

## Örmény ünnepi édességek: gata és burma

Az örmény ünnepi asztal édességei évszázadok óta gazdag s drága anyagokból: vaj, dió, méz és később cukor bőséges felhasználásával készültek. Nem is süttöttek ezekből hetente, csak a nagyobb ünnepekre.

### GATA

A *gata* régebben főként a húsvéthoz kötődött, később azonban rituális esküvői édességgé is lett. A jó arasznyi átmérőjű süteményeket a menyasszony édesanya osztogatta a lakodalmas vendégeknek. Kerekége a teljességet, a szüzességet jelképezte. Miután az esküvőket inkább a téli hónapokban – a mezőgazdasági munkák pihenőidejében – tartották, így a kerek béles könnyen válhatott újévi süteménnyé is. A töltelékébe pénzérmét rejtettek, s aki megtalálta, az lett az esztendő szerencsegyereke. Az asszonyok a kerek gatára rombuszalakú jeleket (termékenységszimbólumokat), illetve hullámvonalat (vízjelképet, életszimbólumot) karcoltak villával. Kialakult a gatának egy városi fajtája is, amit főleg Jerevánban készítenek. A tésztát roládként feltekerik, majd háromszögletűre darabolják egy hullámos szélű késsel. Ez a fajta a „meghívás csak egy csésze kávéra” (örmény szófordulattal: „édes asztal”-ra) hétköznapi ceremóniája alapvető kelléke lett. Nemcsak a készítésük, de összetételük leírása is igen eltérő lehet. Az anyaországban és a diaszpórában ugyanis szívesen adják meg csészeben az összetevőket (Amerikában például a 250 milliliter űrtartalmú cup-pal határozzák meg). A nyomtatott szakácskönyvek grammban adják meg a mértékeket, a nagymamák kézzől kézre járó receptjei

viszont csészényi, kanálnyi, csipetnyi mennyiségekkel számolnak. Receptjeinkben mi is ezeket a természetes mértékegységeket követtük, annál inkább, mert bevált, régi hagyományok nyomába eredtünk.

A gatát régen kovással készítették, később kovász helyett élesztőt adagoltak hozzá. Mivel a meleg éghajlaton nehéz volt frissen tartani az élesztőt, napjaink örmény lányai, asszonyai inkább szódabikarbónát használnak a tésztához.

A *kerek gatát* a következőképpen készítjük: a tojást, a szódabikarbónával elkevert tejfelt, a cukrot, csipet sót, vaníliás cukrot és vajat összedolgozzuk, majd hozzáadjuk a lisztet. Addig dagasztjuk, amíg leválik a kezünkről. Ezután cipót formálunk belőle. Félretesszük pihenni, s közben elkészítjük a töltelékét. Két evőkanál lágy vajat jól elkeverjük az egy kávéscsésze cukorral. Hozzáadunk fél csésze lisztet is. A tésztát nagy lapostányér nagyságúra kinyújtjuk, közepére halmozzuk a töltelékét és ráhajtjuk a tészta szabadon maradt széleit, hogy a töltelékét teljesen befedje. Miközben hajtogatjuk, szép kerekre formáljuk, majd megfordítjuk, hogy a sima oldala kerüljön felülre. Nyújtunk még egy kissé rajta, a kerek formát továbbra is megőrizve. Villával megcifráljuk a tetejét, majd sűrűn megszurkáljuk, hogy ne hólyagosodjon fel. Tojással megkenjük s előmelegített sütőben 250 fokon szép pirosra sütjük.

A *szeletelt gatát* az alábbi módon készítjük: egy edénybe öntjük a lisztet, beletesszük az apróra vágott vajat, a csipet sót, valamint az egy csésze tejföl és fél kanál szódabikarbóna keverékét. Jól összedolgozzuk. Amikor már elválik a kezünktől és szép sima, három cipóra osztjuk. A hűtőszekrénybe tesszük három órára. Elkészítjük a töltelékét is: az olvasztott vajhoz fakanállal, vagy mixerrel hozzáadjuk a cukrot, azután a lisztet is. Porhanyós-omlós állagú töltelékét kell kapnunk. A tésztát 3-4 milliméter vastagságúra, hosszúka téglalap alakúra nyújtjuk, majd megszórkjuk a töltelék egyharmadával. Ezután feltekerjük a tésztát. Hét-tíz cm széles roládot kell kapnunk. Kézzel meglapogatjuk kissé, hogy ne maradjon benne levegő. Késsel háromszögletű szeletekre vágjuk (kb. 13-14 szeletet kapunk). Ezeket miután megkenjük tojással, szép aranyárgára sütjük.



Az ünnepi előkészületeknél a legnagyobb gond az időhiány. Sietős háziasszonyoknak ajánlom a **gyors gata** készítési módját, amelyet magam is szívesen alkalmazok: 3 csomag mélyhűtött leveles-vajas tésztát felengedek. Eközben összekeverek 300 gramm vaját, 400 gramm cukrot 500 gramm liszttel. A három csomagban összesen hat tésztalap van, így a töltelék is hat részre osztom az edényben. A lapokat vékonyra nyújtom, megszórom a töltelék arányos mennyiségével, feltekerem, s a korábban leírt módon felvágom, tepsire helyezem, tojással megkenem, aranyárgára sütöm. Az adott mennyiségből több mint három nagy tepsi gata készül el. (Ha kicsi a család, elég egy csomag is, a töltelék mennyiségét ehhez arányosan készítsük el.) Amennyiben kisebb gatakat szeretnénk kapni, úgy a lapokat vágjuk ketté: ebben az esetben a töltelék is tizenkét részre osszuk. Az így készült gatának az az előnye, hogy jól záródó dobozban sokáig eláll.

