



Ízek és emlékek
szakácskönyve
Veszprémből, a Cserhátról

Ízek és emlékek szakácskönyve
Veszprémből, a Cserhátról

Ízek és emlékek szakácskönyve
Veszprémből, a Cserhátról

Veszprém
2013

*Nagyszülei,
özv. Varga Istvánné és Jády Józsefné gyűjteményéből
válogatta és szerkesztette*

Palkóné Jády Melitta

*A könyv a Veszprém-Cserhádi Társaskör Kulturális Egyesület
javaslatára készült.*

A megjelenést támogatta: Jády Szabolcs

Kiadja:

*a Magyar Nemzeti Levéltár Veszprém Megyei Levéltára
és az Eötvös Károly Megyei Könyvtár*

Felelős kiadó:

*Hermann István (MNLVeML) igazgató
Pálmann Judit (EKMK) igazgató*

Tördelés: Palkóné Jády Melitta

Készült:

*500 példányban, Veszprémben az OOK Press Nyomda Kft-ben
Felelős vezető: Szathmáry Attila*

ISBN 978-963-7229-33-6

Kedves Olvasó!

Tisztelettel és szeretettel köszöntöm abból az alkalomból, hogy egyrészt egy remekül válogatott és szerkesztett, a régi idők kedvenc ízvilágát visszaidéző, másrészt Veszprém város egyik legrégebbi és megbecsült városrészének emléket állító könyvet ajánlhatok szíves figyelmébe.

Olyan szakácskönyvet tart most a kezében, amelynek receptjei a múlt század évtizedeinek gasztronómiai hagyományain túl mindannyiunkat jóleső nosztalgiával tölt el. Jóleső, hiszen a főzés és a közösen elköltött vasárnapi ebéd szüleink és nagyszüleink idejében a nap fénypontját, az ünnepek megkoronázását jelentették. Ezek a pillanatok nem csak a családokat és a generációkat tartották össze, hanem a közösségeket, és ez által a társadalmat kovácsolták egybe a nehéz időkben. Nagy érték, amellyel a mérhetetlenül gazdag magyar íz- hagyomány mellett Palkóné Jády Melitta szakácskönyve megajándékoz bennünket, különösképp veszprémieket: lehetőség a közös élmények újbóli megélésére ebben a rohanó, már-már gyökértelessé váló világban. Kívánom, hogy leljék örömeiket a családi anekdotákban, és használják minél gyakrabban a számunkra átörökített konyhaművészet remekeit!

Bár a hangulatos falikutat, jégszekrényt, a spájzot és a sparheltet mára modernebb eszközök váltották fel, a régiak szakácstudományának, konyhaművészetének felelevenítésével elkészült levesek, sülték, mártások, sütik, fagyaltok, stb. közös asztalnál történő elfogyasztása ma is az egyik legszebb élmény minden családnak. És soha ne feledjük megköszönni a nőknek, asszonyoknak, anyáknak, nagyiknak, amikor sok munkával, gondoskodó szeretettel elének varázsolják e csodákat.

Bízom benne, hogy minél több veszprémi család konyhájában jelen lesz ez a könyv, s ne csak olvassgassuk, használjuk is mintaként a benne találhatókat!



Némedi Lajos

Veszprém város alpolgármestere



Özv. Varga Istvánné (Strenner Magdolna) az 1920-as évek végén



Jány Józsefné (Rózsa Margit Sarolta) 1934-ben,
első gyermekével, ifj. Jány Józseffel

Bevezető

Kedves Olvasóim!

Nagymamáim receptgyűjteményeiből állítottam össze egy válogatást. Szeretném bemutatni a 20. század kedvelt ételeit, egészen pontosan az 1920–45 közöttieket, majd az 50–60-as évek hiánygazdaságának fogásait, végül – amire már én is emlékszem – a 70–90-es éveket is felidézem. Felelevenítek pár emléket, elmesélt történetet, melyek az ételekkel kapcsolatosak. Nemcsak helyi ételeket olvashatnak, hiszen az újságok, rádió révén már korán megismerkedhettek nagyszüleim az ország más részein fogyasztott ételekkel. Miért is veszprémi, cserhádi ízekről beszélek? Mert itt éltek nagyszüleim, az ő szüleik, s itt élünk mi is...

Magamról néhány szót, tősgyökeres veszprémi családból származom (anyai ágon sváb, apai ágon nemesi ősökkel). Korán megtanultam főzni, részben a körülmények miatt, részben élvezetből is. A szünidőket nagyszüleimmel töltöttem, de beteges gyerek voltam, ezért amikor hiányoztam az iskolából, többnyire valamelyik nagymamám szárnya alá kerültem. Mamáimnak volt türelmük, idejük arra, hogy együtt főzzek velük. Együtt készítettük elő az alapanyagokat, segítettem (vagy hátramozdítottam?) őket. Mindenesetre az ebéd minden nap a déli harangszóra az asztalon állt.



Csaplár János utcai ház gangján,
kezemben egy linzerrel

Tinédzserkoromra már otthon is bevett szokás volt, hogy a hétvégi ebédekhez süteményeket, tortákat sütöttem, később egyre több fogást magam készítettem el a családnak. Huszonévesen már képes voltam arra, hogy testvérem ballagási ebédjét, majd a saját esküvőmre 20–25 ember részére teljes menüt főzzek, melyhez kis segítséget kaptam.

Sajnos nagymamáim már nem érhatték meg, hogy dédijei lehessenek lányaimnak, akik mostanra tinédzserkorba léptek. Őket is szeretném megtanítani mindarra, amit én tanultam nagymamáimtól, édesanyámtól és édesapámtól (aki szintén jól főz). Szívesen kotnyeleskednek a konyhában mellettem pici koruk óta, leginkább a sütemények, kelt tészták, a gyorsan elkészülő húskételek érdeklik őket. Volt már, hogy önállóan készítettek maguknak és nekünk is ebédet, melyhez nekem csak egy kis telefonos segítséget kellett adnom. Szívből remélem, hogy ők is jó háziasszonyok lesznek, amivel örömet tudnak majd okozni a majdani családjuknak.

Könyvemben látható, miként változtak a receptek az idők során. A háború előtti ételek változatosak voltak, megtalálhatóak a vadhúsok, a borjúhúsból készült fogások, a drága alapanyagok. Az ötvenes, hatvanas években viszont a húskételek csak ünnepi asztalra kerülhettek. Előtérbe kerültek a főzelék- és zöldségfélék. Akinek nem állt rendelkezésére saját gyümölcsös, annak a vadon termőkből készített lekvárok maradtak. A hetvenes években ismét kaphatóak voltak a húsfélék, szinte minden háztartás rendelkezett hűtőgéppel. Viszont a tejtermékek minősége romlott. A házilag köpült vaj eltűnt, csak a bolti maradt. Már nem álltak neki a háziasszonyok a kenyérsütésnek, a tésztagyúrásnak, a rétes készítésnek – a boltban készen lehetett kapni mindet. A mirelitkészítmények lehetővé tették, hogy ne csak idényjelleggel fogyasszunk gyümölcsöt, zöldséget.

Nincsenek a receptek mellé írva, melyik időszakban készültek, erre a nyelvezet utal, valamint a hozzávalók összetétele.

Mennyire voltak változatosak, igényesek, a mai konyhatechnikának megfelelőek az ételek? Ítéljék meg Önök...

A könyv minden eleme kipróbált receptet tartalmaz.

Jó munkát, jó étvágyat!

Nagymamáimról

Anyai nagymamám özv. Varga Istvánné (Strenner Magdolna) 1910-ben született sváb szülők gyermekeként, sok testvér közé. Noha volt egy kis művelhető földjük is, szegények voltak. Nagymamám még nem volt egészen tizennégy éves, amikor Budapestre ment, hogy segítse a családot keresetével. 1924 és 1945 között élt Pesten, ahol gazdag, tehetősi familiáknál szolgált. Háztartást vezetett, főzött, takarított, mosott, vasalt. A két háború között, a legkülönbébb ételeket készítette el, az aktuális igények szerint. Ebből az időszakból több száz receptet gyűjtött össze mamám, s úgy gondolom, hogy meg is főzte mindet.

Mesélte, hogy a vendégfogadásoknál hat-nyolc fogásos menüsört kellett elkészítenie. Akkoriban is nagy divat volt készíteni díszes hidegtálakat, melyeket a minőség megőrzése miatt is legtöbbször – házilag készített – zselatinnal vonták be, így még mutatósabb is volt. Természetesen sorra kerültek a sütemények, torták is. A házaknál, ahol szolgált, rendelkezésre állt a legtöbb helyen hűtő – bocsánat jégszekrény – (ólommal és szigetelőanyaggal bélelt, jégtömbökkel hűtött szekrények). Így a romlandó ételek hűtése megoldott volt. De akkor is, később is az idényjellegű fogások domináltak.

Nagymamám 1945-ben visszatért Veszprémbe. A Cserhátra, a Csaplár János utcába költözött. Körgangos ház volt, emeletenként egy WC állt rendelkezésére a családoknak. A lakásokban falikút volt, fürdő nem volt, viszont hatalmas konyha, szellős spájz, viszonylag nagy szoba állt rendelkezésre. A konyha méretét jól szemlélteti egyik emlékem, ahol a nagy konyhai asztal körül és a tűzhely (bocsánat sparhelt) és a konyhában lévő sezlön előtt biciklizem. A lakás fűtését cserépkályhák biztosították. A tűzifa a ház udvarán található tárolókban volt.

Mamám és édesanyám elbeszélése szerint a legrosszabb időszak az ötvenes években volt. Akkor szinte semmit sem lehetett kapni. Ekkor nagymamám faipari munkás volt – körfűrész mellett dolgozott, férfimunkát végzett. Úgy



Mamim kezében

kellett intéznie, hogy két gyermeke számára gyorsan elkészíthető, tápláló ételeket tudjon készíteni. Hűtőjük nem volt, így kifejezetten idényjellegű ételeket tudtak enni. Ha hús kerülhetett is az asztalra, azok inkább csak a vasárnapi és az ünnepi ebédek voltak. Két-három évente, egy-egy alkalommal liba, esetleg pulykasült is készült, esetleg szopós malac. Egyébként inkább csak disznóhús, halételek (közel a Balaton, horgászismerősök révén jött a hal), nagyon ritkán csirke. Belsőseget, ha kaptak bővebben használtak, mivel olcsó volt. A család egyik kedvence a szalontüdő volt, a velő, a szívből készült pörkölt. Ha néha ismerősöktől sikerült nyulat venni, kapni, abból raguleves és vadas készült, így az állat minden porcikája felhasználásra került. Volt, hogy csak lóhús került az asztalra.

Nagyim és édesanyám egyik rossz emléke a hússal kapcsolatban az Argentínából behozott marhával volt. Ránézésre elviselhető volt, de mikor mamám felrakta főni, sűrű, barna, rossz szagú leve volt. Azonnal kiöntötték, s többet nem vásároltak ilyet.

Nagy hangsúlyt kaptak a babból, lencséből álló levesek, főzelékek.

A napi főételkészítések zömét a főzelékek és a tésztaételek tették ki. A tészta házilag gyúrt, nyújtott és vágott tészta volt. Leginkább káposztás, lekváros, krumplis, mákos. Sok esetben került az asztalra élesztős, dagasztott tészta, hiszen kiadós, laktató. Akárcsak a burgonyás ételek minden fajtája. Káposztából készített fogások: rakott-, székely- és töltött káposzta, főzelék (kelkáposztából) heti rendszerességgel. No és ne felejtsük el a krumplis gombócra, ami lehetett idénygyümölcscsel (barack, szilva), de téli időben lekvárral töltött is. Vagy csak egyszerűen kisebb méretű főtt gombócra, amire szalonnaszír került, esetleg egy kis tejföl.

Nagyim hithű katolikus lévén szigorúan betartotta a böjtös étkezést. Ehhez igazodott az ünnepi asztal menüje is. Péntekenként soha sem ettek húst, legfeljebb halat, ha volt. Nagyböjtkor a gyerekek sem kaphattak húsféléket, inkább hüvelyeseket, tojásból készült ételeket. A sajt ritkán látott vendég volt.

Apai nagymamám – Jády Józsefné, Rózsa Margit Sarolta. Ő vesp-rémi polgárcsaládból származik. Sok testvér közé született. A szülők szűkös anyagi körülményei miatt a húszas években nagymamámat több hónapra kiküldték az egyház segítségével Svájcba, nevelőszülőkhöz. Mamim ott tanulhatott németül, s jó viszonyok között élhetett. Hazakerülve már tinédzserként dolgozott. Így került nagypapám belvárosi szabóműhelyébe segédnek. Nagypapám fiatal korában lehetőséget kapott arra, hogy Párizsba menjen, ahol kitanulhatta a francia szabóságot. Visszatérve nagy műhelyt nyitott, sok alkalmazottal, akik mind egy-egy feladatot láttak el – nadrág- és díszítőszabó, volt aki csak a ruhák összeállítását végezte, volt aki csak az anyagokat szabta. Ide vette fel mamámat is segédnek, ahol ebben a minőségében nem sokáig dolgozott, mert hamar elvette papa feleségül. Onnantól kezdve mamám háztartásbeli lett. A harmincas években gyorsan megszületett a két nagyobbik gyermek, majd sok évvel később apám is, '48-ban. Nagypapám szabósága szépen hozott a konyhára, így nem nagyon voltak anyagi gondjaik. Egészen a háborúig, amikor nagypapám bevonult, nagymamám otthon maradt a két kisgyerekekkel. A szabóság ezekben az években is tovább üzemelt. Ha a nagypapám hazajöhetett szabadságra, akkor ő vezette, de egyébként mamám feladata volt a megrendelőkkel foglalkozni, méretet venni, felügyelte a segédek munkáját. Majd ellátta a két gyereket, a háztartást, főzött, nemcsak magukra, hanem a segédekre is. Nehéz idők jöttek, de mamám lehetőségeihez képest, ügyességével jó és laktató ételeket tudott biztosítani a családjának. Sok esetben különféle barterüzlettel sikerült megoldani a szükséges alapanyagok beszerzését. Olyan dolgokra gondolok, mint a zsírra, tojásra, lisztre, hüvelyesekre.

A háború után további ügyeskedésre volt szükség ahhoz, hogy meglegyen minden. De nagypapám révén nem volt gond az anyagiakkal.

Balatonalmádi Öreghegyen egy kis ház állt, viszonylag nagy kerttel, ahol gyümölcsfák, málna, ribizli, szőlő volt. Ide leginkább a kisvasúttal utaztak le. A megtermett gyümölcsökből lekvárok, szörpök, kompótok készültek. Későbbiekben nagypapám még méhészkedéssel is foglalkozott, elsősorban vegyes virágmézet termeltek a méhek.

Nagyszüleim lelkes kertészek voltak, beléptek a kertbarátok társaságába is. Ott aztán csereberélhettek oltványokat, csemetéket. Nagypapám különféle gyümölcsfélékkel kísérletezett.

Miután megszülettem, nagyszüleim Almádiba költöztek. A ház körül a kertben jónéhány gyümölcsfa és málna-, szederbokor volt.

Nagymamim nagyon jól és ízesen főzött. Gyerekeinek, unokáinak mindent elkészített, amit csak éppen kértek. Nagypámat nem nagyon láttuk, hiszen a szabóműhelyben ténykedett kora reggeltől délig, amikor is ebédelt, majd egy kis pihenés után folytatta a munkát vagy ment kertészkedni. Mami kora reggel ment megvenni a szükséges alapanyagokat a piacra vagy a boltba, a henteshez. 9 óra körül már neki is látott a főzésnek. Déli harangszókor már ki volt merve mindig az étel. A rádió „Jó ebédhez szól a nóta” és a „Ki nyer ma?” műsorának hangjai mellett fogyasztottuk el az ebédünket. Reggelire általában friss kenyér, kalács vagy kifli mellé vaj, házi lekvár vagy méz járt, esetleg tojásrántotta, nagy pohár tejjel, tejeskávéval. Uzsonnára valami könnyű étel, kis sütemény, nyaranta friss gyümölcs. Vacsorára a sósabb ételek következtek, néha virsli, kolbász, sonka, főtt tojás...



Nagyszüleimmel

Mamám bárhova is ment – ismerősökhöz, rokonokhoz, üdülni – a neki tetsző ételek receptjét elkérte. A kézzel írott receptes könyvébe szinte mindig odaírta, hogy kitől származik az ötlet. Sőt, néhányat áthúzott, odaírva „nem vált be”. De amelyiket jónak ítélte, oda ez került „finom” vagy „igen jó”. Sajnos, néhány receptet nem tudtam elolvasni, mert a könyvecske, melybe íródott túlélte egy háborút, '56-ot és további több mint ötven évet, így foltos lett. Kár értük...

A receptes könyvében sok olyan beírás is szerepel, mely nem az ő keze írása, itt úgy hiszem elsősorban a keresztanyám írását láthatjuk. A helyesírási hibákat szépen bejelölte mamám, ezért úgy gondolom, hogy ezeket úgy diktálta be.

A továbbiakban következő recepteket mind szó szerint idéztem, a '30-as évekből gyűjtötteknél a régi helyesírással. A későbbiek pedig már mai szóhasználatlal íródtak.

Levesek

Marhahúsleves

Hozzávalók: 1 kg marha nyak vagy far, 20 dkg ritkacsont, egy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 80 dkg sárgarépa, 2 nagy szál fehérrépa, 1 fej karalábé, kis szelet zeller, só, egész bors, összekötött petrezselyemzöld, esetleg színesítésnek pár szem sáfrány

3 liter hideg, sós vízben a hártáitól megtisztított, szeletekre vágott marhahúst feltesszük lassú lángon főni. A főzés során a hús habját leszedjük. Amikor már nem habosodik a teteje, beletesszük a nagyobb darabra vágott zöldségeket, a vöröshagymát a külső rétegétől megfosztjuk, s így a vörös héjával tesszük bele, ez szint ad a levesnek. Tetszés szerinti mennyiségű egész borsot teszünk bele, ha szükséges utána sózunk. Legalább négy órán át lassú tűznél főzzük. Ellenőrizzük a húst, ha már szétomlik, kész a levesünk. Szűrés után tálaljuk, cérnametélttel, vagy gigatészával. A főtt húst külön is ehetjük, tormával, mustárral.

*Nagy családi
összejövetelekkor,
ünnepekkor elmaradhatatlan
volt a húsleves. A benne főtt
húst következő fogásként
házi készítésű
tormamártással, mustárral,
kenyérrel lehetett enni.
Általában már a levessel és a
leveshússal jóllakhattunk.*



Apai nagyszüleim, nagybátyám feleségével ünnepi asztal mellett

Burgonyapüré-leves

Hozzávalók: 25 deka burgonya, borjúcsont, 3 deka vaj, 3 deka liszt, só, 1 deci tejszín, 1 tojás

1 liter vízben 25 deka burgonyát s egy kis borjúcsontot felfőzünk, majd szitán a burgonyát áttörjük. 3 deka vajból és 3 deka lisztből világos rántást készítünk, melyet feleresztünk s a szitán áttört burgonyát habverővel állandóan keverve felforraljuk, s egy kis sóval ízesítjük. Tálalás előtt 1 deci

tejszínt, 1 tojás sárgáját a levesestálban előre elkeverünk, s azzal adjuk fel. Hozzá vajban pirított zsemlyekockát adunk.

Karfiolleves

Hozzávalók: 60 deka leveleitől megtisztított karfiol, 4 deka vaj, 3 deka liszt, zöldpetrezselyem, 30 deka borjúcsont

A karfiolt apróra vagdaljuk, és éppen úgy főzzük meg és rántjuk be, mint a zöldborsólevest.

Zöldborsó-leves

Hozzávalók: 2 deci kifejtett zöldborsó, ¼ kg borjúcsont, 4 deka vaj, 3 deka liszt, zöldpetrezselyem

A zöldborsót csonttal 1 ½ liter vízzel feltesszük és puhára főzzük. Azalatt elkészítjük a világos vajas rántást, melybe finomra vágott zöldpetrezselymet teszünk, feleresztjük a levessel, megsózzuk, megízesítjük, s apróra szaggatott vajgaluskákat főzünk belé, 2-3 evőkanálnyi tejszínt s 1 tojás sárgáját a tálban elkeverünk mielőtt a levest beléöntenénk.

Savanyú-tojásleves

Hozzávalók: 4 deka zsír, 4 deka liszt, 2 deka porcukor, 6 deka vöröshagyma, 1 kávéskanál paprika, só, babérlevél, pár szem feketebors, ecet, 6-8 tojás, 1 deci tejfel

4 deka zsírból barna rántást készítünk a következőképpen: A zsírba tegyünk 1 evőkanálnyi porcukrot. Ha barna, tegyünk hozzá 4 deka lisztet és egy közép nagyságú megreszelt vöröshagymát. Jól elkeverjük egy kávéskanál paprikával s feleresztjük 12 deci vízzel, vagy húslével. Megsózzuk s pár szem feketeborsot, egy zöld babérlevelet teszünk bele és egy kis ecetet, s lassan felforraljuk. Tálalás előtt személyenként 2 tojást ütünk bele s pár percig csendesen forni hagyjuk. Néhány kanál tejfellet ízesítjük.

Rántott köménymagleves

Hozzávalók: 3 deka vaj, 3 deka liszt, só, kávéskanálnyi őrölt köménymag

3 deka vajból, és a 3 deka lisztből rántást készítünk. Ha barnul, tegyünk bele egy fél kávéskanálnyi köménymagot, pirítsuk meg kicsit, eresszük fel 12 deci vízzel, s lassan forraljuk fel. Megsózzuk és megízesítjük. Szűrés után a levest pirított zsemlyével tálaljuk fel. Üthetünk bele tojás is, amit a tálban jól elkeverünk.

Apai nagymamám ezt a levest még ízesebbé szokta tenni úgy, hogy maradék húslével öntötte fel, a rántást világosan hagyta, kissé ecetezte, végül egészben, óvatosan ütötte bele a tojásokat, ezek után már nem keverte, hogy a tojások egyben ma-

radjanak. Pár perc után levette a tűzről. A tojások fehérje ekkor már jó fehérre és keményre főtt, de a sárgák kissé krémesek, vagy éppen folyósak maradtak. A gyerekeim is ezt a változatot kedvelik.

Karalábé leves

Hozzávalók: 30 deka kalarábé, 2 deka zsír, 50 deka borjúcsont, 4 dkg vaj, 3 deka liszt, zöldpetrezselyem, 3 evőkanálnyi tejszín

30 deka kalarábét vékony metéltre vágunk, s 2 deka zsíron és 1 deci vízen egy kis sóval lepároljuk. Aztán 1 liter vízzel feleresztve, borjúcsonttal főzzük. Készítünk egy vajas rántást 4 deka vajból és 3 deka lisztből, melyet egy evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselyemmel elkeverünk, aztán feleresztjük a levessel, beforraljuk, s tálalás előtt 2-3 evőkanálnyi tejszínnel elkeverünk 1 tojás sárgáját a levestálban, s a levest erre öntjük, elkeverjük, majd frissen vágott zöldpetrezselyemmel meghintve adjuk fel.

Zöldségleves

Hozzávalók: 20 deka zöldség, 25 deka borjúcsont, 4 deka vaj, 3 deka liszt, 1 evőkanálnyi reszelt vöröshagyma, 1 kávéskanálnyi paprika, 5 deka rizs és 1 deci tejfel

A zöldséget apró kockára vagy finom metéltre vágjuk, 2 deka vajon megpirítjuk, majd feleresztjük 1 ½ liter vízzel. Felforraljuk és főzés közben többször megmosott rizst teszünk belé. A zöldséggel egy időben tegyük fel a rizst, mert főzési időtartamuk is egyforma. Elkészítjük a rántását 2 deka vajból és 3 deka lisztből, melybe a vöröshagymát, a petrezselyem zöldjét és a paprikát elkeverjük. Aztán felöntjük a levessel melybe előzőleg a borjúcsontot főztük, s óvatosan elkeverjük, hogy a rántás csomóssá ne váljon. Tejfellet ízesítjük.

Szárnyas-raguleves

Hozzávalók: 80 deka aprólék, 15-20 deka zöldség, 4 dkg zsír, 4 dkg liszt

1 csirke-, vagy kacsapróléket feldarabolunk, s 15-20 deka vegyes leveszöldséggel négy deka zsíron lepirítjuk, s a tetejét meghintjük egy evőkanálnyi liszttel és finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Aztán egy és fél liter vízzel feleresztjük és lassú forrással addig főzzük, amíg az aprólék megpuhul. Egy kis sóval és törött borssal ízesítjük. Vajgaluskával, vagy zsemlyemorzsa-gombóccal tálaljuk.

