Pályázatunkra érkezett

Nagyi főztje

Négyszáz kilométerre az otthonomtól, Pozsonyban járok egyetemre. Ezek az évek a legszebbek! – mondják nekem lépten-nyomon. Hát, ezzel a kijelentéssel a gyomrom biztosan nem értene egyet. A mindennapos rohanásban olykor kimarad a reggeli, gyakran csak egy-két falatra jut idő az órák között, néha pedig az ebédidő késő délutánra tolódik. Este, amikor fáradtan hazaérek a kollégiumba, és kinyitom a hűtőt… Nos, a választék kissé hiányos.

Ilyenkor sokszor eszembe jut a nagyi főztje. Akárhányszor mentem látogatóba hozzá, az első kérdése mindig az volt, nem vagyok-e éhes. És hát tudjuk jól, a nagymamáknak nem lehet nemet mondani – az enyémnek különösen nem. Az ő kamrája mindig kifogyhatatlannak tűnt, örökké volt benne valamilyen csoki, cukor, keksz vagy édesség. Az igazán finom csemegék azonban a saját kezűleg készített süteményei voltak. Szerencsére, igen gyakran sütött, és ezt a jó szokását máig is megtartotta. Szerintem nagymamám úgy van a receptekkel, ahogyan én az öltözködéssel: nem szereti mindig ugyanazt a darabot elővenni, inkább a változatosságra törekszik. Ez azonban néha gondot okoz, ugyanis ha a családunk megkedvel valamilyen ételt, szeretnék a következő alkalommal is azt enni. Nagyi azonban kísérletező típus. Rengeteg receptet ismer, a tudását mégis – különböző műsorokból vagy újságokból – folyamatosan bővíti. De hiába a sok újdonság, azért van néhány hagyományos fogás, amit semmi sem taszíthat le a toplista éléről. Ilyen például a cigánka (békéscsabai disznótoros különlegesség) és a szárma (töltött káposzta), amelyek elkészítési módja nemzedékek óta öröklődik a családunkban. Azért szeretem ezeket az ételeket, mert keverednek bennük a szlovák és a magyar gasztronómia sajátosságai. Remélem, egyszer én is pont olyan jól el tudom majd készíteni mindkettőt, mint ő, de ehhez még gyakorolnom kell. A nagymamám mindent megtesz ennek érdekében.

Kiskorom óta szeretek körülötte sertepertélni a konyhában. Régebben azért voltam végig mellette, hátha jut nekem egy kis csokoládékrém, ma meg már inkább azért, hogy ellessem a konyhai fortélyokat. Nagyi ugyanis ismeri az összes trükköt, amitől szépen megkel a kalács, csomómentes lesz a palacsinta és nem szakad el a rétestészta. Emlékszem, rengeteget sütöttünk együtt. Karácsonykor mézeskalácsot, szilveszterkor rétest, névnapomkor pedig kókuszkockát. Szeretek neki segíteni, mert közben mindig jót beszélgetünk, és sokat nevetünk. Ha pedig elfáradunk, mi is befekszünk a párnák közé, a kelt tészta mellé, pihenni egy órácskára.

Nagymamám, mint mondta, nyitott az új receptekre, de legjobban a hagyományos szlovák ételeket tudja elkészíteni. Nem mintha elfogult lennék, de én még nem ettem az övénél finomabb herókát. A barátaimmal néha átmegyünk hozzá, és ez idáig az egyetlen dolog, amiért panaszkodtak az volt, hogy addig bíztatta őket az evésre, amíg csaknem kipukkadtak a jóllakottságtól.

Ez sajnos elég gyakran előfordul velem is, mert nagyi süteményeinek elég nehéz ellenállni. Sok kedvencem van, viszont, ha csak egyet kéne kiemelnem, kétségkívül a csokis-citromos szeletet választanám. Kellemesen keveredik benne az édes és a savanykás íz, pont jó arányban van a krém és a tészta, különleges, mégis könnyen elkészíthető. Számomra ez a tökéletes sütemény… Bár, hogy ha jobban bele-

Hornok Rita nagymamájával, Uhrin Jánosnéval

gondolok, nagyi linzere is pont ilyen isteni. Vagy a mákos-meggyes kockája! Na és a spritzgrafli! Azt hiszem, már tudom is, mit fogunk együtt sütni legközelebb, ha hazamegyek. Addig viszont marad a nosztalgiázás és a vajas kenyér…

Cigánka (Csabai disznótoros különlegesség)

Sertésmájból készül. A legfinomabbat disznóvágáskor készíthetjük, mert akkor van minden, ami kell bele. A nyers májat ledaráljuk, egy kis abált szalonnával együtt, hogy ne legyen olyan száraz az alapanyag. Az ízesített, bekevert kolbászhúsból elveszünk kb. két marékkal. Úgy mondjuk, hogy „ellopunk", mert a férfiak nem szívesen adnak, hiszen akkor kevesebb lesz a kolbász… A rizzsel összekevert, fűszerezett hurka alapanyagból is szintén elveszünk kb. két marékkal. Belereszelünk egy nagy hagymát, hozzáadunk még két tojást, sót, őrölt borsot, s az egészet jól összegyúrjuk. Kóstolgatni kell, és sót, borsot adni hozzá, ha még szükséges. A sertésbél között van a hártya, azt elvesszük, egyenlő darabokra vágjuk. A hártya közepére teszünk egy jó marék alapanyagot, a hártyát szépen ráhajtogatjuk. A cigánkákat lisztezett deszkára tesszük, úgy hogy a hajtogatás alul legyen. Kicsit kerekre igazíthatjuk, majd forró olajban mindet megsütjük.

