

Cigány ételreceptek

A párizsi René Descartes Egyetem Roma Kutatóközpontja hosszú évek óta gondoz egy könyvsorozatot, amelyik a cigánység történelmének és kultúrájának tudományos feldolgozásával kíván hozzájárulni a romákat világszerte sújtó előítéletek oldásához, illetve a roma identitástudat fenntartásához, újrateremtéséhez. A világ számos országában megjelenő kötetek hazai gondozója a Pont Kiadó. A következő ételleírásokat az általuk az Interface sorozatban legutóbb megjelentetett Ian Hancock-könyvből, a „Mi vagyunk a romani nép” című kiadványból vettük át. (Az idézett mű kapható a nagyobb könyvesboltokban, de közvetlenül a kiadótól is megrendelhető.)

Cignidaki zumi (Csalánleves)

Végy kb. fél kiló csalánt! A legjobbak a fiatal, világoszöld levelek. Alaposan öblítsd át! Szedd le a leveleket a szájrakról, a szárat dobod el! Vagdald fel, ne túl apróra, s főzd meg másfél liter vízben, apró darabokra vágott sertéshússal, esetleg csirkeaprólékkal! (A hús főzés előtt összesen fél kiló legyen!) Amikor majdnem kész, ránts be liszttel, s adj hozzá fél csésze rebarbarapépet! Ízlés szerint ecet is tehető bele egy kanállal.

Galuški

Lisztből és vízből gyúrt, mandulával ízesített, tejben megfőzött gombóckák. Végy egy csésze lisztet, egy kávéskanál sütőport, fél csésze őrölt mandulát és fél csésze cukrot! Keverd össze annyi vízzel, hogy kemény tésztát adjon! A mandula helyett jó a marcipán is, de akkor nem kell cukor. Formázz akkora gombóckákat, mint a hüvelykujjad vége, és dobod ezeket a forró tejbe! Főzd, amíg meg nem dagadnak, és a felszínre nem emelkednek, majd tálald egy tálban azzal a tejjel, amelyben megfőtt!

Gembeci

Lisztből és faggyúból készült, sült hússal töltött gombócok ragu lében. Gyúrd össze két csésze lisztet egy csésze apróra vágott, minden vértől és hústól megtisztított marhafaggyúval és egy kávéskanál sütőporral! Adj hozzá egy kávéskanálnyi vágott petrezselymet, ízlés szerint só és borsot, valamint annyi vizet, hogy a kemény tészta ne ragadjon a kezedhez! Serpenyőben süssünk felaprózott szalonnát, vagy darált sertéshúst, illetve ezek keverékét, hagyjuk kihűlni, tegyük félre szikkadni! A tésztából egy darabot vegyünk ki, a tenyerünkben lapítsuk vastag koronggá, s tegyük a közepére egy púpozott kanállal a sült húsból! Hajtsuk össze a tésztát és nyomjuk össze a tetején, hogy a húst teljesen körülvegye! Vigyázzunk, hogy közben a zsír ne folyjon ki, mert akkor a tészta nem ragad! A labdacsokat tegyük eztán akármilyen készülő (híg) húsos lébe, ott megdagadnak, s együtt megfőnek!

Pirogo

Tésztából, sajtból, ribizliből és mazsolából készített étel. Főzz puhára fél kiló hosszú, lapos tésztát mézzel ízesített és egy kevés sáfránnyal színezett vízben, majd szűrd le! Teríts egy réteget belőle egy jól megvajazott mély tál aljára, majd borítsd be krémsajttal! Azt keverd egészen lágyra, majd fröcsköld fel, hogy a tészta ne mozduljon el! A keverékhez tetszőlegesen egy felvert tojást is lehet adni. Szórj a krémsajtra egy réteg ribizlit és mazsolát! Ezután újabb réteg tész-

ta következik, és így tovább, tetszés szerint. A legfelső réteg tészta legyen, esetleg valamilyen díszítéssel! Fröcsköld meg vajjal, és süsd forró sütőben, míg a teteje barna és ropogós nem lesz! A mazsolát felhasználás előtt gyümölcslébe vagy gyümölcspárlatba, pl. sligovicába vagy pálinkába lehet áztatni.

Sarmi (Töltött káposzta)

Hús, rizs és bors keverékével töltött, paradicsommártásban megfőzött káposztalevelek. Végy egy nagy káposztát! Óvatosan vedd le a néhányat a külső leveleiből, nehogy elszakadjanak! Faragd le a torzsa egy részét, hogy a sokkal vékonyabb levél része legyen, és tedd puhulni forrásban levő vízbe! Tedd félre! Egy tálban keverj össze egy csésze darált sült marhahúst vagy darált sült sonkát (esetleg mindkettőt) egy csésze főtt rizzsel, s adj hozzájuk ízlés szerint só, fekete borsot és darabokra vágott, főtt zöldpaprikát! A sarma úgy jó, ha csípős. Fogj egy-egy marokkal a keverékből – amelynek a tenyérben össze kell állnia – és csomagold káposztalevelekbe, kis, négyszögletes csomagocskákká alakítva, amelyeket cérnával vagy fogpiszkálókkel fogj össze! Tedd lábosba és főzd 30-40 percig fűszeres paradicsommártásban!

Blini pherdile litjarde masesa (Húsos palacsintaféleség)

A blina vékony palacsinta, ebbe öntik a húst. Egy tálban törj fel két tojást, adj hozzá egy csésze tejet, egy csésze lisztet, s keverd híg tésztává! Önts ebből fél csészével az egy kis olvasztott vaj tartalmazó palacsintasütőbe, és süsd meg mind a két oldalát, amíg sárga, kerek, barnafoltos palacsintát nem kapsz, és tedd félre! Készíts ötöt, vagy hatot! Egy másik lábosba tégy negyed kiló, felaprított, nagyon sovány marhahúst, tizenkét deka apróra vágott sonkát, tíz újhagyma karikára vágott fehér részét, ízlés szerint só, fekete borsot, egy evőkanál sertészsírt, fél csésze tejfölt és egy csésze vizet, majd keverd össze! Főzd addig, amíg át nem puhul, és a víz el nem párolog. A keverék darabos pástétom lesz, amelyben nem szabad látni a sonka- és hagymadarabokat. Ha látod, akkor adj még hozzá vizet, és főzd tovább! Ha kihült, végy ki egy maroknyit, kézzel formázz belőle egy lapos gombócot, és tedd a blina közepére! Hajtsd a blina négy oldalát a húsrá, hogy kis négyszöget formázzon, és gyengéden lapítsd le! A blinát mártással tálalják. A mártáshoz végy fél kiló gombát, tisztítsd meg és vágd apróra! Főzd meg olvasztott vajban! Ha megfőtt, tégy hozzá a fazékba két nagy, apróra vágott, lehetőleg meghámozott paradicsomot! Ízesítsd sóval, borsal, paprikával. Főzd addig, amíg a paradicsom meg nem puhul, majd adj hozzá kétharmad csészényi tejfölt, és az egészet keverd össze! A mártást forró kanalazzák a blinára.