Frankfurti leves

Hozzávalók: 20 deka zöldség, 3 deka zsír, 6 deka vöröshagyma, 30–40 deka borjúcsont, 3 deka vaj, 3 deka liszt, zöldpetrezselyem, egy kávéskanálnyi paprika, törött bors, 1 deci tejfel és 1 pár virsli

20 deka zöldséget apróra vágunk és kevés zsíron megpirítjuk, majd egy evőkanálnyi finomra vágott vöröshagymával tovább pirítva feleresztjük 1 ½ liter csontlével, de ha vízzel eresztjük fel, tegyünk a levesbe egy fél kiló borjúcsontot. Főzzük ki a levest jó ízesre. Egy kis vajas rántással, melybe egy evőkanálnyi zöldpetrezselymet tettünk, majd némi törött borssal ízesítjük. A zöldséget átpasszírozzuk, majd még egy kis tejfelt adunk hozzá. Tálalás előtt apró karikákra vágott virsli-t teszünk a levesbe, mellyel újból forraljuk egy kissé. Zsírban pirított zsemlyekockával adjuk fel.

Májrizs-leves

Hozzávalók: 25 deka borjúcsont, 20 deka leveszöldség, 25 deka sertés- vagy borjúmáj, 3 deka liszt, 3 deka zsír vagy vaj, zöldpetrezselyem, 4 deka rizs, egy kis törött bors, 6 deka vöröshagyma, 3 deka vaj és egy kávéskanál paprika

A borjúcsontot a leveszöldséggel és egy kis fűszerrel 12–14 deci vízben kifőzzük alaplevesnek.

A májat apró szeletekre vágva, a finomra vágott vöröshagymával 3 deka zsíron lepirítjuk. A zöldséget, melyet az alaplevesben főztünk, a májjal együtt húsdarálón készter átdaráljuk. Készítünk egy rántást, 3 deka vajból és 3 deka lisztből, teszünk bele egy evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselymet, paprikát, feleresztjük a csontlével, azután belétezzük az átdarált májat, zöldséget. Sóval, törött borssal, majorannával ízesítjük. 4 deka mosott rizst főzzünk belé, s jól felfőzve tejfellel ízesítve adjuk fel.

Consommée (Erőleves)

Hozzávalók: egy kg marhacsont, 20 deka zöldség, néhány szem feketebors, egy fej vöröshagyma, 40 dkg darált hús, 20 dkg apróra vágott zöldség, 1 deci paradicsom, 2 tojás fehérje

Egy kg marhacsontot (ritkacsont a legjobb) egy kis zöldséggel megfőzünk úgy, mint a húsleves. Néhány szem feketeborssal, gyömbérrel, sóval, egy fej vöröshagymával fűszerezzük. Ha a leves legalább három órán át főtt csendes forrással, leszűrjük egy leveses fazékba, s a darált marhahúst, paradicsomot, tojásfehérjét, az apróra vágott leveleszöldséget, egy kis törött borsot, kicsi sót 3 deci hideg vízzel elkeverjük, majd feleresztjük a langyos csontlével. A leves nem lehet forró, mert rögtön összehúzza a tojásfehérjét, aminek következtében a fehérje nem terjedvén szét arányosan, a leves nem lesz kristálytisza. Az egészet lassú forrással főzzük a tűzhely szélén, s a

forrás kezdetéig állandóan keverjük. Főzési ideje további egy óra. Utána hagyjuk leülepedni, majd leszűrjük, a zsírt a tetejéről leszedjük, s apró fehér papírdarabkákkal letisztítjuk. Lehetőleg csészében adjuk fel. A levesnek egészen tisztának, átlátszónak kell lennie. Színesíthetjük egy kis égetett cukorral vagy zsírban pirított sárgarépával.

Gulyásleves

Hozzávalók: 30 deka marhahús, 4 deka zsír, 6 deka vöröshagyma, 2 deka paprika, ½ deci paradicsom, 15 szem köménymag, kis majoranna, 1 gerezd fokhagyma, só, 20 deka burgonya

A marhahúst apró kockára vágjuk és megmossuk. 4 deka zsíron pirítunk 6 deka vöröshagymát s egy evőkanálnyi paprikával elkeverjük, aztán feleresztjük kis paradicsommal és hozzátesszük a marhahúst. Ha levét kissé befőtte, egy gerezd aprított fokhagymát, 10–15 szem aprított köménymagot, egy kis majorannát, sót teszünk bele. Feleresztjük másfél liter vízzel, majd 20 deka burgonyát teszünk még hozzá, melyet csendes forrással puhára főzünk.

Tüdővagdalék-leves

Hozzávalók: 30 deka tüdő, 15 deka zöldség, 1 evőkanálnyi reszelt vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, egy kávéskanálnyi őrölt pirospaprika, 3 deka zsír, 3 deka liszt, finomra vágott zöldpetrezselyem és 1 deci tejfel

A megmosott tüdőt 1½ liter vízzel, a zöldséggel és sóval kifőzzük, majd húsdarálón kétszer átdaráljuk. Elkészítjük a zsírból, lisztből való jó barna rántást; belétezzük a hagymát, zöldpetrezselymet, paprikát s feleresztjük a leszűrt lével. A vagdalékot beletezzük, fűszerezzük, és jól felforraljuk. Tálalásnál tejfellet ízesítjük és finom metéltre vágott pirított zsemlyével adjuk fel.

Száraz főzelékből készült levesek

Hozzávalók: 20 deka bab vagy lencse, 25 deka csont vagy füstölt hús, 3 deka liszt, 3 deka zsír, 6 deka vöröshagyma, egy kávéskanálnyi paprika, só

Bab-, borsó, lencseleveseknél a főzeléket megtisztítjuk, lehetőleg előre beáztatjuk. 30 deka babot, lencsét, borsót ½ liter vízben felteszünk főni. Ha füstölt hússal, csonttal akarjuk ízeesebbé tenni, úgy óvatosan sózzuk, nehogy túl sós íze legyen. Készítünk egy világos rántást 3 deka lisztből, finomra vágott vöröshagymával, egy kis paprikával s egy csöpp hideg vízzel vagy levessel feleresztjük, s hagyjuk felforrni.

Káposztaleves

Hozzávalók: fél kilo savanyú káposzta, 40 deka kolbász, 4 deka zsír, 4 deka liszt, 8 deka vöröshagyma és két deci tejfel

A káposztát kimosás után, feltesszük másfél liter vízzel, majd az első forrás után levét leöntjük és ismételten egy és fél liter vízzel puhára főzzük. Barna rántást készítünk, melybe vöröshagymát, paprikát teszünk, feleresztjük a levessel, s felforraljuk. A kolbászt ekkor karikára vágva megfőzzük benne. Tálaláskor tejfellet ízesítjük.

Zöldbableves

Hozzávalók: 30 deka zöldbab, 30 deka borjúcsont, 4 deka vaj, 3 deka liszt, vöröshagyma, zöldpetrezselyem, kávéskanálnyi pirospaprika, só és 1 deci tejfel

A ferdén vágott zöldbabot 30 percig 1 ½ liter vízben s külön a csontot 2 ½ órán át főzzük. Azalatt világos rántást készítünk, melybe egy evőkanálnyi reszelt vöröshagymát, vágott zöldpetrezselymet és egy kávéskanálnyi paprikát teszünk, s aztán feleresztjük a csontlével és beforraljuk. Tálalásnál tejfellet ízesítjük.

Zellerkrémleves

Hozzávalók: 30 deka csont, zellerlevél, 2 darab zellergumó, 3 deka vaj, 3 deka liszt, 3 evőkanál tejszín, 1 tojás, só

A 30 deka csontot 2 evőkanálnyi apróra vágott zellerlevéllel és gumóval puhára főzzük, majd levét leszűrjük s félretesszük. A zellert szitán áttörjük, 3 deka vajból, 3 deka lisztből rántást készítünk, feleresztjük a zeller levével, majd beletesszük a szitán áttört zellert, s habverővel állandóan keverve ismét felforraljuk. Ízesítőül 3 evőkanálnyi tejszínnel elkeverünk egy tojás sárgáját s ezt elvegyítjük a levesben. Vajban pirított zsemlyekockával adjuk fel.



A képen apai dédanyám, édesapám és nagymamám, az almádi Öreghegyen lévő ház verandája előtt

Levesbevalók

Árpagyöngy

A 4 deka árpagyöngyöt leöblítjük és a forró levesbe főzzük, amíg megpuhul. A nagyobb szemű árpagyöngyöt külön vízben főzzük kis és leöblítés után tesszük a levesbe.

Daragaluska

Egy egész tojást, 3 deka vajjal és pici sót habosra keverünk egy tányérban, majd 4 deka búzadarát keverünk hozzá s ebből lágy tésztát nyerünk. Kis kávéskanállal szaggatjuk a csendesesen forró levesbe. Igen szépen megdagadnak, éppen ezért nagyon kicsi galuskákat szabad csak szaggatnunk.

Rántott borsó vagy arany borsó

Egy egész tojásból, három evőkanálnyi tejből, pici sóból és 6 deka lisztből sűrű palacsintatésztát készítünk. Ezt egy félgömbölyű reszelőn keresztül forró, de nem füstölő zsírba csepegtetjük és aranysárgára sütjük. Aztán szűrőkanálban leszűrjük. Mindig csak egy kanálnyit öntünk a reszelő homorú oldalára, különben egy tömegben ragadnak össze. Aztán itatóspapírosra öntjük, s azt szitára helyezve, meleg helyen tartjuk tálalásig. Feladhatjuk külön tányéron, tehetjük a levesbe is.

Bécsi zsemlyegombóc

Egy szikkadt zsemlyét nagyon apró kockákra vágunk, megszáritunk és egy deci tejjel leforrázzuk. Kis ideig állni hagyjuk, hogy a zsemlye a tejet feligya, akkor egy kis zöldpetrezselyemmel, sóval, egy egész tojással, 2 deka liszttel és 2 deka búzadarával együtt jól összekeverjük. Vizes kézzel gombócokat formálunk az anyagból és külön edénybe vett levesben legalább 20 percig főzzük.

Nagymamám édesapámnak tálalja a
levest Balatonalmádiban az öreghegyi
ház verandáján



Előételek, egytálak

Spárga tejszínes mártásban

Hozzávalók: 1 kg spárga, 2 deci tejszín, 3 deka vaj, 2 deci tej, 2 deka liszt, egy kis só

A spárgát sós vízben megfőzzük, lecsurgatjuk és elkészítjük hozzá a tejszínes mártást a következőképpen: A vajat megolvasztjuk, a lisztet hozzáteszük és habzásig pirítjuk, aztán feleresztjük tejjel és elkeverjük. Egy kis sót adunk hozzá és esetleg egy kockacukrot, felfőzzük és végül a tejszínnel elkeverve a spárgára öntjük.

A spárgát ajánlatos egy kis vajban jól felhevíteni és úgy elkeverni a mártással.

Burgonyafánkok

Hozzávalók: 30 deka főtt burgonya, 16–20 deka liszt, egy kis só, egy egész tojás, reszelt sajt vagy sonka

30 deka főtt burgonyát még melegen áttörünk szitán s 16–20 deka liszttel, egy kis sóval és egy egész tojással összegyúrnunk és lisztezett deszkán ujjnyi vastagra elnyújtjuk és pogácsa-szagatóval kiszaggatjuk. Az egyik fánk közepére reszelt sajtot vagy darált sonkát teszünk, a szélét megkenjük tojás fehérjével és ráteszünk egy másik fánkot, melyet valamivel kisebb szaggatóval szűrtünk ki.

Bő forró zsírban mindkét oldalát világos pirosra sütjük, aztán meghintjük reszelt sajttal és sajtmártással tálaljuk. (Lásd mártások között)

Halasrétes

Hozzávalók: 25 deka főtt halhús, 2 deka vaj, 2 deka liszt, 1 ½ deci tejből főtt tejmártás, 3 tojás, ½ deci tejfel, só, törött bors és zöldpetrezselyem

25 deka főtt halhúst, 2 deka vajat és 2 deka lisztet 1 ½ deci tejből főtt sűrű tejmártásba keverünk, melybe előzőleg 3 tojás sárgáját és 3 tojás fehérjének kemény habját beléhabartuk. Ezt azután fél deci tejfellel jól elkeverjük, fűszerezzük sóval és törött borssal és zöldpetrezselymet szórunk belé. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a megvajazott réteslapokat, összecsavarjuk, szépen bekenjük vajjal a réteseket és lassan világosra sütjük.

Az ilyenfajta réteseket középmeleg sütőben lassan kell sütni, hogy a tölték is jól átsüljön, mivel a betöltött anyag négyzszeresére nagyobbodik a sütés alatt. Ha megsült, forró vízbe mártott késsel vágjuk fel.

Májpástétom

Hozzávalók: 40 deka borjúmáj, 10 deka szalonna, 1 zsemlye, 3 egész tojás, 8 deka vaj vagy libazsír, só, törött bors, petrezselyem, 3 deka zsíron piritott reszelt vöröshagyma s egy késhegynyi reszelt szerecsendió

A borjúmáját megtisztítjuk, megmossuk s miután apró darabokra vágtuk, megdaráljuk és végül szitán áttörjük. Aztán összekeverjük 5–8 deka vajjal, vagy libazsírral s egy tejbeáztatott és szitán áttört zsemlyével, 3 egész tojással, szerecsendióval, sóval, (borssal) és 10 deka apróra vágott, füstölt szalonnával. Kikent formában $\frac{3}{4}$ óráig főzzük forró vízben.

Meleg vadhúspástétom

Hozzávalók: 60 deka vadhús, 20 deka vegyes zöldség, egy citrom reszelt héja, 8 deka vöröshagyma, 8 deka zsír, 1 babérlevél, törött bors, szerecsendió, 1 deci tejfel, 2 tojás, só és 15 deka főtt, füstölt szalonna.

Tésztája: 10 deka vaj, 20 deka liszt, 1 tojás sárgája, 1 evőkanálnyi tejfel, pici só

A megmosott vadhúst pecsenyesütő-tálra helyezzük és leöntjük forró zsírral. Aztán minden oldalán rozsdabarnára piritjuk. Akkor hozzátesszük az apróra felvágott zöldséget, a vöröshagymát, babérlevelet, sót, törött borsot és még két deci vizet, mellyel aztán a húst puhára pároljuk. A megpárolt húst 2-szer 3-szor átdaráljuk, majd összekeverjük a szitán áttört zöldséggel és hagymával, mely a lében puhára párolódott. A húst jól összekeverjük 1 deci tejfelrel, 2 egész tojással, egy kis reszelt szerecsendióval, sóval és 15 deka főtt és apró kockákra vágott szalonnával. Ha jól összegyúrtuk, a tészta elkészítéséig félretesszük.

Elkészítjük a porhanyós tésztát a következőképpen: 20 deka lisztet összemorzsolunk, 10 deka vajjal, 1 tojás sárgájával, 1 evőkanál tejfelrel és egy pici sóval és összegyúrjuk. Aztán irónvastagságúra nyújtjuk ki és a tetszés szerinti formába (lehet tortaforma, őzgerincforma) belétezzük, illetve a tésztával kibéleljük a formát. A tészta tetejére öntjük az elkészített húsvagdálékot, eligazítjuk és néhány kanál hideg pecsenyelevet, szárnyas zsírt, vagy 3 deka olvasztott vajat öntünk rá, aztán egy vékony tésztalappal befedjük. Megszurkáljuk villával, megkenjük tojással és közepesen meleg sütőben lassan kisütjük. Sütési ideje 35–40 perc.

Hideg töltött tojás (Casino-tojás)

Hozzávalók: Személyenként 2 tojás, 8 tojáshoz szükséges anyagok: Két evőkanál tejfel, 1 kávéskanálnyi mustár, 1 darab tejben áztatott zsemlye, só, törött bors, metélő hagyma, zöldpetrezselyem és két deci tartármártás

A keményre főtt tojásokat kettévágjuk, tetszés szerint hosszában vagy keresztben, a sárgáját kivesszük és a szitán a tejben áztatott zsemlye belével együtt áttörjük. Hozzákeverünk tejfelt, mustárt, sót, törött borsot és finom-

ra vágott zöldpetrezselymet, majd nyomózsákkal, csillagcső segítségével megtöltjük a tojásokat.

Egy üvegtálra franciasalátát teszünk, arra tálaljuk a tojásokat és leöntjük tartármártással. Finomra vágott metélő hagymával meghintve tálaljuk.

Tojással töltött paradicsom

Hozzávalók: 8 darab szép, almaszerű paradicsom, 8 tojás, 10 deka sonka, 4 deka vaj, 1 deci tejfel, egy kis reszelt sajt és só

8 darab szép, almaszerű paradicsomot a csutkájától megtisztítunk, magvát kikaparjuk egy kávéskanál segítségével, majd enyhén megsózzuk. Egy kávéskanálnyi apró kockákra vágott sonkát teszünk hozzá, melybe egy egész nyers tojást ütünk. Minden paradicsomra 1 mogyorónagyságú vajdarabot teszünk és egy kis reszelt sajtot. Kivajazott tűzálló tálban addig sütjük, amíg a tojás fehérje megkeményedik.

Sütés közben, melyet jó forró sütőben végzünk, egy kis tejjel megöntözzük a paradicsomokat.

A paradicsomokat megtölthetjük finom raguval is, melynek a tetejébe szintén 1 tojást ütünk.

Hallal töltött paradicsom

Hozzávalók: 12–15 deka halhús, 8 db paradicsom, 2 deka vaj, 2 deka liszt, 1 ½ deci tej és egy-két evőkanál tejfel

A szálfka nélküli halhúst enyhén sós vízben megfőzzük, aztán leszűrjük. Egy tálban összekeverjük 2 deka vajból, 2 deka lisztből és 1 ½ deci tejből készült sűrű, jól beforralt besemellel, melybe egy-két tojás sárgáját és egy-két evőkanálnyi tejfelt is keverünk. A szép almaparadicsomok csutkás részénél levágunk egy harmadot, kanállal kiszedjük a magját, aztán megtöltjük a halas mártással. Reszelt sajttal megszórhatjuk a tetejét, mindegyikre egy kis darab vajat teszünk, majd tűzálló tálban forró sütőbe tesszük. Sütésnél vigyázni kell, mert a paradicsom összeesik, néha öntözzük meg sütés közben.

A pástétomok és a töltött zöldségek, a kaszinótojás, a francia saláta hidegtálakhoz készültek. Ezekhez kolbásszal töltött, szeletelt karaj, esetleg sült csirke kerülhetett.

Töltött káposzta

Hozzávalók: 50 deka savanyú káposzta, 8 közép nagyságú káposztalevél, 30 deka darált sertéshús, 10 deka darált füstölt hús, 6 deka rizs, 12 deka reszelt vöröshagyma, egy egész tojás, 4 deka zsír, 4 deka liszt, egy gerezd fokhagyma, egy evőkanálnyi pirospaprika, só, törött bors, 1 deci tejfel

A kétféle darált húst összekeverjük a tojással, rizzsel, 6 deka pirított reszelt vöröshagymával, sóval és fűszerrel s a levelekbe csavargatjuk henger alakúra, a levelek két végét visszadugjuk, hogy a töltelék keményen megálljon benne és szét ne főjön a főzés közben. Aztán egy sor mosott savanyú káposztát teszünk egy edénybe, s erre rárakjuk a tölteléket s azt ismét egy sor káposztával fedjük be, akkor felengedjük annyi vízzel, hogy a tölteléket elfedje és megsózzuk, s csendes forrással legalább egy óráig főzzük. Rántását a következőképpen készítjük el: 4 deka zsírt megolvasztunk, belekeverjük a lisztet, kissé megpirítjuk, s belekeverjük a vöröshagymát, ha az is megpirult, hozzáadjuk a paprikát és elkeverjük, aztán feleeresztjük és a káposztára öntjük. A berántást végezhetjük úgy is, hogy a káposztából kiszedjük a tölteléket és úgy rántjuk be, majd ha a berántott káposzta felforrott, ismét belerakjuk a tölteléket és csendes forrással felfőzzük újra.

A töltött káposzta nagyon jóízű, ha a káposzta között egy sertés farkát, vagy fülét, vagy egy kis füstölt húst főzünk meg benne. Tálaláskor egy kis tejfellel elkeverjük, aztán leöntjük, s úgy adjuk asztalra. A töltött káposzta mellék egyben sült felszeletelt sertéskarajt, vagy sült sertéscomb szeleteket is adhatunk.



Anyai nagymamámmal és édesanyámmal a cserhádi lakás konyhájában

Rakott káposzta

Hozzávalók: 80 deka savanyú káposzta, 50 deka darált sertéshús esetleg még 10 deka darált füstölt hús, 25 deka rizs, egy fej vöröshagyma, 4 deka zsír, egy gerezd fokhagyma, só, törött bors, majoranna, 2 kávéskanál pirospaprika, 2-3 deci tejfel

A zsíron megpároljuk a hagymát, majd hozzátesszük a fokhagymát, a darált húst, sózzuk, borsozzuk, paprikázzuk, majorannázzuk ízlés szerint. A káposztát megmossuk, míg kellemesen savanyúvá válik. A rizst megpároljuk, majd összekeverjük a darált hússal. Egy nagy tepsit kizsírozunk, erre terítünk egy réteg káposztát. Aztán egy sor mosott savanyú káposztát teszünk egy edénybe, s erre rárakjuk a tölteléket s erre ráterítjük a darált húsos keveréket. Végül a maradék káposztával fedjük be. A tetejére egyenletesen elosztjuk a tejfelt. Ezután sütőbe rakjuk, 45-50 perc alatt elkészül.

Töltött tök

Hozzávalók: egy db fiatal gyenge tök (karvastagságú), 15-18 deka szárnyas vagy sült hús maradék, 2 egész tojás, 3 deka vaj, 1 deci tejfel

A tököt héjától megtisztítjuk, belét, magját kikaparjuk és sós vízben 10 percig főzzük, 15-18 deka szárnyas vagy sült maradékot megdarálunk, s 2 egész tojással s egy kis fehér mártással vagy besamellel vagy pedig tejfellel összeállítva tölteléket készítünk, s megtöltjük vele a vízből kivett tököt. Tűzálló tálba tesszük, s 3 deka vajjal és 1 deci tejfellel leöntve a sütőben 20-25 perc alatt sárgára sütjük.



*Ünnepi asztal hozzávalói:
dísznő- és szárnyas húsból készült ételek, saláták*

Húsételek

Marhahúsból készült ételek

Borsostokány

Hozzávalók: 80 deka sovány marhahús (lehet lábszár, felsál vagy fartő), 1 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt bors, 2 dl fehérbor, zsír vagy olaj, 2 dl tejszín

A vöröshagymát zsíron vagy olajon üvegesre pároljuk, beletesszük az aprított fokhagymát, majd a vékony csíkokra vágott marhahúst is, sózzuk, borsozzuk (elég erőteljesen, ha fehérborsot használunk, kevésbé lesz csípős az étel), megpirítjuk kissé a húst, szükség esetén kevés vizet öntünk bele. Ezután kb. 2 dl fehérbort teszünk bele, lefedjük az edényt és pároljuk a húst. Ha már megpuhult, beleöntjük folyamatos kevergetés mellett a tejszínt, ezzel is felforraljuk. Tésztával és savanyúsággal kínáljuk (nyári időben kovászos uborkával).

Gyermekkorom egyik kedvenc étele volt ez a tokány. Elsősorban névnapokra, vasárnapi ebédhez készítette apai nagymamám. Nagyon szerettem a csípősségét, a kissé boros ízét. Spagettivel és kovászos uborkával a legfinomabb.

Marhatokány

Hozzávalók: 80 deka sovány marhahús (lehet lábszár, felsál vagy fartő), 15 deka füstölt szalonna, 20 deka vöröshagyma, só, törött bors, majoránna, 3 zöldpaprika, 1 egész paradicsom, két evőkanálnyi paradicsomlé, egy kávéskanálnyi pirospaprika és 2 deci tejfel

A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk és felolvasztjuk, úgy, hogy a szalonna szép pirosra kisüljön. Belétezzük a vékony karikákra vágott vöröshagymát, mellyel jól megpirítjuk és hozzátesszük a kisujnyi hosszú, de nagyon vékony csíkokra vágott marhahúst. Nagy tűzön az egészet lepírítjuk úgy, hogy leve ne maradjon. A pirítás után megsózzuk, törött borssal, majorannával és néhány szem összetört köménymaggal fűszerezzük. Hozzáöntjük a paradicsomot a finomra vágott zöldpaprikát és pirospaprikát, ezekkel elkeverjük, és annyi vízzel eresztjük fel, hogy a húst ellepje. Fedő alatt puhára pároljuk, annyi lével, hogy ha a tejfelt hozzátesszük és belekeverjük a húst teljesen ellepje.

Finomra vágott zöldpetrezselyemmel meghintve tálaljuk és hozzá sós burgonyát adunk.

