot teszünk. Mikor a rizs is és a gomba is megpuhult, öntsük őket össze. Melegen tálaljuk.

Gombafasírt

Hozzávalók (6 személyre): 80 deka gomba, 10 deka vaj, 3 darab zsemle, 5 deci tej, 3 tojás, csipetnyi só, bors, 6 deka zsemlemorzsa, 20 deka zsír.

A megtisztított, megmosott gombát apróra vágjuk és vajon vagy zsírban megpároljuk. Ha megpuhult, levesszük a tűzről. Kihűlve összekeverjük a három, tejben áztatott zsemélével, a három tojással, sóval, borssal és annyi zsemlemorzsával, hogy formázható legyen. Pogácsaalakokat formálunk belőle, zsemlemorzsába forgatjuk és forró zsírban átsütjük.

Gombapörkölt

Hozzávalók (6 személyre): 60 deka gomba, 15 deka zsír, 10 deka vöröshagyma, csipet só, pirospaprika, 2 deci húslé, 10 deka zöldpaprika, 10 deka paradicsom.

Lábasban zsíron megpirítunk egy fej hagymát. Rászórunk egy kanál pirospaprikát, elkeverjük, beletesszük a pucolt gombát, felöntjük a húslevessel (lehet víz is), megsózzuk, zöldpaprikával, paradicsommal puhára pároljuk. Galuskával vagy párolt rizzsel tálaljuk.

Gombapaprikás

Hozzávalók (6 személyre): 60 deka gomba, 15 deka zsír, 15 deka vöröshagyma, fél deka paprika, késhegynyi bors, csipet só, 1 deci húslé, 4 deci tejfel.

A gombát megtisztítjuk, apró darabokra vágjuk, hideg vízben megmossuk. A pucolt gombához zsírt teszünk, s az apróra vágott hagymával pároljuk, megsózzuk, végül felöntjük csont- vagy húslével. Amikor elfőtte a levét, borsot, egy kávéskanál pirospaprikát szórunk rá, összekeverjük a tejfellel, felforraljuk.

Galuskával, párolt rizzsel tálaljuk.

Rántott gomba

Hozzávalók: 60 deka gomba, 10 deka liszt, 4 tojás, 20 deka zsemlemorzsza, 30 deka zsír, só.

Erre az alkalomra kifejezetten nagy gombákat készítsünk elő. A gombákat megtisztítjuk és sós vízben 10 percig főzzük. Le-csurgatjuk, hűlni tesszük. Lisztben, felvert tojásban és zsemlemorzsában megforgatjuk, majd forró zsirban kisütjük.

Schober Ottó gombás omlettje

Hozzávalók (6 személyre): 60 deka gomba, 10 tojás, csipetnyi só, késhegynyi bors, 12 deka vaj, kevéske zellerzöld.

A megtisztított, megmosott gombát sós vízben puhára főzzük és apró darabokra vagdaljuk. A felvert tojáshoz keverjük, megsózzuk és késhegynyi borssal ízesítjük. Serpenyőben, kevés vajon megsütjük. Mikor az alja már megkeményedett, a két szemben lévő oldalát felhajtjuk, porcelán tálon tálaljuk. Finomra vágott zellerzöldjével szórjuk be a tetejét.

Schober Ottó gombával töltött paradicsoma

Hozzávalók (6 személyre): 80 deka gomba, 18 darab paradicsom, 10 deka vaj, 10 deka zsír, 6 deka vöröshagyma, 5 deka petrezselyemzöldje, késhegynyi bors, 2 deci csontlé, 3 deka liszt, só, 2 tojás, 3 deka zsemlemorzsa, köret és paradicsommártás.

A szép paradicsomokat a csutkáiknál körbevágjuk, kikaparjuk a magvát és a belsejét. Nyílásukkal felfelé, vajjal kikent tepsibe rakjuk.

Zsirban egy fél reszelt hagymát aranysárgára pirítunk, s beletesszük az apróra vágott (vagy húsdarálón ledarált) gombát. Kellően sózzuk, borsozzuk, petrezselyemzöldjét szórunk rá és saját levében puhára pároljuk. Ha a leve nem elég, egy kevés húslevet öntsünk rá. Amikor ezt is elfőtte, hintsük meg egy kanálnyi liszttel, néhány percig kevergessük, majd ismét öntünk rá egy kevés húslevet. Forraljuk tovább és tegyük bele két tojást, ami besűriti. A tepsiben lévő paradicsomok belsejét sóval, borssal hintjük, megtöltjük a párolt gombával. A tetejére

csipetnyi olvasztott vaját és zsemlemorzsát teszünk. Sütőben 40 percig sütjük, miközben olvasztott vajjal locsoljuk. Rizzsel, paradicsommártással tálaljuk.

Most pedig leírom a paradicsommártást:

Hozzávalók (6 személyre): 2 kiló paradicsom, 6 deka zsír, 6 deka liszt, 2 deka cukor, 5 deka vöröshagyma, petrezselyemzöldje, só.

A friss paradicsomot megmossuk, összevágjuk vagy szét nyomkodjuk, puhára főzzük és szitán áttörjük. Zsírral és lisztel rántást készítünk és beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, a petrezselyemzöldjét, feleresztjük a paradicsomlével. Cukorral és sóval ízesítjük.

Gombás palacsinta

Hozzávalók (6 személyre): 30 deka gomba, 18 darab palacsintához való szokásos anyag, 10 deka vaj, 1 deka só, késhegynyi bors.

A megtisztított, megmosott gombát apró darabokra vágjuk, vajon megpároljuk, kevés sót és borsot teszünk rá.

A szokásos módon palacsintatésztát keverünk, valamivel több sót teszünk bele és kisütjük. A palacsintákra rákenjük a tölteléket (párolt gombát), összegöngyöljük és tepsiben egymásra rakjuk. Olvasztott vajjal meglocsoljuk és 15 percig az egészet átsütjük.

Gombasaláta

Hozzávalók: fél kiló gomba, csipetnyi só, 1 deci étolaj, 1 darab citrom, késhegynyi bors, 20 deka burgonya, 1 deci majonéz, 3 evőkanál tejfel.

A gombát sós vízben majdnem puhára főzzük. Utána szitára tesszük, hogy a leve jól lecsurogjon. Vékony karikákra szeleteljük. Egy másik edényben 3—4 evőkanál étolajat, két evőka-

nál citromlevet, sót, borsot, 3 kanál tejfelt és csipetnyi cukrot mártássá keverünk. Ebbe keverjük a felszeletelt gombát.

Üvegtálba tesszük, majonézbe forgatott főtt burgonyaszeletekkel díszítjük. Fogyasztásig hűtőszekrényben tároljuk.

Töltött gomba

Hozzávalók: 80 deka gomba, 20 deka disznóhús, 10 deka zsír, 12 deka vöröshagyma, 5 deka vaj, 2 deci fehérbor, pici bors, petrezselyemzöldje.

A gombafejeket megtisztítjuk, szárukat levágjuk, s a belsejüket is alaposan kimossuk. Zsíron üvegesre pároljuk a kockára vágott hagymát, majd beletesszük a megdarált húst, borsozzuk, sózzuk, meghintjük petrezselyemzöldjével, s fedő alatt puhára pároljuk. Mikor már majdnem puha, beletesszük a megdarált gombaszárazakat is, s 10 percig együtt pároljuk. A masszát kissé hűlni hagyjuk, majd megtöltjük vele a gombaszeleteket. Lábasban vajat olvasztunk, belerakjuk a töltött gombát, kevés bort öntünk alá, 20 percig fedő alatt pároljuk.

Párolt rizzsel kínáljuk.

Gombafelfújt

Hozzávalók: 35 deka gomba, 3 evőkanál olaj, 2 zsemle, 3 egész tojás, petrezselyemzöld, só, bors.

A gombát megtisztítjuk, apróra vágjuk és olajon sóval, borsal puhára pároljuk, majd hűlni tesszük.

A zsemléket tejben megáztatjuk, jól kifacsarjuk, villával összetörjük. Egyenként hozzáadjuk a három tojás sárgáját, a párolt gombát, melyből két kanálnyit félreteszünk. Végül hozzákeverjük a tojások keményre vert habját. Kikent formába töltjük és 50 percig gőzön főzzük.

Tálra kiborítva megszórjuk a félretett párolt gombával és apróra vágott petrezselyemzölddel. Gomba- vagy sajtmártást adunk hozzá.

Tejfeles tinórugomba

Hozzávalók: 60 deka gomba, 2 evőkanál olaj, 3 deka zsír, egy fej vöröshagyma, 2 deci tejfel, 1 deka liszt, só, bors, petre-zselyemzöldje.

A tinórugombát megtisztítjuk, vékonyra szeleteljük. Az apróra vágott hagymát zsíron világossárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a gombát, sót, borsot, petrezselyemzöldet és gyakori kavargatás közben erős tűzön megpirítjuk. A lisztet elkeverjük a tejjel, ráöntjük a pirított gombára és együtt felforraljuk.

Tükörtojással tálaljuk, de anélkül is kitűnő.

PÁSTÉTOMOK ÉS EGYÉB „KENCÉK”

Beregi libamájpástétom

Vegyünk három darab libamájat. Mossuk tisztára, tisztítsuk meg. Az egyik máj szebb részét vágjuk vékony szeletekre és tegyük félre. A többit törjük át egy szitán, tegyük jó mély edénybe, adjunk hozzá három darab, vékony szeletekre vágott szarvasgombát, kevés sót, kis rumot és borsot. Mindezt jól dolgozzuk össze. A pástétomformát rakjuk ki vékony szalonnaszeletekkel, tegyük bele a keverék egy részét. Simítsuk egyenesre, rakjunk rá 2—3 szelet májat, erre újabb réteg keveréket, s így tovább, míg a forma meg nem telik.

Jól zárjuk le a fedelével, tegyük egy másik, nagyobb edénybe, mely kb. félig van hideg vízzel. Csendes tűzön gőzöljük 2 órán keresztül, majd — mielőtt egészen kihülne — egy kis olvasztott zsírt öntsünk a tetejére. Fedelével lehetőleg légmentesen letakarva, helyezzük hideg helyre.

Tálalás előtt gondosan szedjük le róla a zsírt. Fordítsuk ki a formából, szeleteljük fel, és keményre főtt tojással kínáljuk. Zellerlevélkékkel díszíthetjük.

Libamájpástétom — másképpen

Egy szép nagy libamájat egy órára áztassunk tejben. A tejből kiemelve szágítgassuk meg egy konyharuhával, húzzuk le a hártóját, szivacsos és kemény részeit vágjuk le. 3—4 fiatal, kemény szarvasgombát vágjunk hosszúkas szeletekre, melyeket beledugdosunk a májba. A levagdalt májdarabokat és a gomba maradékát aprózzuk fel. Daráljunk finomra negyed kiló sovány disznóhúst és ugyanennyi sós szalonnát, keverjük össze a máj és gomba maradékával, egy kávéskanál sóval, két késhegynyi fehérborssal, ugyanennyi pástétomporral (ilyet Ma-

gyarországon lehet kapni). Jól dolgozzuk össze és szitán törjük át.

Egy félliteres pástétomforma alját és oldalát kenjük ki vastagon húskeverékkel, helyezzük rá a libamáját, majd az edényt töltsük ki teljesen a húsos masszával. A formát fedjük le légmentesen, tegyük hideg vízbe, és egy órán át csendesen főzzük. Ha kihűlt, vegyük le a fedőt, öntsünk egy kevés olvasztott disznósírt a pástétomra. Így hideg helyen napokig eltartható.

Kárpátaljai húspástétom

Hozzávalók: Fél kiló sovány disznóhús, egy evőkanál zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, 10 deka vaj, mustár, só, törött bors.

A zsírban, fedő alatt megpirítjuk az apróra vágott hagymát, meghintjük a paprikával. Ebben úgy készítjük el a kockára vágott húst, mint a pörköltet.

Ha már jó puha, kétszer ledaráljuk, villával beledolgozzuk a vajat; mustárral, sóval, borssal ízesítjük, habosra keverjük. Vizes celofánnal kibélelünk egy özgerincformát, belenyomkodjuk a húskeveréket és a celofánt felül is ráhajtjuk. Az egészet kifagyasztjuk. Tálalás előtt kiborítjuk a formából, a celofánt lehúzzuk róla, vizes késsel elsimítjuk a külsejét, vékonyan szelelve, ecetes uborkával díszítjük.

Peres mamám májpástétoma

Hozzávalók: 25 deka borjú- vagy sertésmáj, 1 evőkanál zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, 2 közepes nagyságú krumpli, 1 ecetes uborka, 10 deka füstölt szalonna, só, bors, pástétomfűszer, mustár.

A zsírban, fedő alatt megpirítjuk az apróra vágott hagymát, meghintjük a paprikával és élénk tűzön megsütjük benne a májat. Utána kétszer megdaráljuk, összedolgozzuk a főtt, áttört krumplival, a fűszerekkel és az apróra vágott szalonnával. Ala-

posan megmustározzuk és tálra halmozva, uborkaszeletekkel díszítjük.

(1—2 apróra vágott ecetes uborkát bele is keverhetünk.)

Sonkás húspástétom

Hozzávalók: 25 deka disznóhús, 25 deka füstölt hús, 2 nyers tojás, 1 zsemle, tej a zsemle áztatásához, 2 ecetes uborka, só, törött bors, 3 kemény tojás, 2 evőkanál zsír, 1 evőkanál ecet.

A nyers húst a füstölttel együtt megdaráljuk, összegyúrjuk a tojásokkal, a tejben megáztatott, kinyomkodott és szintén megdarált zsemlével, az apróra vágott uborkával, sóval és borsal. Bezsírozunk egy tiszta konyhakendőt, téglalap formában ráterítjük a húskeverék felét, kirakjuk szépen karikára vágott kemény tojásokkal, beborítjuk a húskeverék másik felével és a kendőbe kötjük. Vizet forralunk, sóval és ecettel izesítjük, és a hústekercset 30—40 percig főzzük.

Ezt követően a kibontott tekercset egy éjszakán át két deszka között nyomatjuk és szeletelés előtt jól lehűtjük.

Libamájkrém

Hozzávalók: 1 db közepes nagyságú libamáj, 5 deka libazsír, 1—2 keményre főtt tojás sárgája, 2 kanál tejszín, bors, mustár, só, díszítéséhez 5 deka vaj.

A libamájat egy kis fej reszelt hagymával zsírban megsütjük. Zsírjával együtt még melegen áttörjük a tojások sárgájával. Hozzáadjuk az édes tejszínt (tejpillét), fűszerezzük borssal, mustárral, s mindezeket jó habosra kikeverjük.

Üvegtálon formáljuk meg, széleit vajrózsákkal díszítsük. A díszítéshez felhasználhatjuk a kemény tojások megmaradt fehérjét is.

Szendvicsekhez kitűnő. (Ugyanígy készíthetünk májkrémet egyéb szárnyasok májából is.)

Gőzön főtt májpástétom

Hozzávalók: 35 deka borjú- vagy sertésmáj, 25 deka sertéslapocka, 3 evőkanál olaj vagy 5 deka zsír, 1 kis fej hagyma, 3 egész tojás, 2 darab tejben áztatott kifli, 1 deci tejfel, só, bors, citromhéj.

A májat és a húst zsíron, kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk. A tejbe áztatott és kifacsart kiflikkel együtt kétszer ledaráljuk. Hozzáadjuk a tojássárgákat és a tejfelt, sóval, borsal, reszelt citromhéjjal ízesítjük, végül a tojások keményre vert habjával elkeverjük. Egy hosszúkás formát zsírral kikenünk és beleöntjük a masszát. A formát vízbe állítjuk és lefedve egy órán át főzzük.

Melegen kiborítjuk és hideg helyre tesszük. Hidegen tálaljuk egészben vagy szeletelve.

Kenőmájás

Hozzávalók: 40 deka sertésmáj, 3 evőkanál olaj vagy 5 deka zsír, 10 deka füstölt szalonna, 5 deka hagyma, 10 deka vaj, 1—2 kanál tejfel vagy tejszín, só, bors, citromhéj.

A májat megtisztítjuk a hártyáitól, vékony csíkokra vágjuk, s hagymászsíron a szalonnával együtt, kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk. Lehűtjük, finom tárcsájú húsdarálón kétszer átdaráljuk (2 db megfőtt, áttört burgonyával is szaporíthatjuk).

A vajat a tejfellel elkavarjuk, hozzáadjuk a darált májat. Sóval, borssal, reszelt citromhéjjal ízesítjük. Tálra téve megformáljuk, jól lehűtjük. Azonnal fogyasztható.

Gáti húspástétom

Hozzávalók: 25 deka borjú-, 25 deka sertéshús, 1 fej hagyma, 1 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 3 evőkanál olaj vagy 4 deka zsír, 2 egész tojás, 6 deka füstölt szalonna, 6 deka vaj, só, bors, mustár, 1 kanál tejszín.

A húst a karikára vágott zöldséggel és hagymával zsírban puhára pároljuk. 2 keményre főtt tojással kétszer ledaráljuk. A vajat habosra keverjük és a húshoz adjuk. Sóval, borssal, mustárral ízesítjük és jól kikavarjuk. Szeletelve vagy kenyérre kenve adjuk.

Húspástétomot készíthetünk főtt húsból, maradék pörköltből és sültekből is. Egy hosszúkás formát vízzel kiöblítünk, belenyomkodjuk a pástétomot, néhány óráig hidegen tartjuk, végül kiborítjuk. Vajrózsákkal, főtt tojással díszíthetjük.

Krémsajt

1 liter sűrű, édes tejfelbe beleteszünk egy csapott evőkanál sót (finomra szitált sót!) és fél kávéskanál porcukrot. Vízbe mártott vászonkendőbe öntjük, a kendőt összekötjük és szellős helyre akasztjuk. Egy nap alatt kicsepeg belőle a fölösleges lé. Ekkor üvegtálba borítjuk és máris fogyasztható.

Sajtkrém

Hozzávalók: 10 deka füstölt sajt, 10 deka füstöletlen sajt, 10 deka margarin, 2 deci tejfel.