### Heriknaz kerek gatája

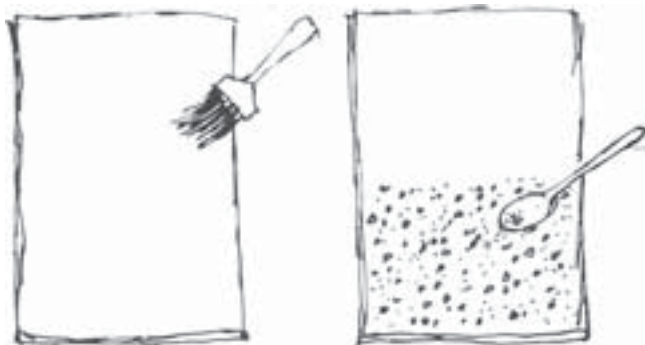
**Hozzávalók:** 1 tojás, 2 kávéscsésze tejjől, csipetnyi só, vanillincukor, fél kávéskanál szódobikarbóna, 100 gramm lágy vaj és annyi liszt, hogy rugalmas tésztát kapjunk.

**A töltelékhez:** 2 evőkanál lágy vaj, 1 kávéscsésze cukor, fél csésze liszt.

### Gohar gatája

**Hozzávalók:** 3 csésze liszt, 25 gramm apróra vágott vaj, csipet só, vanília-cukor, 1 csésze tejjől, fél kávéskanál szódobikarbóna.

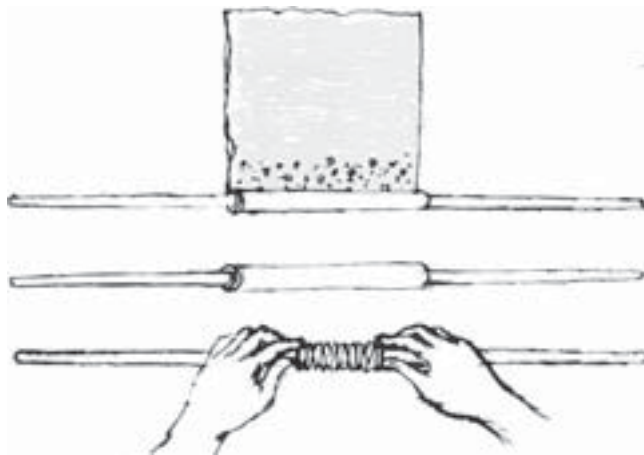
**A töltelékhez:** 1 csésze olvasztott vaj, 1,5 csésze cukor, 2 csésze liszt, vanília-cukor.



### BURMA (tertanus)

A *burma* kiválóan illik az örmény ünnepi asztalra, nemcsak kalóriadús és ízletes, de különlegesen dekoratív sütemény is.

**Hozzávalók:** 500 g rétestészta, 2 csésze cukor, 1,5 csésze víz, 1 evőkanál citromlé, 2 csésze darált dió, 3 kanál cukor, 1 kávéskanál fahéj, 250 g olvasztott vaj.



Először felforraljuk a 2 csésze cukrot a másfél csésze vízzel, s legalább 10 percig forraljuk. Az utolsó néhány percben hozzáadjuk az 1 evőkanál citromlevet. Ezután félretesszük, kihűtjük. A vágott, vagy darált diót a három evőkanál cukorral és a fahéjjal elkeverjük. Ezután kibontjuk a rétestésztát. Mindig csak egy levéllel dolgozunk, a többit lefedve hagyjuk, hogy ki ne száradjon. A kibontott levélre egy enyhén nedves konyharuhát teszünk, hogy jól tudjunk vele dolgozni. Le vesszük a konyharuhát, a tésztát olvasztott vajjal megkenjük, majd félbehajtogatjuk, és úgy is megkenjük. A töltelék diót annyi részre osztjuk, ahány levéllel dolgozunk. Ezután a tészta felét megszórjuk a diótöltelékkel, majd a vékony, ujjnyi vastag nyújtófára lazán feltekerjük. Mikor még a nyújtófán van a tészta, két kezünkkel a közepé felé nyomjuk a tésztát, amíg 12-14 cm hosszú lesz. Úgyesen a kivajazott tepsire csúsztatjuk. Ezt a műveletet addig ismételjük, amíg meg nem telik a sütőlap, ezután olvasztott vajjal megkenjük a rudakat, és előmelegített, forró sütőben szép arany barnára sütjük. Mikor kiszedjük, a félretett hideg szirupba mártjuk, és ezután rendezzük tálra. Ha hosszúnak találjuk a rudakat, szirupba mártás előtt félbevágjuk.

### Krajcsír Piroska összeállítása