Göblyrostélyos (Hagymás rostélyos)

Hozzávalók: 35–40 deka rostélyos szeletek (4 személyre kettő), egy kis só, törött bors, táblaolaj és a zsír, amelyben kisütjük

A 35–40 dekás rostélyos szeleteket elkészítjük. Az izmoktól és hártályaitól megtisztítjuk. A rózsaszáró izmokat és a széleit átvagdossuk, törött borsal meghintjük és táblaolajjal leöntjük. Egy negyedóráig állni hagyjuk, majd egy kisujnyi felhevített zsíron és olajon mindkét oldalán rozsdavörösré sütjük a rostélyost. Ha hagymás rostélyost sütünk, akkor előre kisütjük a karikákra vágott hagymát, aztán félretesszük és ugyanabban a zsírban sütjük a rostélyosokat.

Marhabélszín java-szelet magyarosan

Hozzávalók: 80 deka hízott ökörbélszín (8 db 10 dekás szeletre vágva, húsverővel megverve), 5 deka sertészsír, 10 deka vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, köménymag, 15 deka tisztított rózsaburgonya, 10 deka fehér liszt, 1 tojás, 3 deka zsír, 2 deka só, 2 db zöldpaprika és 2 db paradicsom

5 deka meleg zsírban a bélszínszeleteket megsózva lesütjük s egy lábásba helyezük. A visszamaradt meleg zsírban a 10 deka finomra vágott vöröshagymát, 1 gerezd fokhagymát rózsaszínűre hevítünk, belekeverjük a 2 deka piros paprikát, 1 deci vízzel felengedjük, forralásig hevítjük, utána ráöntjük a megsült bélszínfilekre, kis köménymagot szórunk rá, két nyers paradicsomot és két zöldpaprikát rászeletelünk, ha ez nem volna, akkor 1 deci paradicsompürét fedő alatt 1 óra hosszat pároljuk, azután a megtisztított, hosszúkásra vágott rózsaburgonyát helyezük rá, ½ deci vízzel még engedjük fel és mindaddig hagyjuk párolni, míg a hús a burgonyával együtt megpirul, s vele egy időben elkészített galuskával együtt felszolgáljuk.

Bélszínszeletek libamájpürével

Hozzávalók: 14–16 dekás bélszínszeletek, 16–20 deka libamáj, só, törött bors, reszelt szerecsendió, 5 deka szárnyas zsír, 5 deka olaj, 5 deka sertészsír és 2 evőkanálnyi tejszín. Személyenként a bélszínszelet nagyságának megfelelő zsírban pirított, pogácsszaggatóval kiszúrt, ujjnyi vastag kenyérszeletek

A libamáját lesütjük és szítán áttörjük. Összekeverjük egy kis reszelt szerecsendióval és sóval, zsírjával együtt hozzáadjuk a tejszín és jó erősen kikeverjük. Aztán bemelegítjük és a zsírban sült kenyérszeletekre kenjük, melyre időközben a két oldalán forró olajban és zsírban rozsdabarnára sütött bélszínszeleteket raktunk. A libamájpüréből a szeletek tetejére rózsát

nyomhatunk csillagcső és nyomózsák segítségével. Levébe (amiben sült) egy kis vajat teszünk és úgy tálaljuk. Hozzá zsírban sült burgonyát adunk.

Savanyútüdő

Hozzávalók: 80 deka jól megmosott tüdő, 2-3 db zöldség, barna rántás, 8 deka zsír, 1 evőkanál porcukor, 6 deka liszt, vöröshagyma, egy kis paprika, egy babérlevél, némi törött bors, só, tejfel, citrom és borecet

Sós vízben 2-3 darab zöldséggel a jól megmosott tüdőt puhára főzzük. Ha megfőtt, finom metéltre vágjuk. Aztán barna rántást készítünk: 8 deka zsírban egy evőkanál porcukrot barnára pirítunk, 6 deka liszttel reszelt vöröshagymával, egy kis paprikával elkészítjük és a tüdőről előzőleg leszűrt lével felelesztjük s egy babérlevél, némi törött bors, só hozzáadásával a mártást az időközben már belétegett, finomra vágott tüdővel forraljuk. Tejfel, citrommal, borecettel ízesítjük.

Ünnepi ebéd nyáron.
Apai nagymamim, nagyapám,
öcsém és keresztapám



Borjú ételek

Borjú-cotelette

Hozzávalók: 10–12 dekás borjú-cotelette, 6 deka zsír, só, egy kis liszt és 2 evőkanálnyi paradicsom

Az izmoktól, hártyáktól megtisztított borjúhúst megverejtjük, széleit enyhén bevagdossuk. Enyhén megsózzuk és lisztbe mártjuk. Aztán 6 deka forró zsírban mindkét oldalán világos pirosra sütjük. Ügyeljünk arra, hogy a húst jó forró zsírba tegyük és a sütés nyílt lángon történjék, mert a natúr-hús csak így lesz jó puha. Sütési ideje összesen 4–5 perc. A megpirult borjúhúst kivesszük a zsírból s elkészítjük a mártást. 2 evőkanálnyi paradicsomot lepírtünk a hús zsírában, meghintjük egy kávéskanálnyi liszttel, aztán elkeverjük, majd feleeresztjük 2–3 deci vízzel. Jól beforraljuk, egy kis sóval megízesítjük, leszűrjük és a borjúra öntjük.

Finom risottó (rizottó)

(Elkészíthető borjú- vagy sertéshúsból és szárnyasból is)

Hozzávalók: 60–80 deka hús vagy 80–90 dekás csirke, 6 deka zsír, 1 evőkanálnyi reszelt vöröshagyma, 15 deka gomba, pici törött bors, finomra vágott petrezselyem és 30 deka rizs

A húst apró kockára feldaraboljuk, szárnyast pedig úgy, mint ahogyan a paprikáscsirkéhez szoktuk. 6 deka zsírban egy evőkanálnyi reszelt vöröshagymát megpirítunk 15 deka gombával, belétezzük a húst és szép világos pirosra pirítjuk az egészet. Annyi vízzel engedjük fel, amennyi a húst ellepi, kissé megsózzuk, pici törött borssal, finomra vágott petrezselyemmel megízesítjük és fedő alatt majdnem puhára pároljuk. Közben 30 deka rizst forró vízben opálosra főzzünk (szintén majdnem puhára), majd leszűrjük, jól leöblítjük, s a puhult húsról öntjük és összekeverjük. Az edényt ekkor lefedjük s 15 percre a sütőbe tesszük. Amint a rizzsel összekeverjük a húst, ízesítjük még egy kis sóval és petrezselyemmel. A risottókat állandóan egy vajjal vagy zsírral kikent formába nyomva tálaljuk, ha pedig szárnyasból van, a nagyobb darab húsokat nem tesszük a formába, hanem tálaláskor körülrajtuk vele a risottót.

Manapság igen ritkán ehetünk borjú ételt, de úgy láttam a recept gyűjteményben, hogy 1920–1930 táján a borjúhús könnyen hozzáférhető volt. Szinte mindegyik levesnél borjúcsontból főzött alaplélet kellene alkalmazni. A második világháború után természetesen módosultak a receptek, bármilyen csontból, csontos húsból készülhetett a levesalap.

Sertéshúsok

Kívül töltött sertéskaraj

Hozzávalók: személyenként 1 szelet sertéskaraj, sertésmáj vagy májkrém, 3 zsemle, 2 tojás, só, bors, majoranna, ízlés szerinti egyéb zöldfűszerek, olaj, tejföl, sajt

A leszeletelt karajt befűszerezzük, megsütjük mindkét oldalát olajban. A sertésmájból, vagy májkrémből, áztatott zsemlékből, tojásokkal, fűszerekkel tölteléket készítünk. Tűzálló, olajos tálba függőlegesen rétegezzük a húst, majd jó maroknyi tölteléket, ismét húst és tölteléket, míg elfogynak az alapanyagok, majd tejjel a tetejét bekenjük, végül reszelt sajtot szórunk rá. Lefedjük, majd betesszük a sütőbe, addig hagyjuk sülni, míg a sajt a tetején aranyárga nem lesz. Burgonyapürével, savanyúsággal kínáljuk.

Székely sertésborda

Hozzávalók: 14–16 dekás sertésbordaszemek, 12 deka vöröshagyma, 1 evőkanálnyi paprika, só 8 deka zsír, 3 evőkanál paradicsom, 60 deka savanyú káposzta és 2 deci tejföl

A megveretett bordaszemeket megsózzuk, lisztbe mártjuk és forró zsírban mindkét oldalán kisütjük. Ha a zsírból kiszedtük, zsírjában megpirítjuk a vöröshagymát, melyet elkeverünk paprikával, paradicsommal. A hússzeleteket visszatesszük bele, kissé megsózzuk, 2 deci vízzel leöntjük és pároljuk. Párolás közben 60 deka vízben kimosott és kinyomkodott savanyú káposztát teszünk rája s annyi vízzel eresztjük fel, hogy a káposztát elfedje. Ha megpuhult, 2 deci tejjel felöntjük, felforraljuk vele, aztán tálaljuk.

Székelygulyás

Hozzávalók: 60 deka sertéshús, 20 deka vöröshagyma, 60 deka jól kimosott savanyú káposzta, 2 deci tejjel és 5 deka zsír, 1 evőkanálnyi piros paprika, só, 3 evőkanál paradicsom

A 60 deka sertéshúsból, a zsírból és hagymából jó pörköltet készítünk. Ha a hús félig megpuhult, 60 deka jól kimosott savanyú káposztát teszünk belé, egy kis vízzel feleresztjük, s fedő alatt pároljuk. Ha kész, 2 deci tejjel összekeverjük, s néhány percig még forraljuk.

Paprikás sertésbordaszemek

Hozzávalók: 14–16 dekás sertésbordaszemle, 8 deka zsír, 1 evőkanálnyi piros paprika, 10 deka vöröshagyma, 1 ½ deci tejjel, egy kis liszt, melybe a karajszemeket mártjuk és egy kis só

A megveregetett sertésbordaszeleteket megsózzuk, lisztbe mártjuk és utána forró zsírban mindkét oldalát kisütjük. Ha a zsírból kiszedtük a bordaszeleteket, megpirítjuk benne a vöröshagymát, elkeverjük 1 evőkanálnyi pirospaprikával, feleresztjük egy kis vízzel és újra beletesszük a kisütött bordaszeleteket. Kissé megsózzuk és 1–2 evőkanálnyi paradicsommal puhára pároljuk.

Ha a hús puhulni kezd, levéhez öntjük a tejfelt, ezzel is elkeverjük és felforraljuk, azután tálaljuk.

Hozzá vajás galuskát, vagy sós vízben főtt burgonyát adunk.

Tüskéshús

Hozzávalók: 4 db 15 dekás sertés szűzpecsenye, 4 szelet 3 dekás füstölt szalonna, 10 deka vöröshagyma, 3 deka piros szegedi paprika, 3 deka só, 15 deka fehér liszt, 1 nyers tojás, 6 deka sertézsír

A 4 szelet füstölt szalonnát bevagdaljuk és a 6 deka zsírban világos pirosra megsütjük, a zsírból kivesszük és félretesszük. A visszamaradt zsírban 10 deka finomra vágott vöröshagymát világos pirosra hevítünk és 3 deka piros szegedi paprikával összekeverjük, 1 deci víz hozzáadásával felforraljuk az elkészített sertés szűzsülteket belehelyezzük, megsózva letakarva mindaddig pároljuk, amíg megpuhul. A 15 deka lisztből 1 tojással készült galuskatésztát most hozzászaggatjuk, letakarva pároljuk. Tálalásnál a füstölt szalonnából készült kakastarajokat a tetejére helyezzük és úgy szolgáljuk fel.

Sertésoldalas bajorosan

Hozzávalók: 60–70 dekás sertésoldalas, 25 deka darált sertéshús, 1 fej vöröshagyma, 2 zsemlye, 3 deci tej, 5 deka vaj, 10 deka füstölt sonka, só, törött bors, 2 tojás és 8–10 deka zsír

A kicsontozott sertésoldalast úgy nyitjuk fel, mint a tölteni való borjúszeget vagy mellét és megtöltjük a következő töltelékkel: 5 deka vajon megpirítunk 1 fej reszelt vöröshagymát, hozzátesszük a ledarált sertéshúst, egy kis sóval és törött borsal lepirítjuk. Azután 1 deci vízzel feleresztjük és puhára pároljuk. Ha a tűzről levettük, kissé lehűtjük. Akkor hozzákeverjük a tejben áztatott és kinyomott 2 zsemlyét, 2 egész tojást, a vajat, zöldpetrezselymet, sót és törött borsot. Jól összekeverjük és megtöltjük vele az oldalast. Végét hurkapálcikával lezárjuk, vagy cérnával bevarrjuk.

Aztán megsózzuk, s a sütőlapra tesszük, forró zsírral leöntjük, majd a forró sütőben lassan szép rozsdavöröstre pirítjuk. A sütés alatt a levével öntözgetjük, s a pecsenyét egyszer megfordítjuk, hogy jól átsüljön.

Ha a sütőből kivettük, felszeletelés előtt néhány percig állni hagyjuk. Zsírjába, levébe 2 evőkanálnyi paradicsomot pirítunk le, melyet meghintünk 1

kávéskanálnyi liszttel, aztán 2 deci vízzel eresztjük fel s jól beforraljuk. Átszűrjük s a felszeletelt hús alá öntve tálaljuk. Hozzá gombás riszt és burgonyasalátát adunk.

Sonkástésztával töltött malac

Hozzávalók: 3–4 hetes szépen tisztított malac, 20 deka daráltsonka, 4 deka zsír, 3 deci tejfel, 5 egész tojás, 1 kg liszt, 2 fej finomra vágott vöröshagyma, 3 deka rózsapaprika, 1 gerezd fokhagyma, 1 deci paradicsompüré és só

3–4 hetes szépen tisztított malacnak lefejtjük a bőrét s vigyázzunk, hogy meg ne sértsük. Készítünk egy jó sonkástésztát: 20 deka daráltsonka, 5 deka zsír, 3 deci tejfel, 3 egész tojás és egy kg lisztből és 2 tojásból gyúrt kifőtt tésztával összekeverjük. Ezzel az anyaggal megtöltjük a malac bőrét, összevarrjuk és piros-ropogósra sütjük. Közben megpirítunk két fej finoman vágott vöröshagymát 6 deka zsírban, 3 deka rózsapaprikát, 1 gerezd tört fokhagymát és 1 deci paradicsompürét adunk hozzá és az összevagdalt malachúst. A malac húsából jó pörköltet készítünk. Egyszerre tálaljuk a töltött malaccal, melyet vékony szeletekre vágva s a tálon újra összeállítva adunk fel.

Rizses sertéshús

Hozzávalók: 50 deka hús (sertéscomb vagy lapocka), 5 deka zsír, 15 deka reszelt vöröshagyma, 3 evőkanál paradicsom, 3–4 zöldpaprika, 1 ½ deka só és 25 deka rizs

A sertéshúst apró kockára vágjuk, 5 deka zsíron 15 deka reszelt vöröshagymát megpirítunk, azután a húskockákat is megpirítjuk benne. Teszünk hozzá 3 evőkanál paradicsomot, néhány finomra vágott zöldpaprikát, megsózzuk s egy kis vízzel a húst puhára pároljuk. A 25 deka rizst, melyet előzőleg megfőztünk, ráöntjük, összekeverjük, majd a sütőben lefedve 25 percig pároljuk. A párolás alatt nem keverjük, mert a rizst össze-törnénk.

Formába tesszük, s ismét felhevítjük kissé a sütőben. Aztán tálra borítjuk, s finomra vágott zöldpaprikával meghintve adjuk asztalra.

Vagdalthús (Fasírozott)

Hozzávalók: 50 deka sertéshús, 2 tojás, 10 deka zsír, 2 db zsemlye, só, törött bors, 2 evőkanál paradicsom, 5 deka reszelt vöröshagyma, ½ deci tejszín, zsír, amelyben kisütjük

A ledarált húst összekeverjük a következőkkel: 3 deka zsírban pirított reszelt vöröshagymával, melyben 2 db tejben áztatott és átdarált zsemlyét pirítottunk. Azután hozzákeverjük a 2 egész tojást, sót, törött borsot, 6–7 deka olvasztott vajjal és ½ deci tejszínt s ezekkel együtt jól kidolgozzuk. Ha egy darabban sütjük ki, akkor zsemlyemorzsával meghintett vágódeszkára

tesszük és rúdalakot formálunk belőle. Aztán zsírral kent sütőlapon 6–8 deka forró zsírral leöntjük és világos pirosra sütjük.

Ha szeletekben sütjük ki, pogácsákat formálunk a vágódeszkán és bő zsírban lassan vöröstre sütjük. Mind a kétféle sültnek a levébe 2 evőkanálnyi paradicsomot pirítunk, s egy kávéskanálnyi liszttel elkeverjük és 2–3 deci vízzel felelesztjük. Aztán beforraljuk és a felvágott vagy szeletekben levő húsrá öntjük.

Malacsült

Hozzávalók: Fiala, gyenge, megtisztított 3–4 hetes malacot, melynek belső részeit eltávolítottuk, jól megmossuk, besózzuk, s egy sütőpléhre fektetjük, 15 deka forró zsírral leöntve a következő módon:

A tepsibe 3 db karvastagságú fadarabot teszünk és arra fektetjük a malacot, hogy az a levegőben, mintegy nyárson piruljon a forró sütőben. Zsírral nem kell öntözni, csak a szalonnával igen sokszor kenegetni, mert levét úgy sem készítünk hozzá. A belsejét majorannával bedörzsöljük, a szájába almát dugunk s így sütjük ropogósra.

Sertéssült mustáros tejfölben

Hozzávalók: 60–70 deka sertés comb vagy karaj, esetleg tarja (egyben hagyva), só, köménymag, 1 evőkanál zsír, 2 evőkanál mustár, 1 deci tejfel

Egy darabban hagyva a húst bedörzsöljük sóval és őrölt köménymaggal, majd 1 evőkanál zsírban minden oldalát átsütjük, kis vizet is téve alá, addig míg a hús megpuhul. Utána deszkára tesszük, a zsírjában elkeverünk 2 kanál mustárt, 1 dl tejfelt és jól összeforraljuk. A kihűlt húst felszeletelve tűzálló tálba rakjuk és leöntjük a mustáros tejfellel és néhány percre visszatesszük a sütőbe, hogy jól összeforrjon. Köretnek tészta vagy burgonyapüré illik hozzá.

Csülök sörben párolva

Hozzávalók: 1 nagy sertéscsülök, olaj, liszt, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, sör, borecet, bors, só

A csülköt szeletekre vágjuk, olajban megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk, kevés lisztet hintünk rá, az apróra vágott vöröshagymát és fokhagymát is hozzátesszük. Jól összekeverjük, majd ráöntünk annyi sört, amennyi ellepi, kevés porcukrot hintünk bele, ízlés szerinti mennyiségben borecetet. Így tesszük be a sütőbe párolódni. Köretnek párolt kelbimbót, sárgarépát, cukorborsót adhatunk.

Gerslis hús

Hozzávalók: 20 deka árpagyöngy, 10 deka vöröshagyma, 10 deka szalonna, 20 deka sertéshús, 20 deka gomba, 20 deka zöldpaprika, 20 deka paradicsom, egy gerezd fokhagyma, őrölt pirospaprika, zsír, só

A 20 deka árpagyöngyöt egy éjszakán át hideg vízbe áztatjuk, majd a következő nap puhára főzzük enyhén sós vízben.

Kevés zsíron megpirítunk 10 deka hagymát és 10 deka szalonnát, ehhez hozzáadjuk a 20 deka csikokra vágott sertéshúst. Sózzuk, pirospaprikázzuk. Ha a hús is megpirult hozzáadjuk a csikokra vágott zöldpaprikát, paradicsomot, a fokhagymát és végül a gombát is. A zöldségeket puhára pároljuk. Amikor kész, összeállítjuk a megfőtt gerslivel. Díszíthetjük kari-kára vágott paprikával és paradicsommal.

Sertéskocsonya

Hozzávalók: 1 kg sertés fejhús, 2 sertés lába kettéhasítva, 25 deka sertésbőrke, 25 deka zöldség, 8–10 szem fekete bors, só, egy nagyobb fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma

A megmosott sertéshúst és bőrkét annyi vízzel tesszük fel, hogy a húst elfedje. 1 kg hús és bőrkére kb. 12 deci vizet számítsunk. Forrás közben megsózzuk, majd hozzátéve a fekete borsot, zöldséget és fokhagymát, csendes forrással addig főzzük, amíg a hús megpuhul. Most levét leszűrve, zsírt leszedjük. A húst tányérokba vagy tálakba elosztva, a leszűrt lével megtöltjük és hideg helyen fagyaszttjuk. A kocsonya szűrését lehetőleg hideg vízbe mártott vászonruhán végezzük, mert a vizes vászon nagyon szépen letisztítja az egyébként zavaros sertéskocsonya-levet.



Nagyszüleim, menyükkal és néhány meghívott vendéggel, Almádiban egy pincészeren. Az asztalon jófajta disznóságok és friss paradicsom, csípős paprika, hagyma kínálja magát.

Bárány- (ürü)húsételek

Tárkonyos bárány

Hozzávalók: bárányeleje, 2 tojás, 1 deci tejfel, fűszer, liszt, só, tárkony

Egy fél bárány elejét kis sóval, 2 liter vízzel, néhány szál tárkonnyal puhára főzünk. Ekkor 2 tojás sárgáját 2 kanál tejföllel a tálban jól elhabarunk, ha a hús puha, egy kis fazékba teszünk két kanál lisztet, 1 deci tejfelt, 3-4 kanál ecetet és annyi vizet, hogy híg habarék legyen. Jól eldörzsöljük, hogy ne legyen csomós és a tárkonyos lébe folytonos kavarással beleeresztjük. Az eresztéssel öt percig főzzük. Ezután a levest rászűrjük folytonos kavarással közben a tojásos tejföltre, a húst belerakjuk és betálaljuk.

Erdélyi berbécstokány

Hozzávalók: 1 kiló ürühús, 5 deka zsír, hagyma, kukoricaliszt, fűszer

1 kiló juhhúst megtisztítunk a kövérjétől és csontjától, azután kisebb kockákra vágjuk és fővő vízzel leforrázzuk. Egy lábasba két evőkanál zsírt forrosítunk, a húst megmosva beletesszük és vízzel felengedve addig pároljuk, míg félig puha lesz. Ekkor 5-6 nagy vöröshagymát vékonyra szeletelve a hús közé teszünk és kevés vízzel addig pároljuk, míg a hagyma is, a hús is puha lesz. Egy kissé még tovább pároljuk a zsírjában, majd egy kávéskanál finom kukoricalisztet téve bele, egy kis vízzel felengedjük, hogy elég leve legyen. Néhány szem borssal ízesítjük. Körítés: puliszka: a majdnem fővő sós vízbe annyi finom szitált kukoricalisztet engedünk bele, hogy pépszerű legyen. Vigyázzunk, hogy meg ne csomósodjék. Ezt a masszát fakanállal folyton keverni kell a tűzön, mintha kalácstésztát vernénk. Így főzzük 15-20 percig, azután levesszük a tűzről és vizes kanállal szép, nagy galuskákat szaggatunk belőle, amelyet a tál szélére rakunk sűrűn egymás mellé. Forrón kell fogyasztani.



Apai nagymamám Almádiban a hegyen

Szárnyasok

Paprikás csirke

Hozzávalók: 1 kg csirke, 10 deka vöröshagyma, 5 deka zsír, 1 evőkanál édes paprika, egy-két evőkanálnyi paradicsom, só és 2 deci tejfél

A feldarabolt csirkét megmossuk és lecsorgatjuk. Minden csirkére egy tízdekás vöröshagymát számítunk, melyet nagyon finomra vágunk, s 5 deka zsírban megpirítjuk, miközben 1 evőkanál édes paprikát elkeverünk belé, aztán beletesszük a csirkét, jól megpirítjuk, egy-két evőkanálnyi paradicsommal elkeverjük, enyhén megsózzuk, s fedő alatt egy kis vízzel pároljuk. Mikor a csirke megpuhult, két deci tejjel felelesztjük a levét és jól beforraljuk. Galuskával tálaljuk.

Becsináltcsirke

Hozzávalók: 2 db 40-50 dekás, darabokra vágott csirke, 8 deka zsír vagy vaj, 20 dkg zöldség, só, törött bors, zöldpetrezselyem, 1 deci tejszín és 2 tojás sárgája

A darabokra vágott csirkét megmossuk és egy kis zsíron zöldséggel megpirítjuk kissé. Majd felelesztjük vízzel, megsózzuk, s egy kis törött borssal ízesítjük. Világos rántást készítünk vágott petrezselyemmel, s azt felelesztjük a lével, felforraljuk, s ha a csirke már megpuhult – tálalhatjuk. A levét igen megjavítja, ha tejszínnel habart tojássárgáját keverünk el benne, de ezzel nem főzzük tovább.

Vajas, petrezselymes burgonyát adhatunk mellé.

Borban sült csirke

Hozzávalók: 1 egész csirke, kevés olaj, 2 dl fehérbor, tejföl, só, bors ízlés szerint

A darabokra vágott csirkét megmossuk, egy nagyobb lábasban olajon megpirítjuk kissé. Majd megsózzuk, s egy kis törött borssal ízesítjük. Ráöntjük a fehérbort, ezzel pároljuk, míg puha nem lesz, időnként a húst megfordítva. Tálalás előtt tejfölt öntünk rá és átforgatjuk a húst.