A sajtokat megreszeljük és a tejfelrel együtt a habosra kevert margarinhoz adjuk. Ízlés szerint ízesíthetjük egy kevés piros-paprikával, köménymaggal, apróra vágott hagymával. A krémet egy kanálnyi áttört főtt burgonyával szaporíthatjuk.

MÁRTÁSOK

Édesanyám almamártása

Hozzávalók: 8 darab alma, 1 evőkanál liszt, 1 deci tejfel, só, cukor, őrölt fahéj.

Az almákat meghámozzuk, vékony „citromszeletekre” vágjuk, egy kevés vízzel, pici sóval, kis cukorral és fahéjjal néhány percig forraljuk (az almának nem szabad szétfőnie!). Végül besűrítjük a tejfellel elkevert liszttel és melegen vagy hidegen tálaljuk.

Mártás — kaprosan

Hozzávalók: 1 csokor zöldkapor, 2 evőkanál liszt, 2 deci tejfel, pici ecet, só.

Az apróra vágott kaprot annyi vízzel főzzük meg, amennyi éppen ellepi. Majd a liszttel elkevert tejfellel behabarjuk. Ecettel savanyítjuk, sózzuk, s még egyszer felforraljuk.

Főtt marhahúshoz, tükörtojáshoz nagyon finom.

Finom mustáros mártás

Hozzávalók: 1 deci tej, 1 kanál liszt, 2 deka vaj, 1 deci tejfel, 1 kávéskanál mustár, néhány csepp ecet, egy kávéskanál porcukor, só.

A tejből, lisztből, vajból habarással mártást főzünk és kihűtjük. Ezután keverjük bele az ízesítőket és a tejfelt. Az egészet habverővel kiverjük.

Sajtmártás

Hozzávalók: 1 tojás, 1 evőkanál liszt, 4 deka vaj, fél liter tej, 15 deka reszelt sajt, só, pici szerecsendió.

A tojást és a lisztet habverővel jól összekeverjük, fölengedjük a tejjel, beledobjuk a vajat, majd gőz fölött, habverővel állandóan keverve, sűrűre főzzük. Az utolsó percekben beletesszük a sajt felét, s ezzel együtt felforraljuk. A gőzről levéve beletesszük a sajt maradékát és a fűszereket.

Nagymamám tormamártása

Hozzávalók: 1 kanál liszt, 2 deka vaj, 2 deci tejfel, néhány csepp ecet, 2 nagy torma, só.

A lisztből, tejből, vajból habarást főzünk, majd a tűzről levéve beletesszük a tejfelt. Néhány csepp ecettel savanyítjuk, beletesszük az egy órával azelőtt lereszelt tormát (ha szeretjük a csípőset, akkor frissen reszeltet). Hidegen tálaljuk.

Ha egy evőkanál zselatint kevés vízben feloldunk és a mártáshoz öntjük, formába töltve fagyaszthatjuk, így tálaláskor gusztább lesz.

Uborkamártás

Hozzávalók: 5 darab csemegeuborka, néhány kanál húsleves, 1 deci tejfel, 1 kanál liszt, pici só, 3 deka vaj, ecet, 1 babérlevél, kevés kaporzöldje.

Az uborkákat apróra vágjuk és annyi húslevesben, amennyi ellepi, megfőzzük. Besűrítjük a liszttel elhabart tejfellel, felforraljuk, majd a tűzről levéve beledobjuk a vajat és öntünk bele néhány csepp ecetet. Ha a vaj elolvadt, tálalhatjuk. Finomra vágott zöldkaporral meghintve díszítjük.

(Ugyanígy készül a töklaska- és nyárikáposzta-mártás is.)

Narancsmártás

Hozzávalók: 1 narancs, 1 kávéskanál mustár, 2 kávéskanál málna- vagy ribizlilekvár, porcukor, 1 deci vörösbor.

A narancs sárga héját lehámozzuk és hajszálvékony metéltre vágva vízben megfőzzük. A mustárt elkeverjük a lekvárral, a cukorral, felengedjük a borral és a narancs kinyomott levével izesítjük. Végül beleöntjük a narancshéj leszűrt levét. Hidegen tálaljuk.

Tatármártás

(Hidegen, húshoz nagyon jó)

Hozzávalók: 4 kemény tojás, 3 deci tejfel, 1 kávéskanál porcukor, 1 kávéskanál mustár, só, néhány csepp citromlé vagy ecet, 1 evőkanál olaj.

A kemény tojások sárgáját villával szétnyomkodjuk, simára keverjük a fűszerekkel meg a tejfellel. Végül belekeverjük az olajat is.

(Salátához is adhatjuk a hideg tatármártást, de akkor tegyük bele a tojások apróra vágott fehérjét is.)

SALÁTÁK

Uborkasaláta

Hozzávalók: 1,2 kg uborka, 1 deci ecet, 1 deci olaj, só, cukor, törött bors.

A salátának való uborkát meghámozzuk, uborkagyaluval felszeleteljük, egy dekányi sóval besózzuk, majd 30 percig állni hagyjuk. Kevés vízben elkeverjük az ecetet, cukorral ízesítjük és a sós léből kiemelt, kinyomkodott uborkára öntjük. Tálalás előtt meglocsoljuk az olajjal (esetleg kevés apróra vágott fokhagymát is tehetünk hozzá). Tetejét borssal (aki úgy szereti, pirospaprikával) hintjük be.

Paprikasaláta

Hozzávalók: 1 kiló zöldpaprika, 1 deci ecet, 1 evőkanál cukor, 1 mokkáskanál bors, 1 deka só.

A kimagozott zöldpaprikát karikára vágjuk, majd leforrázzuk. Az ecetet vízzel feloldjuk, beletesszük a sót, cukrot, borsot és a kihűlt zöldpaprikát. Másfél-két óra hosszát állni hagyjuk.

Paradicsomsaláta

Hozzávalók: 1 kiló paradicsom, 1 deci ecet, kevés petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál bors, 1 deci olaj, 2 deka cukor, kevés só (ízlés szerint).

A paradicsomot meghámozzuk, felszeleteljük. Az ecetet kevés vízzel elkeverjük, megsózzuk, -cukrozzuk és ezzel megöntözzük a paradicsomot. Törött borssal és finomra vágott petrezselyemzölddel meghintjük a tetejét, végül rálocsoljuk az olajat.

Ecetes torma

Hozzávalók: 30 deka torma, 6 deka cukor, 1 deci ecet, másfél deci csontlé, só ízlés szerint.

A tormát megtisztítjuk, megmossuk és lereszeljük. Ízlés szerint, hogy erejét elvegyük, leforrázzuk (ha valaki csipősen szereti, nem kell leforráznia). A csontlével elkeverjük az ecetet, cukorral, sóval ízesítjük, majd ráöntjük a kinyomkodott tormareszelékre. (A csontlevet vízzel helyettesíthetjük.)

Fejes saláta

Hozzávalók: 6 fej saláta, 1 deci ecet, 1 deci olaj, 2 deka só, 2 deka cukor.

A salátafejeket megtisztítjuk a külső szennyezett vagy elsárgult levelektől, alaposan megmossuk, azután jól lecsurgatjuk. Ecetből, vízből, sóból és cukorból salátaecetet keverünk. A salátafejeket salátás edényekbe tesszük és leöntjük az ecetes keverékkel.

Másik variációja ennek a forrázott fejes saláta. Ebben az esetben a salátaecetet előbb felfőzzük és forrón öntjük a salátára.

Burgonyasaláta

Hozzávalók: 1,2 kiló burgonya, 6 deka hagyma, 1 deci ecet, 2—2 deka cukor és só, késhegynyi őrölt bors.

A burgonyát mosás után héjában megfőzzük. Leszűrjük, majd rövid ideig fedő alatt saját gőzében állni hagyjuk. Lehetőleg forrón hámozzuk, karikákra vágjuk. Az ecetből, kevés vízből, cukorból és sóból salátaecetet készítünk. A hagymát (ízlés szerinti mennyiséget) felkarikázzuk és a burgonya közé keverjük. Ráöntjük a salátaecetet, megborsozzuk, 1—2 órát állni hagyjuk.

Heringsaláta

(Kedvenc salátám)

Hozzávalók: két jókora sózott hering, fél kávéskanál bors, 2—2 evőkanál olaj és ecet, 2 alma nagyságú feketeteretek, 2 nagy alma, 1 cékla, petrezselyemzöld.

A heringeket jól kiáztatjuk a sótól, több léből megmossuk. Megpucoljuk, megtisztítjuk a szálkáktól, deszkán jól összevagdadjuk. A halszeleteket összekeverjük az olajjal és ecettel, majd az egészet megborsozzuk.

A retket és az almákat meghámozzuk és két késfoknyi vastagságú karikákra vágjuk. Ezeket a karikákat egyik oldalukról kenjük be a heringkeverékkel. A halas szeleteket azután helyezzük vörös céklaszemekkel felváltva a salátás tálba. Körben petrezselyemzölddel díszítsük.

Majonézes zöldborsósaláta

Hozzávalók: 40 deka fejtett zöldborsó, 1 db sárgarépa, 1 db karalábé, 30 deka majonéz, 1 csomó petrezselyemzöld, só.

A nyers zöldborsót, a megtisztított, vékonyan felkarikázott sárgarépát és az apró kockára vágott karalábét gőzön megpuhítjuk vagy sós vízben megfőzzük, majd leszűrve kihűtjük.

Majonézzel óvatosan összekeverjük, ízlés szerint megsózzuk, végül alaposan lehűtve tálaljuk. Tetejét petrezselyemzölddel díszítjük.

Majonézes zellersaláta

Hozzávalók: 40 deka zellergumó, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 citrom, 4 főtt tojás, 1 csomó zellerzöld, 30 deka majonéz, 20 deka alma, 1 fej saláta, 5 deka dióbél, só.

A zellergumót megmossuk, meghámozzuk, vékony szeletekre vágjuk és sóval, egy egészben hagyott, de bevagdosott fej vöröshagymával, fél citrom levével ízesített vízben félig puhára

főzzük (kb. 15—20 perc). A főzőlével együtt hagyjuk kihűlni, majd kiemeljük a hagymát és a levét leszűrjük. A zellerszeleteket óvatosan összekeverjük a karikára vágott kemény tojással, a majonézzel és a hámozott, szeletelt almával. A keveréket salátalevelekkel bélelt tányérokra halmozzuk, tetejét dióbéllel, keménytojásszeletekkel, citromkarikákkal és zellerzölddel díszítjük.

Majonézes gombasaláta

Hozzávalók: 40 deka gomba, 5 deci étolaj, 10 deka újhagyma, 30 deka majonéz, fél citrom, 1 csomó petrezselyemzöld, pici őrölt fehérbors, só.

A gombát megtisztítjuk, megmossuk, cikkekre vágjuk és serpenyőben hevített olajon addig pirítjuk, míg a kioldódó nedvek el nem távoznak. A tűzről levéve hagyjuk kihűlni.

A megtisztított, karikára vágott hagymát kissé megsózzuk, néhány perc múltán összekeverjük a gombával és a majonézzel. Sóval, borssal, citromlével ízesítjük.

Lehűtve, zöldsaláta alapon tálaljuk, tetejét petrezselyemzölddel és gombacikkével díszítjük.

Özvegyember salátája

Hozzávalók: 1 db fejes saláta, 20 deka uborka, 20 deka paradicsom, 2 nagy fej lila hagyma, 2 deci olaj, 1 csomó petrezselyemzöld, só, őrölt fehérbors.

A salátát megmossuk, leveleire tépkedjük, lecsurgatjuk. Az uborkát meghámozzuk, hosszában ketté vágjuk, a magvait kanállal kikapargatjuk és vékonyan felkarikázzuk. A megmosott, megtisztított paradicsomot és a hagymát úgyszintén felkarikázzuk. Tálalás előtt az egészet óvatosan összekeverjük a kevés sóból, borsból, olajból és finomra vágott petrezselyemből készült öntettel.

Előételként is kínálható.

Sajtos saláta

Hozzávalók: 1 fej cukorsaláta, 15 deka uborka, 5 szál sárgarépa, 1 csomó hónapos retek, 10 deka sajt, 4 evőkanál olaj, ecet, só, 1 cikk fokhagyma, 1 csomó petrezselyemzöld.

A salátát megmossuk, lecsurgatjuk, vékony metéltre szeleteljük. A megtisztított uborkát, sárgarépát, retket és a sajtot csíkokra vágjuk.

Elkészítjük a következő salátaöntetet: Az olajat kevés ecettel elkeverjük, megsózzuk, behintjük az apróra vágott fokhagymát és a finomra vagdalt petrezselyemzöldet.

Tálalás előtt az előkészített zöldségeket és az öntetet óvatosan összekeverjük.

„Napsugár” fejes saláta

Hozzávalók: 15 deka tépősaláta, 30 deka uborka, 1 csomó retek, 20 deka paradicsom, 2 deci joghurt, 1 csomó kapor, só, borsikafű, 1 darab fejes saláta.

A salátát megtisztítjuk, megmossuk, lecsurgatjuk, apróra vágjuk. A megtisztított uborkát, retket, paradicsomot feldaraboljuk. A joghurtot finomra vágott kaporral, sóval, borsikafűvel ízesítjük. A megmosott fejes saláta leveleivel kibéleljük a tálalót. A feldarabolt zöldségeket összekeverjük, a keveréket a saláta-levelekre borítjuk, leöntjük a joghurttal. A tetejét kaporral díszítjük és azonnal tálaljuk.

ITAL-LAP

Búzapálinka

8 kiló búzát elkeverünk 10 kiló cukorral és 40 liter vízzel. 30 napig jó meleg helyen állni hagyjuk. Igen jól betakarjuk és lezárjuk, hogy meg ne „fázzon”. Ha már kezd kicsírázni, kifőzzük.

Diópálinka

Egy 3 literes, bőszejű üvegbe tegyünk 20 szem gyenge zöld diót karikára vágva, 20 szem szegfűszeget, két darab fahéjat és fél kiló cukrot. Mindezeket előbb kevés vízzel főzzük fel, úgy töltjük az üvegbe. Öntsük fel seprő- vagy törkölypálinkával. Az üveget időnként rázzuk fel. Pár hét alatt összeérik. Gyomor-fájdalmakra is igen hatásos gyógyszer.

Szilvapálinka

Az érett hullószilvát összeszedjük, fadézsába tesszük, amit jól lekötünk, hogy ne kapjon levegőt. Állni hagyjuk mindaddig, míg a gyümölcs szét nem erjed. Minél tovább áll, annál jobb lesz a pálinka.

Amikor a kiejedt cibérét a pálinkafőzőbe tesszük, ügyeljünk, hogy ne legyen tele, mert kifuthat. Elegendő félig megtölteni.

A lefolyt pálinkát tegyük oda még egyszer, s ha így lecsurgott, akkor lesz belőle valódi kisüsti erős pálinka.

Cukorpálinka

3 liter langyos vízhez tegyünk 1 kiló cukrot és 10 deka élesztőt. Kavarjuk össze, hogy a cukor elázzon. Ezt követően meleg helyen, jól lezárva, 8—9 napig állni hagyjuk. Arra nagyon vigyázzunk, hogy a bekovászolt adag meg ne fázzon.

Nagyon kiadós, mert 1 kiló cukorból 1 liter pálinkát tudunk lefőzni.

Rizspálinka

3 liter meleg vízbe tegyünk 1 kiló rizskását, 2 deci cukrot és öntsünk hozzá egy üveg sört. Két hétig meleg helyen állni hagyjuk.

Nem kell főzni, csak leszűrni.

Barackpálinka, cseresznyepálinka

és más gyümölcspálinkák, akár keverten is: lásd a szilvápálinka leírását.

Ánizslikőr

Főzz össze 5 pohár cukrot 1 pohár vízzel, míg meg nem tisztul, s jól el nem olvad. Forrázz le 6 kanál ánizst egy liter igen forró vízzel, fedd be és hagyd egy órát állni. Azután öntsd a forró cukorba, vedd el a tűz mellől, önts hozzá 3 deci pálinkát, keverd el jól és töltsd egy tiszta korsóba. Jól dugaszold be és három hétig jó meleg helyen — nyáron a napon, télen a kályha mellett — hagyd állni. Három hét múlva tisztítsd meg csepegtetés által, töltsd palackba s dugd be jól.

Sárgabaracklikőr

Vagdaldj össze apró darabokra huszonöt érett és leves sárgabarackot. Miután kiszedted a magját, hámozd meg, törd össze és tedd nagy üvegbe. Adj hozzá két deci pálinkát és másfél pohár cukrot. Az üveget jól kösd be, hagyd három hétig állni. Naponta kétszer rázd fel. Végül itatóson csepegtesd át, töltsd palackokba, dugd be jól és hűvös helyen tárold.

Likőr vegyes gyümölcsökből

Vegy 3 kiló értett fekete cseresznyét, 3 kiló málnabogyót és három kiló földiepret (szamócát). A cseresznyét törd meg jól, a többit pedig nyomkodd össze. Tedd mindezt egy tiszta fazékba, fedd le, és hűvös helyen 5—6 órán át hagyd állni.

Ritka kendőn vagy szitán sajtold át, 1—1 deci lére 1 deci pálinkát és fél deci cukrot számíts. Töltsd nagy üvegbe, kösd le jól celofánnal. Naponta 2—3-szor rázd fel. Négy hét múlva csepegtesd át sűrű szitán vagy kendőn, töltsd palackokba, dugd be jól és hűvös helyen legalább nyolc hétig hagyd állni.

Citromlikőr

Vágd le hat citromnak a sárga héját, hámozd le róla tisztán a fehérjét. A sárga héját vagdald el hosszában, tedd olyan palackba vagy korsóba, melyben 3 liter pálinka van. Főzz fel másfél kiló cukrot egy pohár vízzel addig, míg el nem habzik, majd öntsd a pálinkára. Három hétig hagyd állni, aztán rázd fel jól és hagyd még 12 napig állni. Ekkor tisztítsd meg csepegtetés által.

Minél öregebb annál jobb! Töltsd üvegekbe.

Narancslikőr

Egy deci pálinkára két narancsot végy. Egyiknek a héját reszeld le, a másikat pedig egészben tedd bele. Töltsd a pálinkát nagy befőző üvegbe, mindegyik decire 3 kanál cukrot adj. Kötözd be az üveget és hagyd így húsz napig. Naponta kétszer rázd fel. A 21. napon csepegtesd át, töltsd palackokba, s legalább 6—7 hétig hagyd állni.