Csokis citromszelet

Hozzávalók a tésztához: *50 dkg liszt, 16 dkg cukor, 16 dkg zsír, 1 zacskó sütőpor, 2 tojás sárgája, tej, vaníliás cukor;* **a krémhez:** *4 kanál liszt, 0,5 l tej, 25 dkg margarin, 25 dkg cukor, 3 dkg kakaópor, 1 citrom.*

Kevés tejjel összedolgozzuk a tészta alapanyagait, majd három lapot sütünk belőle. A krémhez kimért lisztet a tejjel csomómentesre keverjük, tetszés szerint cukorral ízesítjük. Sűrű krémet főzünk belőle. Közben a margarint a cukorral habosra keverjük. Amikor kihűl, összekeverjük a krémmel, és kettéosztjuk. A krém egyik felébe a kakaót, a másik felébe egy citrom reszelt héját és levét tesszük. Az alsó tésztalapra a csokis krémet, a másikra a citromosat kenjük. A tetejét megszórjuk vaníliás porcukorral. Kel egy kis idő, hogy megpuhuljon.

Csőröge

Két vagy három tojásból készíthetjük. A tojásokat beleütjük a tálba, villával jól felverjük, annyi lisztet adunk hozzá, hogy ne legyen a tésztánk kemény. Hozzáadunk még egy evőkanál ecetet és egy kis sót s félkeményre, inkább lágyra gyúrjuk. Vannak, akik ecet helyett pálinkát adnak hozzá. Ebből a tésztából három levél tészta lesz, melyet egyenként nagyon vékonyra nyújtunk. A kinyújtott lapokból négyzet vagy kőralakú szeleteket vágunk. Olajon sütjük, gyorsan megfordítjuk, és máris sütjük a következőt. Végül megszórjuk vaníliacukorral. Ezt a süteményt farsangra szoktuk készíteni.

Nagymamám csabai szlovák nyelvjárásban elmondott receptjének hanghű leírása:

Heróvke

Z dvoh aľebo z troh vajec sa dá spraviť. Vajcja do miski zabijeme a zviľičkov dobre vimješame, ťeľko múku dáme žebi ňebola naša cesta tvrdá. Za ľižicu ocot aj málo soľi dáme ešťe a potom na pov trdvó račej mekvó vimjesime. Jest taki čo mesto octa páľenó dá. Stohto cesta tri lokše budu. Na veľmej ťenkvó vivaľkáme po enej lokši a zoz recikavim nvóžon na kocke aľebo na okrúhľe pokráľame. Na oľejon pečjeme reznó prevráťime a už aj dáme druhú, naopokon zoz vanilovincukron, zasipeme. To to sa na farsangi zvikne robiť.

Hornok Rita
Békéscsaba

Kedvenc ételem a Mamámnál

Farkas Helga vagyok, 12 éves és Ceglédbercelen lakom. Ez egy német nemzetiségi falu, ahol ápolják a hagyományokat. A Mamával lakunk, aki már nyugdíjas és együtt sütünk-főzünk finom ételeket. Kedvencem a „Mili-Krein", a nevét csak svábul tudom, hasonlít a vanília pudinghoz és nagyon szeretem! Másik kedvencem a bundás zsemle. Az iskolánkban is volt pályázat sváb népviseletből és ételekből, amit egy osztálytársammal meg is nyertünk.

Itt vannak a receptek:

Mili-Krein

Hozzávalók: *1 l tej, 5 tojás sárgája,, 20 dkg cukor, vaníliás cukor, csipet só, 4 kanál liszt, pár szem mazsola, kevés fahéj a díszítéshez.*

A tejet felforraljuk, majd beletesszük a cukrot, sót és a vaníliacukrot. Négy kanál lisztet hideg tejjel csomómentesre keverünk, belekeverjük a tojássárgáját, majd állandó keverés közben megfőzzük. Tálaláskor mazsolás, cukros fahéjat szórunk a tetejére.

Bundás zsemle

Nagyon egyszerű és finom! Négy db szikkadt zsemlét felszeletelünk, cukros tejben hirtelen megforgatjuk a szeleteket, majd sűrű palacsintatésztába mártjuk és forró olajban kisütjük. Porcukorral, lekvárral tálaljuk, jó étvágyat kívánunk hozzá!

Farkas Helga
7. osztály, Ceglédbercel
Mamám: Farkas Ferencné, 2737 Ceglédbercel, Zrínyi u. 2.