Burgonyapürét vagy rizst adhatunk mellé.

Gombás csirke

Hozzávalók: 15 deka gomba, 5 deka reszelt vöröshagyma, 5 deka zsír vagy vaj, 80 deka feldarabolt csirke, néhány szál gyenge zöldség, egy kis só, törött bors, egy kis liszt, egy tojás sárgája és 1 deci tejfél

15 deka gombát reszelt vöröshagymával, 1 evőkanál zsírban megpirítunk. A feldarabolt csirkét néhány szál gyenge zöldséggel, egy kis sóval és törött borssal főzzük. A pirított gombát liszttel meghintjük, jól elkeverjük és fel-

öntjük a csirke levével, s ebben a csirkét jó puhára főzzük. Tojás sárgáját tejfellel összehabarunk, s ezzel ízesítjük.

Zöldborsós csirke

Hozzávalók: 2 db 30–40 dekás csirke, 6 deka vaj vagy zsír a pirításhoz, 3 deka a rántáshoz, 40–50 deka zöldborsó, só, petrezselyem, 3 deka liszt és 1 deci tejszín

Darabokra vágott csirkét serpenyőben megpirítunk, lehetőleg vajban. Aztán a kifejtett zöldborsót a csirkével egy lábasba tesszük, megsózzuk, felengetjük vízzel és puhára főzzük. Világos rántással, melybe finomra vágott zöldpetrezselymet is teszünk, sűrítjük a levét. Tejszínnel ízesítjük.

Gesztenyével töltött poulard (kappan)

Hozzávalók: 25 deka gesztenye, 80 deka húzlalt kappan, 1 zsemlye, 2 deci tej, 6 deka zsír és só

A megtisztított, kimosott poulardot a mell bőre alatt a nyakánál és a combjánál a következő töltelékkel töltjük meg: 25 deka gesztenyét puhára főzünk és szitán áttörjük. Aztán egy tejben áztatott zsemlyével, pici sóval, egy egész tojással és 1 tojás sárgájával elkeverjük és megtöltjük vele a kappant. Megsózzuk, forró zsírral leöntjük és lassan pirosra és puhára sütjük. Ha megsült, még 20 percig állni hagyjuk a felszeletelés előtt, mert különben a töltelék széthull.

Ha szépen felszeleteltük párolt gyümölcscsel vagy salátával adjuk fel.

Szárnyas göngyöleg

Hozzávalók: 1 db sült csirke, 10 deka marhacsont, 15 deka vaj, 20 deka liszt, 2 deka só, 1 deka szerecsendió, 4 db tojás, 15 gramm morzsa

1 db hideg sült csirke bőrét lenyúzzuk, a húst a csontjáról teljesen leszedjük, nagy óvatossággal, hogy csontszilánk ne kerüljön bele. Az egész húst finomra megvágjuk deszkán. Most világos rántást készítünk 15 deka vajból, 10 deka liszttel, amelyet 2 deci csontlével vagy húsvesssel felöntünk folytonos keverés mellett, kis só és reszelt szerecsendió hozzáadásával. Ebbe az igen sűrű mártásba belekeverjük a már előre elkészített vagdalt csirkehúst, amelyet jól felforralunk 2 egész tojás hozzáadásával, folytonosan keverve, míg a forrpontot eléri. Utána egy porcelán edénybe tesszük a kész masszát és kihűtjük. Most egy 6 cm hosszú, 2 cm vastag rudacskákat formálunk belőle, személyenként számítva 2 darabot, amelyet gyengéden meghempergetünk lisztben, tojásban és utoljára zsemlyemorzsában és bő, forró zsírban kisütjük, illetve rántjuk. A tálalásnál rántott zöldpetrezselymet szoktak hozzá adni és paradicsom, vagy fehér mártást.

Kacsa amerikai módra

Hozzávalók: egy fiatal, gyenge kacsa, 3 deka vaj, 15 deka champignon gomba, egy kis petrezselyem, apróra vágott kacsamáj, só, 1 evőkanálnyi tejfel, 1 evőkanálnyi paradicsom, fél deci vörösbor, egy kis törött bors, 1 tejszenn átztatott zsemlye, 1 egész tojás, 1 db borízú alma, 6 deka zsír, 1 evőkanálnyi tejfel és ½ deci bor

Fiatal gyenge kacsa mellét és oldalát megsütjük a következő töltelékkel:

3 deka vajon megpirítunk 15 deka apróra vágott champignon gombát egy kis petrezselyem zölddel és az apróra vágott kacsamáját hozzátesszük. Kicsit pirítjuk, enyhén megsózzuk, majd egy evőkanálnyi tejjel, egy evőkanálnyi paradicsommal és egy féldeci vörösborral feleresztjük egy kis törött borssal, megízestjük és egy tejszenn átztatott, héjától megtisztított tejes zsemlyével, 1 egész tojással elkeverjük. Ezzel a kacsát a bőre alatt megtöltjük. A hasüregébe egy darab borízú almát teszünk. Enyhén megsózzuk, 6 deka forró zsírral leöntjük és lassan szép pirosra sütjük.

A kacsa zsírjába, mikor már megsült, öntsünk egy féldeci bort, s egy evőkanálnyi tejfelt aztán jól beforralva, külön mártáscsészében adjuk fel. Hozzá finom vegyes salátát és gombás rizst adhatunk.

Gesztenyével töltött pulyka - olaszosan

Hozzávalók: 1 pulyka, 60–80 deka darált sertéshús, 2 tojás, só, bors, 60 deka gesztenye, 12 deka zsír és 15–20 deka szalonna

Belülről kiszedjük a pulyka mell és belső csontjait, csak a combcsontok maradnak benne. A sertéshúst összekeverjük tojással, sóval, borssal és a félig sült és héjától megtisztított gesztenyével. Ezzel a keverékkel megtöltjük a pulyka hasüregét és aztán bevarrjuk az üreg nyílását. Megsózzuk, mellét szalonnaszeletekkel beborítjuk és spárgával rákötjük. Aztán forró zsírral leöntjük és mély sütőlapban két órán keresztül lassan átsütjük, közben egy kis vízzel öntözzük, hogy a pulyka megpuhuljon. Sütési ideje legfeljebb 2 és fél óra.

Sütés után 20 percig meleg helyre állítjuk, a cernát eltávolítjuk, és szépen felszeleteljük. Vegyes befőttel tálaljuk.

Vadak

Szalonnával tűzdelte fácán

Hozzávalók: 1 db fácán, 12 deka szalonna, só, 8 deka zsír vagy vaj, 2-3 db alma, 2 szem szegfűszeg és egy mokkáskanálnyi majoránna

Megtisztított, kibelezett és bő vízben kimosott fácán hasüregét ruhával szárazra töröljük, 2-3 héjánál bevagdostott vagy megszurkált almát teszünk belé s azokba egy-egy szem szegfűszeget szúrunk egy fogvájó segítségével. Az almákat a hasüregbe tesszük, s a nyílást összetűzzük. Mellét, combját vékony szelet szalonnákkal megtűzdeljük. Kissé megsózzuk, és forró zsírral leöntjük. Többszöri öntözgetés közben szép világosbarnára sütjük.

Tálalásnál a hasüregből kivett almákat a tál egyik végére tesszük. Gombás rizzsel, pirított burgonyával és almapürével tálaljuk.

Szalonka sütve

Hozzávalók: (személyenként) 1 szalonkára – 6-8 deka vékony szeletre vágott sonkaszalonnát számítunk. 1 kávéskanál reszelt vöröshagyma, citromhéj, bors, szegfűszeg és petrezselyem zöldje. – Személyenként 2 szelet zsírban pirított zsemlye.

A szalonkát szárazon megtisztítjuk. Felbontjuk, a gyomrát, begyét eltávolítjuk, de a beleit, miután ezt felhasználjuk félretesszük. A szalonkát szalonna-szelettel lekötjük, és egy kis forró zsírban, 20 percig sütjük, addigra világosbarna lesz. Többször öntözgetjük és megforgatjuk. Beleit kinyomkodjuk, vastag bélbőreit eldobjuk, az egészet összevagdalkuk, sóval, tört szegfűszeggel, törött borssal és zöldpetrezselyemmel egy kis vajon megpirítjuk és zsemlyeszeletekre kenve forrón tálaljuk a hosszában kettévágott szalonka mellé.

Vadkacsa sütve

Hozzávalók: 1 db vadkacsa, 20 deka zöldség, 3 deci vörösbors, só, törött bors, babérlevél, szegfűszeg, 2 evőkanálnyi borecet, 2 deci tejjel, 10 deka sonkaszalonna és 8-10 deka zsír

A zöldségből, borból, ecetből, sóból és fűszerekből 1 liter vízzel páclevet készítünk, melyben a vadkacsát 2-3 napig pácoljuk. Igen ajánlatos a pácolás előtt a vadkacsa mellét, combját, szalonnával megtűzdelni. A pácléből

kivett vadkacsát, a pácban felhasznált zöldségágyba helyezük a sütőlapra, kissé megszóva, forró zsírral leöntjük és rozsdabarnára sütjük. Sütés közben zsírral és páclével öntözgetjük. Ha a vadkacsa megpuhul, zsírját a zöldséggel megpirítjuk, egy kis liszttel meghintjük, majd a páclével feleresztve felforraljuk. Az egész levet és zöldséget szitán áttörjük, s újból felfőzzük s a végén tejfellel ízesítjük, vagy a felszeletelt vadkacsa alá öntjük, vagy külön mártásos csészében tálaljuk.

Vadnyúl erdész-módra

Hozzávalók: 1 db fiatal nyúl, 15 deka nyers császárhús, 15 deka vegyes zöldség, törött bors, kakukkfű, babérlevél, 2 gerezd fokhagyma, só, 4 deci vörösbors, 1 evőkanál zeller, vagy petrezselyemlevél és 2 deci tejfel

Az edény (lehet mélyebb lábas) fenekét vékony szeletekre vágott császárhússal kibéleljük. Az apró darabokra vágott nyulat bő, ecetes vízzel leforrázzuk, levét lecsorgatjuk, és a szalonna-szeletekre rakjuk. Kissé megszózzuk, s annyi vízzel eresztjük fel, hogy a húst ellepje. Jó meleg sütőbe tesszük. Felfőzzük, illetve pároljuk addig, amíg nem habzik. A habot lekanelazzuk, zöldséget, fűszert, finomra vágott petrezselyem és zeller zöldjét rakunk rá, feleresztjük a vörösborral és annyi vízzel, hogy a húst teljesen ellepje, majd a sütőben tovább pároljuk, s lassú forrással puhára főzzük. Ha a hús puha, leöntjük tejfellel és az edényt rázva összekeverjük. Ismét felforraljuk és az edénnyel együtt tálaljuk.

Erre a célra igen alkalmas a mély, tűzálló porcelánfazék vagy lábas.

Sült szarvascomb

Hozzávalók: 1 kg szarvascomb, 1 liter vörösbors, vagy rendes páclé, só, 8 deka zsír
Pácoláshoz: 2 deka só, törött bors, 1 babérlevél, 1 deka mustármag, ½ deka koriander, 20 deka zöldség, 10 deka hagyma, 3 evőkanál ecet és 1 liter víz

A combot jól besózzuk és 3 vagy 6 napra közönséges-, vagy vörösbors pácba tesszük. Használatkor a vaját és a páclét ráöntjük és fedővel letakarjuk. Erős tűzre tesszük vagy forró sütőbe. Félóra múlva a fedőt levesszük és gyakori öntözgetés mellett puhára sütjük. Vigyázni kell, hogy a pecsenye színe szép legyen és sütés közben meg ne feketedjen.

Vadsertés főzve

Hozzávalók: 1 ½ kg vadsertés, 10 gr egész bors, 5 gr babérlevél, 5 deci vörösbors, 5 gr só, 3 gr kakukkfű és 1 deka vegyes zöldség

Veszünk kb. 1 ½ kg vadsertéshúst, bőrrel együtt, ha lehetséges a gerinc részéről, amelyet teljesen kicsontoztunk, megmossuk és összegöngyöltve

feltesszük a tűzhelyre főzni, kb. 3 l bő vízben. Midőn már felforrrt, a habját leszedjük és fűszerezzük 1 deka egész borszal, ½ deka babérlevéllel, 3 gr kakukkfűvel, 1 ½ deka vegyes zöldség-hagymával, 5 deci vörösborral, 5 deka sóval és teljesen puhára főzzük. Ha fiatal a sertés 1 ½ vagy 2 óra alatt megfő, ellenben ha vén, akkor 3–4 óra is kell hozzá. Tálalásnál felszeletelve, a lé hozzáadásával tálaljuk forrón, esetleg metéltre vágott főtt zöldséggel, vagy reszelt tormával. Külön hozzá tálalunk csipkeízit, vagy lencsepürét. Maga a vadsertéshús hidegen, illetve saját levében kocsonyázva is kitűnően élvezhető.



1987 februárjában nagy családi összejövetel: nagymami 72., nagyapám 80. születésnapja, valamint az 54. házassági évfordulójuk alkalmából, szüleim Veszprém belvárosában lévő házában.

Halak

Szegedi halászlé

Hozzávalók: 1 kg hal, 3 nagy fej vöröshagyma, 5 deka zsír, 1 kávéskanálnyi pirospaprika, 1 kávéskanálnyi só

A legjobb halászlé háromféle halból készül. Minél nagyobb mennyiségben főzzük, annál ízletesebb. Lehetőleg harcsából, pontyból és kecsgeből főzzük. A hagymát apróra vágva, zsírban rövid ideig pároljuk, de nem piritjuk. Aztán ráhintjük a sót, paprikát, bő vízzel felengedjük, és puhára főzzük. Rakjunk bele néhány kárász halacskát és ha ez is puha, az egészet szitán áttörjük. A halat ezalatt megtisztítjuk, 3 centi széles szeletekre vágjuk és ¼ óráig besózva hagyjuk. Megfelelő méretű lábasba rakjuk az áttört levét ráöntjük és annyira hígítjuk, hogy a halat teljesen ellepje ¾ óráig egyenletes, lassú tűznél főzzük. Ugyanabban az edényben tálaljuk amiben főtt.

Halászlé Újváry-módra

Hozzávalók: 1 kg ponty, 15 deka vöröshagyma, 5 deka zsír, 1 evőkanálnyi pirospaprika, 1 db paradicsom, só és 3–4 zöldpaprika

A megtisztított halat feldaraboljuk, fejéből a kopoltyúját kivesszük, belsejéből csak az ikráját és a vérét használjuk fel. A zsíron megpirított vöröshagymára paprikát teszünk, elkeverjük, majd beléteesszük a szeletekre vágott paradicsomot, a haldarabokat s a kettévágott halfejet. Feleresszük vízzel és megsózzuk. Csendes forrással 20–25 percig főzzük, aztán kicsit állni hagyjuk, majd tálaljuk. Igen jó ízt ad a halászlének, ha 3–4 finom metéltre vágott zöldpaprikát teszünk bele a hallal egyidejűleg.

Ponty- vagy harcsapaprikás

Hozzávalók: személyenként 15–20 dekás halszeletek, 6 deka zsír, 15 deka reszelt vöröshagyma, 1 evőkanálnyi paprika, 1 ½ deci tejfel és só

A zsíron megpirított vöröshagymába paprikát teszünk és elkeverjük. Hozzáadjuk aztán a halszeleteket. Kellően megsózzuk s a hagymás zsíron megpörköljük – mert keverni nem szabad – és 15 percig csendes forrással készre pároljuk a halat. Végül a tejeles habarással is összeforraljuk. Galuskát adunk hozzá.

Pontypaprikás túrós nokedlivel

Hozzávalók: túrós nokedlihez: ½ kg túró, ¼ kg liszt, só,

Paprikáshoz: személyenként 2–3 szelet pontyot számítunk, 1 fej vöröshagyma, olaj vagy vaj, pirospaprika, 1 dl tejfél, kevés liszt

A zsíron megpirított vöröshagymába paprikát teszünk és elkeverjük. Óvatosan belehelyezzük a halszeleteket. Sózzuk, 15 percig csendes forrással készre pároljuk a halat. Végül tejeles habarással is összeforraljuk. Sós vízben főtt túrósgaluskát adunk hozzá.

Pontyragu

Hozzávalók: 1 kg ponty, 20 deka zöldség, 10 deka vaj, 1 deci fehérbor, egy kis só, 1 evőkanálnyi zöldpetrezselyem, citromlé, 1–2 deci tejfél és 2 tojás sárgája

1 kilós pontyhoz 20 deka zöldséget mogyoró nagyságú kockákra vágunk s egy kis vajon megpirítjuk. Aztán belétezzük a haldarabokat s egy deci fehérborral leöntjük. Kissé megsózzuk és annyi vízzel eresztjük fel, hogy elfedje. Forrás közben egy evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselymet teszünk hozzá és csendes forrással 25–30 percig főzzük. Tálalás előtt citromlével és 1–2 deci tejjel elkeverünk 2 tojás sárgáját s ezzel a hal levét feleresztjük. A tűzről levesszük az edényt és néhányszor megrázzuk, amíg elkészül az étel. Tálalásig melegvíz fürdőben tartjuk. Vajas burgonyával adjuk fel.

Süllő-filé, harcsaszelet vagy kecsége vajban

Hozzávalók: Személyenként 16–20 deka halszelet, vagy 20 dekás egész halak, 2 deka só, egy citrom, 8 deka vaj

Egy mély sütőlapba annyi vizet tegyünk, hogy a halakat elfedje, illetve a halszeleteket elborítsa. A forrásban levő vizet megsózzuk és citromlével ízesítjük, majd a szelet vagy egészhalakat belétezzük és csendes forrással főzzük. A halszeletek főzési ideje: 3–5 perc. Az egész halakat 6–8 percig főzzük. Természetesen ezek az egész halak nem nehezebben 20–25 dekanál, mert akkor a főzési idejük, csendes forrással 3–5 perccel több.

Aztán a halat vagy halszeletet kivesszük a vízből, leöntjük forró vajjal és tálaljuk. Sós vízben főtt burgonyát és fél citromot adunk hozzá.

Mártások

Barnamártás

Hozzávalók: 5 deka zsír, 4 deka porcukor, 30 deka vegyes levestzöldség, ½ kg csont, 10 deka füstölt szalonna bőre, 5 deka gomba, egy babérlevél, 1 tört szegfűszeg, 15 szem összenyomott feketebors, ½ liter paradicsom, 20 deka vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1–2 deci pecsenyelé, 6 deka liszt, só, 2 deci fehérbor és finomra vágott tárkonyból vagy tárkonyos ecetből is egy kevés

A zsíron a cukrot jó sötétbarnára pirítjuk, hozzáteesszük az apróra vágott zöldséget, csontot, szalonnabőrkrét s ha már megpirultak az állandó keverés mellett, beléteesszük a gombát és fűszereket is, meghintjük liszttel s tovább pirítva, felelesztjük a paradicsommal, majd egy liternyi vízzel és jól kifőzve és lezsírozva, az egész mártásanyagot átszűrjük, a zöldséget pedig szitán áttörjük.

Aztán ismét tűzre tesszük, beforraljuk, fehér- vagy vörösborral ízesítjük s mint barna alpmártást használhatjuk fel.

Fehérmártás (Veloutée)

Hozzávalók: 2 deka vaj, 2 deka liszt, 2 deci húsleves vagy csontlé, egy kis só

A vajat egy edényben felhevítjük, majd hozzákeverjük a lisztet és állandóan keverjük. Ha felhabzik (ezt sem szabad pirítani), felelesztjük húslevessel vagy csontlével. Ízlés szerint ízesítjük, majd állandó keveréssel felfőzzük.

Hollandi mártás (Vajmártás)

Hozzávalók: 1 deci tej, 4 tojás, 20 deka teavaj, ½ citrom

Egy deci tejet, 4 tojás sárgáját, 10 deka vajat, egy késhegynyi sót a gyorsforralóba adunk, a gyorsforralót pedig egy lábasba állítjuk, amelybe előzőleg 3 ujjnyi forró vizet öntöttünk. A lábast a tűzhely lapjára állítjuk és a mártást habverővel addig keverjük, amíg sűrűsödni kezd, de felforni nem engedjük. Ha tehát látjuk, hogy sűrűsödik a mártás, akkor elhúzzuk a tűzhelyről, folyton tovább keverve beletördelünk 10 deka teavajat és beléfacsarjuk egy fél citromnak a levét. Felfornia egyáltalán nem szabad, mert összefut. Tá-lalásig a mártást 50 fokos melegvízbe állítjuk.

Bechamel (Besamel) -Tejmártás

Hozzávalók: 2 deka vaj, 2 deka liszt, 2 deci tej és egy kis só

A vajat egy edényben megolvasztjuk, aztán hozzáadjuk a lisztet s habzásig hevítjük állandó keveréssel (nem pirítjuk, csak hevítjük), majd a tejjel fel-

eresztjük, egy kissé megsózzuk és állandó keveréssel, melyet legjobb egy kis habverővel végezni, mézsűrűre forraljuk fel.

Almamártás

Hozzávalók: 2 db alma, 6 deka vaj, 3 deka liszt, 4 deka cukor, egy kis citromlé, 1 deci tejfel, só és ½ deci fehérbor

Az apró kockákra vágott almát 3 deka vajon megpirítjuk egy palacsintasütőben, azután világos vajas rántást készítünk 3 deka vajból és 3 deka lisztből, azt egy kis vízzel feleeresztjük, majd megízésítjük a féldeci fehérborral, meg a cukorral, sóval és citromlével s miután felforraltuk a tejfel is hozzákeverjük.

Almapüre

Hozzávalók: 1 kg alma, 1 tojás fehérje, porcukor

Az egészséges almákat egy tepsiben megsütjük, hagyjuk kihűlni, majd szitán áttörjük. Egy tojás fehérjét hozzákeverünk az almás péphez, addig míg fehér hab lesz belőle (tíz-tizenöt perc alatt). Meghintjük egy evőkanál porcukorral, amit könnyedén elkeverünk benne.

Mornay-mártás

Hozzávalók: 2 deka liszt, 2 deka vaj, egy és fél deci tej, egy deci tejfel vagy tejszín, 1 tojás sárgája, egy kis só, 5 deka reszelt sajt

A vajat felhevítjük, majd a lisztet beletéve habozásig forraljuk s állandó keverés közben feleeresztjük a tejjel, egy kissé megsózzuk és mézsűrűségűre befőzzük. Már most a kész mártáshoz hozzákeverjük a tejjel elkevert tojás sárgáját és reszelt sajtot s az egészet jól felhevítjük. Tálaljuk így is, de bármily tojásételre vagy zöldségfélére is önthetjük s a sütőben szép világos pirosra sütjük. Rendszerint e mártást szoktuk felhasználni csőben sült zöldség- és tojásételekhez vagy húsfélékhez.

Ribizlimártás

Hozzávalók: 25 deka ribizli, 6 deka vaj, 3 deka liszt, 5 deka cukor, egy kis citromlé, só és 1 deci tejfel

A gyümölcsöt egy palacsintasütőben vagy lábasban 3 deka felhevített vajon megfuttatjuk, de keverés közben ne törjük össze. Készítünk egy világos vajas rántást 3 deka vajból és 3 deka lisztből, melyet aztán 4 deci vízzel feleeresztünk. Azután a párolt gyümölcsöt levéllel együtt belékeverjük, megsózzuk, s cukorral és citromlével megízésítve felfőzzük, majd tejjel elkeverve tálaljuk.

Sajtmártás

Hozzávalók: 4 deka vaj, 3 deka liszt, 3 deci tej, 2 tojás sárgája, 2 deci tejfel, 8 deka reszelt sajt, egy kis só

Elkészítése ugyanolyan, mint a Mornay-mártásé, csak sokkal több sajtot főzünk belé és tálaláskor reszelt sajttal is megszórjuk.

Kaviár-mártás

Hozzávalók: 2 deci tartármártás, 2 deka kaviár, vagy 6–8 deka főtt halikra

Kész tartármártásba néhány deka friss kaviárt keverünk, vagy szép nagy szemű halikrával jól összekeverjük, s citromlével ízesítve adjuk fel. Hideg halételekhez, tojásokhoz adjuk.

Paradicsommártás

Hozzávalók: 3 deka vaj, 3 deka liszt, egy közép nagyságú vöröshagyma, 6 deci paradicsom, 4 deka cukor, egy kis só

Világos rántást készítünk, melyet felelesztünk a paradicsommal, megízésítjük sóval, cukorral, majd egy fej hagymát beletéve jól felforraljuk, s tálalás előtt leszűrjük. Főleg marhahús mellé adjuk.