Köménylikőr

Két evőkanál köményt 1/4 liter alkoholban, lezárt üvegben, két napig állni hagyjunk. A harmadik napon 30 deka cukrot 3/4 liter vízzel felforralunk. Leszűrjük a köményes alkoholt és a cukros vízhez vegyítjük. Ha nem elég erős, tegyünk hozzá még alkoholt.

Vanílialikőr

1 liter alkoholban 6 hétig áztassunk 1 kiló cukrot, 1 liter nyers tejet, 3 rúd felhasított vaníliát, 3 darab vékony szeletekre vágott citromot. Háromliteres üvegekbe tegyük, s naponta keverjük fel egy hosszú fakanállal. 6 hét után szűrőpapíron szűrjük át. (A szűrés után megmaradt tej üledékéből pompás omlós tésztát készíthetünk.)

SÜTEMÉNYEK, TÖLTÉLEKEK, MÁZAK

Finom ízes zsúrsütemény

50 deka lisztet összegyúrunk 20 deka vajjal, 1 csomag sütőporral, 2 kávéskanál kakaóporral, 2 egész tojással, 1/2 csomag vaníliás cukorral, 1 citrom reszelt héjával és kevés tejjel, hogy könnyen nyújtható legyen. Fél centiméter vastagságúra nyújtjuk, közepes pogácsaszaggatóval felvágjuk. A tésztakorongocskák közepére barackízből csíkot rakunk, melyre a maradék tésztából kisujnyi széles darabkát teszünk. Közepes tűznél szép sárgára sütjük. Tálaláskor vaníliával kevert porcukorral szórjuk be.

Beregi táskák

Fél kilogramm lisztet összemorzsolunk 30 deka zsírral és összegyúrjuk 3 egész tojással, 1 csomag sütőporral, 1 citrom reszelt héjával, 20 deka cukorral és 1/2 csomag vaníliás cukorral. A vékonyra kinyújtott tésztából hosszú, négyszögletes darabokat vágunk, melyek közepébe kevés fahéjjal ízesített és 10 deka őrölt dióval kevert barackízből kis csomókat rakunk. A tésztadarabokat összehajtjuk, végeiket összenyomjuk és tejszínes tojással megkenve, közepes tűznél szép sárgára sütjük. Tálaláskor vaníliával kevert porcukorral bőven behintjük.

Gáti torta

35 deka lisztet elkeverünk 1 csomag sütőporral, majd 2 egész tojással, 1 evőkanál cukorral, 25 deka zsírral, 1 citrom reszelt héjával és levével jól összegyúrjuk. Tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk és közepes tűznél szép aranysárgára sütjük. Sütés közben elkészíthetjük a tölteléket.

Vajas csokoládékrém: 4 tojás sárgáját habsütőben elkeverjük 17 deka porcukorral és 1/2 csomag vaníliás cukorral. Vízgőz felett sűrűre főzzük fél pohár tej hozzáadásával. Kihűlésig keverjük, aztán 2 szelet finomra reszelt csokoládét és 10 deka habosra kikevert vajat keverünk hozzá.

A tölteléket a kihűlt és kettévágott tészta közepére kenjük. A tészta tetején késsel megjelöljük a szeleteket, de mielőtt felvágánk, nyomózsákból, a csillagos véggel csikot nyomunk a tetejére. Teljes átfagyás után szeleteljük, vaníliás porcukorral beszórujuk.

Gúti gyümölcskenyér

6 tojás sárgáját habosra keverünk 15 deka cukorral és 1/2 csomag vaníliás cukorral, majd 3 evőkanál világos zsemlemorzsát és 1 csomag sütőport is adunk hozzá, végül a 6 tojás keményre vert habját. A felét nagyobb püspökkenyér-formába tesszük és a közepére összesen 35—40 deka gyümölcskeveréket rakunk — vagdalt birsalmából, narancsból, szilvából, barackból, mazsolából (bármilyen cukrozott gyümölcsből), kevés barackízzel összekeverve. A tészta másik felét ráöntve, közepes tűznél szép sárgára sütjük. Egy-két napi állás után igen jó frissen szeletelve.

Bíróné csókja

35 deka lisztet összegyúruunk 1 deci tejfellel, 15 deka cukorral, 15 deka zsírral, 2 kanál kakaóporral, 10 deka vagdalt, cukrozott narancshéjjal, 2 tojással, 1 csomag sütőporral és fél csomag vaníliás cukorral. A tésztát kevés liszt hozzászórásával közepes keménységűvé dolgozzuk. Kis golyócskákat formázunk belőle, melyeket két oldalt az ujjainkkal kissé megnyújtunk. Vajazott vagy zsírozott tepsiben jól átsütjük, majd kihűlés után fehér lapra szorosan egymás mellé helyezve, papírtölcséren ke-

resztül, vajjal kevert főzőcsokoládét csurgatunk rájuk vékony csíkban.

Nagyon csinos és finom teasüteményt kapunk.

Csokoládés tearúd (A gyerekek kedvenc süteménye)

45 deka lisztet elkeverünk (deszkán összegyúrjuk) 1 csomag sütőporral, 20 deka zsírral, 20 deka cukorral, 1 citrom levével és reszelt héjával, 2 egész tojással és fél csomag vaniliás cukorral. A tésztából hüvelykujjnyi vastagságú rudacskákat sodrunk, melyeket tepsibe rakva szép sárgára sütünk. Kihűlés után a gőzön olvasztott főzőcsokoládéba mártogatjuk félhosszúságban. Hideg lapra helyezve hűvös helyen hagyjuk kihűlni. Nagyon szép, teához való díszsütemény.

Kis ügyességgel különféle más formákat is készíthetünk a tésztából, s a csokoládédíszítést is variálhatjuk.

Kakaós golyók

Megdarálunk 25 deka olcsó kekszet, összegyúrjuk 10 deka darált dióval, 15 deka cukorral, 3 evőkanál baracklekvárral és 3 evőkanál rummal. Apró golyókat formázunk belőle, ezeket kakaós cukorban egyenként megforgatjuk.

Csongori Ilonkánk túrós tölteléke, háziilag elkészítve a következő:

2 tojás sárgáját 7 deka vajjal, fél csomag vaniliás cukorral, 5 deka mazsolával, 2 kanál tejfellel, 50 deka lecsepegtetett tehéntúróval és 10 deka cukorral elkeverjük. Hozzáadjuk a 2 tojás fehérjének kemény habját. A süteménybe közvetlenül sütés előtt töltjük bele.

Túrós szeleteknél a tésztát előre megsüthetjük, s a töltelékét rákenve tovább sütjük. (Kevés tejfellel mindenképpen megkenjük.)

Csongori Ilonkánk máktölteléke

30 deka finomra darált mákot, 1 citrom reszelt héját 20 deka cukorral, 1 evőkanál morzsával és 2 deci vízzel sűrűre főzünk, majd 6 deka mazsolát keverünk hozzá.

Hadar nagymamám mézes máktölteléke

40 deka darált mákot 20 deka sűrű mézzel, 1 citrom reszelt héjával, 1 csomag vaníliás cukorral és 2 deci tejjel sűrűre főzünk. Hozzáadunk 5 deka mazsolát, 1 kávéskanál rumot és két tojás fehérjének keményre vert habját.

Nagyon finom!

Hadar nagymamám kitűnő diótölteléke

40 deka darált diót 3 deci tejjel, 1 csomag vaníliás cukorral, 1 citrom reszelt héjával és 20 deka cukorral sűrűre főzünk. Kihűlés közben hozzáadunk 5—8 deka mazsolát, 2—3 kanál barackizt és két tojás fehérjének keményre vert habját.

1 kávéskanál rumtól még finomabb lesz a töltelék.

Narancskrém

3 tojás sárgáját, 10 deka cukrot, 2 deka lisztet, fél csomag vaníliás cukrot, 2 édes narancs szitán áttört levével habsütőben a szokásos módon sűrűre főzünk. A két narancs héjának előzetesen lereszelt sárga részét 1 evőkanál cukorral mozsárban

péppé zúzzuk és 15 deka lágyított vajjal együtt a főtt krémhez keverjük.

Mielőtt a vajat hozzákeverjük, a főtt krémet narancssárga színű cukrászfestékkel színezhetjük.

Guti Mariskánk kávékrémje

2 tojás sárgáját 15 deka cukorral, fél csomag vaníliás cukorral, 3 deka liszttel, 2 deci tejjel és egy pohár feketekávéval sűrűre főzzük. Kihűlésig keverjük, majd 12 deka vajat teszünk hozzá. A lisztet előbb kevés tejjel keverjük simára, különben csomós lesz.

Különleges kávékrém

5 tojás sárgáját 15 deka cukorral, 1 csomag vaníliás cukorral és két borospohár erős feketekávéval habsutóban, gőz felett, állandó keveréssel sűrűre főzünk. Kihűlés után 15 deka előre lágyított vajjal simára keverjük.

Olcsó és kiadós csokoládékrém

2 tojás sárgáját 12 deka cukorral, egy csomag vaníliás cukorral, másfél deci tejjel és 3 deka sima fehér liszttel habsutóban állandó keverés mellett sűrűre főzünk. Kihűlésig keverjük, majd 3 szelet reszelt csokoládét és 10 deka vajat adunk hozzá.

Vajas csokoládémáz

12 deka cukrot 10 deka csokoládéval és egy kis pohárka vízzel sűrűre főzünk. A tűzről levéve simára keverjük. Ha kissé

kihűlt, még kis tojásnyi vaját keverünk hozzá és tortára vagy süteményre kenjük.

Fehér cukormáz

30 deka egészen finom, szitán átengedett porcukrot simára keverünk 2 tojás fehérjével és fél citrom levével. A máz azonnal felhasználható. Ha a süteményre kent mázt langyos sütőben szárítjuk, szép fényt nyer.

Gedus-csók

50 deka lisztet összegyúrunk 15 deka zsírral, 20 deka főtt, passzírozott krumplival, 22 deka cukorral, 1 csomag sütőporral és fél csomag vaniliás cukorral. A tésztából diónyi golyókat formázunk, melyekre egy-egy kis mélyedést nyomunk. A mélyedésekbe barackízből kis halmokat emelünk, ezek hegyébe tisztított diócikket rakunk. Közepes tűznél sütjük.

Igen jó teához, kiránduláshoz.

Erzsébet-szelet

Fél kiló sima lisztet deszkán elkeverünk 1 csomag sütőporral, összegyúrjuk 12 deka zsírral, 2 egész tojással, 25 deka cukorral, 1 citrom reszelt héjával és fél csomag vaniliás cukorral. A lisztől függően esetleg kevés tejet is adhatunk hozzá, hogy könnyen dolgozható legyen. A tészta nagyobbik felét egy tep-siben elegyengetjük, s megkenjük fél kiló szilvaíz és 15 deka durván reszelt dió keverékével. A tészta másik felével betakar-juk, tejszeles tojással kenjük, s villával megszurkálva, forró sü-tőben szép barnára sütjük. Tálaláskor vaniliás porcukorral hintjük és háromszög alakúra szeleteljük.

Csokoládétorta Gizimama módra **(Igen finom)**

6 tojás sárgáját 20 deka porcukorral és 1 csomag vaníliás cukorral fél óráig kevergetjük, míg habos nem lesz. Azután 3 szelet reszelt főzőcsokoládét, 2 evőkanál zsemlemorzsát, 1 csomag sütőport és legvégül a 6 tojás fehérjének kemény habját keverjük hozzá. Vajazott vagy zsírozott, lisztezett nagyobb tortaformában közepes tűznél sütjük és kihűlés után három részre vágjuk. A töltelék vajas csokoládékrém legyen. Ezzel kenjük meg a lapokat és díszítjük a tortát.

Külön díszítésül tisztított mogyoró- vagy dióbelet is használhatunk a szeleteknek megfelelően.

Mária-szelet

Fél kiló lisztet elkeverünk egy csomag sütőporral, azután elmorzsoljuk 30 deka zsírral, majd összegyúrjuk 20 deka cukorral, 7 deka kakaóval, 2 egész tojással, fél csomag vaníliás cukorral. A tészta nagyobbik felét egyenletesen elnyomkodjuk a tepsiben, barack- vagy málnaízzel vastagon megkenjük. A tészta másik feléből kisujjnyi vastag rácsot rakunk rá. Forró sütőben sütjük és sütés után vaníliás porcukorral bőven behintve szeleteljük.

Sándor omlós csókja **(Teához, kiránduláshoz)**

35 deka lisztet összegyúrunk 25 deka zsírral, egy csomag sütőporral, 18 deka cukorral, 10 deka őrölt dióval, fél csomag vaníliás cukorral és 2 egész tojással. A tésztából apró gömböcskéket formázunk, melyek közepébe kevéske lekvárral egy-egy szem diót vagy mogyorót, befőttből barackot vagy mandulát nyomunk. Közepes tűznél szép aransárgára sütjük és vaníliás porcukorral bőven meghintjük.

Papp-torta **(Nagyon finom)**

20 deka vajból fél csomag sütőporral és 27 deka liszttel 4—5-ször hajtogatott vajás tésztát készítünk, melyből három darab, kerek tortaformának megfelelő vajás-leveles lapot sütünk hirtelen tűznél. A kinyújtott nyers vajastésztát pár centiméterrel nagyobbra kell készíteni mint a forma, mert sütéskor a vékony vajastészta erősen összehúzódik. Külön készítünk 25 deka lisztből, 12 deka zsírból és 2 szelet reszelt csokoládéból, fél csomag sütőporból, 12 deka cukorból, 2 tojás sárgájából és fél csomag vaniliás cukorból gyúrható tésztát, melyből zsírozott tortaformában három egyenlő vastag lapot sütünk egymás után. A tortát különféle gyümölcsizék segítségével, váltott tésztalapokból rakjuk össze. Ezután éles késsel szépen körülvágjuk. Tetejét és oldalát csokoládés vajaskrémmel vékonyan bekenjük. Tetejére apróra morzsolt ostyatormeléket szórunk, oldalán pedig a krémet villával megfésüljük. A vajaskrém készítését már a gáti tortánál leírtam.

Sajtos rudacskák teához

25 deka reszelt sajtot 12 deka vajjal habosra keverünk. Azután egy csomag sütőporral, egy-két evőkanál tejfellel kevert 35 deka liszttel deszkán jól összegyúrjuk. A tésztához sót és paprikát teszünk, ízlés szerint. Ujjnyi hosszú rudakat formálunk a tésztából, melyeket tojással megkenünk s hosszúra reszelt sajttal és sóval meghintünk. Forró sütőben hirtelen megsütjük.

Kárpátaljai híres dióskifli

40 deka lisztet 12 deka zsírral, 5 deka cukorral, kevés sóval, egy evőkanál rummal és annyi tejjel összegyúrunk, hogy könnyen dolgozható legyen. A 2 tojás sárgáját és kevés liszttel

elkevert egy csomag sütőport legvégül gyúrjuk a tésztához. Ezután nyújtjuk, és háromszög alakú darabokra vágjuk, dió- vagy gesztenyetöltelékkel töltjük. Kifliket formálunk, melyeket cukros vízzel megkenve, tört dióval vagy mandulával szórunk be.

Tölteléknek mákot is használhatunk vagy bármilyen gyümölcslekvárt.

Sós kekszkecskák **(Sörhöz, borhoz kitűnő,** **a kárpátaljai magyarok kedvence)**

30 deka liszthez egy csomag sütőport keverünk, azután 7 deka zsírt egy egész tojással, kávéskanálnyi sóval és annyi tejjel összegyúrunk, hogy kemény, nyújtható tésztát kapjunk. Papírvékonyra nyújtjuk, meleg zsírral vékonyan kenjük, kevés sóval megszórjuk, és kis csomagra összehajtjuk. A nyújtást, zsírozást és hajtogatást ötször ismétljük, végül késhátnyi vastagra kinyújtjuk és ujjnyi széles szalagokra vágjuk, melyeket kis kockákra metélünk: minden kis kocka közepét hegyes késsel megszúrjuk, és zsírozott tepsibe téve szép sárgára sütjük. Dobozba tesszük, sóval megszórva igen sokáig eláll.

Gazdag ember batyuja

40 deka lisztet elkeverünk egy csomag sütőporral, melyhez 22 deka vaját, egy citrom levét, 12 deka porcukrot, 3 tojás sárgáját és fél csomag vaníliás cukrot gyúrunk szükség szerint kevés tejjel, hogy lágyan dolgozható tésztát nyerjünk. A tésztát többszöri hajtogatás után félujjnyi vastagra nyújtjuk. Nagyobb háromszög alakokra vágjuk, s mindegyik közepére a következő édes töltelékből jó bőven csomót rakunk.

20 deka porcukrot 3 tojás fehérjével, fél csomag vaníliás cukorral habosra keverünk, azután 10 deka örölt mandulát, 10 deka pörkölt mogorót, 5 deka mazsolát adunk hozzá. Az így megtöltött háromszög alakú tészták sarkait összehajtjuk, ujja-

inkkal összenyomjuk és tojással megkenve közepes tűznél szép sárgára sütjük. Vaníliás porcukorral hintjük.

Barkaszói diós felfújt

8 deka örölt diót, 4 tojás sárgájával, 8 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverünk, azután két csapott evőkanál lisztet és 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Kikent, megszórt formába téve két órán át gőzön főzzük. Ügyeljünk arra, hogy jól átfőjön. Tálaláskor a formából kiborítva vaníliás porcukorral hintjük és barackízzel szolgáljuk fel.

Barkaszói habos sütemény

28 deka lisztet 15 deka zsírral és egy csomag sütőporral kézzel eldolgozunk, hozzágyúrunk 3 tojás sárgáját, fél csomag vaníliás cukrot és egy evőkanál cukrot. Fél centi vastagra nyújtjuk és pogácsaszaggatóval kivágva lisztezett tepsibe tesszük. A korongocskák tetejére három tojás habjának és 20 deka porcukornak a keverékéből halmokat rakunk. A világosbarnára sütött süteménykéek alját barack- vagy gyümölcsízzel megkenjük, s kettesével összeragasztjuk őket.

Szernyi mogyorósfészek

15 deka mogyorót, 17 deka cukrot, egy szelet reszelt csokoládét, egy egész tojást, fél csomag sütőport, fél csomag vaníliás cukrot, egy citrom reszelt héját egy-két kanál tejjel segítségével összegyúrunk. Golyókat formázunk belőle, kristálycukorban meghentergetjük, közepüket ujjal benyomjuk és barack- vagy meggyízsből kis csókot teszünk rá. Langyos sütőbe téve szárítjuk.

Mágnás Miska ***(Kitűnő)***

30 deka lisztet, melyhez egy csomag sütőport keverünk, 18 deka zsírral (vagy 22 deka vajjal), 10 deka cukorral, egy egész tojással, egy citrom reszelt héjával és levével jól összegyúrunk. A tésztát egy részét félretesszük, nagyobb részét vékonyan kinyújtjuk és tepsibe téve barack- vagy málnaízzel megkenjük. 20 deka cukrot, 3 tojás sárgáját, 15 deka őrölt diót, fél csomag vaníliás cukrot és a három tojás keményre vert habját elkeverjük, s az ízzel megkent tésztára kenjük. A félretett tésztadarabból pálcikákat sodrunk, s azokból rácsozatot készítünk, melyet sütés előtt tojással megkenünk. Lehetőleg magas tepsit válasszunk a sütéshez.

Miután kihűlt a tepsiben szeleteljük.

Ilonka néni zsírban sült párnácskái

50 deka lisztet, 2 evőkanál cukrot, kevés sót, 4 deci tejjel összegyúrunk, majd kevés liszttel kevert 1 csomag vaníliás cukrot adunk hozzá. A kinyújtott tésztából derelyemetszővel négyzet alakú darabokat vágunk és forró zsírban megsütjük. Még forrón, vaníliás cukorral jól beszórkjuk.

Kárpátaljai magyarok lepénye

Negyed liter tejet kevés sóval, 6 deka porcukorral, 20 deka zsírral, 4 tojás sárgájával és annyi liszttel összedolgozunk, hogy könnyen gyúrható legyen. Zsírozott tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk, s közepes tűznél félig sütjük. Erre a félig sült tésztára barackízt kenünk, és négy tojás kemény habjának, fél csomag vaníliás cukornak és 25 deka porcukornak a keverékét ráöntjük, majd ismét behelyezzük a sütőbe. Sárgára sütjük.

Huszárcsók

15 deka vaját 2 tojás sárgájával elkeverünk, azután 9 deka cukrot, 36 deka lisztet, egy csomag sütőport és fél csomag vaníliás cukrot adunk hozzá. Zsírozott, lisztezett tepsibe apró gömböket rakunk, melyek közepére gyümölcsízt teszünk. Sütőbe téve szép sárgára sütjük.

Mogyorós habkarikák (Karácsonyfasütemény)

6 tojás fehérjéből kemény habot verünk, majd 25 deka porcukorral, fél csomag vaníliás cukorral és 10 deka őrlt, pörkölt földimogyoróval összekeverjük. A habot nyomózsákba tesszük, és a csillagosan vágott szájnnyíláson keresztül, viasszal kent sütőbádogra koszorúkat nyomunk belőle. A habkarikákat lassú, egyenletes tűznél szárítjuk.

Karácsonyi függeszték a fenyőfára

25 deka reszelt csokoládét fél csomag vaníliás cukorral, fél kiló porcukorral és három tojás fehérjével simára eldolgozunk. Ha nem áll jól össze, lehet még fehérjét hozzáadni. A csokoládétömeg inkább keményebb, mint lágy legyen. Késfok vastagra nyújtjuk és különböző formákkal kiszaggatjuk vagy ceruzavastag rudakat sodorva, különböző alakokra hajtogatjuk, s viasszal bedörzsölt vagy vajjal gyengén kikent sütőbádagon szárítjuk.

Paula remeke (Rendkívül kiadós)

15 deka zsírt 25 deka liszttel jól eldörzsölünk. Hozzáadunk még 10 deka cukrot, 2 tojás sárgáját, fél csomag sütőport és

annyi tejet, amennyit felvesz, hogy éppen jól nyújtható tészta legyen. A metélt vastagságúra kinyújtott tésztát pogácsavágóval kiszúrjuk és dió nagyságú csomókat rakunk rá 12 deka örölt, pörkölt mogyoróból, 12 deka cukorból, fél citrom reszelt héjából, 2 egész tojásból és két kanál morzsából készített keverékből.

Rendes tűznél sütjük, s tálaláskor vaníliás porcukorral hintjük.

Diós linzi tortácskák

25 deka lisztet fél csomag sütőporral és 15 deka cukorral összekeverünk. Azután két evőkanál olvasztott zsírral, egy egész tojással, kis pohárka rummal és annyi tejfellel gyúrjuk össze, hogy könnyen eldolgozható legyen. A tésztához még egy késhegynyi fahéjat és ugyanannyi tört szegfűszeget téve, két részre osztjuk. A nagyobbik feléből tojás nagyságú gömböket szakítunk ki, melyeket kosárka alakra formázzuk. E kosárkákat főtt diótöltelékkel töltjük meg. Tetejükre a félretett tésztából rácsozatot készítünk. A tojással megkent tortácskákat forró sütőben sütjük.

Szalontai Margitka kiflije ***(Igen kitűnő vendégváró sütemény)***

50 deka lisztből, egy egész tojásból, 5 deka vajból, egy csomag sütőporból langyos tejjel lágy rétestésztát készítünk. Tányér nagyságúra nyújtjuk. Belecsomagolunk 10 deka liszttel eldolgozott 25 deka vajat, azután vékonyra nyújtjuk, és mint a rendes vajas tésztát, ismételten 5—6-szor nyújtjuk és hajtjuk. Utoljára félujjnyi vastagra nyújtjuk. Négyyszög alakú darabokra vágva a következő töltelékből diónyi halmokat rakunk rá:

12 deka örölt, pörkölt mogyorót elkeverünk 12 deka cukorral, egy citrom reszelt héjával, fél csomag vaníliás cukorral, 2

egész tojással és 2 kanál morzsával. Kövér kifli alakúra sodorjuk és zsírozott tepsibe téve, szép sárgára sütjük. Tálalás előtt porcukorral hintjük.

Cukros csokoládémáz

20 deka finom, átszitált porcukrot 2 tojás fehérjével elkeverünk. Utána 12 deka olvasztott csokoládét hozzáöntve, gőz felett simára keverjük. Szükség szerint a bevonás előtt pár csepp sűrű szirupot is tehetünk a mázhoz. Langyos-melegen öntjük a süteményre és gyengén fűtött sütőben szárítjuk meg.

Tejszínes habtölcsér

4 tojás sárgáját 15 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral jól kikeverünk. Azután 10 deka liszttel elkevert fél csomag sütőport, majd legvégül a négy tojás fehérjének keményre vert habját adjuk hozzá. Sütőbadogon vékony lapot sütünk belőle. Sütés után a tésztát még melegen kockákra vágjuk. Tölcséreket formálunk belőle, melyeket kihűlés után cukorral és vaníliás cukorral ízlés szerint édesített, simára felvert tejszínnel töltünk meg. A tölcséreket tejszínhab helyett bármilyen krémmel is tölthetjük.

A hab- vagy krémtöltést közvetlenül a feltálalás előtt végezzük.

Gizimama remeke

40 deka liszttel elkeverünk egy egész csomag sütőport, majd gyűrődesházán összedolgozzuk 1 egész tojással, 15 deka zsírral, 1 citrom reszelt héjával és levével, fél csomag vaníliás cukorral és 15 deka porcukorral. Kanálka tejfellel vagy tejjel segíthetünk a gyúrásnál. Félujjnyi vastagra nyújtjuk és másfél ujjnyi széles, 10 cm hosszú darabkákra vágjuk, melyeket málna- vagy

meggyízzel vastagon megkenünk. A lekváros csíkokra egy-egy darabka mandula- vagy birsalmaszületet teszünk, majd zsírozott tepsiben jól átsütjük.

Igen alkalmas kirándulási sütemény.

Beregszászi csokoládés hajócskák

10 deka vajat 5 deka cukorral és 2 egész tojással jól kikeverünk, azután 6 deka őrölt mandulát, fél csomag vaníliás cukrot, fél citrom reszelt héját és 25 deka liszttel kevert fél csomag sütőport gyúrunk hozzá. Ujjnyi vastagra nyújtjuk s téglalakú szeletekre vágjuk.

A tészta darabkákat kézzel kis hajócskákká formázzuk és tepsibe téve szép pirosra sütjük. A kihűlt hajócskákat vaníliás cukorral hintjük meg s belsejükbe megolvasztott csokoládét öntve védett helyen hűlni hagyjuk, hogy a csokoládé megdermedjen.

Igen csinos zsúrsütemény.

Beregszászi szeletek

20 deka vajat 4 szelet olvasztott csokoládéval, 25 deka cukorral és 4 tojás sárgájával habosra keverünk. Hozzáadunk 5 deka tört mandulát (vagy szárított barackmagot), 5 kanál liszttel kevert fél csomag sütőport és a 4 tojás habját.

Zsírozott tepsibe kétujjnyi vastagon terítjük és közepes tűznél lassan kisütjük. Sütés után két darabra vágjuk. Barackízzel kevert 5 deka tört dióval megkenjük és egymásra borítva, két hosszú tortára vágjuk fel. Mindegyiket vajás csokoládéval szórjuk be.

Nagydobronyi citromos koszorú

30 deka lisztet 1 kanál tejjel, 8 deka vajjal, 1 tojás sárgájával, 1 csomag sütőporral és 7 deka cukorral jól összegyúrunk, ezután egy citrom reszelt héját adjuk hozzá.

A tésztát vékonyra nyújtjuk és nagy pogácsaszaggatóval szaggatjuk. A kivágott darabok felét középen még gyűszűvel is kiszúrjuk. Az egészet világosra sütjük.

A korongokat barackízzel kenjük és mindegyiket egy-egy karikával fedjük. Citromos porcukorral hintve szolgáljuk fel.

Igen kiadós sütemény teához.

Nagydobronyi csokoládés fészek

25 deka porcukrot 3 tojás sárgájával habosra keverünk, azután fél csomag vaníliás cukrot, 2 evőkanál liszttel kevert fél csomag sütőport, 20 deka őrölt diót és négy szelet reszelt csokoládét adunk hozzá, majd legvégül a 3 tojás keményre vert habját.

Lisztezett, zsírozott tepsibe apró golyócskákat teszünk, melyek tetejét ujjunkkal kissé benyomjuk. Az így kialakított fészekbe 1 tojás keményre vert habjának és 15 deka porcukornak keverékéből kis csomókat rakunk.

Barkaszói csiga-biga

25 deka lisztet 1 csomag sütőporral, 1 evőkanál porcukorral, kevés sóval, 1 egész tojással és 1 deci tejjel először késsel, azután nyújtófával jól eldolgozunk, nyújtjuk, vágjuk, rudacskákat sodrunk belőle. Magas csigaformákká csavarjuk. Tojással megkenjük és kristálycukorral beszőrva sütjük.

Barkaszói zsúrpogácsa

48 deka lisztet 21 deka fagyos zsírral, fél evőkanál sóval, 1 csomag sütőporral és 2 deci tejfellel összegyúrunk. A tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval felvágjuk. A pogácsák tetejét késsel recésre vágjuk, tojás sárgájával beecseteljük. Közepes tűznél egyenletesen megsütjük.

Hívhatjuk hamis tepertős pogácsának is.

Rákosi szarvacskák

40 deka liszttel elkeverünk 1 csomag sütőport, deszkán ösz-szegyúrjuk 20 deka zsírral, 2 egész tojással, fél csomag vaníliás cukorral, egy citrom levével és 12 deka porcukorral.

Ujjnyi vastagra nyújtjuk. Többszörös hajtogatás után három-szög alakú darabokra vágjuk. A darabok közepére túróstölte-lékből halmokat rakunk.

A töltelék: 2 tojás sárgáját habosra keverünk 8 deka por-cukorral és fél csomag vaníliás cukorral. Ezután 25 deka sa-vótól kinyomott, átpasszírozott tehéntúrót, 1 citrom reszelt hé-ját, 7 deka mazsolát és 2 tojás kemény habját adjuk könnyedén hozzá.

A töltött darabkákat kiflivé sodorjuk, vajjal megkenjük és vajazott tepsiben szép sárgára sütjük. Tálalás előtt vaníliás por-cukorral meghintjük.

Gizimama tepertős rudacskái

50 deka lisztet elkeverünk 1 csomag sütőporral, hozzágyú-runk 25 deka zsírszalonna- vagy hájtepertőt, 1 egész tojást, ízlés szerinti mennyiségű sót, annyi tejfelt, hogy könnyen gyúr-ható legyen. Lehetőleg vékonyra nyújtjuk és kiolvasztott 10 de-ka füstölt szalonna meleg zsírjával megkenjük, hajtjuk. Ezt négyszer-ötször ismételjük. Kisujjnyi széles darabokra vágva, zsírozott tepsiben szép pirosra sütjük. Sütés előtt tojással bő-ven megkenjük és hosszában egy-két vágást húzunk rá!

Bíróné receptje

15 deka zsírt, 20 deka lisztet, 1 csomag sütőport, 20 deka túrót és fél csomag vaníliás cukrot jól összedolgozunk. Fél cen-tis darabokra vágjuk. Közepükre az alábbi mákos töltelékből kis halmocskákat rakunk, felébe hajtjuk és tojással megkenve, zsírozott, lisztezett tepsiben szép sárgára sütjük.

A töltelék: 15 deka cukrot kevés vízzel sziruppá főzünk, azután 12 deka főtt, áttört krumplit, 15 deka őrölt mákot és 5 deka puha mazsolát hozzáadva rövid ideig főzzük.

Diós pogácsa

30 deka lisztet, 15 deka vaját, 15 deka darált diót, 15 deka porcukrot, fél csomag sütőport, 1 tojás sárgáját és egy citrom reszelt héját tejjel kemény tésztává gyúrunk. Ujjnyi vékonyra nyújtjuk és pogácsaszaggatóval felvágjuk.

A pogácsák tetejére egy-egy fél dióbelet teszünk díszítésül és erős sziruppal kenjük be.

Narancsos kifli

25 deka lisztet 15 deka zsírral, 10 deka cukorral, 1 csomag sütőporral, 1 egész tojással összegyúrunk. Fél centis darabokra vágjuk. Ezeket barackízzel kenjük meg, közepükre még 15 deka apróra vágott, cukrozott narancshéjnak és 2 kanál szirupnak felfőzött keverékét tesszük. Összesodorjuk, tojással kenjük és vajazott tepsibe téve forró sütőben megsütjük. Cukrozott narancshéj helyett narancsdzsemet is, vagy két szép narancs lekapart sárga héját is keverhetjük, melyet kevés sűrű szirupban puhára főzünk.

Finom mogyorótöltelék

12 deka őrölt, pörkölt mogyorót összekeverünk 12 deka cukorral, 1 citrom reszelt héjával, fél csomag vaniliás cukorral, 2 egész tojással és 2 kanál mazsolával.

Igen kitűnő sütemények töltésére és teasütemények tetejére díszítésnek.

A süteménnyel együtt sütjük.

Ördög pirulái

14 deka cukrot, 14 deka héjazott mandulát (diót vagy mogyorót), 7 deka apróra vágott, cukrozott narancshéjat, 1 szelet reszelt csokoládét, fél csomag vaníliás cukrot, fél citrom reszelt héját és egy tojás fehérjének kemény habját összekeverjük és tűzön kicsit összeolvasztjuk.

Apró golyókat formálunk, melyeket reszelt csokoládében vagy kakaóban megforgatunk.

Igen finom zsúrsütemény.

Gáti tejfeles lepény Gizimama módra

Fél kiló lisztet 1 csomag sütőporral, 3 egész tojással, 25 deka zsírral és 10 deka cukorral egyenletesen összegyúrunk. A tésztát ujjnyi vastag lepénnyé nyújtjuk s vajazott tepsibe téve a következő keverékkel bekenjük:

Fél liter tejfelt 3 egész tojással, 20 deka liszttel, 5 deka cukorral, 1 citrom reszelt héjával és kevés sóval jól elhabarunk.

A tejfeles rétegre tisztított mazsolát szórva, forró sütőben sütjük.

Bégányi mákostasak

30 deka tiszta, húsmentes hajat kis darabokra vágunk, bő vízben jól átmoszuk és átpasszírozás után 15 deka liszttel összegyúrjuk. Egy órára kendőbe téve hideg helyen pihenni hagyjuk.

Időközben 25 deka lisztet 1 csomag sütőporral, 1 tojással és kevés sóval, egy-két kanál tej hozzáadásával nyújtható tésztává gyúrunk. A tésztát deszkán tésztástál nagyságúra nyújtjuk és a hájas hideg tésztát belecsomagoljuk. Utána metéltvékonyra, majd ismét vékonyra nyújtjuk. Ezt még ötször ismételjük, majd végül félujjnyi vastagra nyújtjuk és négyszögletes darabokra vágjuk. A darabok közepébe főtt mazsolás máktöltelékből —

melyhez a jó íz érdekében még fél csomag vaníliás cukrot is adunk — kiskanállal halmocskákat rakunk. A tésztát összehajtjuk és ujjainkkal a szélén megnyomkodjuk.

Zsírozott lapon, forró sütőben sütjük. Vaníliás cukorral vagy porcukorral bőven hintjük.

Csongori dióskürtös (Igen olcsó)

45 deka lisztet 1 csomag sütőporral, 15 deka zsírral, 2 egész tojással, 5 deka cukorral és kevés tejjel összekeverünk. Barack nagyságú golyókat formálunk belőle, melyeket egyenként nyújtunk, hogy kürtöket hajtogassunk.

Töltelék: 15 deka cukrot, fél csomag vaníliás cukrot 1 deci tejben elkeverünk és 18 deka őrölt dióval, 5 deka mazsolával tölteléksűrűségűre főzzük.

A töltelék a tésztákra rakjuk, melyeket összesodrunk (mint a kiflit, csak nem hajlítjuk meg), majd tepsiben tojás sárgájával kétszer jól megkenjük és forró sütőben barnára sütjük.