Tejfeles tormamártás

Hozzávalók: 15 deka reszelt torma, 2 deka cukor, 3 evőkanálnyi ecet, só és egy deci tejfel

A reszelt tormát leforrázzuk, majd leszűrjük, ecetes sós vízben megáztatjuk, s egy kis cukorral és tejfellel elkeverjük. Egy kis ideig ázni hagyjuk, csak azután adjuk az asztalra.

Kapormártás

Hozzávalók: 2 evőkanálnyi apróra vágott kapor, 3 deka vaj, 3 deka liszt, egy kis só, 3 deka cukor, egy kevés ecet vagy citromlé és 1 deci tejfel

A kaprot egy kis vízben puhára főzzük, majd a vizet elöntjük róla, s a kaprot világos rántásba keverjük. Azután húsvesssel vagy vízzel felelesztjük, sóval meg cukorral ízesítve felfőzzük, s ha a kellő sűrűséget elérte, tejfellel ízesítjük.

Főzelékek és körítések

Sárgarépa-, zöldborsó- vagy karalábé főzelék

Hozzávalók: Személyenként 15–20 deka zöldség számítandó, 2 deka só, 5 deka vaj, 2 deka liszt, feleresztésre tej vagy csontlé, esetleg víz és 1–2 kockacukor

A megtisztított főzeléket, sárgarépát, karalábét meghámozzuk vagy héjától megtisztítjuk, apró kockára vágjuk, a zöldborsót hüvelyétől megtisztítjuk, s több vízben megmossuk. Aztán megpároljuk vajon, sóval és egy kis vízzel felöntjük, és puhára főzzük. Aztán meghintjük liszttel, elkeverjük és csontlével, tejjel vagy vízzel feleresztjük és felforraljuk. Felfőzéskor finomra vágott zöldpetrezselymet teszünk a főzelékre. Egy kis tejszínnel elkeverve adjuk asztalra.

Párolt káposzta

Hozzávalók: 1 kg káposzta (vörös vagy fehér), 5 deka zsír, 3 deka porcukor, 6 deka vöröshagyma, 1 deci ecet és só

A káposztát finom metéltre vágjuk. Felhevítjük a zsírt s a cukrot barnára pirítjuk rajta, hozzáadjuk a vöröshagymát s ezzel együtt még egy kicsit pirítjuk. Aztán feleresztjük az ecetel s belétezzük a káposztát. Fedő alatt pároljuk. Egy kis sóval és ecetel ízesítjük, s ha puhára pároltuk, tálalhatjuk. Főképpen malac- és sertéssültek megszokott kísérő étele.

Lucskos káposzta (Édeskáposzta-főzelék)

Hozzávalók: 70–80 deka káposzta, 6 deka zsír, 4 deka liszt, 6 deka vöröshagyma, só, törött bors, 30–40 deka sertés fejhús és 1 deci tejfel

A megtisztított káposztát ujjnyi szeletekre vágjuk és forró vízben a nyers sertéshússal együtt puhára főzzük. Elkészítjük a rántást: 6 deka felhevített zsírba teszünk 4 deka lisztet, megpirítjuk és elkeverjük 6 deka reszelt vöröshagymával és pirospaprikával. Feleresztjük egy kis vízzel és felforraljuk. Tálalásnál tejfellel ízesítjük.

Savanyú káposzta főzelék

Hozzávalók: 60 deka savanyú káposzta, 6 deka zsír, 4 deka liszt, 8 deka vöröshagyma, 1 deka pirospaprika, só, 2 deci tejfel és egy evőkanálnyi kapor

A vízben kimosott savanyú káposztát annyi vízzel tesszük fel főni, hogy azt ellepje. A rántást következőképpen készítjük el: 6 deka zsírt felhevítünk, hozzáadjuk a lisztet, reszelt vöröshagymát, kaprot és paprikát s egy kis hideg vízzel feleresztjük, aztán a káposztába habarjuk. Az egészet jól

felforralljuk. Tálaláskor tejfellel ízesítjük, s úgy adjuk asztalra. A káposztának igen jó ízt adhatunk, ha egy kis füstölt hússal főzzük fel.

Parajfőzelék

Hozzávalók: 1 kg paraj, ½ deka szóدابикаrbóna, 5 deka vaj, 4 deka liszt, 2 ½ – 3 deci tej vagy csontlé a felelesztéséhez, ízesítéshez felhasználhatunk egy deci tejszínt
A megtisztított és több vízben megmosott poarajt forró lobogó vízbe főzzük be. 10–12 percnyi főzés után leszűrjük, levétől kinyomkodjuk és szitán áttörjük. Elkészítjük a rántást: felhevített vajban megpirítjuk a lisztet, ízlés szerint reszelt fokhagymával, majd hozzákeverjük a parajt, felelesztjük tejjel vagy csontlével, ismét jól elkeverjük és felforralljuk. Egy kis sóval ízesítjük és tálaláskor esetleg egy deci tejszínt keverünk még belé.

Paraj angolosan

Hozzávalók: 80 deka vagy 1 kg paraj, 5 deka vaj, só és szóدابикаrbóna
Forrásban levő vízben a megmosott parajt 10–12 percig főzzük, miután egy kis szóدابикаrbónával és sóval elkevertük. Majd szitára szűrjük, bő vízben leöblítjük és serpenyőben, felolvasztott vajban jól felmelegítjük és aztán tálaljuk.

A paraj tetejére egy darabka friss teavajat teszünk.

Lecsó

Hozzávalók: 1 kg zöldpaprika, 20 deka vöröshagyma, 6 deka zsír, 8 deka füstölt szalonna, egy kávéskanálnyi pirospaprika, só és 25 deka paradicsom
Edényben felhevített zsíron megpirítjuk az apró kockákra vágott füstölt szalonnát, majd vékony karikára vágott vöröshagymát. Hozzákeverjük a pirospaprikát, a paradicsomot s végül a metéltre vágott zöldpaprikát. Kissé megsózzuk, s fedő alatt 15–20 percig pároljuk.

Lecsós rizs

Elkészítjük a fenti lecsót, majd hozzákeverünk 15 deka sós vízben már félig megfőzött rizst, lefedjük, és sütőben 10–15 percig pároljuk.

Burgonyafőzelék

Hozzávalók: 50 deka burgonya, 5 deka zsír, 4 deka liszt, 6 deka vöröshagyma, só, babérlevél, majoranna, esetleg egy kis ecet és egy kávéskanálnyi pirospaprika
A megtisztított burgonyát vékony karikákra vágjuk, s annyi vízzel főzzük fel, hogy ellepje. Sóval és fűszerekkel ízesítjük. Elkészítjük a rántást: a felhevített zsírban elkeverjük a lisztet, s ha pirul a reszelt vöröshagymát, s utána a paprikát adjuk hozzá. Aztán egy kis vízzel felelesztjük, s a burgo-

nyához keverjük és felforraljuk. A felfőzés után tetszés szerint ecettel vagy tejjel ízesíthetjük.

Bab- vagy lencsepüré

Hozzávalók: 60 deka bab vagy lencse, 6 deka vaj, 4 deka vöröshagyma, só és 2 deci tej vagy tejszín

A megtisztított és megmosott babot vagy lencsét sós vízben puhára főzzük. Áttörjük szitán, s azon forrón összekeverjük a vajjal és a tejjel (esetleg tejszínnel) és úgy mint a burgonyapürét, meleg vízfürdőben tartjuk tálalásig.

Zsírban sült burgonyakarikák

Hozzávalók: 60 deka burgonya, zsír vagy olaj és só

A burgonyákat megtisztítjuk és uborkagyalun nagyon vékony szeleteket vágunk belőlük. Vízben áztatjuk és miután megmostuk, szűrőkanállal leszűrjük. Megtörölgetjük. Jól felhevített zsírban vagy olajban állandó keveréssel szép aranyárgára sütjük, majd a kiszedjük.

Rakottburgonya

Hozzávalók: 60 deka burgonya, 2 deci tejfel, 4 tojás, 8 deka vaj, zsemlyemorzsa vagy reszelt sajt és só

Héjában főtt, megtisztított és karikára vágott burgonyát kivajazott tűzálló tálba rakunk a következőképpen: egy ujjnyi burgonyára egy sor főtt, kemény tojásszeletet teszünk, aztán megint burgonyát, tojást, a tetejére ismét burgonyát. Kissé megsózzuk a rétegeket, végül leöntjük tejjel, tetejére vajdarabkákat teszünk, megszórjuk reszelt sajttal vagy zsemlyemorzsával és forró sütőben megpirítjuk.

Pirított burgonya törve

A héjában főtt burgonyát megtisztítjuk, káposztareszelőn átreszeljük, megsózzuk, s forró zsírban pirítjuk meg.

Pirított hagymás burgonya

A héjában főtt burgonyát megtisztítjuk, káposztareszelőn átreszeljük, megsózzuk és zsírban pirított hagymával forró zsírban pirítjuk.

Petrezselymes vajas burgonya

Hozzávalók: 60 deka héjában főtt burgonya, 8 deka vaj, só és petrezselyem

A burgonyát szeletekre vagy egyforma apró kockákra vágjuk. Lefedhető edényben vajat pirítunk, belétezzük a burgonyát, többször megkeverjük,

megsózzuk, s a burgonyát kissé megpirítjuk. Víz hozzáadása nélkül, fedő alatt pároljuk puhára. Finomra vágott petrezselyemmel meghintve tálaljuk.

Pommes Chateau (Pirított burgonyaszeletek)

Hozzávalók: 60 deka héjában főtt burgonya, 10 deka zsír, só és petrezselyemzöldje
A héjában főtt, megtisztított burgonyát hosszában négy darabra vágjuk s forró zsírban, többszöri keveréssel aranyárgára pirítjuk. Kissé megsózzuk s tálaláskor finomra vágott zöldpetrezselyemmel hintjük meg.

Rizskroket

Hozzávalók: 2 deka vaj, 2 deka liszt, 1 deci tej, 15 deka rizs, 2 egész tojás, zsír, amelyben kisütjük, só, szerecsendió és zsemlyemorzsa

2 deka vajat és 2 deka lisztet habzásig hevítünk, hozzáteszünk 1 deci tejet és az egészet sűrű tejmártássá főzzük. 15 deka rizst előre megfőzünk, abba 1 egész tojást ütünk s beleöntjük a sűrű tejmártásba. Megízesítjük, s jól kikeverjük, s hüvelykujj vastagságú rudacskákat formálunk belőle. Azután lisztbe mártjuk a rudacskákat, bebundázzuk tojásba és zsemlyemorzsába, aztán kisütjük forró zsírban.

Csőben pirított makaróni

30 deka makarónit sós vízben puhára főzünk. Aztán leszűrjük róla a vizet, elkeverjük egy kis zsírral és kissé lehütjük. Időközben elkészítünk egy besamel- vagy mornay-mártást, összekeverjük a makarónival s az egészet porcelántálba tesszük. Megszórjuk sajttal, leöntjük egy kis vajjal és sütőben világosbarnára pirítjuk. Mártás nélkül úgy készítjük el, hogy 2 deci tejfelt 3 egész tojással elkeverünk, ezt összevegyítjük a makarónival s kisütjük.

Krumpligánica

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 40 dkg liszt, 1 evőkanál só, 2 fej hagyma, 12 dkg zsír, tejföl és pirított szalonna

Az apró kockákra vágott burgonyát kevés sós vízben puhára főzzük. Ha megfőtt, összetörjük, és annyi lisztet keverünk hozzá, hogy jó kemény masszát kapjunk. Összetörjük, simára keverjük, és melegen tartjuk. A hagymát apró kockákra vágjuk, és a zsírban aranyárgára sütjük. Tűzálló tál aljára kevés hagymás zsírt teszünk, és a masszából zsírba mártott kanállal nagyobb galuskákat szaggatunk. Hagymás zsírral meglocsoljuk, és sütőben átforrósítjuk. Tejfőllel meglocsolva tálaljuk. Ehetjük köretként is, pörkölt mellé. Meghinthetjük pirított füstölt szalonnakockákkal is.

Tócsi

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 1 kis fej vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, só, bors, kb. 40 dkg liszt, 2 tojás

A krumplit és a vöröshagymát lereszeljük a reszelő nagyobb lyukán. Hozzákeverjük a tojásokat, a lereszelt fokhagymát és annyi lisztet, amennyit felvesz. Liszt annyi kell, hogy sűrű tésztát kapjunk. Sózzuk, borsozzuk. Kis mennyiségű, forró olajba evőkanálnyi mennyiséget szaggatunk, amennyi a lábasba fér. Kicsit ellapítjuk, és mindkét oldalát halványbarnára, ropogósra sütjük. Tejfőllel tálaljuk.



1999-ben már nagymamáim nélkül, ünnepi asztalnál
(Balról jobbra, mellettem férjem, apám, öcsém kezében lányom, édes-
anyám, keresztapám, keresztanyám, édesanyám bátyja)

Saláták

Madársaláta - Galambbegy

Hozzávalók: 15–20 deka saláta, 1 ½ deci ecet, 3 deka cukor, só és olaj

A jól megmosott salátát tálra helyezzük és a csészében sóval és cukorral már elkészített ecetet ráöntjük. Jóízű étolajjal leöntve tálaljuk.

Burgonyasaláta

Hozzávalók: 60 deka burgonya, egy fej vöröshagyma, 2 deci borecet, só, egy kis cukor és törött bors és 2–3 kanál olaj

A héjában megfőtt és megtisztított burgonyát karikára vágjuk s a borecettel elkevert 1 deci vízzel leöntjük, a karikára vágott vöröshagymával elvegyítjük. Aztán ízesítjük sóval, törött borssal és cukorral s ráöntjük az olajat. A tetejére egy kis finomra vágott metélőhagymát vagy törött borsot szórunk.

Vöröscékla saláta

Hozzávalók: 1 kg vörösrépa, cékla és 1 ½ deci borecet, melyet 3 deka cukorral, sóval, köménymaggal és tormával ízesítünk

1 kg vöröscéklát 3–4 órán át puhára főzünk. A puhára főtt vörösrépát felszeleteljük. A fűszerekkel kevert borecetet vízzel meghigítjük, ráöntjük és tormával ízesítjük.

Majonézes paradicsomsaláta

Hozzávalók: 8 db paradicsom és majonéz (mayonaise)-mártás

A szép érett paradicsomot megtisztítjuk a csutkájától s forró vízbe mártjuk, hogy a héja megrepedjen. Akkor szépen lehámozzuk a héját, magvától is megtisztítjuk és felszeleteljük. Majonézmártással leöntve tálaljuk.

Franciasaláta

Hozzávalók: 60 deka héjában főtt, letisztított és apró kockákra vágott burgonya, 40 deka apró kockákra vágott sárgarépa és zeller. Mindezt előtte jó puhára főzzük. 2 apró kockára vágott borízú alma, 15 deka előfőzött gyenge zöldborsó, 2 tojás sárgájából készült majonézmártásból jóízű tartásmártás és 2 apró kockára vágott savanyú uborka

A fentieket teljesen szárazon összekeverjük, erre öntjük a kész tartásmártást, jól elkeverjük, végül egy kis sóval és citromlével ízesítjük.

Ezt a salátát adhatjuk hideg húsok, tojásételek és halételek mellé, vagy mint alapot. Ha külön salátának adjuk fel, úgy főtt, kemény tojás szeletekkel és citromkarikákkal díszítve tálaljuk.

Csirágsaláta (Spárgasaláta)

Hozzávalók: 1 kg spárgát megtisztítunk és sós vízben előfőzzük. Aztán lecsorgatjuk szitán és kihűtjük. 3 deci tartármártás, egy kis citromlé és só, egy kávéskanálnyi metélőhagyma (Schnittling)

A lecsorgatott főtt spárgát apróra vágjuk s egy kis citromlével és sóval megízésítjük és az előre elkészített 3 deci tartármártással összekeverjük s úgy tálaljuk.

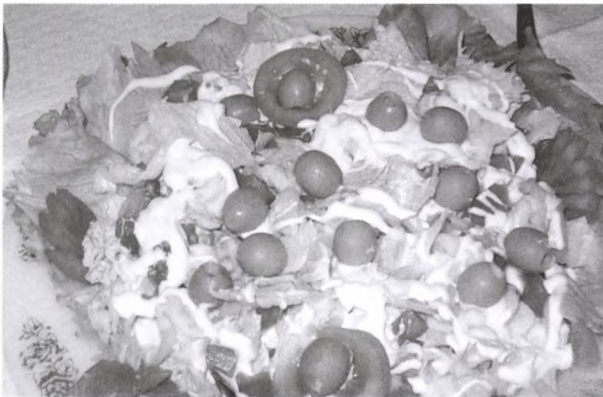
Tetejét finomra vágott metélőhagymával szórjuk meg.

Svájci saláta

Hozzávalók: vegyes salátába szánt zöldségek (saláta, uborka, paradicsom), metélőhagyma vagy újhagyma, citromlé, só, fehérbors, cukor, mustár, olaj és 2 deci kefir vagy joghurt

A salátazöldségeket kis csíkokra vágjuk, az apróra vágott újhagymát vagy metélőhagymát is. A dressinget elkészítjük: A mustárt olajjal szinte habosra keverjük, sózzuk, cukrozzuk, fűszerezzük, citromlét öntünk bele, végül a kefirt vagy joghurtot is hozzáöntjük. Ebbe keverjük bele a salátát.

*Ennek receptjét apai nagymamám még Svájcból hozta magával.
A mai napig ez a kedvenc salátánk.*



Tészták

Főtt tészták

A tészta gyúrása

Négy személyre vegyünk 40 deka szitált lisztet, fél deka sót, egy egész tojást és annyi vizet, hogy félkemény tésztát tudjunk gyúrni. A gyúrás végezzük el egy kisebb tálban. Jól dolgozzuk ki az anyagot úgy, hogy a gyúrás alatt a tészta a lisztet teljesen felszedje és túl kemény ne legyen. Ha száraz és szitált lisztből készítjük a metéltet, úgy két deci víz a gyúráshoz elegendő. A tálból lisztezett gyúródeszkára téve a tésztát simára gyúrjuk. Majd két egyenlő cipóra osztva, nyújtófával nagyobb levél tésztává sodorjuk. A sodrásnak egyenletesnek kell lennie. A metélt tészta ha kifőzzük és bármilyen ízesítővel adjuk, ne legyen nagyobb gyufaszál vastagságúnál.

A kinyújtott tésztát most meglisztezzük, és a nyújtófára felgöngyöljük, melyen kettévágjuk. Majd az így nyert tésztacsíkokat újra kettévágjuk hosszában egy jó éles késsel. Ezután a kívánt méretre vágjuk. Forrásban lévő sós vízben többszöri keveréssel főzzük, a felforrástól számítva, addig, míg a tészta a víz tetejére jön. Ellenőrizzük, hogy megfőtt-e. Leszűrjük, olvasztott vajjal vagy zsírral elkeverjük egy tálban. Ezután ízesíthetjük (mákkal, dióval, párolt káposztával, stb.)

*A tészta házi készítése régebben mindennapos volt, hiszen a boltokban nem nagyon lehetett kapni előre elkészített száraztésztákat. Magam előtt látom nagymamáimat, ahogy gyors, hatékony mozdulataikkal sodorják a tésztát. Majd a sodrófára feltekerve vágják, majd aprítják a kellő méretűre. Gyermekként én is szívesen sodortam, vágtam, majd liszteztem és a levegőbe dobva darabjaira szórtam gyúródeszkán. Ezután már mehetett is bele a forró vízbe. Pár perc alatt elkészült, ízes és harapni-
való volt. Ez a tészta nem főtt szét, leöblíteni nem kellett, mehetett bele egyből a lábasba. Ha káposztás tésztaként ettük, a káposztát párolás közben fehérborssal ízesítettük, s csak a végén került bele a cukor, ami karamellizálódott.*

Lekváros derelye

Hozzávalók: 40 deka liszt, egy tojás, fél deka só, 2 deci víz, 20 deka szilvalekvár, 6 deka vaj, 10 deka zsemlyemorzsa, 4 deka zsír, 4–5 deka porcukor

A fenti módon tésztát gyúrunk, melyet vékony levélre sodrunk, és egy kanál segítségével egyforma nagyságú lekvárhalmokat nyomunk a tésztalevél felére, melyre a tésztalevél másik felét hajtjuk. Egy derelyeszaggatóval a tésztát felvágjuk és forró lobogó sós vízben kifőzzük. A kifőtt tésztát leszűrve egy edénybe tesszük, melyben előzőleg 4 deka zsíron lepirított zsemlyemorzsát a vajjal elkevertünk. A tésztát összerázzuk a morzsával, így nem esik szét és ragad össze a derelye. Porcukorral meghintve tálaljuk. Derelye készült főtt áttört burgonyás tésztával is, ekkor a tészta kissé vastagabb lehet.

Stíriai metélt

Hozzávalók: 35 deka tehéntúró, 12 deka liszt, 5 tojás, 1 és fél deci tejfel, 5 deka vaj, 8 deka cukor, 5 deka mazsola, reszelt citrom héja és só

35 deka áttört tehéntúrót összegyúrunk 12 deka liszttel, 2 tojással, fél deci tejfellel, 4 deka cukorral és egy kis sóval. Jól kidolgozzuk, vastagra nyújtjuk és széles metéltre vágjuk. Sós vízben kifőzzük és a vizet tésztaiszapra lecsurgatjuk róla. Aztán elkeverünk 5 deka vajat 1 deci tejfellel, 4 deka porcukorral, egy kis mazsolával, reszelt citromhéjjal és 3 tojás sárgájával. Akkor hozzáadunk 5 deka mazsolát és 3 tojás habbá vert fehérjét. Belekeverjük a metéltet és beletesszük vajjal kikent, zsemlyemorzsával meghintett mély sütőlapba vagy mélyebb tűzálló tálba és forró sütőben kisütjük. Vaníliás cukorral meghintve tálaljuk.

Sonkástészta

Hozzávalók: 60 deka liszt, 15 deka sonka vagy darált sovány füstölt főtt sertéshús, 3 egész tojás, 2 deci tejfel, só, 5 deka zsír, 5 deka vaj, zsemlyemorzsa

Hatvan deka lisztből, egy egész tojásból, só és víz hozzáadásával, félkemény tésztát készítünk, melyet jó vékonyra kinyújtva, kockára vágunk. A kockástésztát, forrásban levő sós vízben főzve, ha a víz tetejére feljött főzés közben, úgy kiszedjük, leöblítjük és egy lábasban felmelegített 5 deka zsírral elkeverjük. Egy edényben keverjük össze: 2 egész tojást, a két deci tejfelt, sót és a darált sonkát, az egészet öntsük a tésztaára, mellyel összekeverve egy vajjal vastagon megkent mélyebb sütőpléhbe téve (erre legalkalmasabb egy vajjal kikent kuglófforma), melyet zsemlyemorzsával kihintettünk és középmeleg sütőben, jól meghúzogotva, majd a tetejét ropogósra sütve, de nem kiszáritva készítjük el.

A sütés után a formát pár percre letakarjuk egy fedővel és azután borítjuk ki a tésztástálra.

Milánói galuska

Hozzávalók: 3 deci tej, 6 deka vaj, 10 deka liszt, 6 tojás, 6 deka reszelt sajt, só és szerecsendió

3 deci tejet 6 deka vajjal felforraltunk, forrás közben hozzákeverünk 10 deka lisztet. Addig főzzük, amíg az edény oldaláról le nem válik. Ha a tűzről levettük, 3 egész tojást keverünk hozzá, beletesszük a sót, egy kis reszelt szerecsendiót és 6 deka reszelt parmezán-sajtot. Ezután forró vízbe galuskákat szaggatunk belőle és 2-3 percig főzni hagyjuk. Azután leszűrjük, hideg vízzel lehűtjük és fél deci tejjel és 3 tojás sárgájával elkeverjük és a három tojás habját is hozzáadjuk és alaposan összekeverjük. Kivajazott, zsemlyemorzsával kissé behintett sütőben lassú tűz mellett világosbarnára sütjük.

Finom morzsagombóc

Hozzávalók: 4 deka vaj, 1 egész tojás, pici só, morzsa

4 deka vajat és egy egész tojást összekeverünk egy kis sóval és annyi morzsával, hogy meglehetősen kemény gombócot tudjunk belőle formálni. A gombócokat vizes kézzel formáljuk. Csendesen fővő vízben főzzük és ha kifőttek a gombócok, a víz tetején hagyjuk úszni legalább három percig. Vajas edénybe szedjük és melegen, azonnal tálaljuk.

Grízgombóc

Hozzávalók: 1 liter tej, 20 evőkanál gríz, 12-13 dkg vaj (vagy 1 evőkanál zsír), pici só, 2 tojás.

A grízt a tejben, sóval, vajjal kevergetve megfőzzük, míg a lábas aljáról leválik. Kihűtjük, majd a 2 tojást felfelve hozzákeverjük. Vizes kézzel gombócokat formázunk és enyhén sós vízben megfőzzük.

Kevés morzsát piritunk, s a kifőtt gombócokat belefogatjuk és lekvárral tálaljuk (esetleg dióval, akkor 10 dkg diót porcukorral összekeverünk és ráöntjük morzsa helyett).

Túrógombóc

Hozzávalók: 60 deka túró, fél deka só, 6 deka liszt, 4 tojás, 12 deka zsemlyemorzsa, 6-8 deka vaj

60 deka szitán áttört tehéntúrót, egy kis sót, 6 deka lisztet, 4 tojás sárgáját, 4 tojás fehérjének kemény habját, 6 deka zsemlyemorzsát összekeverünk. Jól kidolgozzuk és azután vizes kézzel gombócokat formálunk belőle és forró vízben kifőzzük. Aztán vajban piritott zsemlyemorzsával öntjük le, esetleg tejjel tálaljuk.

Túrógombóc másként

Hozzávalók: 50 deka túró, só, 2 ½ deci búzadara, 2tojás, 3 evőkanál cukor, vaníliás cukor

A túró, sót, búzadarát, tojásokat, cukrot és vaníliás cukrot összedolgozzuk. Állni hagyjuk legalább 1 órát, de legjobb már előző este összekeverni és hidegben tárolni. Nedves kézzel gombócokat formálunk, kissé lisztezett tálcán elhelyezzük őket. Sós vízben főzzük, miután a gombócok feljöttek a víz tetejére utána is még legalább 10–15 percig, függ a gombóc méretétől is. Beforgathatjuk pirított zsemlemorzsába, de készíthetünk vajas, tejsavas öntetet is.

Nekünk az olvasztott vajas, tejfölös kissé cukrozott öntet vált be. Így a túrógombóc nem fojtós, hanem szaftos.

Krumpligombóc

Hozzávalók: 60 deka burgonya, só, liszt, 2 tojás

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, összetörjük. Tálba helyezzük, megsózzuk, ráütjük a tojásokat, majd annyi lisztet adunk hozzá, amennyit felvesz. Kinyújtjuk centis vastagságúra, négyszögeket vágunk belőle, majd megtöltjük gyümölcscsel. Rakhatunk bele magozott fél szilvát vagy sárgabarackot, melynek közepére fahéjas cukrot hintünk. Téli időben jó sűrű lekvárt – evőkanálnyi mennyiséget tehetünk bele. A négyszögek széleit ezután összefogjuk, simítjuk, végül gombócokká formáljuk. Forrásban lévő sós vízben főzzük, legalább 15 percig. Beleforgatjuk pirított zsemlemorzsába.

A barackos gombóc kedvelt nyári ételünk. Apai nagymamám mesélte, hogy egyik alkalommal jó nagy adagot készített. Hogy ne romoljon meg a nyári melegben, hűtő hűján a kútba eresztették le a gombócokat. Nos, másnap csak a kötél jött fel, a gombóc a fazékkal lenn maradt a kút mélyén.

A gombócok kiválóan megfeleltek a strandon elfogyasztható ételnek.

Kelt tészták

Tejeskalács

Hozzávalók: 30 deka liszt, 2 deka élesztő, 9 deka porcukor, 3 tojás sárgája, reszelt citrom héja, só, 2 ½ deci tej, 6 deka vaj

30 deka lisztet megszítáljuk és elkeverjük 2 deka langyos tejben áztatott élesztővel, 9 deka porcukorral és 3 tojás sárgájával. Pici sóval s egy kis reszelt citromhéjjal és 2½ deci tejjel jól összedolgozzuk, langyosra olvasztott 6 deka vajat dolgozunk még hozzá. Ha dagasztás közben leválik az edény oldaláról és minden lisztszemet felszedett már, akkor az alját egy kissé meglisztezzük és a tetejét szintén egy kis liszttel szórjuk be. Ekkor letakarjuk egy ruhával és addig hagyjuk kelni, míg háromszorosára dagad. Ha így megkelt, egyforma darabkákra osztjuk, a darabkákat kezünkkel kinyújtjuk hüvelykujj vastagságúra, kettőt vagy hármat összetéve befonjuk. Újra pihenni hagyjuk fél órát, majd tojással megkenjük és forró sütőben szép világosra sütjük. Ugyanebből a tésztából készíthetünk apró briósokat is.

Darázsfészek (mátraházi)

Hozzávalók: 1 kg liszt, 10 deka vaj, 6 deka élesztő, 4 tojás sárgája, tej, cukor, só
Töltelék: 20 deka vaj, 20 deka cukor, 30 deka darált dió

Az élesztőt felfuttatjuk cukrozott langyos tejben. A vajat elmorzsoljuk a lisztben, kis sót teszünk bele, majd beleöntjük az élesztős tejet, 4 tojás sárgájával. Jól összedolgozzuk, ha van maradék tejföl azt is tehetünk bele. A töltelékhez a vajat cukorral jól kikeverjük, majd a megkelt kinyújtott tésztára kenjük és végül a darált diót rászórjuk. Jó szorosan összetekerjük, 3-4 centi vastag karikákat vágunk belőle. Kizsírozott, lisztezett tepsibe helyezük a tésztát, hagyjuk pihenni legalább fél óráig. Előmelegített sütőben sütjük, mikor félig sült, minden tészta közepébe fél kanál tejet öntünk, majd hagyjuk még sülni.

Apai nagymamámmal egyik nyáron Mátraházán nyaraltam. Rendkívül jó szakácsnő dolgozott ott, tőle kérte el mama a receptet.

Savarin

Hozzávalók: 30 deka liszt, 8 deka porcukor, 1 egész tojás, 3 tojás sárgája, 4 deci tej, 8 deka vaj és 3 deka élesztő. A sziruphoz: 10 deka cukor, 1 deci víz és 1 deci rum
30 deka lisztet, 8 deka porcukrot, 1 egész tojást, 3 tojás sárgáját, 3 deci tejjel, 8 deka olvasztott vajjal és 3 deka élesztővel langyosan kidolgozunk, tehát a lisztet, tejet, vajat meglangyosítjuk.

Ezt fakanállal kidolgozzuk és apró formákba rakjuk, melyeket jól kivajazunk és félig megtöltve hagyjuk kelni. Ha megkeltek, meleg sütőben, (de ne legyen túlságosan forró) lassan kisütjük a tésztákat, s aztán szitára borítjuk őket és hagyjuk hűlni. Azalatt szirupot készítünk 10 deka cukorból és 1 deci vízből, aztán kihűtjük és összekeverjük 1 deci jó rummal. Mély porcelántálba helyezzük a tésztákat egymás mellé és a rummal kevert szirupot a fejjel lefelé rakott tészta alá öntjük. Hideg helyen hagyjuk, hogy jól felszívja a szirupot. Akkor az első áztatott felét felfelé fordítjuk és tejszínhabbal díszítve tálaljuk. Ugyanezt a tésztát elkészíthetjük nagy formában is és tejszínhabbal és befőtt gyümölccsel díszítve adjuk asztalra.

Plunder Teig (Bevert vajastészta)

Hozzávalók: 25 deka vaj, 23 deka liszt, 2 deka élesztő, 6 deka cukor, 3 tojás sárgája, 3 ½ deci tej és só

Egy tálban elkészített szitált lisztet langyos helyen tartunk, aztán összekeverjük az élesztővel, egy kis tejjel, cukorral és két evőkanányi lisztből készült kovással. A kovászt eldolgozzuk, a tésztát tejjel, cukorral, tojással és langyos tejjel jól összedagasztjuk. Ha kidolgoztuk, adjunk hozzá 5 deka felolvasztott langyos vajat, ismét dolgozzuk el, hintsük meg egy kis liszttel, takarjuk be és tegyük langyos helyre, hogy megkeljen. Kelési ideje: 30-40 perc.

A megkelt tésztát liszttel hintett nyújtódeszkára tesszük s ujjnyi vastagságban téglalakúra nyújtjuk. Aztán három egyenlő részre osztjuk, de csak képletesen – késheggyel megjelölhetjük, – de nem vágjuk el a tésztát. A középső részre 10 deka vékony szeletekre vágott friss teavajat rakunk fel, majd a tészta egyik oldalát ráhajtjuk s a ráhajtott részre rakjuk a másik 10 deka apró, vékony szeletekre vágott vajat. Ezt a részt is betakarjuk a harmadik vajtalan tészta résszel, nyújtófával kissé elnyújtjuk és összehajtjuk.

25 percig hűvös helyen letakarva pihentetjük. Aztán ismét kinyújtjuk téglalakúra, ujjnyi vastagságúra s mindkét oldalától a közepéig hatjuk, azt összecukjuk megint, mint egy könyvet s végül fentről lefelé még egyszer összehajtjuk.

Ezt a hajtogatást még kétszer elvégezzük, s ugyanannyiszor pihentetjük is. Végül elnyújtjuk a tésztát s tetszés szerint kifliket vagy túrós táskákat készíthetünk belőlük s különböző töltelékkel tölthetjük meg. Aztán megkenjük őket tojással, kissé még kelni hagyjuk és forró sütőben kisütjük.

Zsírban sült tészták

Krumplifánk

Hozzávalók: 30 deka liszt, 20 deka szitán áttört langyos főtt burgonya, 3 deka élesztőből, 6 deka lisztből és 2 deka cukorból készült kovász, 3 tojás sárgája, majd 3 tojás habja, 8 deka langyos olvasztott vaj, 1 ½ deka só és 1 deci tej a kovászhoz

A langyos lisztbe keverjük a sót, a szitán áttört langyos burgonyát, a kovászt, a tojás sárgáját, majd a dagasztás alatt a tojás habját is és végül a 8 deka olvasztott vaját.

Jól kidolgozzuk, meghintjük liszttel és langyos helyen kelni hagyjuk. Azután liszttel meghintett gyúródeszkára öntjük és ujjnyi vastagságúra nyújtjuk s megjelöljük pogácsaszaggatóval. Lekvár-, sonka-, vagy sajtkrémmel töltjük és tojás fehérjével összeragasztunk minden töltött fánkot egy másik kiszúrt fánkkal. Aztán egy kisebb szaggatóval kiszúrjuk és langyos helyen 30–40 percig kelni hagyjuk. Ha megkelt, a tésztadeszkán levő részét hagyjuk felül a forró zsírban, tehát ha a zsírba tesszük, megfordítjuk a tésztát és fedő alatt sütjük az első oldalát. Ha megsült az első oldala, úgy a másikra fordítjuk és fedő nélkül sütjük.

Ha sonkával, sajttal, vagy hússal töltjük, akkor tálalásnál reszelt sajtot teszünk rá. A lekvárral vagy zselével töltötteket vaníliás porcukorral szórjuk be.

Lekváros rizsgombóc

Hozzávalók: 24 deka rizs, 7 deci tej, 10 deka cukor, 15 deka lekvár, 2 tojás, zsemlyemorzsa és zsír

Egészen sűrű tejes rizst főzünk és kiborítjuk megcukrozott gyúródeszkára. Laposra simítjuk és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Mindegyik korong közepére egy kis barack-, málna-, vagy ribizkelekvárt teszünk, gombócot formálunk belőle.

Azután meghengergetjük tojásban és morzsában s utána forró zsírban hirtelen kisütjük.

Ördög pirulái

Hozzávalók: 25 deka liszt, 2 tojás sárgája, 2 tojás habja, fél deka só, 6 deka cukor, egy kis reszelt citrom héja, 2 deka élesztő, 2 evőkanál rum, 3 deci tej és 6 deka vaj, 35–40 deka zsírban sütjük ki

A lisztet fél deci langyos tejjel összekeverjük és a cukorban felolvasztott élesztővel, tojás sárgájával, rummal, sóval és citromhéjával. Jól kidolgozzuk s ha hólyagosodni kezd, hozzádolgozzuk a 6 deka langyos vaját és a tojás

fehérjét is, s ezzel együtt még tíz percig jó eldolgozzuk. Akkor kissé lelisztezzük és letakarva kelni hagyjuk. Ha 40 percig kelt langyos helyen, a tésztát gyúródeszkára öntjük és ujjnyi vastagságúra elnyújtjuk. Lisztbe mártott kis pogácsaszaggatóval, mely nem nagyobb, mint egy-két pengős, kiszaggatjuk és ismét letakarjuk és kelni hagyjuk egy darabig. Akkor forró zsírban egyenletes tűznél és állandóan kevergetve, szép aransárgára sütjük. Vaníliás cukorral meghintve vagy reszelt csokoládéval adjuk fel. Tetszés szerinti sodót adunk hozzá.

Krumplipogácsa

Hozzávalók: 50 deka liszt, 30 deka szitán áttört langyos főtt burgonya, 2 tojás, só
Jól kidolgozzuk az anyagokat. Azután liszttel meghintett gyúródeszkán centis vastagságúra nyújtjuk, s kiszúrjuk pogácsaszaggatóval. Megtölthetjük lekvárral is, úgy hogy egy pogácsára kiskanálnyi lekvárt teszünk, másikat ráborítjuk, széleit jól összeragasztva. Forró olajban sütjük aranszínűre. Ha megsült az első oldala, úgy a másikra fordítjuk.

Anyai nagymamám szokta készíteni ezt a pogácsát, gyorsan elkészült és olcsó volt. Egy tartalmas leves után is kitűnő fogás, de uzsonnára, vacsorára is remek. Főként a lekváros változat a gyerekek kedvence.

Kefíres lángos

Hozzávalók: 1 kg liszt, 5 deka élesztő, 1 egész tojás, 1 pohár kefir, ½ liter tej, 1 evőkanál étolaj, só ízlés szerint, kevés cukor

Egy pohár cukrozott langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt. Legjobb az élesztős poharat a lisztbe állítani, így ha kifut, csak a lisztbe kerül. Beleöntjük a lisztbe az élesztős tejet, beütjük a tojást, a kefírt és a sót. Elkezdjük összedagasztani, majd folyamatosan adagolunk még hozzá tejet, annyit, hogy könnyen gyúrható, ruganyos legyen a tészta. Hozzárakunk egy kis olajat is. Addig dagasztjuk, míg a tál oldaláról elválik. Letakarva pihentetjük egy órán át. Majd cipókat formálunk a tésztából, ezt is hagyjuk kissé állni. Majd a kívánt méretűre nyújtjuk a cipókat. Forró olajban hirtelen sütjük ki mindkét oldalát. Ha nem sütjük ki azonnal az egész mennyiséget, olajos zacskóba téve a hűtőben eláll a tészta.

Lángost szinte minden évszakban készítettünk, készítünk ma is. Ha kellően tud pihenni a tészta, ugyanolyan ízt kapunk, mint amilyet a strandokon.

Sós, sajtos tészták

Pogácsa

Hozzávalók: 50 deka liszt, 15 deka zsír, 3 deka élesztő, 2 dl tej, kevés cukor, 2 tojás sárgája, 2 evőkanálnyi tejjel és só (tetejére ízlés szerint reszelt sajt)

A lisztet és a zsír összemorzsolunk. A 3 deka élesztőt a cukros tejben feloldunk, hagyjuk felfutni. Majd a tésztához öntjük, végül a 2 tojás sárgájával, két evőkanálnyi tejjel és kis maroknyi sóval összegyúrunk. Két órán át pihentetjük. Nyújtódeszkán elnyújtjuk kb. 3 cm vastagra és igen apró pogácsákra szaggatjuk. Egy darab elkevert tojással bekenjük (ha sajtosan szeretnénk, belefördítjük a reszelt sajtba a pogácsákat) és aztán forró sütőben szép világosra sütjük.

Apai nagymamám ezt a receptet sógornőjétől kérte el. Megjegyzésként „igen jó, finom pogácsa” került a füzetbe. Tanúsíthatom, hogy így van, nemcsak melegen, frissen jó, de még másnap is.

Vajaspogácsa

Hozzávalók: 22 deka liszt, 12 deka vaj, 2 deka élesztő, pici tej, 2 tojás sárgája, 2 evőkanálnyi tejjel és pici só

22 deka lisztet, 12 deka vajat összemorzsolunk. 2 deka élesztőt pici tejben feloldunk s 2 tojás sárgájával, két evőkanálnyi tejjel és pici sóval összegyúrunk. Nyújtódeszkán elnyújtjuk és igen apró pogácsákra szaggatjuk. Egy darab elkevert tojással bekenjük és aztán forró sütőben szép világosra sütjük.

Töporthyús pogácsa (omlós)

Hozzávalók: 50 deka liszt, 25 deka darált töporthyú, kicsi só, 3 deka élesztő, 4 evőkanálnyi langyos tej, egy kávéskanálnyi porcukor, 2 tojás sárgája, egy egész tojás, 10 deka zsír és néhány kanálnyi tejjel

A lisztet, 25 deka darált töporthyút, kicsi sót, 3 deka élesztőt (melyet előzőleg elkevertünk 4 evőkanálnyi tejjel és egy kávéskanálnyi porcukorral), 2 tojás sárgáját és egy egész tojást, 10 deka zsírt, pár kanálnyi tejjel előkészítünk a gyúródeszkára.

A lisztet a töporthyúval és a zsírral összemorzsoljuk, majd hozzáadjuk az élesztőt és a többi hozzávalót. Jól kidolgozzuk s félóra hideg helyre tesszük és pihentetjük. Azután elnyújtjuk kétujjnyi vastagságúra, bevagdossuk és pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Utána még igazítunk rajtuk egy kés

hátával és bekenjük a tetejüket egy elkevert egész tojással. Forró sütőben szép világosbarnára sütjük. Sütési ideje legalább 35 perc s ha gyorsan talál-
na pirulni, úgy középmeleg sütőben kell tovább sütni. Igen ízletes borkor-
csolya, vagy uzsonnasütemény.

Sajtós pogácsa

Hozzávalók: 25 deka liszt, 12 deka vaj, 2 deka olvasztott élesztő, egy egész tojás, pici só, 8 deka reszelt sajt és négy-öt evőkanálnyi tejfel

25 deka lisztet és 12 deka vajat összemorzsolunk két deka olvasztott élesztővel, egy egész tojással, pici sóval, 8 deka reszelt sajttal és két evőkanálnyi tejfellel. Összegyúrjuk és 15 perccig hűvös helyen pihentetjük. Majd elnyújtjuk, besodorjuk és kiszaggatjuk. Ekkor megkenjük tojással, sajtot hintünk rá és forró sütőben világosra sütjük.

A fenti anyagot felhasználjuk rudacsák (stangli készítésére is).

Sajtós stangli (Sacika féle)

Hozzávalók: 30 deka liszt, kávéskanál só, 15 deka zsír vagy margarin, 25 deka sajt, 1 tojás, kenéshez újabb tojás

A lisztet elmorzsoljuk a zsírral, hozzáadjuk a sót és a tojást a reszelt sajt háromnegyed részét. Jól összedolgozzuk, ha túl kemény, vagy morzsálódik tehetünk bele egy kis tejfelt is. Lisztezett deszkán kinyújtjuk úgy 2 centi vastagságúra, megkenjük a tetejét tojással, rászórjuk a maradék sajtot. Hosszú csíkokra vágjuk. Papírral bélelt tepsiben sütjük addig, míg a sajt megpirul a tetején. Finom ropogós, sokáig eláll, így érdemes akár több adagot egyszerre elkészíteni.

Keresztanyám receptje ez a gyorsan elkészíthető borkorcsolya. A pogácsák mellett a stangli is minden ünnepi alkalomkor az asztalra került a sós süтик között. Sokszor fogyasztottuk ezt, s készítem mostanság is. Ha marad belőle hosszú ideig eláll.

Meleg tészták

Vanília- vagy citrompuding

Hozzávalók: 2 deka vaj, 2 deka liszt, 1 ½ deci tej, 8 deka porcukor, 2 tojás
2 deka vaj, 2 deka liszt, 1 ½ deci tejből panádlit csinálunk, olyan sűrűre főzzük, hogy az edény oldaláról leváljék és főzés közben beleteszünk 8 deka porcukrot. Amikor már nehezen válik le az edény oldaláról, elveszük a tűzhely szélére tesszük és ott sűrűsítjük be annyira, hogy a kanál megálljon benne, akkor egészen le vesszük és az asztalon keverjük tovább. Beletesszük a 2 tojás sárgáját és a 2 tojás kemény habjával együtt keverjük bele a panádliba. Vastagon kivajazott és cukorporral meghintett mély formába öntjük, félig egy ujjal feljebb az anyagot. Belehelyezzük egy 2-3 ujjal magasabb fazékba, melybe 2 ujjnyi vizet öntünk, rendes fedővel fedjük és csendes forrással legalább 35 percig főzzük.

Rumpuding

Hozzávalók: 6 deka vaj, 3 tojás, 5 deka mazsola, 5 deka cukrozott citrónád, egy kis reszelt citromhéja, 9 deka kockára vágott és rummal itatott piskóta, 6 deka fehér morzsa és 3 tojás sárgája
6 deka vaját összekeverjük 3 tojás sárgájával és 3 egész tojással, hozzáteszünk 5 deka mazsolát és 5 deka kockára vágott cukrozott citrónádot, egy kis reszelt citromhéjat, 9 deka kockára vágott és rummal itatott piskótát és 6 deka fehér morzsát. Ezt az anyagot vajjal kent és cukrozott formába tesszük és 30-40 percig pároljuk. Rumos sodóval adjuk fel.

Meggy puding

Hozzávalók: 10 deka vaj, 4 tojás, 10 deka cukor, 10 deka kockára vágott piskóta és 20 deka kimagozott meggy, egy kis fahéj, reszelt citrom héja és 1 pohárka rum
10 deka vaját, 4 tojás sárgájával, 10 deka cukorral elkeverjük és hozzáteszünk 10 deka kockára vágott piskótát, 20 deka kimagozott meggyet, egy kis fahéjat, reszelt citrom héját, 1 pohárka rumot és 4 tojás habját. Mindezt vajjal kikent és cukrozott formába tesszük és kipároljuk. Hozzá meggy levéből sodót adunk.

Hideg eperpuding

Hozzávalók: 40 deka friss eper, 40 deka cukor, féldeci konyak, 2 deci tejszín, 5 tojás, 3 deka vaj, 6 deka liszt, citromhéj

Egy habütstbe adunk 3 tojás sárgáját, 2 egész tojást, 6 deka porcukrot, jól összevegyítjük, azután gyenge tűzre, vagy a tűzhely szélére állítjuk és a habverővel addig verjük, míg sűrűsödni nem kezd és annyira meleg, hogy füstölög. Ekkor a melegről levéve, addig verjük tovább, míg kihül. Ezután beleszórunk 6 deka lisztet, kevés reszelt citromhéjat, végül hozzávegyítünk 3 deka langyosra melegített vaját. Hat-nyolc darab egyszemélyes pudingformát kikenünk olvasztott vajjal, liszttel hintjük s jó háromnegyed-részig beletöltve a tömeget, közepes forróságú sütőben kisütjük. Lisztezett szitára kiborítjuk és kihűtjük. 15 deka kockacukorból körülbelül féldeci vízzel sűrű szirupot főzünk és átsűrjük. Újból felforralva hozzáadunk mintegy 15 deka, szitán áttört epret, úgyszintén mintegy 20 deka nyolcadokra vágott epret, keveset forraljuk, azután félreállítjuk. A kihűlt tésztákat alul éles, hegyes késsel kivájjuk, olyanformán, hogy fél centinél magasabb falak maradjanak. A kivájt tésztákat a szörppel kívül belül meglocsoljuk. Körülbelül 2 deci tejszínből habot verünk és vaníliás porcukorral édesítjük. A kivájt üreget megtöltjük a tejszínhabbal, egy szem puha, cukrozott epret nyomunk bele és a kivájt résszel ismét bedugaszoljuk. A pudingokat üveg- vagy porcelántálra állítjuk, körül és felül tejszínhabbal spricceljük és porcukorral, valamint konyakkal kissé pácolt érett eperszemekkel díszítjük. Az eperszörpöt külön adjuk.

Születésnap tortával nagymamám nővéremel, édesanyámmal és nagyimmal, a Csaplár János utcai lakás nagyszobájában.



Sodók

Vaníliásodó

2 egész tojást, 2 deci tejet, 8 deka cukorral és ízlés szerint vanilint hidegen összekeverünk és tűzön sűrű krémmé főzzük.

Borsodó

Hozzávalók: 5 tojás, 7 deka cukor, 2 deci asztali bor és fél citrom leve

Az 5 tojás sárgáját egy habüstben a cukorral jól elkeverjük, majd hozzáadjuk a bort és a citrom levét és héját. Gőzön, habverővel a forrpontig hevítjük, anélkül, hogy felforni hagyjuk. Azután elvesszük a gőzről, de még 2 percig tovább keverjük.

Ily módon készíthetünk bármilyen sodót is, különböző ízben.

A bor- vagy vaníliásodót aranygaluskára, vagy a kissé már szikkadt édes kelt tésztára öntve igazán finom és laktató édesség készül. Személyes kedvencem a borsodó.

Az illata belengte a konyhát, ahogy főtt.

Csokoládésodó

Hozzávalók: 10 deka csokoládé, 2 deci tej, 1 deci víz, 2 egész tojás és 8 deka cukor (a víz helyett adhatunk bele még egy fél deci tejet)

Egy habüstben összekeverjük a hozzávalókat hidegen, majd hozzáöntjük a 10 deka reszelt csokoládét és tűzre tesszük. Állandó keveréssel főzzük fel. Tálalásig meleg vízfürdőben vagy gőz felett tartjuk. Tálalásnál ismételten jól összekeverjük.