Dániel-csók

30 deka lisztet egy csomag sütőporral elkeverünk, majd 2 tojás sárgájával, 10 deka zsírral, 12 deka cukorral összekeverünk. A tésztából diónagyságú golyókat formálunk, melyek közepét benyomjuk. Kevés lekvárral fél szem kimagozott aszalt szilvát ragasztunk a mélyedésbe. A szilvákba, szintén kevés lekvárral, egy-egy fél dióbelet nyomunk. Az egészet sűrű cukorsziruppal megkenjük és közepes tűznél jól átsütjük.

Kaszonyi kokárda

19 deka friss vajat 36 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőporral és 25 deka cukorral eldolgozva szétmorzsolunk és hoz-

zágyúrunk még 1 tetézett kávéskanál őrölt fahéjat, 10 szem tört szegfűszeget, 1 citrom reszelt héját és 2 egész tojást. Méltétszta vastagságúra nyújtjuk és rózsa alakú vágóval szagatjuk.

A tésztadarabokra barack- vagy málnaizból kerek halmokat rakunk, melyek hegyébe 1—1 szem pörkölt mogyorót nyomunk.

Közepes tűznél sütjük, s sütés után, még melegen, vaníliás porcukorral beszórkjuk.

Kaszonyi habcsigák

8 tojás fehérjét kemény habbá verünk, majd 30 deka porcukor és fél csomag vaníliás cukor keverékét elegyítjük hozzá. A cukrozott habot nyomósákba helyezzük és csillagosan vágott formán keresztül viasszal kent sütóbádogra nyomjuk ki, csiga alakúra. A csigákat egy kis gyakorlattal szép egyformára készíthetjük. A rosszul sikerült csigákat kártyával szedhetjük fel és visszatehetjük a nyomósákba.

A tepsit tartalmát gyenge tűznél lassan szárítjuk.

Koronás gyűrűcskék

50 deka lisztet elkeverünk 1 csomag sütóporral, majd hozzágyúrunk 21 deka zsírt, 18 deka cukrot, 3 tojás sárgáját és fél csomag vaníliás cukrot. A tésztát fél centi vastagra nyújtjuk és közepes pogácsaszaggatóval vágjuk fel. A pogácsák felét egy gyűszűvel kiszűrkjuk. Az egész korongokat vajazott tepsibe helyezzük és barackízzel gyengén megkenjük. A barackra az alábbi habos édességből egy réteget húzunk: 4 tojás keményre vert habjához 8 deka porcukrot keverünk.

A töltelékkel bevont korongokra felhelyezzük a karikákat és közepes tűznél jól átsütjük.

Teapajtas sütemény

2 egész tojást 15 deka vajjal, fél csomag vaníliás cukorral és 10 deka porcukorral habosra keverünk, majd összegyúrjuk 25 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőporral. A tésztát fél centi vastagra nyújtjuk, gyufásdoboz nagyságúra vágjuk. A tészta-szeletek egyharmadát hosszában kettévágjuk. A többire málna-vagy meggyízából csíkot rakunk, melyre egy-egy keskenyre vágott szeletet nyomunk. Zsírozott tepsibe téve szép aranysárgára sütjük. Vaníliás porcukorral hintjük.

Szalontai Zolink szalonnás pogácsája

40 deka lisztet elkeverünk 1 csomag sütőporral és 20 deka zsírral deszkán elmorzsoljuk. Hozzágyúrunk ízlés szerinti mennyiségű sót, 1 egész tojást és 10 deka vékony, keskeny csíkokra vágott füstölt szalonnát, hozzáadva annyi tejfelt, hogy könnyen nyújtható legyen.

Jó ujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval vágjuk és tojással megkenve forró sütőben barnára sütjük.

Igen alkalmas kirándulásokhoz.

Derceni omlós lapocskák

15 deka vajat 2 egész tojással, fél csomag vaníliás cukorral és 18 deka cukorral negyedóraig keverünk, azután lassanként 45 deka liszttel előre elkevert 1 csomag sütőport adunk hozzá, s egy kanálka rummal deszkán jól összedolgozzuk. A tésztát fél óráig hideg helyen pihenni hagyjuk. Később fél centiméternyi vastagságúra nyújtjuk, s négyzetes darabokra vágva, zsírozott, lisztezett tepsiben szép sárgára sütjük. Még melegen vaníliás cukorral hintjük be és díszítésül egy szelet olvasztott csokoládéból tölcserrel csíkot rakunk rá.

Vári kiflik

25 deka lisztet 30 deka friss tehéntúróval, 25 deka vajjal, 1 csomag sütőporral, kis késhegynyi őrölt fahéjjal és 5 deka cukorral jól összegyúrunk. Vékonyra nyújtjuk, vastagra összehajtogatjuk, majd megint nyújtjuk. Ezt 4—5-ször ismétljük, végül fél centi vastagra nyújtjuk, deszkán háromszög alakú darabkákra vágjuk és barackízrel megkenve kiflikké sodorjuk. Az erősen hajlított, patkó alakú kifliket zsírozott tepsiben, forró sütőben sárgára sütjük.

Még melegen vaníliás porcukorral beszórkjuk. (Igen tartós uzsonnasütemény.)

Gáti sasfészek

20 deka lisztet elkeverünk fél csomag sütőporral, majd hozzágyúrunk 20 deka áttört túrot, 15 deka zsírt és 6 deka cukrot. Jól eldolgozzuk, majd dió nagyságú golyókat formálunk belőle. Ezeket ujjunkkal fészek alakúra benyomkodjuk. A fészekbe a következő töltelékből rakunk csomókat:

8 deka cukrot, 8 deka őrölt, pörkölt földimogyorót fél csomag vaníliás cukorral, 2 egész tojással, fél citrom reszelt héjával és 2 csapott evőkanál morzsával elkeverünk.

Az így megrakott fészkeket közepes tűznél sütjük. Ha elkészült, vaníliás cukorral behintjük.

Csongori Hadar nagymamám Kossuth-kiflije

35 deka lisztet 20 deka vajjal vagy zsírral, 1 csomag sütőporral, 1 citrom levével, 3 evőkanál porcukorral és 3 tojás sárgájával jól összegyúrunk. A tésztát háromszög alakú darabokra vágjuk, s az alábbi töltelékkel megkenve kiflikké sodorjuk:

3 tojás fehérjét 25 deka porcukorral habosra keverünk, s 20 deka darált diót teszünk hozzá.

Sütés előtt tojással megkenjük és tört dióval szórjuk be.

Mézeskalács (Borhoz igen jó)

10 deka cukrot, 2 evőkanál mézet 2 egész tojással habosra keverünk, majd hozzágyúrunk 10 deka őrölt mogyorót, 2 késhegynyi fahéjport és 25 deka lisztrel kevert 1 csomag sütőport. Félujjnyi vastagra nyújtjuk és ujjnyi széles darabokra vágjuk. Zsírozott tepsiben közepes tűznél sütjük. Sokáig eláll.

Gizimama hájaskiflije

Negyed kiló, bőrétől gondosan megtisztított disznóháját átmosunk és szitán átpasszírozzuk, majd hűvös helyre pihenni tesszük. Ezalatt 22 deka lisztet 1 csomag sütőporral, ízlés szerinti sóval, 1 egész tojással és annyi tejjel összegyúrunk, hogy lágy rétestésztát kapjunk. E tésztát tányér nagyságúra nyújtjuk, beletesszük a hideg hájastésztát és becsomagoljuk. Csomagolás után vékonyra nyújtjuk. Ezt 4-szer ismételjük, majd legvégül félujjnyi vastagra nyújtjuk. Négyszögletes darabokra vágjuk, közepükre kis halmocska barackízt rakunk és kiflikké sodorjuk. Vajazott tepsiben szép, patkó alakú kifliket sütünk forró sütőben. Vaniliás cukorral bőven meghintjük.

Csongori koszorúk

15 deka vajat, 25 deka durván reszelt, kemény sajttal jól összekeverünk, majd 1 evőkanál zsírt és ízlés szerinti sót, 35 deka lisztrel elkevert 1 csomag sütőport adva hozzá, annyi tejjel gyúrjuk össze, hogy könnyen formálható legyen. Kisujjnyi vastag rudakat sodrunk, melyekből kis koszorúkat formálunk. A koszorúkat zsírozott tepsibe rakjuk és tojás sárgájával kétszer megkenjük. Forró sütőben szép pirosra sütjük.

Sütés előtt reszelt sajttal és sóval meghintve a sütemény sokkal tetszetősebb.

Cigánykifli

15 deka vaját 4 tojás sárgájával, kevés sóval, 15 deka liszttel elkevert fél csomag sütőporral és 2 szelet reszelt csokoládéval kézzel deszkán jól összedolgozunk. A vékonyra nyújtott tésztából négyzetes darabokat vágunk, melyeket félig megkenünk az alábbi töltelékkel, majd összesodorva kifliformákká hajtjuk.

Töltelék: 20 deka darált mandulához vagy mogyoróhoz 20 deka porcukrot, fél csomag vaníliás cukrot, 1 szelet reszelt csokoládét és négy tojás keményre vert habját keverjük.

A kifliket sütés előtt fehérjével beecseteljük, majd kakaó és cukor egyenlő keverékével beszórjuk.

Derceni sonkás pogácsa

26 deka lisztet 15 deka zsírral, 12 deka főtt, áttört krumplival, 1 egész tojással, 1 csomag sütőporral, késhegynyi sóval és borssal deszkán összegyúrunk. Vékonyra sodorjuk és füstölt szalonna meleg zsírjával megfröcsköljük, majd 12 deka durván vagdalt, puhára főtt, erősen füstölt sonka vagy tarja negyedrészes mennyiségével megszórjuk. Hajtogatjuk, nyújtjuk. Ezt 4–5-ször ismételjük. Legvégül ujjnyi vastagra nyújtjuk és pohárral szaggatva, zsírozott, lisztezett tepsiben, tojással megkenve szép pirosra sütjük.

Sándor—József pogácsa

25 deka durván darabolt szalonnatepertőt 10 deka zsírral, 35 deka liszttel, 1 egész tojással, negyed kiló lágy, passzírozott, főtt krumplival, 1 csomag sütőporral, késhegynyi sóval, borssal és szükség szerinti mennyiségű kevés tejfellel összegyúrunk. 6-szor nyújtjuk és hajtogatjuk. Legvégül jó ujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval vágjuk és a tetejét tojással megkenve, gyengén borssal megszórva, szép barnára sütjük.

Benedek sonkástekercs (Kiránduláshoz nagyon ajánlom!)

14 deka zsírt, 22 deka lisztet, 1 tojást, fél csomag sütőport, kevés sót és egy evőkanál tejfelt deszkán jól összegyúrunk. A tésztát vékonyra nyújtjuk, tetejét zsírral vékonyan megkenjük, összehajtjuk, nyújtjuk, ezt 3-szor ismételjük. Vagdalt sonkával töltjük, összesodorjuk, tojással kenjük. Jó forró sütőben szép pirosra sütjük.

Zsírban sült fánk

40 deka lisztet összekeverünk 20 deka zsírral, másfél deci tejjel, 1 csomag sütőporral és kevés sóval. Egy órai pihentetés után félujjnyi vastagra nyújtjuk és csipkés, kör alakú vágóval szaggatjuk. Forró zsírban sütjük.

Sütés után a közepükön félig bevágjuk és barackízzel töltjük. Vaníliás porcukorral beszórkjuk.

Almás kalács

Fél kiló lisztet, 1 csomag sütőport, kevés sót és 20 deka cukrot 1 egész tojással, 15 deka zsírral és 2 deci tejjel összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsiben elnyomkodjuk. Az almatöltekekhez fél csomag vaníliás cukrot, mazsolát és törött fahéjat is tegyünk. A tészta másik felével betakarjuk, s tojás sárgájával megkenve, villával megszurkálva, forró sütőben világosbarnára sütjük. A kész tésztát vaníliás porcukorral bőven behintjük.

Baracklepény

20 deka porcukrot 15 deka vajjal és három tojás sárgájával habosra keverünk, hozzáadunk 18 deka liszttel elkevert 1 cso-

mag sütőport és a 3 tojás fehérjének a habját. Zsírozott tepsibe tesszük és egy kiló meghámozott, félbevágott, nem túlérrett kajszibarackot rakunk rá. A tetejét 12 deka cukornak és fél csomag vaníliás cukornak a keverékével megszórjuk. Közepes tűznél átsütjük, kihűlés után négyzet alakú darabokra vágjuk.

Túrós torta

10 deka vajat, 14 deka lisztet, 3 deka cukrot, kevés sót, 1 tojás sárgáját és fél csomag sütőport 1 kanál tejjel összefőrunk, nyújtunk.

Töltelék: 40 deka áttört túrót, 17 deka cukrot, 3 tojás sárgáját, 5 deka vajat, 3 főtt, áttört krumplit, 3 deka lisztet, fél citrom reszelt héját és fél csomag vaníliás cukrot tálban összekeverünk.

A töltelékét két tésztaréteg közé tesszük. Lassú tűznél sütjük. Sütés után vaníliás porcukorral szórjuk.

Csongori torta

5 tojás sárgáját fél óráig keverünk 14 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral, utána 15 deka őrölt, pörkölt mogorót és 2 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Tortasütőben három részben sütjük. A lapokat a következő töltelékkel kenjük meg:

1 csomag mogorókrémport, 3 deka lisztet és 15 deka cukrot fél liter hideg tejjel elkeverünk, majd nyílt lángon, állandó keverés mellett egészen sűrűre főzzük. A tűzről levett krémet a megmaradt 2 tojás fehérjéből vert habbal könnyen összekeverjük.

A megtöltött tortát csokoládémázzal vonjuk be és a tetejére pörkölt mogoróból díszítünk.

Gáti torta Gizimama módra

60 darab dió belét óvatosan, cikkeken kisedjük. Mindegyik cikket éles késsel 2—3 felé hasogatjuk. Habsütőben 3 tojás fehérjét kemény habbá verjük, s folytonos keverés mellett hozzáadunk 2 nagy evőkanál langyosra melegített mézet és egy csomag vaníliás cukrot. A habsütőt forró vízzel telt fazékba állítjuk és így tesszük a tűzhelyre. Állandó kevergetés közben addig főzzük, míg a kanál megáll benne. Ekkor a tűzről levéve, hirtelen belekeverjük a felaprított diót és a kiszórt vagy zsírpapírral körülbélelt tortaformába, 2 vastagabb tortalap közé töltjük. Az így elkészített édességet pár napra száraz helyre félretesszük, s csak azután szeleteljük.

Meggyes piskóta

15 deka vaját 15 deka porcukorral habosra keverünk, hozzáadjuk egyenként 4 tojás sárgáját, majd 1 csomag sütőporral kevert 20 deka lisztet teszünk hozzá, legvégül pedig 4 tojás habját elegyítjük a tésztához. Zsírozott, jól kikent tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk, s tetejére kimagozott meggyet rakunk, melyet porcukorral szórunk meg. Közepes tűznél sütjük. Tálaláskor vaníliás porcukorral bőven hintjük.

Madártej

5 tojás fehérjének kemény habját evőkanállal kiszaggatva, 1 liter forró tejben kifőzzük. A tejbe, forralás előtt, 1 csomag vaníliás cukrot keverünk. A habgaluskákat szítán leszűrjük a forró tejről. Az 5 tojás sárgáját egy evőkanál cukorral elkeverjük, és a vaníliás tejjel, melyhez még 2 deci vizet adhatunk, felfőzzük. Üvegtálakba töltjük és a tetejükbe adagoljuk a habgaluskákat. Hideg helyen hűlni hagyjuk és hidegen szolgáljuk fel.

Éva-szelet

2 egész tojást fél kiló liszttel, 10 deka cukorral, 1 csomag sütőporral, 1 deci tejjel, 12 deka vajjal jól összegyúrunk és hideg helyen pihentetjük. Nagyobb tepsibe három réteg tésztát rakunk. Az egyik rétegre szeletelt és fahéjjal megszórt almát, a másodikra pedig valamilyen gyümölcsíz kenünk. Sütés és kihülés után szeleteljük, végül vaníliás porcukorral szórjuk be.

Túrós pogácsák

Negyed kiló lisztet 25 deka zsírral, fél kiló, kendőben kinyomott túróval, 1 csomag sütőporral, kevés sóval, 1 egész tojással és 2—3 kanál tejjel jól összegyúrunk. Pogácsákat vágunk ki belőle, melyeket tojással megkenve, reszelt sajttal megszórunk és közepes tűznél világos barnára sütjük.

Esztiike-pogácsa

28 deka porcukrot elkeverünk 4 egész tojással és 25 deka liszttel. A tojásokat a cukorral fakanállal 40, géppel 5 percig keverjük. Beleszítáljuk a lisztet és azzal is keverjük 20, illetve 2—3 percig. Lisztezett, zsírozott sütőlemezre kávéskanállal egyforma, fél diónyi halmokat rakunk belőle és egy éjszakán át langyos helyen szárítjuk. A formálás után tehetünk 1—1 szem mazsolát vagy ánizst a közepébe. A hosszas pihenés alatt a teteje megszárad. Jól előmelegített sütőben, egyenletes tűznél, 8—10 percig sütjük. Ha jól sül, a tészta felemelkedik és a tején, bevonatként cukorráma keletkezik.

Pilótacsók

5 egész tojást 25 deka porcukorral gőz fölött krémsűrűségűvé keverünk. A tűzről levéve tovább verjük, míg langyosra nem

hűlt. Belevegýtünk 1 csomag vaníliás cukrot, majd beleszítálunk 20 deka lisztet. Papírral kibélelt sütőlapra kiskanállal diónyi halmokat rakunk belőle. A halmok tetejére vaníliás porcukrot szítálunk. Mérsékelt meleg sütőben sütjük. Még melegen leszedjük a papírról, s mindegyik alját megkenjük csokoládémázzal. Ha laposra sikerültek, kettőt-kettőt lekvárral összeragasztunk.