Rumpuncs-sodó

Hozzávalók: 1 deci rum, fél citrom leve, egy kis citrom héja, 10 deka porcukor, 3 kanál teavíz, 2 egész tojás és 1 tojás sárgája

Az 1 deci rumot a fél citrom levével s egy kis citrom héjával, 10 deka porcukorral, 3 evőkanálnyi teavízzel, 2 egész tojással és 1 tojás sárgájával hidegen összekeverjük, egy lábas vízen belangyosítjuk és állandó keveréssel krémmé főzzük.

Sütemények

Legényfogó

½ kg lisztet, 1 csomag sütőporral, 25 deka cukrot, 20 deka zsírt, 2 egész tojást és 1 csomag vanilincukrot gyúrótáblán jól összegyúrunk. A tésztát két részre osztjuk, s az egyik részhez 3 szelet reszelt csokoládét gyúrunk. A tésztákat külön-külön félujjnyi vastagra nyújtjuk s pogácsavágóval kiszaggatva, zsírozott tepsibe rakjuk. A világos korongocskákat kristálycukorral megszórjuk, s úgy sütjük. Sütés után a világos karikák alját barack- vagy más gyümölcsízszel megkenjük s így egy-egy csokoládés korongocskára téve tálaljuk.

Lilli kifli

15 deka vaját, 20 deka liszttel kevert ½ csomag sütőporral, 20 deka túróval és kevés sóval jól összedolgozzuk. Késhát vastagságúra nyújtjuk és háromszög alakúra daraboljuk. Az egyes darabokat lekvárral kenjük meg és összszeccsavarjuk. A kész kifliket még meleg állapotban vaníliás cukorral hintjük be.

Női szeszély

12 deka vaját 4 tojás sárgájával és 4 kanál cukorral habosra keverünk, majd 1 csésze tejet és 25 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőport hozzáadva könnyű tésztává keverjük. A tésztát tepsibe egyenletes vastagon téve, barackízzel megkenjük s 5-6 tojás fehérjéből ½ citrom levével és 20 deka porcukorból keverve készült habbal bevonjuk. Sütés alatt a sütő ajtaját ne sokat nyissuk fel.

Flóden

Hozzávalók: fél kiló liszt, 22 deka libazsír, 3 tojás sárgája és 12 deka cukor

Egy fél kiló lisztet 22 deka libazsírral, 3 tojás sárgájával és 12 deka cukorral összegyúrunk és öt egyforma részre osztunk. A részeket elnyújtjuk egyenletes téglalakúra, s olyan vékonyra, mint a levestésztát. Egy kient pléhre rátesszük az első részt, erre diótölteléket teszünk. Majd a második tészta-részre mákot teszünk, a harmadikra lekvárt, s a negyedikre egy kis borban párolt édes almát. A tetejére az ötödik rész tésztát tesszük s azt azután tojással kenjük meg és villával megszurkáljuk. Azután jó meleg sütőben ki-sütjük. Egyforma négyszögletes kockákra vágjuk fel.

Kindli

Hozzávalók: 1 kg liszt, 40 deka libazsír, 6 tojás sárgája, 8 deka cukor és annyi fehérbor, amennyit a tészta gyúrás közben felvesz

1 kg lisztet és 40 deka libazsírt összemorzsolunk, 6 tojás sárgájával, 8 deka cukorral és annyi fehérborral, hogy jól nyújtható tésztát nyerjünk. Kinyújtjuk félcenti vastagságúra és egyforma téglalakú lapokra vágjuk. Dióval vagy máktöltelékkel töltjük, melyet cukorral és citromhéjjal ízesített borban főztünk meg. A tésztákat hosszúkásra csavarjuk töltés után és ujjunkkal a tetejére rovátkákat nyomunk. Sima sütőlapra helyezzük, tojással megkenjük és forró sütőben lassan kisütjük.

Diótekercs

Hozzávalók: 6 tojás, 14 deka porcukor, 16 deka őrölt dió, 4 deka piskóta- vagy kekszmorzsa és egy kávéskanálnyi reszelt citrom héja

Hat tojás fehérjét kemény habbá verjük, majd hozzákeverünk 14 deka porcukrot és a 6 tojás sárgáját. Végül 16 deka őrölt diót adunk hozzá, melyet 4 deka piskóta- vagy kekszmorzzával elkevertünk. Vajazott sütőlapra tett papíroson közepesen meleg sütőben kisütjük.

A dióroládba tehetünk, ízlésünk szerint egy kávéskanálnyi reszelt citrom héját is. Bármilyen vajas vagy tejszínes krémmel, vagy gyümölcsízszel tölthetjük.

Berlini szelet

Hozzávalók a tésztához: 25 deka liszt, 20 deka vaj, 10 deka cukor és egy kis reszelt citrom héja

A töltelékhez: 30 deka porcukor, 1 ½ deci víz, egy kis reszelt citrom héja, 30 deka dió vagy mogyoró, egy kis kekszmorzsa, 4 kemény habbá vert tojás fehérje, 12 deka porcukorral, 4 tojás sárgája és 12 deka liszt

25 deka lisztet és 20 deka vajat összemorzsolunk 10 deka cukorral és egy kis reszelt citromhéjjával. Egy tojás sárgájával összegyúrjuk és egy kis ideig pihentetjük. Széle nélküli pléhre nyújtjuk irónvastagságúra s széleit eligazítva, hogy egyenes legyen, közepesen meleg sütőben szép világosra sütjük.

Tetejére kisujjni vastagságban a következő töltelékkel kenjük fel: 30 deka porcukrot felfőzünk 1 ½ deci vízzel, beleteszünk egy kis reszelt citrom héját, majd 30 deka frissen darált diót vagy mogyorót. Ha jó sűrűre főzzük, egy kis kekszmorzzával szaporítjuk és felkenjük a kisült tésztalapra. Aztán bevonjuk a következő tésztával: 4 tojás fehérjét kemény habbá verjük, beleteszünk 12 deka porcukrot, 4 tojás sárgáját s végül 12 deka lisztet elkeverünk benne, majd nyomózsákba tesszük és egyenes rácsokat nyomunk vele keresztül a tészta töltött lapjain. Közepesen meleg sütőben sütjük ki.

Ha kisült, megcukrozzuk és a rácsok közé vékony papírzacskó segítségével barackzselé csíkokat nyomunk. Vízbe mártott késsel vágjuk fel. 28–32 szeletet ad ki az anyag.

Csokoládémignon

Hozzávalók: 4 tojás fehérje, 12 deka porcukor, 4 tojás sárgája, 4 deka csokoládépor, 4 deka liszt, 4 deka kekszmorzsa vagy piskótamorzsa, 4 deka mogyoró vagy mandula és 2 deka vaj

A krémhez: 10 deka porcukor, 3 evőkanálnyi víz, 10 deka csokoládé és 12 deka vaj
4 tojás fehérjét kemény habbá verjük, elkeverünk benne 12 deka porcukrot, 4 tojás sárgáját, 4 deka csokoládéport, 4 deka lisztet, 4 deka kekszmorzsát (a morzsa helyett 4 deka darált mogyorót vagy mandulát is lehet) és egy kis vanilint. Mindezt jól elkeverjük és 2 deka olvasztott vajat adunk még hozzá. Vajazott sütőlapra ujjnyi vastagon rákenjük és közepesen meleg sütőben kisütjük. Lepényanyag: 3–4-et teszünk egymásra. Összeállíthatjuk ribizli- vagy málnalekvárral is. Nagy jó grillázskrémrel vagy tejszínhabbal is.

Krémje: 10 deka porcukrot 3 evőkanálnyi vízzel sűrű sziruppá főzünk, 10 deka forró vízben meglágyított csokoládéra öntjük, elkeverjük, majd 12 deka vajjal habosra keverjük, megfagyasztjuk és újra kikeverjük.

Babapiskóta

Hozzávalók: 6 tojás, 15 deka porcukor és 15 deka liszt

Egy porcelán keverő tálba választjuk le 4 tojás sárgáját, a fehérjét pedig habüstbe tesszük. Most 2 egész tojást és a 15 deka porcukrot keverünk a sárgájához. A tojás fehérjét kemény habbá verjük és összekeverjük a sárgájával, aztán a 15 deka lisztet elvegyítjük benne. Azután nyomózsákba tesszük és vajazott-lisztezett sütőlapra kis piskótaformákat nyomunk. Ha a sütőlap megtelt, akkor ritka organtüllbe száraz porcukrot teszünk és megporozzuk a piskótákat. Langyos sütőben, inkább szárítjuk, mint sütjük. Száraz helyen sokáig eláll. Fagyalthoz, parféhoz adhatjuk.

Géptészta

Hozzávalók: ½ kg simaliszt, 15 deka porcukor, citrom leve és reszelt héja, ½ deka szalakáli, só, 3 tojás sárgája, 1 fehérje, 18 deka zsír

A fenti anyagokból jó kemény tésztát gyúrunk, ha nagyon kemény lenne kis tejfel vagy tejet tehetünk bele. Végül húsdaráló gépen különböző formára kidaráljuk.

Kávészők

Hozzávalók: 3 tojás, 22 deka porcukor és 3 kiskanálnyi feketekávé
3 tojás fehérjét, 22 deka porcukorral és 3 kiskanálnyi feketekávéval összekeverünk és gőz fölött sűrűre és keményre főzzük, folytonos, erős keverés mellett. Kikent tepsire kis halmocskákat rakunk belőle és nagyon lassan sütjük, illetve szárítjuk.

Angol teasütemény

Hozzávalók: 14 deka cukor, 4 tojás sárgája, 2 deka vaj, 14 deka őrölt mandula, 3 deka mazsola, 14 deka liszt, 3 deka citromád, egy kis kanálnyi törött fahéj és 4 tojás habbá vert fehérje

14 deka cukrot jól kikeverünk 4 tojás sárgájával, majd hozzávegyítünk 2 deka vajat, 14 deka őrölt, hámozott mandulát, 3 deka mazsolát, 14 deka lisztet, 3 deka apróra vagdalt citromádot és egy kis kanálnyi törött fahéjat. Végül pedig a tojás habbá vert fehérjét keverjük bele. Kisebb tepsiben mérsékelt tűz mellett sütjük.

Almás lepény

Hozzávalók: 50 deka liszt, 25 deka vaj, 16 deka porcukor, 3 deka élesztő, 3 evőkanálnyi tej, 1 tojás, 1 és ½ kg alma és 12 deka cukor

A lisztet és a vajat összemorzsoljuk 16 deka porcukorral és egy kis reszelt citromhéjjal. Aztán egy csészében felolvasztunk 3 deka élesztőt 3 evőkanálnyi tejjel és kis cukorral. Ezt aztán a liszthez keverjük egy egész tojással és összegyúrjuk. Fél órán át pihentetjük. Akkor kettéosztjuk a tésztát. Felét elnyújtjuk egy sütőlapon egy centiméteres vastagságban, középmeleg sütőben félig megsütjük. Az almát megtisztítjuk, citromos cukros vízben megpároljuk. Lecsepegtetve a tésztára rakjuk. Egyenletesen eligazítjuk, majd a tészta másik nyers felét is elnyújtjuk és az almás részre tesszük. Ezt is eligazgatjuk. Egy egész tojást elkeverünk egy csészében és bekenjük a lepény tetejét. Öt perc múlva ismét bekenjük a tetejét és vízbe mártott villával csíkokat húzunk a lepény tetején keresztbe. Közepesen meleg sütőben kisütjük. Amikor kész, vízbe mártott késsel felvágjuk és meghintjük vanília-cukorral.

Meggyes lepény

Hozzávalók: 20 deka porcukor, 20 deka vaj vagy margarin, 5 tojás, 1-2 kanál rum, 20 deka liszt

A porcukrot a vajjal habosra keverjük, beletesszük az 5 tojás sárgáját és a rumot tovább verve. Végezetül felváltva tesszük bele a tojások kemény habját a liszttel. Papírral bélelt tepsibe öntjük a masszát, jól behintjük magozott meggyel. Közepes tűznél szép világosra sütjük és melegen porcukorral hintjük. Hidegen kockákra vágjuk.

Meggyes pite (Saci-féle)

Hozzávalók: 4 tojás, 20 deka porcukor, 1 csomag vanílicukor, 15 deka vaj, 18 deka liszt, ½ csom. sütőpor

A tojások sárgáját a porcukorral, vanílicukorral és a vajjal habosra keverünk, majd a tojások habját és a sütőporral kevert lisztet is hozzáadjuk. Papírral bélelt tepsibe öntjük. Magozott meggyet szórunk bele. Közepes tűznél sütjük.

Rácsos linzer

Hozzávalók: 60 deka liszt, 30 deka vaj vagy margarin, 25 deka cukor, 2 tojás, ½ csom. sütőpor, citromhéj, őrlött fahéj

Összegyúrjuk a vajas tésztát, hidegre rakjuk és pihentetjük ½ órát. Majd kinyújtjuk a felét, zsírozott, lisztezett tepsibe tesszük, lekvárral megkenjük, a tészta másik felét szintén kinyújtjuk, csíkokat vágunk, így a tepsibe rácsokat tudunk készíteni. Közepes tűznél szép világosra sütjük. Ferdén vágva mutatósabb.

Márványtészta

Hozzávalók: 10 deka vaj vagy margarin, 4 tojás, 30 deka porcukor, 2 deci tej, 27 deka liszt és sütőpor, 1,5 evőkanál kakaó

A vajat habosra keverjük, majd hozzátesszük a 4 tojás sárgáját, majd a porcukrot. Végül a tejet és a sütőporral kevert lisztet. Kettéválasztjuk a masszát, a feléhez hozzákeverjük a kakaóport. Lisztezett zsírozott tepsibe váltakozva tesszük kanalanként a sárga és kakaós masszát, míg a tepsi megteelik.

Krémet is tehetünk rá: 20 deka porcukor, 3 evőkanál tej, 3 evőkanál kakaót felfőzünk, jó habosra. Ha meghűlt beleteszünk 10 deka vajat, ezzel is jól elkeverjük, végül a kihűlt tésztára rakjuk.

Mézeskrémes

Hozzávalók: 1 egész tojás, 5 deka zsír, 2 evőkanál méz, 2,5 evőkanál tej, 15 deka cukor, 45 deka liszt, 1 kávéskanál szóda bikarbóna

A tojás, zsírt, mézet, cukrot és tejet gőzön sodósűrűségűre (kb. 5 percig) főzzük. Még melegen hozzákeverjük a szóda bikarbónával kevert lisztet. Összegyúrjuk, majd 3 cipót formálunk. Zsírozott, lisztezett tepsiben egymás után kisütjük a lapokat.

Krém: 30 deka porcukor, 25 deka vaj vagy margarin, 1 csom. vanílicukor, 2 deci tej, 2 evőkanál gríz.

A cukrot, van. cukrot a vajjal habosra keverjük. A grízt a tejben megfőzzük, ezt hagyjuk kihűlni, végül összekeverjük az anyagokat. Ezzel töltjük a lapokat. Tetejére csokoládémázat tehetünk. Másnapra puhul meg.



Dán kuglóf

Hozzávalók: 4 tojás, 25 deka cukor, 1 deci olaj, 1 deci meleg víz, 25 deka liszt, ¼ csomag sütőpor, citrom héj, vanílicukor

4 tojás sárgáját 20 deka cukorral, citromhéjjal, vaníliáscukorral kikeverünk, hozzáadjuk az olajat és a meleg vizet, majd a sütőporral kevert lisztet. A tojások habját felferjük 5 deka cukorral jó keményre, amit a tésztához keverünk. Kuglófformába öntjük a tészta háromnegyedét, a maradék masszához hozzákeverünk 1 evőkanál kakaót, végül ezt is a formába öntjük. Előmelegített sütőben lassú tűznél sütjük.

Hájas tészta

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1 egész tojás, 2 evőkanál rum, 1 evőkanál ecet, 3 evőkanál tejfél, só, ½ kg háj

A lisztből egy keveset félreteszünk a hajtogatáshoz. A többi lisztet egy egész tojással, 2 evőkanál rummal, az ecettel és a tejjel kevés sós meleg vízzel rétestésztánál keményebbre gyúrunk. A kinyújtott tésztát a háj egy részével megkenjük, összehajtjuk és fél órát pihentetjük hidegen. Azután

ismét kinyújtjuk, a háj egy részével újra kenjük és ismét fél óráig pihentetjük, ezt megismételjük háromszor-négyszer.

A tésztát ezután formázhatjuk tölthetjük igényünk szerint sós és édes töltéssel.

Diós szeletek

Hozzávalók: 3 deci őrölt dió, 3 deci cukor, 1 csomag van. cukor, 4,5 deci liszt, 1/2 csomag sütőpor, 3 deci tej, 1 tojás, őrölt fahéj

Az anyagokat jól összekeverjük, zsírozott lisztezett tepsiben közepes tűznél sütjük.

Olcsó piskótatekercs

Hozzávalók: 12 deka cukor, 1 csomag van.cukor, 3 tojás, 15 deka liszt, 2 evőkanál tej, mokkáskanálnyi sütőpor

A cukrot, vaníliás cukrot a tojások sárgájával habosra keverünk, hozzáadjuk a sütőporos lisztet és a tejet. Jól elkeverjük. Felferjük a tojások habját, s ezt is hozzáadjuk a tésztához. Világossárgára sütjük, kiborítva lekvárral megtöltjük, összetekerjük, porcukorral meghintjük.

Villámkalács

Hozzávalók: 10 deka vaj, 15 deka cukor, 10 deka liszt, 3 tojás, kevés citromhéj, 1/2 csomag sütőpor, vaníliás cukor, vágott mandula

Felolvasztjuk a vajat, majd a többi anyagot hozzáadva jól összekeverjük. Őzgerincformát kizsírozzuk, lisztezzük, majd behintünk az aljára vágott mandulát, erre öntjük a masszát. Közepes tűznél sütjük.

Kakaós kalács

Hozzávalók: 15 deka cukor, 3 deka kakaópor, 20 deka liszt, 1 tojás, 3 deka vaj, 1/2 csomag sütőpor, vaníliás cukor, 1/8 liter tej, 15 deka őrölt dió

A cukrot, kakaót, lisztet, vajat, a tojássárgáját, tejet és diót összekeverjük, hozzáadjuk a sütőport és a tojás kemény habját. Folyékony kell, hogy legyen a tészta. Jól zsírozott, lisztezett őzgerincformába öntjük. Előmelegített sütőbe tesszük, és lassan sütjük.

A villám- és kakaós kalács receptjét régi, '30-as évekbeli Oetker-receptkönyvből írtam ki, ami anyai nagymamámé volt. Olcsó és kiadós sütemények. Családom kedvencei ezek, gyakran készítem őket. Három-négy napig is elállnak – persze, ha marad belőlük.

Mézes puszedli

Hozzávalók: 50 deka liszt, 25 deka cukor, 3 tojás, 4 evőkanál langyos méz, őrölt fahéj és szegfűszeg, 1 kávéskanál szóda bikarbóna.

Az anyagokat összegyűrjük, jól lisztezett deszkán kinyújtjuk centi vastagra, majd pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Kikent, lisztezett, esetleg papírral bélelt tepsibe helyezük. Egy elkevert tojással a puszedlik tetejét megkenjük, díszítésnek egy fél diót helyezünk mindegyik tetejére. Lassú tűznél sütjük szép aranyszínűre. Pléhdobozban sokáig eláll. Másnapra puhul meg.

Sokszor készült ez a sütemény apai nagymamám konyhájában, nemcsak karácsony táján. Vacsorára, reggelire egy jó pohár tejjel az igazi.

Rétes

Hozzávalók: 50 deka rétesliszt, evőkanálnyi zsír, kevés ecet, só, víz

A lisztet tálban a zsírral elmorzsoljuk. Középre egy mélyedést vájunk, ebbe öntjük bele a 4-4 ½ deci langyos sós, ecetes vizet. Ebből puha tésztát gyúrunk. Deszkán még további 15 percig gyúrjuk, míg egészen sima, ruganyos nem lesz. Két cipóra osztjuk úgy, hogy sehol ne legyen mélyedés, gyűrődés. Tetejüket langyos zsírral megkenjük, melegített lábassal lefedjük őket. Pihentetjük 20 percig a tésztát. Egy nagy, körüljárható asztalt leborítunk sima abrosszal, ezt beszórjuk liszttel. Az asztal közepére helyezük a tésztát, majd sodrófával az asztal alakjának megfelelően nyújtjuk. Ezután megkenjük vékonyan zsírral. Óvatosan a tészta alá nyúlva, mindenhol a kezünk fejével nyújtjuk. A tésztának hártavékonynak kell lennie. Ha már jól túlnyújtottuk az asztal szélein, és megfelelő vékonyságú, a tészta széleit kezünkre csavarva leszedjük. Pár csepp vízzel összegyűrjük, aztán meleg zsírral vékonyan megkenjük. Ezt a tésztaadagot szintén pihentetjük. Addig az elkészült tésztát megtölthetjük. Figyeljünk, hogy a tésztára helyezett töltelék ne legyen túl sok. Végül az abrosz széleit felemelve a tésztát összecavarjuk. A tepszi hosszának megfelelően rudakra vágjuk. Tetejét zsírral megkenjük, zsírozott tepsibe helyezük. Egyenletes tűznél pirosra sütjük. Még a sütőlemezen szeleteljük és megcukrozza, melegen tálaljuk.

Almatöltelék

Hozzávalók: 1 kg savanykás alma, 20 deka cukor, fahéj

Az almát meghámozzuk, legyaluljuk. Megpároljuk, amikor a levét elfőtte a cukor felével és a fahéjjal ízesítjük. Ha jó érett az alma, nyersen is használhatjuk. Kissé állni hagyjuk, levétől kicsavarjuk. A rétesre szórjuk, a maradék cukorral a végén meghintjük.

Meggy- és cseresznyetöltelék

Hozzávalók: ½ kg magozott gyümölcs, zsemlemorzsa, 15 deka cukor, kevés fahéj

A kimagozott gyümölcsöt kissé kinyomkodjuk, morzsával hintett tésztára egyenletesen rászórjuk, végül cukorral és fahéjjal is meghintjük.

Túrótöltelék

Hozzávalók: 30 deka túró, 1 kanál tejfel, 1 tojás, 2 evőkanál cukor, 1 kanál búzadara, reszelt citromhéj, vaníliás cukor, esetleg áztatott mazsola

A túróát áttörjük, tojással, tejjel, darával és az ízesítőkkel elkeverjük. A töltelék alapját a tésztán darával hintjük meg.

Diótöltelék

Hozzávalók: 15 deka dió, 15 deka cukor, 2 kanál tejfel

A darált diót a cukorral vegyítjük, rászórjuk a rétes egyharmad részére és tejjel meglocsoljuk. Ugyanígy járhatunk el, ha mákos töltelék készítésénél.

Káposztatöltelék

Hozzávalók: 80 deka fehér káposzta, 3 evőkanál olaj vagy 5 deka zsír, só, törött bors, cukor

A káposztát legyaluljuk, vagy megreszeljük, gyengén megsózzuk és ½ órát sóban állni hagyjuk. A zsírt felforrósítjuk, a levétől kinyomkodott káposztát kevés cukorral fedő nélkül folyamatos keverés mellett sárgára pirítjuk. Borssal ízesítjük. A káposztás rétest cukrozás nélkül, forrón tálaljuk.

Rétes nemcsak ünnepi alkalmakkor készülhetett, hanem lencse-, gulyás vagy bableves után, vagy vendégek fogadásakor. Apai nagymamám sokszor készített, főként nyaranta rétest. Mellette tanultam meg a tésztát elkészíteni, nyújtani. Élveztem mindig ezeket az alkalmakat, mikor kicsi gyerekkezemmel nyújthattam óvatosan a tésztát, hogy ne szakadjon ki, körbejárva a nagy hófehér terítés konyhai asztalt.

Régebben azt mondták, hogy míg a leánygyermek rétest nem tanul meg sütni, addig nem mehet férjhez. Én megtanultam...

Torták

Gyümölcsös torta

Hozzávalók: 4 tojás, 6 deka vaj, 15 deka porcukor, egy kis reszelt citrom héja, egy mokkakanálnyi (mökkáskanálnyi) sütőpor, 12 ½ deka liszt

Egy tálban habosra keverünk 6 deka vajat, 8 deka porcukorral és 4 tojás sárgájával. Aztán 4 tojás fehérjének nagyon kemény habjába elkeverünk 7 deka porcukrot, egy kis reszelt citrom héját és hozzákeverjük a sárgájával kikevert anyagot s utána 12 ½ deka szitált grízes liszttel elkevert sütőport. Az egészet jól összekeverjük s egy gyengén vajazott tortaformába öntjük. Tetszés szerint kimagozott párolt gyümölcszel vagy friss eperrel töltjük meg a tésztát, illetve a tetejére gyümölcsöt rakunk. Aztán közepesen meleg sütőben lassan kisütjük. Ha megsült a tésztát az oldalain körülvágjuk, hogy a sütőpléhtől elváljon és óvatosan kiemeljük a formából. Vaníliás cukorral meghintve adjuk fel.

Almatorta

Hozzávalók: 16 deka liszt, 10 deka vaj, egy mokkakanálnyi sütőpor, 6 deka porcukor, 2 tojás sárgája és 60–80 deka párolt alma

16 deka lisztet összemorzsolunk 10 deka vajjal, egy mokkakanálnyi (mökkáskanálnyi) sütőporral és 6 deka porcukorral. Az egészet összegyúrjuk 2 tojás sárgájával. A tésztát három részre osztjuk: az egyik részből süssünk alsólapot a tortasütőben, a második részből készítsük el az oldalát és a harmadikból a tetejét. A kisült alsó lapot és az oldalának szánt tésztát formába tesszük, megtöltjük a párolt és levétől lecsurgatott almával s arra rátesszük a fedőlapot. Villával megszurkáljuk s középmeleg sütőben szép világosra sütjük. Vaníliás cukorral meghintve egy darabban adjuk fel.

Csokoládétorta

Hozzávalók: 8 deka vaj, 9 tojás sárgája, 12 deka csokoládé, 18 deka porcukor, 9 tojás fehérje (habnak), 14 deka piskótamorzsza és 12 deka darált mandula vagy mogyoró

8 deka vajat porcukorral és 9 tojás sárgájával habosra keverünk. Melegített csokoládét keverünk hozzá. 9 tojás fehérjéből kemény habot verünk s 18 deka cukorral, 14 deka piskótamorzsával összekeverjük. Kivajazott és lisztezett tortaformában sütjük mérsékelt tűznél igen lassan. Ha kihült tetszés szerint vékony gyümölcszettel vagy csokoládékrémmel töltjük meg a kettévágott tortát s csokoládémázzal vonjuk be.

Vaníliakrém-torta

Hozzávalók: 6 tojás, 12 deka porcukor, 12 deka liszt

A krémhez: 2 deci tej, 2 egész tojás, 14 deka porcukor, 2 deka vanilint (vaníliás cukor) 4 lap zselatin, 3 deci tejszín

6 tojás fehérjéből verjünk jó kemény habot, keverjünk hozzá 12 deka porcukrot és hat tojás sárgáját, végül 12 deka lisztet. Kivajazott és belisztezett pléhen középmeleg sütőben sütjük ki. Ha kihűlt, ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Aztán elkészítjük a krémet: 2 deci tejet, 2 egész tojást, 14 deka porcukrot, 2 deka vanilint (vaníliás cukrot) hidegen elkeverünk egy habüstben, aztán tűzre tesszük és állandó keverés mellett főzzük fel. Forrás közben tegyünk bele 4 lap hideg vízben mosott zselatint és azt is keverjük jól bele, majd az egészet porcelántálba szűrjük. Ha lehűlt, keverjünk bele 3 deci tejszínből készült kemény habot és öntsünk belőle a tortaformába néhány kanálnyit, hogy alul teljesen fedve legyen krémmel. Erre egy sor felvágott biscuitszeletet (tortalapot) teszünk majd krémet, addig, amíg az elkészített anyagból tart. Hideg helyre tesszük s egy óra múlva langyos vízbe mártott ruhával megtöröljük a tortaformát, hogy a krémet szépen ki tudjuk csúsztatni a tálra. Vaníliás tejszínhabbal díszítjük, csillagcsővel ellátott nyomózsák segítségével.



Régi kedvencem, ez a nagyon sok tojásból készítendő vaníliatorta (alábbi recept), melyet legelőször születnapomra sütötte apai nagymamám, ezt készítettem el lányomnak is.

Vaníliatorta (másként)

Hozzávalók: Tésztához: 8 tojás, 8 evőkanál liszt, 8 evőkanál cukor, sütőpor

Krém: 5 tojás sárgája, 2 dl tejszín, 1 kettévágott vaníliarúd, 25 dkg vaj, 25 dkg porcukor, esetleg 1 marék mazsola (rumba áztatva)

Piskóta alapot készítünk. A tojások fehérjét a cukorral felverjük, majd beleadjuk a tojások sárgáját és a sütőporral kevert lisztet. Ezt megsütjük.

A krém készítése: Az 5 tojás sárgáját sűrű péppé főzzük a tejszínnel. A vajat a porcukorral felverjük habosra. Majd a kihűlt pépet és a mazsolát is hozzáadjuk a vajhoz.

Az elkészült és kihűlt piskótát megtöltjük a krém egy részével, a maradékkal pedig bevonjuk a tortát.

Puncstorta

Hozzávalók: 10 egész tojás, 45 deka porcukor, 25 deka liszt, egy kis reszelt citromhéja, egy kávéskanálnyi vaníliás cukor, folyékony gyümölcsíz, 1 deci rum, ½ citrom leve, 6–8 deka csokoládé, fondant (cukormáz a torta bevonásához)

Négy egész tojást, hat tojás sárgáját 15 deka porcukorral habosra keverünk. Hat tojás fehérjéből vert kemény habhoz 10 deka szitált porcukrot verünk és hozzáadjuk az előbbi anyaghoz, egy kis reszelt citromhéjjal, egy kávéskanálnyi vaníliás cukorral és 25 deka grízes lisztet, és összekeverjük, kivajazott, papírossal bélel formában csak az anyag felét sütjük kerekre, másik felé sima, vajazott, liszttel meghintett pléhben ujjnyi vastagon elnyújtva sütjük ki középmeleg sütőben.

Ha kihűlt a torta, kettévágjuk. A másik egyenes részt szeletekre vágjuk, a torta nagyságának megfelelően. A leeső darabokat tálban egy deci rummal meglocsoljuk s 20 deka cukorból főtt sziruppal, fél citrom levével elkeverjük. A töltékbe tehetünk csokoládédarabkákat is.

Aztán gyümölcsízzel megkenjük a torta alsó lapját, majd rummal elkevert töltékkel vékony réteget kenünk fel rá, s az egészet visszahelyezzük a tortaformába. Most aztán rárakjuk a rummal megáztatott szeletekbe vágott téstákat. Ismét felkenjük a törmelékeket, eligazítjuk és ráhelyezzük a torta fedőlapját, melyet alul gyümölcsízzel kentünk be. Lenyomkodjuk, fehér papírt teszünk rá, majd legvégül a torta nagyságának megfelelő nehezéket, pl. egy lábas vizet helyezünk rá. Legalább 30 percig préseljük, akkor kivehetjük a formából s a rózsaszínűre festett cukormázzal (fondant-tal) vonhatjuk be. Gyümölcszselével vagy cukrozott gyümölcsdarabkákkal díszítjük. Legjobb, ha 1 napig állni hagyjuk a tortát.

Fatörzstorta

Hozzávalók: A tésztához: 6 tojás, 10 dkg porcukor, 6 dkg darált dió, 6 dkg liszt

A krémhez: 20 dkg darált dió, tej, 10 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 2-3 evőkanál rum vagy aroma

Behúzókrémhez: 1 dl tejszín, 18 dkg cukor, 3 egész tojás, 25 dkg vaj, 10 dkg csokoládé vagy 3 púpos evőkanál kakaó, 8 dkg darált dió, 1-2 evőkanál rum vagy aroma

A tészta készítése: A tojások fehérjét a porcukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a darált diót, a lisztet és a tojások sárgáját. Papírral bélelt tepsibe öntjük. Óvatosan sütjük, ha kihűlt konyharuhába tekerjük.

A krém készítése: A darált diót tejjel folytonos keverés mellett megfőzzük. A vajat a porcukorral jól kikeverjük, a kihűlt dióhoz keverjük és a rumot is hozzáadjuk. A tésztát megtöltjük a krémmel, majd ismét összetekerjük.

A behúzókrém készítése: A tejszínt a cukorral és az egész tojásokkal folytonos keverés mellett felfőzzük. Ha kihűlt a habosra kevert vajhoz adjuk, melybe a csokoládét vagy a kakaót és a darált diót, a rumot kevertük. Ezzel húzzuk be a tortát. Illetve elvágjuk, és összeállítjuk, úgy, mintha fatörzs lenne. Villával vagy késsel a krémbe vonalakat húzunk, hogy hasonlítson a fatörzsrre.



A másik kedvelt torta a fatörzs. A hozzávalók mennyisége és ára miatt, évente általában egyszer készítem. Szintén, apai nagymamám készítette ezt.

A lányaim nem szeretik a diós töltelékét, ezért nekik kakaós, vajjas töltelékkel készítem.

Fagylaltok

Karamellfagylalt

Hozzávalók: 25 deka porcukor, 6 deci tej, 2 deci víz, 2 egész tojás, 1 tojás sárgája, egy kis vanília

10 deka porcukorból jó barna karamellt olvasztunk egy palacsintasütőben. Két deci vízzel feleresztjük és mézsűrűre befőzzük. Aztán habüstben sűrű krémmé főzzük, a tojást, a cukrot és tejet ehhez hozzáöntjük, a karamellel összekeverjük. Ha lehűlt fagyasztjuk.

Pörköltmogyoró-fagylalt

Hozzávalók: 12 deka pörkölt mogyoró, ½ liter tej, 1 egész tojás, 2 tojás sárgája és 20 deka porcukor

A pörkölt mogyorót megdaráljuk és mozsárban a cukorral jól összetörjük s szitán áttörjük. Habsütőben hozzákeverjük az összes hozzávalót, hidegen, majd tűzre tesszük s felforraljuk.

Ha teljesen lehűlt, fagyasztjuk.

Málnafagylalt

Hozzávalók: ½ kg málna, 1 citrom leve, 25 deka cukor, 2 ½ deci víz, 1 tojás fehérje

A megtisztított s több vízben megmosott málnát szőrszitán áttörjük s 1 citrom levével összekeverjük, aztán 25 deka cukorból és 3 ½ deci vízből szirupot főzünk, s ha lehűlt, a málnaléhez keverjük, aztán fagyasztjuk. Fagyasztás közben 1 tojás fehérjét teszünk hozzá, mellyel jól elkeverjük s keményre fagyasztjuk.

Barack-parfé

Hozzávalók: 2 deci szitán áttört barackvelő (őszi vagy sárga), 18 deka porcukor és 4 deci tejszínhab

A keményre vert tejszínhabot összekeverjük a porcukorral, majd a gyümölcs szitán áttört levével. Száraz formába tesszük és fagyasztjuk.

A fagylaltok receptjei a második világháború előttről valók. Hogyan készülhettek hűtők és fagyasztó szekrények nélkül? Sózott, összetört jégbe állították a habüstöt, s folyamatosan keverték a masszát. De lehetett kapni fagylaltgépet is, melynek volt jéghengere, abba kellett tölteni az összetört, sózott jeget, középre pedig a fagylaltmasszát, a gép keverőszárát kellett forgatni, addig míg megszilárdult a fagy. Ünnepi és uzsonnai díszetként kínálták. Ha nem fogyasztották azonnal, 1–2 órán keresztül porcelán vagy zománcos edénybe helyezve, körülrakva jéggel, még tárolhatták.

Befőzések

Minden korszakban rendkívül fontosak voltak a télire elrakni valók. Lekvárok, szörpök, kompótok, savanyúságok, zöldségfélék, otthon savanyított káposzta, hűvös, sötét helyen lévő krumplicsok, homokba helyezett répák, bődönben tárolt zsír, méz, bádóg edényekben álló liszt, cukor, só stb. alkották a jó háztartás éléskamráját, ahonnan nem hiányozhatott a tojás, ami talán a legolcsóbb alapanyag volt. Tartósítószerkeket nem nagyon alkalmaztak (szalicil és borkősav), a télire történő eltevés legfontosabb eleme a hosszas főzés, nagyobb mennyiségű cukor alkalmazása, a meleg dunsztolás, gőzölés volt.

Úgy vélem, ezek a technikák újból előtérbe helyeződnek.

Kajszibarack cukorban

Hozzávalók: 1 kg kajszibarack, 60 deka cukor, 1 deci rum vagy konyak

A szép kemény, de érett barackokat vékonyan meghámozzuk, aztán kettévesszük őket és magjukat eltávolítjuk. A cukorral rétegesen porcelán- vagy cseréptálba rakjuk és vigyázunk, hogy ne nagyon nyomják egymást. Minden 1 kg gyümölcsre 60 deka cukrot veszünk, s ezt tűzön felolvasztjuk annyi vízzel, amennyit felvesz s azon forrón a barackra öntjük a rummal együtt.

Ezután tiszta fehér papírossal letakarjuk és éjszakára hűvös helyre tesszük. Másnap óvatosan szitára öntjük és lecsurgatott levét szálamosodásig főzzük. Aztán beletesszük a gyümölcsöt és ezzel együtt gyengén felforraljuk. Végül üvegekbe töltjük és légmentesen lezárjuk.



Így is lehet szedni a sárgabarackot!
Édesapám nem éppen megfelelő szerelésben a fa tetején, Almádiban, az Öreghegyen...

Őszibarack-befőtt

Hozzávalók: 1 kg őszibarack (duráncai), 40 deka cukor, 4 deci víz és 1 gramm szalicil

A duráncai barackot gyümölcskéssel meghámozzuk s a kés hegyével óvatosan elválasztjuk a húst a magvától. Egyforma darabokra vágjuk, bő vízzel megmossuk. Aztán üvegebe rakjuk, ráöntjük a szirupot és szalicilt, majd erősen lekötjük és gőzöljük. A szirupot úgy készítjük, hogy 1 kg cukorhoz 4 deciliter vizet használunk. A szalicilt belefőzzük.

Cseresznye- vagy meggybefőtt

Hozzávalók: 5 kg cseresznye, 2 kg cukor. A sziruphoz: 2 kg cukorhoz 2 liter víz

A szép, egészséges cseresznyéket megtisztítjuk a száruktól, megmossuk és beletesszük az üvegekbe. Akkor ráöntjük a cukorszirupot, lekötjük és 10-12 percig gőzöljük.

Az üvegeket csak akkor vesszük ki a gőzölő edényből, ha már teljesen kihültek. Ha elzárható üvegebe tettük a cseresznyét, 90 fok vízben 20 percig gőzöljük a befőttet. Ugyanígy készítjük a meggybefőttet is.

Eper szirupban

Hozzávalók: 5 kg eper, 4 kg cukor

Válogassunk ki szép, nagy szemű epret, amely érett, de nem puha. Mossuk meg őket, és tegyük szitára. Aztán tálra rakjuk oly módon, hogy amilyen nagy szemű az eper, olyan vastagon teszünk rá porcukrot, azután megint egy sor epret és rá cukrot. Ezt addig ismételjük, amíg a gyümölcsből tart. Lekötjük ruhával és meleg helyen kb. 5 óra hosszat hagyjuk állni, hogy a cukor elolvadjon. Ezután a felolvadt cukorszirupot leöntjük az eperrel, felforraljuk és leforrázzuk vele az epret. Ha kihült, újra felforraljuk a szirupot és ismét leforrázzuk az epret s ezt kétszer-háromszor megismételjük, hogy a szirup jó sűrűre főjön. Akkor üvegebe tesszük, lekötjük, s néhány percig gőzöljük.

Málnaszörp

Hozzávalók: 1 kg málna, 75 deka cukor

Az érett, de teljesen friss málnát összenyomkodjuk és porcelán- vagy üvegedényben hat-hét napra meleg helyre tesszük, de nem napra. Azután vászonzacskón átszűrjük, kinyomni nem szabad, hanem le kell csepegnie. Akkor hozzáadjuk a 75 deka cukrot, 10 percig tűzön forraljuk, s közben a habját leszedjük. Azután üvegekbe töltjük és erősen lekötjük vagy bedugaszolva gőzöljük.

Aranyalma-befőtt

Hozzávalók: 5 kg aranyalma, 3 kg cukor, ½ deka szalicil

Az aranyalma szárát úgy kell lenyírni, hogy kb. egy cm maradjon meg belőle, a másik oldalát pedig letisztítjuk. Aztán megmossuk s utána a vizet lecsurgatjuk róla, úgy hogy teljesen száraz legyen. A szirup készítése: 3 kg cukorra 1 ½ liter vizet öntünk, ezt sűrű szirupká főzzük. Ha kihült, az üvegekbe rakott aranyalmákra töltjük. Egy kis szalicilt teszünk rá, azután légmentesen lekötjük. Vigyázzunk a gőzölnél, hogy az almák fel ne repedzenek. Ha kihült, kiszedjük és száraz helyen tartjuk.

Körte télire

Hozzávalók: 5 kg köre, 2 ½ kg cukor és 1 darab citrom

A kis körtéket egészben, a nagyokat négy vagy hat részre vágjuk, s úgy tesszük el. A körtéket meghámozzuk, a szárukat félig meghagyjuk és gyengén citromozott vízbe rakjuk. Ebben aztán puhára főzzük s utána hideg vízben hűtjük le. Akkor szitára rakjuk és onnan üvegekbe tesszük. Hideg cukorszörpöt készítünk: 2 ½ kg cukorból, 2 ½ liter vízből és ezt ráöntjük a gyümölcsre. Lekötözzük és vízfürdőben a szokásos módon a gyümölcs nagyságához és keménységéhez mérten 10, vagy 20 percig gőzöljük.

Zöld dió eltevése

Hozzávalók: 5 kg zöld dió, 2 ½ kg cukor, ½ deka fahéj, 5 szem szegfűszeg

Az egészen zsenge zöld diókat túvel sűrűn összeszurkáljuk, és hideg vizet öntünk rájuk. 10 napon át áztatjuk. A vizet naponta leöntjük róla és frisset öntünk rá. A tíz nap eltelte után szirupot főzünk. Minden 1 kg cukorhoz 4 deci vizet veszünk s negyedóraig főzzük. A piszkos habot leszedjük róla, azután átszűrjük és kihűtjük. Akkor vizet forralunk, a diókat beledobjuk és puhára főzzük.

Miután kivettük a vízből, lecsurgatjuk és a hideg cukoroldatba dobjuk és egy napra félretesszük. Másnap a diókat kiszedjük, a cukrot felforraljuk s néhány pernyi forrás után félreállítjuk, de előbb néhány darab fahéjat és szegfűszeget adunk bele.

Ha kihült, belétezzük a diókat és megint egy napra félreállítjuk. Ezt a műveletet összesen négyszer, ötször ismételjük meg, addig, míg a diók víztartalmukat kiadják magukból. Utoljára azután a cukrot a diókkal együtt forraljuk fel. Keverés mellett főzzük néhány percig. Aztán félreállítjuk, s ha teljesen kihült, üvegekbe rakjuk a fahéjjal együtt és lekötözzük.

Tökbefőtt

Hozzávalók: 1 kg spárgatök, 70 deka méz, citrom, ¼ l bor

A fehér spárgatököt meghámozzuk, magját kiszedjük, ujjnyi széles és hosszú darabokra vágjuk. A tökhöz hozzákeverjük a mézet, de előbb a tököt nagyon citromos vízben egyszer felforraljuk, majd szitára rakjuk, s ha lecsöpögött, beletesszük a ¼ l borral felforralt mézbe, amelyet előtte jól lehabozunk. Ezzel főzzük a tököt, mindaddig, amíg üveges és puha lesz. Üvegekbe tesszük még forrón, s kihülés után kötjük le.

Birsalmabefőtt

Hozzávalók: 1 kg méz, ½ l víz, birsalma, 1 citrom

Meghámozzuk és vékony cikkekre vágjuk a birsalmát, majd a mézzel leöntjük úgy, hogy ellepje, majd karikákra vágott citrommal vízben addig főzzük, míg a birsalma halvány rózsaszínű lesz. Üvegekbe téve hűtjük ki, s utána kötözzük le. Szellős helyen tároljuk.

Görögdinnye eltevése

Hozzávalók: 2 kg cukor, 3 kg dinnyehéj

2 kg cukorra 6 deci vizet öntünk, negyedóráig főzzük és közben leszedjük róla a habot. Azután a szirupot lehűtjük. A dinnyének a zöld héját lehámozzuk, és a belső részén is jól levágjuk a vörös, puha részét. A megfelelő darabokra vágott dinnyét forró vízben puhára főzzük, azután hideg vízbe rakjuk. Majd lecsurgatjuk róla a vizet és lábasba tesszük. Annyi hideg cukorszirupot rakunk rá, amennyi ellepi. Másnap leöntjük róla a szirupot és néhány percig forraljuk. Ha kihült, ismét a dinnyére öntjük. Harmadnap ezt a műveletet megismételjük. Negyedik napon a dinnyét a cukorszörppel együtt forraljuk fel és néhány percig csendesen főzzük, aztán félreállítjuk. Sárgadinnyét ugyanígy tehetünk el. Ügyelnünk kell azonban arra, hogy túlságosan puhára ne főzzük.

Ezt a cukros dinnyehéjat anyai nagymamám készítette. Így lehetett felhasználni a dinnyét teljesen. Mindig csupa maszat lettem, amikor ettem.

Dinnye gőzben

Egy zöldbélű vagy narancssárga dinnyének vastag héját tisztítjuk meg a külső kérgétől, s felvagdaldjuk keskeny csíkokra. Ezalatt cukor szirupot főzünk egy darab kettéhasított vaníliával. Ebbe a szirupba rakjuk a dinnyehéjakat, kissé felfőzzük. Még forrón üvegekbe rakjuk, ¼ órán át gőzöljük.

Ecetes szilva

5 literes üvegbe nem kimagozott és nem túl érett szilvát teszünk. 2 liter vizet $\frac{1}{2}$ kg cukrot és $\frac{1}{2}$ liter ecetet felforralunk. Ha kihűlt ráöntjük a szilvára.

Meggy nyersen elrakva

Hozzávalók: 5 kg meggy, 1 kg cukor, 1 kávéskanál szalicil, 2 deka borkósav

Kimagozott meggyben elkeverjük a többi anyagot, 24 órát állni hagyjuk, időnként megkeverve. Ezután lehet üvegekbe helyezni. Szilvát is lehet eltenni így, de a magozott mennyiség 7 kg.

Zöld paradicsom dzsem

Hozzávalók: 1 kg zöld paradicsom, 1-2 citrom, 60-80 deka cukor

A paradicsomot és a citromot is vékony szeletekre vágjuk. Annyi vízzel főzzük fel, amennyi ellepi, másnap és harmadnap is felfőzzük. A negyedik napon hozzáadjuk a cukrot, ezzel főzzük, míg teljesen szét nem fő a paradicsom. Üvegekbe rakjuk, kevés szalicilt szórva a tetejére. Száraz dunsztba tesszük. Az íze olyan mint a déli gyümölcs.

Ecetes uborka

Hozzávalók: 2 l víz, 8 deci ecet, $\frac{1}{2}$ kg cukor, 20 deka só, uborka, szalicil

A vizet, ecetet, cukrot és sót jól összekeverjük, az üvegekbe rakott uborkára öntjük úgy hogy a lé ellepje. A tetejére kevés szalicilt szórunk és lekötjük.

Kovászos uborka

Hozzávalók: uborka, maréknyi só, 6-7 gerezd fokhagyma, kapor, kovászolt kenyér

Öt literes üveg aljára helyezünk egy kis kaprot, majd az uborkákat, melyeket óvatosan a közepüknél úgy bevagdossuk kétszer, hogy ne essenek szét. Amikor csaknem megtelt az üveg belerakjuk a fokhagymát, a maradék kaprot és a sóval kevert meleg vizet, úgy hogy jól ellepje az uborkát. A tetejét kovászolt kenyér csücskével leszorítjuk. Az üveget kis tányérral fedjük csak le, meleg, napsütötte helyre tesszük. Két-három nap alatt készül el. Ellenőrizzük az uborkát, hogy kovászolódott-e. A leve is igen finom, hűsítő ital.

Tartalomjegyzék

<i>Előszó</i>	5
<i>Bevezető</i>	7
<i>Nagymamáimról</i>	9
<i>Levesek</i>	13
<i>Levesbevalók</i>	19
<i>Előételek, egytálak</i>	20
<i>Húsételek</i>	25
<i>Marhahúsból készült ételek</i>	25
<i>Borjú ételek</i>	28
<i>Sertéshúsok</i>	29
<i>Bárány- (ürü)húsételek</i>	34
<i>Szárnyasok</i>	35
<i>Vadak</i>	38
<i>Halak</i>	41
<i>Mártások</i>	43
<i>Főzelékek és körítések</i>	46
<i>Saláták</i>	51
<i>Tészták</i>	53
<i>Főtt tészták</i>	53
<i>Kelt tészták</i>	57
<i>Zsírban sült tészták</i>	59
<i>Sós, sajtos tészták</i>	61
<i>Meleg tészták</i>	63
<i>Sodók</i>	65
<i>Sütemények</i>	66
<i>Torták</i>	75
<i>Fagylaltok</i>	79
<i>Befőzések</i>	80