Sajtos rúd

14 deka kihűlt törtkrumplit összegyúrunk 14 deka margarral és 14 deka liszttel. Megsózzuk és kétszer egymás után vékonyra nyújtjuk, háromszorosan összehajtva. A tésztát hideg helyen egy órán át pihentetjük. Lisztezett deszkán a lehető legvékonyabbra nyújtsuk ki. Ferde négyszögeket vagy derelyemet-szővel ujjnyi széles csíkokat vágunk ki belőle. Tepsibe téve tojással megkenjük és reszelt sajttal meghintjük. Forró sütőben pirosra sütjük.

Káposztás rétes

Vagdaldj egy nagy fej káposztát apróra, miután a torzsát kivetted. Sózd meg, s egy ideig hagyd állni. Facsard ki, utána zsírban párold pirosra. Adj hozzá kevés cukrot, egy késhegynyi feketeborsot, 4 kanál tejfelt, kevés szegfűszeget, s tedd félre hűlni. Mikor kihűlt, kend a kinyújtott rétestésztára, melyet előbb olvasztott vajjal és tejjel kissé megöntöztél. Hajtsd össze rétesnek és süsd meg. Mikor az asztalra adod, porrá zúzott fahéjjal vegyített cukrot is hints rá.

Túrós rétes

Reszelj vagy morzsolj szét másfél kiló túrót, adj hozzá 8 tojásszike, 20 deka vajat, 8 kanál apró szőlőt és két kanál cuk-

rot, egy deci tejjellegel vegyítsd össze jól, s mázold a szépen kinyújtott rétestésztára. Felmelegített abrosszal göngyöld össze gyöngéden. Hajtsd össze vagy egész karikának vagy csigaformának. Tedd zsírral megkent lábasba vagy tepsibe és süsd meg szép pirosra. Nem árt, ha a túró közé kevés kaprot is vegyítesz, mert az igen jó ízt szokott neki adni.

Csontvelős rétes

6 kanál porcukrot 6 tojás sárgájával keverj fel habzásig, keverj hozzá kockára vágott, fél kiló csontvelőt, 1 citrom reszelt héját, 3 tojás keményre vert habját, kevés só és szerecsendióvirágot. E keveréket kend a szépen kinyújtott rétestésztára, melyet előbb vajjal és tejjellegel megöntöztél. Göngyölgesd össze, hajtsd rétesnek és zsírral bekent tepsibe tevén süsd meg, s porcukorral hintve add fel az asztalra.

Rücskös tészta

Hozzávalók: a tésztához: 30 deka liszt, 12 deka margarin, 10 deka porcukor, 3 tojás sárgája, egy fél sütőpor, fél deka élesztő, egy kávéskanál tejjel. A töltelékhez: 3 tojás fehérje, 15 deka barackíz, a lekvár édességétől függően 5—10 deka kristálycukor.

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, a tejjellegel, végül az élesztővel. Alaposan összegyúrjuk és egyharmad részét hűtőszekrénybe tesszük. A maradék kétharmad részét egy kisebb tepsibe terítjük. A tojások habbá vert fehérjébe belekeverjük a barackízt meg a cukrot, és a tésztára simítjuk. Kivesszük a hűtőszekrényből a kemény tésztamaradékot és a reszelő közepő fokán a tepsi tartalmára reszeljük.

Tejeskalács

Hozzávalók: 30 deka liszt, 2 deka élesztő, 6 deka cukor, 2 tojás sárgája, kevés só, negyed liter tej, 4 deka vaj vagy margarin.

Az élesztőt csak fel kell oldani és tálban a többi hozzávalóval együtt elkeverni. A vajat a végén dolgozzuk hozzá felolvasztva. Kétszeresére kelesztjük, azután kiszaggatjuk, megkenjük tojás-sárgájával és kivajazott tepsiben megsütjük.

Burgonyás tejeskenyér

Hozzávalók: 45 deka liszt, 6 deka cukor, só, 2 tojás sárgája, 2 deka langyos vízben kelesztett élesztő, 15 deka főtt és áttört burgonya.

A cukrot, a vajat, a sót, a tojások sárgáját habosra keverjük, majd beletesszük a lisztet, a burgonyát, a felfuttatott élesztőt és langyos tejjel kissé keményebb élesztős tésztát dolgozunk ki. Másfél-két órát kelesztjük. Egy hosszúkás formát kivajazunk és kilisztezzük, belerakjuk a tésztát és sütés előtt újra 3/4 órát kelesztjük.

Élesztős kuglóf

Hozzávalók: fél kiló liszt, 1 evőkanál zsír, 1 csapott kávéskanál só, 3 tojás sárgája, a tojások felvert habja, kevés reszelt citromhéj, 4 deka élesztő 2 evőkanál langyos tejben felfuttatva, mazsola.

Mély tálban összedolgozzuk a hozzávalókat és kétszeresére kelesztjük. Kivajazott és – lisztezett kuglófformában sütjük.

Csokoládés kuglóf

Hozzávalók: 15 deka vaj, 4 tojás, 25 deka cukor, 1 deci tej, 1 citrom reszelt héja, 30 deka liszt, 1 csomag sütőpor, 7 deka reszelt csokoládé.

A vajat elkeverjük a tojások sárgájával, a cukorral, hozzáadjuk a tejet, a citromhéjat, a sütőporral elkevert lisztet, és a tojások habját. A tésztát két részre osztjuk, az egyikhez hozzákeverjük a csokoládét. A kikent és kiszórt formába előbb a fehér részt tesszük bele, erre simítjuk a csokoládés tésztát. Egy órán át sütjük.

Zsúrkenyér

Hozzávalók: 2 liter liszt, 3 deka élesztő, melyet tejben kelesztettünk, 5 deka margarin, 2 csapott kávéskanál só és langyos tej.

A hozzávalókból egy mély tálban kissé kemény tésztát dolgozunk ki. Duplájára kelesztjük. Deszkán négy egyforma cipót formázunk belőle és újra kelni hagyjuk. A cipókat egyenként vékonyra sodorjuk, és úgy sodorjuk fel, mint a patkót szokás. A tepsit kizsírozzuk, a zsúrkenyér tetejét megkenjük tojással.

Briós

Hozzávalók: 55 deka liszt, 5 deka élesztő, 10 deka vaj, 6 deka cukor, só, 3 egész tojás, tej.

Az élesztőből tejben vékony kovászt kelesztünk és összekeverjük a liszt felével. Betakarva kelni hagyjuk. A liszt másik feléből a vajjal, cukorral, sóval és a tojásokkal tésztát gyúrunk. Ha az élesztős rész megkelt a kétféle tésztát összedolgozzuk. Kisujj-vastagságúra sodorjuk ki, fánkuszúróval kiszaggatjuk, zsírozott tepsibe rakjuk és a duplájára kelesztjük. Sütés előtt tojásssárgájával többszörösen megkenjük. Jó meleg sütőben sütjük.

Fonott briós

Hozzávalók: 80 deka liszt, 15 deka margarin, 1 csapott evőkanál só, 1 egész tojás, 1 tojás sárgája, 1 evőkanál libazsír, 7 deka cukor, 3 deka élesztő langyos tejben futtatva.

A hozzávalókat mély tálban, elegendő langyos tejjel, nem túl lágyra dagasztjuk. Három hurkát formázunk belőle és megfonjuk úgy, hogy a hurkák vége alulra kerüljön. Tepsibe tesszük és kétszeresére kelesztjük. Sütés előtt tojássárgájával kenjük.

Ünnepi fonott kalács

Hozzávalók: fél kiló liszt, 12 deka vaj vagy margarin, 2 tojás sárgája, 10 deka cukor, 1 csapott kávéskanál só, fél citrom reszelt héja, negyed liter langyos tejben kelesztett 2 deka élesztőből készült kovász, 10 deka mazsola.

A hozzávalókkal erősen kidolgozzuk a tésztát és meleg helyen másfél óráig kelesztjük. Kilenc egyforma hurkát sodrunk belőle és azokból egy négy-, egy három- és egy kétágú copfot fonunk. Kizsírított-lisztezett tepsibe egymás mellé fektetjük őket, majd újra kelesztjük. Sütés előtt tojásfehérjével az egészet megkenjük, megszórjuk kristálycukorral és (ha van) durvára vágott mandulával.

Sós-édes kifli

Hozzávalók: 30 deka liszt, 3 tojás sárgája, mokkáskanálnyi só, 15 deka vaj, 3 deka élesztő 1 kockacukorral elkevert kevés tejben.

A masszát deszkán kidolgozzuk és a duplájára kelesztjük. Késvastagságúra nyújtjuk és kifliket sodrunk belőle. Ha sósabb kiflit akarunk, több sót teszünk bele, édesebb kiflinél pedig egy evőkanál porcukrot teszünk hozzá.

Vajas kifli (Kávéhoz finom)

Hozzávalók: 30 deka liszt, 7 deka vaj, 7 deka cukor, 1 egész tojás, 1 tojás sárgája, só, másfél deka élesztő.

Az élesztőt kevés tejjel, cukorral felfuttatjuk, majd a hozzávalókkal nem túl lágyra dagasztjuk be a tésztát. Duplájára kelesztjük. Ujjnyi vastag hurkákat formálunk és kettőt egymásba tekerve készítjük a kis kifliket. Vajazott tepsiben újra keljenek. Sütés előtt tojással megkenjük és diós cukorral hintjük meg. Több napig is friss marad.

Kétszersült

Hozzávalók: fél kiló liszt, 3 deci tej vagy víz, 4 deka vaj, 10 deka cukor, pici só, 3 deka élesztő.

Az élesztőből 1 deci tejjel kovászt készítünk és háromnegyed órát kelesztjük. A vajat és a cukrot habosra keverjük, hozzáadjuk a lisztet, a kovászt és a fennmaradó tejjel úgy dagasztjuk, mintha kenyeret sütnénk. Ha készen van, akkor tesszük hozzá a sót. Tálban letakarva 2 órán át kelesztjük.

Három cipóra osztjuk, azokat zsírozott formába tesszük és még másfél órát kelesztjük. Fontos, hogy a kelesztési időt betartsuk.

Sós rudak

Hozzávalók: 17 deka liszt, 1 deka élesztő, 6 deka margarin, kevés só, tejfel.

A hozzávalókat annyi tejfellel dolgozzuk össze, hogy a gyúrt tésztánál kicsit lágyabb legyen. Az élesztőt elmorzsolva tesszük hozzá. Elnyújtjuk, rudacskákat vágunk belőle, azokat tojássárgájával kenjük be, sóval, köménnyel megszórjuk és sütjük.

Sós keksz

Hozzávalók: 45 deka liszt, 22 deka margarin, 1 tojás sárgája, fél deka parányi tejben feloldott élesztő, 1 csapott kávéskanál só.

Mély tálban összedolgozzuk a hozzávalókat másfél deci tejjel, de a tésztának nem szabad túl lágnak lennie. Legjobb, ha este gyúrjuk össze, így másnapig hűvös, száraz helyen, letakarva pihentethetjük. Kicsit vastagabbra nyújtjuk, mint az édes kekszet szokás, tetejét tojásfehérjével kenjük, kevés köménnyel meghintjük és haloványra sütjük.

Sajtos kocka

Hozzávalók: 15 deka liszt, 3 deka vaj, 10 deka reszelt, jóízű sajt, késhegynyi só, ugyanennyi pirospaprika, esetleg kevés tejfel.

A hozzávalókat olyan keményre gyúrjuk össze, mint a főtt tésztának valót szokás. Papírvékonyságúra sodorjuk és kockákra vágjuk. Tepsiben ropogósra sütjük, azonban vigyázzunk, nehogy megbarnuljon, mert akkor keserű lesz. Bádogdobozban hetekig eltartható.

Sajtos pogácsa

Hozzávalók: 45 deka liszt, 25 deka margarin, 1 deka élesztő, 1—2 deci tejfel, 2 tojás sárgája (kenésre eltenni), 10 deka reszelt sajt, kevés só.

A hozzávalókat deszkán összegyúrjuk, kétszer hajtogatjuk és pihentetjük. Vastagra nyújtjuk, kiszaggatjuk, megkenve sütjük.

Káposztás pogácsa

Hozzávalók: fél kiló apróra gyalult káposzta, 5 deka zsír, 10 deka margarin, kb. 30 deka liszt, 1—2 deci tejfel.

Az apróra gyalult káposztát zsíron megpároljuk. Ha kihűl, összegyúrjuk a margarinnal és annyi liszttel és tejfellel, hogy pogácsa keménységű legyen. Kinyújtjuk, pogácsákat szaggatunk ki belőle, ezek tetejét megkenjük tojással és sütjük. Langyosan tálaljuk.

Tepertős pogácsa

Hozzávalók: 30 deka liszt, 8 deka tepertő, 10 deka disznózsír, 2 tojás sárgája, tejben feloldott másfél deka élesztő, csapott kávéskanál só.

Gyűrődeszkán összedolgozzuk a lisztet, az apróra vágott tepertőt és a többi hozzávalót a tejfel hozzáadásával. Amikor a tészta már teljesen leválik a kezünkről és lágyabb lesz, mint a rétestészta, lisztezett deszkán háromszor kisodorjuk és összehajtogatva, mint a vajastésztát, negyed órákat pihentetjük minden kisodorás és hajtogatás után. Két ujjnyi vastagra nyújtjuk és kiszúrjuk belőle a pogácsákat. Tetejüket késsel megcifráljuk, tojással megkenjük és meleg sütőben sütjük.

Burgonyapogácsa

Hozzávalók: fél kiló liszt, 4 nagy szem főtt és áttört burgonya, kávéskanál só, 2 evőkanál zsír, másfél deka élesztő.

A hozzávalókat deszkán összedolgozzuk, az élesztőt belemorzsoljuk. Kinyújtjuk, összehajtogatjuk, és ezt negyed órai pihennel négyszer ismételjük. Pogácsának való vastagságúra nyújtjuk, kiszaggatjuk és sütés előtt tojással kenjük a tetejét.

Vajas pogácsa

Hozzávalók: fél kiló liszt, 30 deka margarin, 2 tojás sárgája, kávéskanál só, 10 deka cukor, 1 deka felfuttatott élesztő habja, 2 deci tejfel.

A lisztet a margarinnal összemorzsoljuk, beletesszük a többi hozzávalót és a tejfelrel nem túl kemény tésztává dolgozzuk. Ujjnyi vastagra nyújtjuk és úgy hajtogatjuk, mint a vajas tésztát. Utoljára a tetejét megvagdossuk, kis pogácsákat szúrunk ki belőle, ezeket tepsibe rakjuk és fél órát pihentetjük. 15 percig előmelegített sütőben sütjük, 10 percig felső, azután alsó lángon.

Tepertős leveles pogácsa

Hozzávalók: 20 deka zsíros tepertő, 35 deka liszt, 2 deka élesztő, parányi cukor, kevéske só, 2 tojás.

Deszkán téglalakúra összedolgozzuk a ledarált tepertőt és 10 deka lisztet. A parányi cukorral édesített tejben megkelesztett élesztővel, a többi liszttel, sóval és sárgájával lágy rétes-tésztát dolgozunk ki. Erősen lisztezett deszkán kinyújtva a közepére helyezük a tepertős lisztet és negyedórás pihenővel háromszor áthajtogatjuk. A tésztát végül kétujjnyi vastagra nyújtjuk, s lisztes szaggatóval pogácsákat szúrunk ki belőle. Forró sütőben azonnal sütjük, előbb felső, majd alsó lángon. Sütés előtt tetejét tojással kenjük meg.

Vajas túrós pogácsa

Hozzávalók: 25 deka áttört tehéntúró, 25 deka margarin, 30 deka liszt, pici só, 1 evőkanál cukor. **Töltelék:** lekvár vagy 15 deka sonka.

A lisztet, túrót, margarint, sót és cukrot összegyúrjuk, háromszor hajtogatjuk, 15 perces szünetekkel. Készülhet belőle sósabb vagy édesebb pogácsa, sonkás kifli (tejfelrel összedolgozott és darált sonkával töltve) vagy lekváros táskák.

Szerelmes levél

Hozzávalók: 25 deka liszt, 25 deka vaj, 8 tojás sárgája.
Töltelékhez: 18 deka cukor, 18 deka hámozott és őrölt mandula (mogyoró is lehet), 5 tojás sárgája, 15 deka mazsola, 2 tojás, fél citrom leve.

A tésztát előző este kell összegyúrni. Addig kell dolgoznunk vele, míg el nem válik a deszkától. A meggyúrt tésztából kb. 40 golyót formázhatunk, azokat aztán egész éjszaka betakarva, hűvös helyen pihentetjük. Másnap a golyókat kerekre és igen vékonyra nyújtjuk ki. A közepükre tölteléket teszünk, s a tésztát minden oldalról, boríték formájában ráhajtjuk. Jó forró sütőben sütjük, s még forrón vaníliás cukorral hintjük be.

A töltelék készítése: A cukrot, a tojások sárgáját, a mandulát, az egész tojásokat, a mazsolát és a citromlevet együtt jó habosra keverjük.

A töltelék dús púpozott legyen a tésztában.

Leveles vajas tészta

Hozzávalók: 30 deka liszt, 25 deka margarin, fél kávéskanál só.

A margarint összedolgozzuk 10 deka liszttel és téglalakúra formázva félretesszük. A többi lisztből sóval és langyos vízzel szabályos rétestésztát dolgozunk ki, amit aztán deszkán letakarva 15 percig pihentetünk.

Kinyújtjuk a rétestésztát, a közepébe helyezzük a margarinost, ráhajtjuk a négy szélét, kinyújtjuk és újra összehajtogatjuk. Ezt 15 perces pihenővel háromszor ismétljük.

Ebből a tésztából készülhet sima pogácsa (két ujjnyi magasan kinyújtva és szaggatva, de a tetejét nem szabad megkenni!), sonkás kifli, túrós, diós, finom, izes összehajtott táskaforma.

BEFŐZÉS

Nálunk, falun, ahol minden alapanyag megterem, az asszonyok szánnak mindig időt arra, hogy befőzzék télire a nyári finomságokat. Nincs olyan ház, nincs olyan porta, melynek ne lenne meg a maga specialitása a befőzést illetően.

A befőzésre, azaz a gyümölcsök, zöldségek elrakására több módszer is van. Elrakhatjuk őket nyersen, száraz gőzben, de ki is gőzölhetjük őket.

A száraz gőz alatt azt értjük, ha a kész befőttet még forrón, papírba csomagolva, párnákkal kibélelt kosárba rakjuk, a tetejére is párnát borítva, hogy minél tovább maradjon forró az üvegek tartalma, és a romlást előidéző kórokozók elpusztuljanak. A befőtteket csak 24 óra elteltével szabad kivenni ebből a „melegágyból”.

A kigőzöléshez egy jókora fazék alját jól kibéleljük szalmával vagy marékra gyúrt újságpapírral. Ebbe beállítjuk az egyenként papírba csomagolt üvegeket, tetejükre, a celofánra nedves ruhát borítunk, majd az egészet befedjük. Annyi vizet öntünk alá, hogy az üvegek szája mindössze kétujjnyira álljon ki belőle. A fazekat tűzre tesszük, s a gőzölési időt attól az időponttól számítjuk, amikor a víz az üvegek mellett gyöngyözni kezdett. Csak kis lángon szabad forralni. Ha a recept nem rendelkezik másként, csak akkor vegyük ki az üvegeket a fazékból, ha már kihültek.

Cseresznyebefőtt

A szép, hibátlan, kiválogatott cseresznyeszemeket üvegekbe rakjuk és forró sziruppal öntjük le, melyet egy liter vízből és fél kiló cukorból főztünk. 1—2 percig állni hagyjuk, majd a szirupot visszaöntjük a főzőedénybe és még sűrűbbre forraljuk. A gyümölcsöt addig takarjuk le, hogy ki ne hűljön. A forrázást másodszor is megismételjük, végül harmadszor egy kevés sza-

licilt teszünk a szirupba és a cseresznyére forrázva azonnal lekötjük. Az üvegeket egy napig száraz gőzben tartjuk.

Meggybefőtt

Egy liter vízre egy kiló cukrot 3 kávéskanál szalicilt számítva szirupot főzünk.

Négy kiló meggyet lecsumázunk és félkilónként a lobogó szirupba vetjük. Addig hagyjuk benne, míg a szirup gyöngyözni kezd. Akkor üvegekbe szedjük a gyümölcsöt és ráöntjük a szirupot. Ha kihűlt, két literre számítva egy evőkanál rumot vagy alkoholt öntünk rá. Nagyobb edényekbe is tölthetjük, mert nyitva is eláll.

Rumos meggy

A szép, hibátlan meggyet negyed literes üvegekbe rakjuk, minden üveg tetejére 10 deka kristálycukrot szórunk és ráöntünk fél deci rumot. Azonnal lekötjük és a kamrába tehetjük. 1—2 héten belül levet ereszt. Télen legjobb krémízesítő a süteményekhez, kiváló díszítésként is. Az sem az utolsó, hogy a leve a legfinomabb meggylikőrökön is túltesz.

Nyers, kimagozott meggy

5 kiló kimagozott meggyet összekeverünk másfél kiló kristálycukorral és egy deka szalicillal. Azonnal üvegekbe töltjük és a kamrában a végleges helyére rakjuk, hogy a továbbiakban ne bolygassuk.

Pecsenyéhez körítésnek, pitetöltelékeknek, kompótnak egyaránt kitűnő.

Málnabefőtt

Akkor a legjobb, ha frissen szedett málnából készítjük. A szemenként szedett málnát forró vízbe állított üvegekbe töltjük és sziruppal — 1 liter vízhez 50—60 deka cukor — kétszer leforrázzuk. A szirupot, visszatöltve a fazékba mindegyik esetben újból felfőzzük. Harmadszorra egy késhegynyi szalicilt keverünk bele, ráöntjük a málnára, lekötözzük és másnapig száraz gőzbe tesszük.

Télen is megőrzi frissességét és különleges aromáját.

Nyers málnaszörp

Egy kiló málnát uborkásüvegben összetörünk — turmixolunk —, 1 liter vizet öntünk rá. 1 gramm szalicilt keverünk bele. Egy napig állni hagyjuk, majd batisztruhán vagy tüllruhán keresztül rászűrjük az egy kiló kristálycukorra. Alaposan összekeverjük. Üvegekbe töltve egész télen frissen eltarthatjuk.

Őszibarackbefőtt — gőzölés nélkül

1,5 liter vízre 1 kiló cukrot számítva szirupot főzünk, belekeverve két kávéskanálnyi szalicilt. A barackokat meghámozzuk és félbevágjuk, majd a szirupban — mint a főtt tésztát szokás — kifőzzük. A gyümölcsöt kötőtűvel egyenként kiszedjük, üvegekbe rakjuk. A szirupot még egyszer felforraljuk és a barackokra töltjük. Csak másnap kötjük le.

Sárgabarackbefőtt — nyersen

A kemény, ép sárgabarackot meghámozzuk, kettévágjuk és szitán egy kicsit megkënezzük. Háromszor váltott ecetes vízben alaposan megmossuk, majd egyenként kristálycukorba hem-

pergetjük. Üvegekbe rakjuk és az üvegek tetejére egy késhegynyi szalicilt szórunk. Lekötözve a végleges helyére rakhatjuk a kamrában.

Ne féljünk a kénezéstől. A gyümölcs vitamintartalmát nem bántja, ízét, ha valóban jól megmostuk az ecetes vízzel, nem rontja el.

Őszibarackbefőtt — nyersen

Ugyanúgy készül, mint az előző.

Nyers szilva

5 kiló szilvát kimagozunk. 1 kiló kristálycukorral és 1 deka szalicillal alaposan összekeverjük. Azonnal üvegekbe rakjuk és a kamrában a végleges helyére rakjuk.

Télen ezzel tölthetjük a szilvásgombócot, lepényt, de a pecsényéhez is kitűnő.

Agglegény-kompót

Ez vegyes befőtt, melyet kora tavasztól késő őszi folyamatosan kell eltenni. Egy nagy uborkásüvegbe 1 liter rumot öntünk. Ezután a gyümölcsöket egyenlő arányban, a beérésüknek megfelelő sorrendben rakjuk bele. Cseresznyével, eperrel kezdjük, sárga- és őszibarackkal folytatjuk, végül az őszi gyümölcsökkel zárjuk a sort. Az egésznek a tetejére kristálycukrot adunk. A gyümölcsök nemcsak a rum és a cukor, hanem egymás ízét is átveszik. Ettől rendkívül különös ízű befőttet nyerünk.

Szőlőzselé

Egy kiló fehér és piros szőlőt összefőzünk és 80 deka cukorral egy óra hosszat állni hagyjuk. Ekkor szitán áttörjük és kis lángon addig forraljuk, míg kistányérra csepegtetve üvegessé nem válik. Ekkor előre melegített üvegekbe töltjük, meleg helyre tesszük, hogy a teteje bebőrösödjék, s csak másnap kötjük le.

Alma — nyersen

Szép, nagy, savanykás almákat meghámozunk, tökgyalun lereszeljük. Mérlegen megmérjük. 5 kiló gyümölcsbe 1 kiló cukrot és egy deka szalicilt keverünk, majd literes üvegekbe töltjük. Lekötjük és a kamrába, a végleges helyére tesszük. Kitűnő töltelek rétesbe, pitébe. Ezzel az eljárással a kukacos almát is fel tudjuk dolgozni, ha a reszelés előtt eltávolítjuk belőle a hibás részeket.

Körtebefőtt

A nem egészen érett körtéket cifrázó késsel meghámozzuk, negyedeljük vagy hat részre vágjuk, szárától, magházától megtisztítjuk. 1 liter vízre 30 deka cukrot számítva, egy citrom levével oldatot készítünk (egy kanál citromsó is megteszi). Ebben a körtéket pár percig főzzük (egyszerre csak egyet). A felmelegített üvegekben úgy helyezzük el, hogy minél több elférjen belőlük. A szirupot forrón öntjük a körtére, azonnal lekötözzük és másnapig párnák közé rakjuk.

Birsalmabefőtt

Ugyanúgy készül, mint a körtebefőtt.

Ringlószilvabefőtt

A befőzéshez nagy méretű, kemény húsú ringlót használunk. A szilvák szárát 1 centi hosszan meghagyjuk. Gyenge ecetes vízben megforrázzuk, s addig tartjuk a folyadékban, míg egyik-másiknak a héja repedezni nem kezd.

Szűrőkanállal kiszedjük és üvegekbe adagoljuk. Hideg szirupot — 1 liter vízhez 30 deka cukor — öntünk rá. Jól lekötözzük, a fazékban rövid ideig gőzöljük, míg a víz forrni és a szirup gyöngyözni nem kezd. A fazékban félig hűtjük, aztán kiszedjük és a kihűlésig betakarjuk.

Szederbefőtt

1 kiló szederhez 40 deka cukorból szirupot főzünk. A szedret szitában alaposan megmossuk, üvegekbe rakjuk, hideg szirupot öntünk rá, de a gyümölcsöt ne lepje el egészen. 10—15 percig forrón gőzöljük, gőzölő fazékban hűtjük. Falunkban hasonlóképp készítik a fekete faeperbefőttet is.

Pöszméte

A pöszmétét megtisztítva üvegekbe rakjuk. A gyümölcsre rendszer ivóvizet töltünk, tetejére késhegynyi szalicilt teszünk és légmentesen lezárva fazékban 20 percig lassan gőzöljük. Csak félig hűtjük.

A felhasználáskor édesíthetjük.

Ribizke

1 kiló ribizkére 40—50 deka kristálycukrot számítunk. A jól megmosott ribizkét a cukorral rétegesen összerakjuk. Tetejére egy kanál rumot és késhegynyi szalicilt teszünk. Nagyon lassan, kb. 30 percig gőzöljük. Amikor süteményhez használjuk

fel, előzőleg szitára tesszük és levétől lecsurgatjuk. Levét szódavízzel szörpként fogyaszthatjuk.

Erdei szederdzsem (Lizák Mariska néni receptje szerint)

Hozzávalók: 1 kiló szeder, 60 deka cukor.

A gyümölcsöt rétegesen összerakjuk a cukorral és egy napig hűvös helyen állni hagyjuk. Másnap húsz percre forraljuk. Forrón üvegekbe rakjuk, lezárjuk és kihülésig száraz gőzbe tesszük.

Bod zadzsem (Lizák Mariska néni receptje)

Hozzávalók: 1 kiló tisztított gyümölcs, 80 deka cukor.

Jó érett bodzabogyót használunk. A cukorból 3 deci vízzel szirupot főzünk, beletesszük a gyümölcsöt és gyors tűznél addig főzzük, míg sűrű folyós lesz. Forrón üvegekbe rakjuk és száraz gőzbe tesszük. Köhögéskor, meghűléskor jó házigyógyszer.

Őszibarackdzsem

Hozzávalók: 1 kiló érett őszibarack, 60 deka cukor, 1 citrom leve.

Az apró szemű, kásás, de hibátlan őszibarackot meghámozzuk, félbevágjuk, kimagozzuk. Porcelántálba téve rétegenként cukorral összerakjuk, a citrom levét hozzáadjuk, a levével együtt üvegekbe adagoljuk. Tetejére kevés szalicilt téve gőzölő fazékba állítjuk. 25 percre gőzöljük. Ott is hűtjük ki.

Szilvadzsem

Hozzávalók: 1 kiló szilva, 25 deka cukor, kis rum.

Egyszerre csak két kilóból készítjük, 4—5 literes lábasban, hogy gyorsan felforrjon. A szép nagy, magvaváló szilvákat kimagozzuk, gyors tűznél a cukorral együtt főni tesszük. Csak addig főzzük, míg forrni kezd. A héjának nem szabad leválnia a húsról. Forrón üvegekbe rakjuk, mindegyik tetejére egy kanál rumot teszünk, de helyette lehet késhegynyi szalicilt is. Forrón lekötjük, száraz gőzbe rakjuk, s kihűlésig ott tartjuk.

Cukor nélküli gyümölcsíz

Ha a befőzés idején már nem áll rendelkezésre elegendő cukor, vagy ha cukorbeteg számára tesszük el a gyümölcsízt, az ízeket kevesebb cukor hozzáadásával is elkészíthetjük. Különként 10—15 dekát számíthatunk, de el is hagyhatjuk a cukrot. Ilyenkor a rendesnél jóval sűrűbbre főzzük a gyümölcsöt, ami az íz és szín rovására megy. A gyümölcsízeket forrón üvegekbe rakjuk, tetejükre szalicilt hintünk és 20 percig gőzölő fazékban gőzöljük. Felbontáskor adjuk hozzá a szükséges mennyiségű cukrot vagy édesítőszert, hogy élvezhető legyen.

TÉLIRE ELTETT SAVANYÚSÁGOK

Ecetes uborka

Az apró, frissen szedett uborkákat több ízben megmossuk és üvegekbe helyezzük. Fűszereket rakhatunk melléje, kaprot, tormát, meggyfalevelet, hosszú csövespaprikát, babérlevelet. 1 liter vízhez 3—4 deci ecetet, 2 deka sót és 4 deka cukrot számítunk, az ecetes vizet felfőzzük és langyosra hűtve az uborkákra öntjük. Celofánnal lekötjük.

Ha felbontva túl ecetesnek találjuk, használat előtt pár napig cukros, sós vízben tartjuk.

Vegyes saláta

Egyenlő arányban veszünk közép nagyságú uborkát, fehérikáposztát, zöld paradicsomot, zöldpaprikát, piros paprikával keverve és egy negyed rész hagymát. A káposztát vékonyra meggyaluljuk, a többi anyagot karikára vágjuk és 1 kg-ra számított 3 deka sóval összevegyítjük. Utána üvegekbe rakjuk, de ne nyomkodjuk túlságosan le, mert így könnyen megpuhul. Ecetes levet készítünk 1/3-ad rész ecettel, s ezzel megtöltjük az üvegeket. Ha másnapig leapad, még utánatöltünk az ecetes léből és lekötjük.

Paprikasaláta

Vastag húsupiros-, fehér- és zöldpaprikákat veszünk.

Gyengén besózzuk, de előtte belsejüket jól kitisztítjuk. Egyenlő karikákra vágjuk. Ha kissé megpuhult, s pár órát állni hagytuk, ízlésesen elhelyezzük az üvegekben a három szint. Inkább lazán, mint túlságosan összenyomva rakjuk, hogy az ecet jól átjárhassa, különben megpuhul. Ecetes-sós vizet készítünk, mint ahogy szokás, s kihűlve a paprikára öntjük. A

leapadt levét 1—2 nap után még pótoljuk, tetejére borsónyi szalicilt teszünk, légmentesen lezárjuk.

Paradicsompaprika ecetben

Szeptember hónapban a szépen kifejtett húsos paprikákat rakjuk el ecetben, de a paprika teljesen hibátlan legyen. Jól megmossuk, vízben azonban ne hagyjuk sokáig állni. Szárait vágjuk rövidre és egészben hagyva nagyobb üvegekbe tegyük. Minden liter vízhez 4—5 deci ecetet, 3 deka sót, 3 deka cukrot számítunk. Az ecetes vizet felforraljuk, lehűtjük és a paprikára öntjük. Hogy a paprikák ne emelkedjenek fel, két pálcikát keresztbe helyezünk az üveg hajlatában. Tetejére 2 cm vastagságban olajat töltünk. Ha kihűlt, lekötjük. Felbontása után nem szükséges egyszerre elfogyasztani, mert az ecetes vízben továbbra is megmarad.

Hasonlóképpen készítjük a fehér húsú zöldpaprikát, zöld paradicsomot és a kis dinnyét is.

Káposztával töltött paprika

A legyalult káposztát alaposan besózzuk és egy napig a sóban állni hagyjuk. Másnap kifacsarjuk és vastag húsú, kimagozott paprikába szorosan beletömjük. Üvegekbe rakjuk, az üveg aljára, közepére és tetejére néhány szál borsfüvet (vasfű), csobort, meggyfalevelet, tisztított tormát, babérlevelet, egy csipetnyi majoránát, kaprot és egy kávéskanálnyi mustármagot teszünk. Három rész víz—egy rész ecet felhasználásával, kevés sóval és cukorral elkészítjük az ecetes levét. Forrón az üvegekbe töltjük és lezárjuk.

Leveszöldség sóban eltéve (Minden háziasszonynak ajánlom)

Összedarálunk 1 kiló sárgarépat, fél kiló paradicsomot, fél kiló káposztát, fél kiló petrezselyemgyökeret, fél kiló karfiolt, 25 deka hagymát és 25 deka zöldpaprikát. Teszünk bele egy-egy marék megvágott zellerzöldet és petrezselyemzöldet, majd az egészet 1 kiló sóval alaposan összekeverjük. Kis üvegekbe adagolva lekötözzük, s télen ezzel a keverékkel ízesítjük azokat a leveseket, amelyekbe nyáron zöldséget raknánk.

Töltenivaló zöldpaprika — paradicsomban

A töltenivaló egyforma paprikát felső részétől megtisztítjuk és belső erezetét kivágjuk. 1—2 percre forró vízbe dobjuk, hogy gyengén megpuhuljanak, s többet tudjunk az üvegekbe helyezni. A víztől jól lecsurgatjuk, egymásba dugdossuk, üvegekbe helyezzük, s frissen főzött forró paradicsomlevet öntünk rá. Késhegynyi szalicilt teszünk a tetejére és forrón lekötjük. Száraz gőzben tartjuk, míg kihűl.

Egy-egy üvegbe csak annyi paprikát rakjunk el, amennyit egyszerre felhasználunk.

A paprikát lehet töltött káposzta helyett használni avagy lecsóba. Csak ekkor a paprikát tetszés szerint vágjuk fel. A levét bármilyen ételízesítőként hasznosíthatjuk.

HASZNOS TUDNIVALÓK

Mértékegységek

Sok szakácskönyvben, mint ebben is, némely receptben különböző mértékegységekben van megadva egyes hozzávalók mennyisége. Az eligazodásban segít az alábbi felsorolás:

1 evőkanál olaj	kb. 3 deka
1 csapott evőkanál zsír	kb. 2 deka
1 tojásnyi zsír	kb. 8 deka
1 csapott evőkanál vaj	kb. 2 deka
1 diónyi vaj	kb. 3 deka
1 tojásnyi vaj	kb. 5 deka
1 csapott kanál liszt	kb. 1 deka
cukor	kb. 2 deka
só	kb. 2 deka
zsemlemorzsa	kb. 1 deka

Szakácshoz — kukta!

Kuktaedényben minden sokkal hamarabb megfő, megpuhul. A szelep sípolásának kezdetétől számítva a következőkig kell az alábbi nyersanyagokat főzni:

Alapanyag	Víz mennyiség	Főzési idő
Burgonya egész	1,5 dl	12 perc
Burgonya félbe	1,5 dl	7—8 perc
Burgonya szeletelve	1,5 dl	4—5 perc
Cékla egész	1,5 dl	30 perc
Cékla szeletelve	1,5 dl	10 perc
Karalábé szeletelve	1,5 dl	4—5 perc
Kelkáposzta szeletelve	1,5 dl	2 perc
Karfiol	1,5 dl	6 perc
Paradicsom	0,5 dl	1 perc

Paradicsom	hámozva	1,5 dl	2—3 perc
Sárgarépa		1,5 dl	2—3 perc
Szárazbab	vízzel fedve		35—40 perc
Zöldbab		1,5 dl	5 perc
Zöldborsó		1,5 dl	2—3 perc

Sárgaborsót tilos kuktában főzni, mert a sűrű massa eltömi a szelepet és a kukta felrobbanhat!

Sertéshús egészben	25—30 perc
Sertéshús szeletelve	10—15 perc
Marhahús egészben	40—50 perc
Marhahús szeletelve	25—30 perc
Borjúhús	15—20 perc
Bárányhús	15—20 perc
Csirke	10—15 perc
Liba	40—50 perc
Kacsa	10—15 perc
Hal	7—8 perc

Elsóztuk...

Ha elrontottunk valamit főzés közben, nem kell elkeseredni, sok dolgot helyre lehet hozni némi találékonysággal.

Íme néhány segítség:

Ha a rántás összerosódott, higítsuk fel és szűrjük át.

Ha odakap a hús, a mártás, a főzelék, csekély kozma-íz marad rajta, ha mielőbb átöntjük másik edénybe. Ilyenkor nehogy felkaparjuk az alját!

Ha túl magasan kelt meg a tészta, kevés liszttel és tejjel dagasszuk újra.

Ha odaégett az aprósütemény alja, semmi vész: miután kihűlt, finom reszelőn kaparjuk le az égett réteget.

Ha elsóztuk a levest, mártást, pörköltet, késhegynyi szóda-bikarbóna hozzáadásával csökkenthetjük a sós ízt. Ha az elsózás nagyobb mértékű, dobjunk az ételbe egy-két meghámo-

zott burgonyát vagy szelet kenyeret, s főzzük még 10 percig. Mindkettő magába szívja a sót. A végén ne felejtjük el őket kidobni az ételből!

Ha túleceteztük az ételt, kevés cukorral lehet csökkenteni a savanyúságot.

Ha nem fő meg idejében a paszuly, késhegynyi szódabikarbóna meggyorsítja a puhulást.

Ha híg lett a mártás vagy a krém, egy kevés lisztet keverjünk simára kis tejben vagy vízben, s ezzel újra felfőzve, sűrűbbé válik.

Ha valami megpenészedett, az már menthetetlen. A penészes ételben nemcsak ott van penész, ahol látszik, hanem benne is. Ne próbáljuk megenni, mert rendkívül mérgezi a májat!

TARTALOM

Bevezető	5
--------------------	---

Levesek

Szegényes (spórolós) burgonyaleves	7
Savanyúlé gúti módra	7
Rafajnaújfalui káposztaleves	7
Korhelyleves (másnaposoknak)	8
Savanyúlé (harmadnaposoknak)	8
Savanyúlé gúti módra, füstölt húsból	8
Király komám korhelylevese	9
Bableves nagydobronyi módra	9
Csipkedlipaszuly	10
Kárpátaljai káposztás paszuly	10
Zöldpaszuly habarva	11
Tök habarva	11
Beregi paradicsomleves	11
Fogyókúra sóska leves	12
Fogyókúra gombaleves	12
Gombaleves	13
Hadar nagyanyám gombalevese csongori módra	13
Paradicsomleves Gizimama módra	13
Fogyókúra paradicsom-kréMLEVES	14
Húsleves	14
Gáti marhahúsleves	15
Villámgyors húsleves	15
Gulyásleves gúti módra	16
Olcsó gulyásleves	16
Ardai gulyás	17
Gáti babgulyás	17
Gizimama borscslevese	18
Tojásos-gerslis leves gúti módra	18
Nagydobronyi zöldborsóleves rizskásával	19
Velőleves Hadar nagyanyám receptje szerint	19
Csongori galambleves	19
Gyomorvidító leves	19
Gáti batyus leves	20
Orjaleves aszalt szilvával	20
Kelkáposztaleves gáti módra	21
Béci fiam kedvenc csontlevese	21
Húsgombócleves	21
Rablóleves	22
Vendégváró leves	22
Disznófarokleves borosan	23
Férjehódító májgaluskaleves	23

Özvegyember levese	24
Csongori Ilonkánk hagymástáska-levese	24
Gizimama boros meggylevese	25
Körteleves	25
Köménymagos leves kismamáknak	25

Hús- és húsos ételek

Majoránnás karaj	26
Gáti fokhagymás karaj	26
Egybesült kolbászos karaj	26
Búbos hús gátiasan	27
Cigányrostélyos	28
Cigányrostélyos gáti módra	28
Cigány marhapörkölt	28
Különleges paprikás	29
Égetett sertésborda	29
Gúti sertésborda	30
Badalói sertésborda	30
Szalontai Zolink rakott húsa	31
Gizimama töltött oldalasa spenóttal	31
Sült oldalas zöldpaspullyal	32
Zöldséges, göngyölt vagdalthús	32
Tormás hús	32
Kisbégányi peccsenye	33
Szökött madarak beregszásziasan	33
Barkaszói szelet marhahúsból	34
Székelygulyás	34
Hagymás-paradicsommártásos fasírt	34
Nagymamám burgonyás fasírtja	35
Barkaszói részeges fasírt	35
Gáti fasírt	36
Gáti szelet	36
Gúti szelet	36
Gombás marhasült	37
Hamis vadas hús	37
Kárpátaljai magyar rostélyos	38
Hadar mamám töltött karaja	38
Kárpátaljai magyar saslik	38
Sertéskaraj vári mártással	39
Szernyi sertésoldalas	39
Szernyi töltött oldalas vagy dagadó	39
Barkaszói májpuffancs	40
Jánosi töltött bárányborda	40
Derceni fokhagymás báránygerinc	41
Borjúpaprikás kaszonyi módra	41
Báránypaprikás vörösborsban	41
Különleges kárpátaljai magyaros töltött káposzta	41
Gizimama kedvenc töltött káposztája	42

Karácsonyra, szilveszterre

Szilveszteri ropogós malacsült	44
Szilveszter utáni korhelyleves, a káposztás paszuly	45
Magyaros kacsamell pezsgőmártással a karácsonyi ünnepekre	46
Karácsonyi májas-diós töltött csirke	46

Húsvétra

Húsvéti sonka- és tojásfőzés	48
Húsvéti vegyes saláta	48
Húsvéti magyaros, rozsmaringos, részeses báránycomb	49
Sonka a sonkában	49

Szárnyasok

Gúti sült liba	51
Gáti paprikás csirke	51
Kárpátaljai pulykapörkölt	52
Pörkölt csirke	52
Sült kappan	52
Szalonnával sült kappan	53
Sült pulyka	53
Töltött csirke Friderikusz-módra	54
Gyöngytyúk fehérborban	55

Vadpecsenyék

Tejfeles nyúlgerinc vagy -comb	56
Nyúlropogós beregszászi módra	56
Kelben sült nyúl	56
Schober Ottó kedvenc rakott nyúlja	57
Beregszászi töltött nyúltekercs	57
Nyúlpástétom Gizimama módra	58
(Megvadított) házinyúl gáti módra	58
Vaddisznó csongori mártással	59
Nyúlpaprikás	59
Összeletek	59
Vaddisznó	60

Kárpátaljai disznótoros

A kolbász- és hurkabél kikészítése	61
Házi tüdős hurka	62
Véres hurka	63
Májas hurka készítése	63
Füstölt májas hurka	64
Hideg májas hurka borsosan	64
Kapros véres hurka	65
Kárpátaljai magyar májas hurka	65
Tüdős-májas hurka	66
Hurkasütés Gizimama módra	66
Kárpátaljai magyar disznósajt	67
Sonkaszalámi	67

Borsos kolbász	68
Kolbász csongori módon	68
Fokhagymás száraz kolbász	69
Csípős szalámi Anna módra	69
Paprikás szalonna	70
Disznókocsonya	70
Gáti kocsonya	71
A zsír kiolvasztása	72
Zsirban lesütött füstölt húsok	72
Malacpörkölt Gizimama módra	73

Ínyencségek kempingezőknek

Roston sült hús	75
Csirkegulyás	75
Csirke — lecsóban	75
Csirkepörkölt	76
Bográcsgulyás disznóhúsból	76
Székelygulyás disznóhúsból	77
Disznókaraj cigányosan	77
Marhagulyás	78
Marhapörkölt	78

Halételek

Néhány tudnivaló a halászléről	79
Halászlé gáti módra	79
Savanyú halleves	79
Halleves Gizimama módra	80
Halleves vörösborral	80
Agglegények halászléje	81
Sült pisztráng	81
Káposztás harcsa	82
Béci fiam kedvenc tormás csukája	82
Vércesüllő gáti módra	82
Vércesüllő gombásan	83
Tűzdelt harcsagerinc	83
Roston sült pontyszeletek	84
Rántott ponty gáti módra	84
Borzsovai ponty	84
Becsinált ponty orosz sasliknak	85
Vörösboros hal	85
Főtt pisztráng	85
Nyárson sült kecsege	86
Borzsovai harcsapörkölt	86
Harcsa oroszosan	86
Ponty Gizimama módra	87
Ponty benei módra	87
Halkocsonya	88

Hús helyett...

Káposztás poc (Nudli)	89
---------------------------------	----

Hagymagombóc	89
Rakott zöldpaszuly	90
Rakott krumpli	90
Gúti burgonyafőzelék	91
Rántott karfiol	91
Gáti premzli avagy kugli (Lapcsánka...)	91
Burgonyafánk	92
Édesanyám töltött burgonyafánkja	92

Gyorsan elkészíthető tojásételek

Habart tojás sajttal	93
Habart tojás sonkával	93
Habart tojás zöldborsóval	93
Tojáslepény	94
Tojáslepény gombával	94
Tojáslepény vidékiesen	94
Tojáslepény krumplival	95

Gombás ételek

Gombás burgonya	96
Gombás rizs	96
Gombafasírt	96
Gombapörkölt	97
Gomápaprikás	97
Rántott gomba	97
Schober Ottó gombás omlettje	98
Schober Ottó gombával töltött paradicsoma	98
Gombás palacsinta	99
Gombasaláta	99
Töltött gomba	100
Gombafelfűjt	100
Tejeles tinórugomba	101

Pástétomok és egyéb „kencék”

Beregi libamájpástétom	102
Libamájpástétom — másképpen	102
Kárpátaljai húspástétom	103
Peres mamám májpástétoma	103
Sonkás húspástétom	104
Libamájkrém	104
Gőzön főtt májpástétom	105
Kenőmájas	105
Gáti húspástétom	105
Krémsajt	106
Sajtkrém	106

Mártások

Édesanyám almamártása	107
Mártás — kaposan	107
Finom mustáros mártás	107
Sajtmártás	108

Nagymamám tormamártása	108
Uborkamártás	108
Narancsmártás	109
Tatármártás	109

Saláták

Uborkasaláta	110
Paprikasaláta	110
Paradicsomsaláta	110
Ecetes torma	111
Fejes saláta	111
Burgonyasaláta	111
Heringsaláta	112
Majonézes zöldborsósaláta	112
Majonézes zellersaláta	112
Majonézes gombasaláta	113
Özvegyember salátája	113
Sajtos saláta	114
„Napsugár” fejes saláta	114

Ital-lap

Búzapálinka	115
Diópálinka	115
Szilvapálinka	115
Cukorpálinka	116
Rizspálinka	116
Barackpálinka, cseresznyepálinka	116
Ánizslikőr	116
Sárgabaracklikőr	117
Likőr vegyes gyümölcsökből	117
Citromlikőr	117
Narancslikőr	118
Köménylikőr	118
Vanílialikőr	118

Sütemények, töltelékek, mázak

Finom izes zsúrsütemény	119
Beregi táskák	119
Gáti torta	119
Güti gyümölcskenyér	120
Bíróné csókja	120
Csokoládés tearúd	121
Kakaós golyók	121
Csongori Ilonkánk túrós töltelése	121
Csongori Ilonkánk máktöltelése	122
Hadar nagymamám mézes máktöltelése	122
Hadar nagymamám kitűnő diótöltelése	122
Narancskrém	122
Guti Mariskánk kávékrémje	123
Különleges kávékrém	123

Olcsó és kiadós csokoládékrém	123
Vajas csokoládémáz	123
Fehér cukormáz	124
Gedus-csók	124
Erzsébet-szelet	124
Csokoládétorta Gizimama módra	125
Mária-szelet	125
Sándor omlós csókja	125
Papp-torta	126
Sajtos rudacskák teához	126
Kárpátaljai híres dióskifli	126
Sós kekszkecskák	127
Gazdag ember batyuja	127
Barkaszoí diós felfűt	128
Barkaszoí habos sütemény	128
Szernyi mogyorósfészek	128
Mágnás Miska	129
Ilonka néni zsírban sült párnácskái	129
Kárpátaljai magyarok lepénye	129
Huszárcsók	130
Mogyorós habkarikák	130
Karácsonyi függeszték a fenyőfára	130
Paula remeke	130
Diós linzi tortácskák	131
Szalontai Margitka kiflije	131
Cukros csokoládémáz	132
Tejszínes habtölcsér	132
Gizimama remeke	132
Beregszászi csokoládés hajócskák	133
Beregszászi szeletek	133
Nagydobronyi citromos koszorú	133
Nagydobronyi csokoládés fészek	134
Barkaszoí csiga-biga	134
Barkaszoí zsúrpogácsa	134
Rákosi szarvacskák	135
Gizimama tepertős rudacskái	135
Bíróné receptje	135
Diós pogácsa	136
Narancsos kifli	136
Finom mogyorótöltelek	136
Ördög pirulái	137
Gáti tejszínes lepény Gizimama módra	137
Bégányi mákostasak	137
Csongori dióskürtös	138
Dániel-csók	138
Kaszonyi kokárda	138
Kaszonyi habcsigák	139
Koronás gyűrűcskék	139

Teapajtas sütemény	140
Szalontai Zolink szalonnás pogácsája	140
Derceni omlós lapocskák	140
Vári kiflik	141
Gáti sasfészek	141
Csongori Hadar nagymamám Kossuth-kiflije	141
Mézeskalács	142
Gizimama hájaskiflije	142
Csongori koszorúk	142
Cigánykifli	143
Derceni sonkás pogácsa	143
Sándor—József pogácsa	143
Benedek sonkástekercs	144
Zsírban sült fánk	144
Almás kalács	144
Baracklepény	144
Túrós torta	145
Csongori torta	145
Gáti torta Gizimama módra	146
Meggyes piskóta	146
Madártej	146
Éva-szelet	147
Túrós pogácsák	147
Eszti-ke-pogácsa	147
Pilótacsók	147
Sajtos rúd	148
Káposztás rétes	148
Túrós rétes	148
Csontvelős rétes	149
Rücskös tészta	149
Tejeskalács	150
Burgonyás tejeskenyér	150
Élesztős kuglóf	150
Csokoládés kuglóf	151
Zsúrkenyér	151
Briós	151
Fonott briós	152
Ünnepi fonott kalács	152
Sós-édes kifli	152
Vajas kifli	153
Kétszersült	153
Sós rudak	153
Sós keksz	154
Sajtos kocka	154
Sajtos pogácsa	154
Káposztás pogácsa	155
Tepertős pogácsa	155
Burgonyapogácsa	155

Vajas pogácsa	156
Tepertős leveles pogácsa	156
Vajas túrós pogácsa	156
Szerelmes levél	157
Leveles vajas tészta	157

Befőzés

Cseresznyebefőtt	158
Meggybefőtt	159
Rumos meggy	159
Nyers, kimagozott meggy	159
Málnabefőtt	160
Nyers málnaszörp	160
Őszibarackbefőtt — gőzölés nélkül	160
Sárgabarackbefőtt — nyersen	160
Őszibarackbefőtt — nyersen	161
Nyers szilva	161
Agglegény-kompót	161
Szőlőzselé	162
Alma — nyersen	162
Körtebefőtt	162
Birsalmabefőtt	162
Ringlőszilvabefőtt	163
Szederbefőtt	163
Pöszméte	163
Ribizke	163
Erdei szederdzsem	164
Bodzadzsem	164
Őszibarackdzsem	164
Szilvadzsem	165
Cukor nélküli gyümölcsíz	165

Télre eltett savanyúságok

Ecetes uborka	166
Vegyes saláta	166
Paprikasaláta	166
Paradicsompaprika ecetben	167
Káposztával töltött paprika	167
Leveszöldség sóban eltéve	168
Töltenivaló zöldpaprika — paradicsomban	168

Hasznos tudnivalók

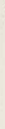
Mértékegységek	169
Szakácshez — kukta!	169
Elsóztuk...	170



"Nagyapám Csongoron volt erdész. Nemesember lévén — akkoriban az erdészek mind okos emberek voltak, végzettséggel rendelkeztek — jó barátságban volt a gróffal is. Nagyanyám tehát jó konyhát vezetett. Tőle tanulta meg a főzés tudományát édesanyám, akitől pedig én tanulhattam. Annál is inkább, mivel édesanyámnak a háború után saját kocsmája, boltja volt Gáton.

Én tizenkét éves koromban kezdtem el főzni. Azóta gyűjtöm a recepteket. A szakácskönyvet még fiatalabb koromban kezdtem el összeállítani, fiam, barátaim, barátnőim unszolására."

Heé Gizella



Gizimama népi receptjei

