

Pályázatunkra érkezett

A családban marad – Kedvenc ételém a Nagynál címmel ez év áprilisi számunkban pályázati felhívást tettünk közzé gyermekek és fiatalok számára. Október 15-e volt a beküldés határideje, és örömeinkre érkeztek is a pályázatok, sorra. Legelsőként a Baranya megyei Lánycsókra kaptuk meg Schwarczkopf Máté kedvenc süteményeinek receptjét, melyeket közre is adunk. Megjelenik a többi recept is: a ruszinok a helyi Tájházban sütöttek, főztek, s közben meghozta a posta a ceglédberceli pályázatot is. Várjuk az újabb recepteket – e-mailen (baratsag@upcmail.hu) és postán is (1519 Budapest, Postafiók 452. Barátság szerkesztőség). Hiszen úgyis minden a mi családunkban, a nemzetiségek nagy családjában marad...

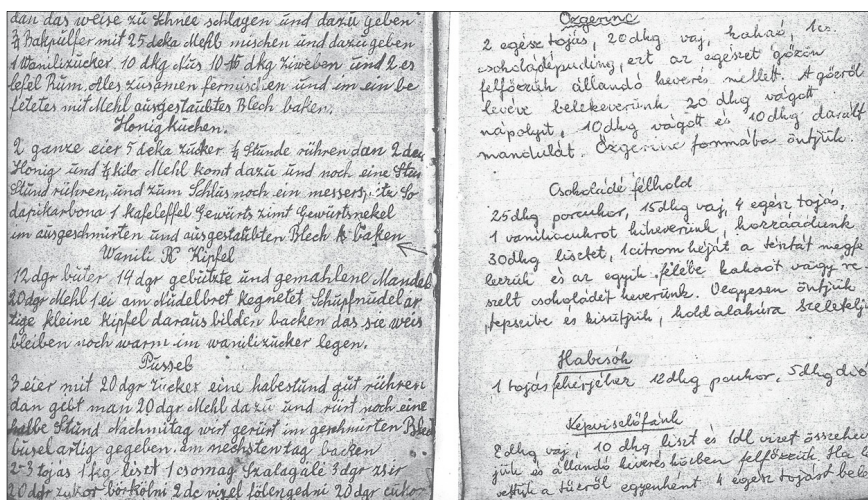
Kedvenc süteményeim

A Neue Zeitung Junior húsvéti, 2012. április 6-i számában, a nagymamámnál olvastam a Barátság felhívását. Már akkor elhatároztam, hogy részt veszek a pályázaton. Pici korom óta rendszeresen sütök, főzök – Lánycsók, Baranya megyében a nagymamámnál, aki minden konyhai fortélyra megtanított. Mindig türelmes, segítőkész volt, ha szorgoskodni akartam a konyhában. Több kedvenc ételém is van, amit együtt szoktunk elkészíteni. Két süteményt nagyon szeretek: a vaníliás kiflit és a habcsókot.

Kicsi koromban csak a vaníliás cukorban való meghempergetésük maradt rám, később azonban már formáltam is a kifliket. A habcsóknál először csak a piros báb morzsákat szórtam rá, majd felvertem a habot, belekevertem a diót, elhelyeztem az ostyalapokat a tep-siben, amire rákerült a massa.

A vaníliás kifli receptjét még a dédnagymamám írta le németül a receptkönyvbe. A habcsók is tőle származik, de azt már a nagymamám írta le.

Az első képen még csak két éves lehettem, a szék-re terítettünk egy újságot, amin gyúrhattam és sodorhattam a kis sodrófával. Látszik a képen, hogy élveztem. Ahol a nagymamámmal vagyok lefényképezve, itt már nagyobb vagyok és közösen gyúrjuk a vaníliás kiflit, ami az egyik kedvencem. A kiskötény ugyanaz rajtam.



Dédnagymamám, Hoffmann Jánosné született Zeier Anna (Babarc, 1908 – Lánycsók, 1968) írásával a vaníliás kifli receptje németül, és a habcsók receptje a nagymamám, Schwarczkopf Adámné született Hoffmann Ilona írásával



Most 8. osztályos vagyok és a nagymamám ebben az évben ünnepelte a 70. születésnapját. Ez látszik azon a képen, ahol én is vele vagyok, meg a sok ajándék is látszik.

Vaníliás kifli

20 dkg lisztet, 14 dkg darált mandulát, 12 dkg vajat és egy egész tojást jól összedolgozunk, majd egy hosszú csíkot formálunk belőle. Ezt késsel feldaraboljuk, és a két tenyerünk segítségével kis kifliket formálunk. Tepsibe tesszük, lassú tűzön világosra sütjük és még melegen vaníliás porcukorba forgatjuk.

Habcsók

Egy tálban 1 tojás fehérjéhez 12 dkg porcukrot teszünk, kevés citromlevet vagy pár csepp ecetet adunk hozzá – így szép fehér lesz a hab. Ezt az egészet meleg víz, gőz fölött addig verjük, amíg a hab meg nem áll, illetve a habverőt kivéve kis csúcsok keletkeznek. Ekkor belekeverjük a habba az 5 dkg negyed-fél diódarabokat. Összekeverjük és kanállal a kivajazott lisztezett tepsibe, vagy kerek ostyalapokra, kis halmokat rakunk. Erre kerül rá az összemorzolt piros báb (mézesbáb, színezett, formázott mézeskalács – *a szerk.*), amit általában a zarándokhelyeken rózsafüzérként lehet megvásárolni. Nagyon gyenge tűzön szárítjuk a sütőben, hogy szép fehér maradjon.

A családi összejövetelekre is ezt sütöttük a három unoka Lotti, Léna és én. Erről küldök még fényképet, ahol a kész sütik a tepsiben, illetve a régi tortatartón vannak. Amennyiben nyerek a pályázaton, hozok a díjátadóra is.

Schwarczkopf Máté

8. osztályos tanuló

(Boldog
Gizella
Katolikus
Általános
Iskola,
Mohács)



Komlóscai ruszin kedvencek

A Komlóscai Ruszin Nemzetiségi ÁMK iskolásai a ruszin nyelvtanárnő, Barnáné, Zajakovszki Mária vezetésével hagyomány és népismeret órán közösen dagasztották, szaggatták, sütötték a fánkot babó (nagymama) receptje szerint, gyűjtöttek és megfőztek más kedvenc ételeket és elküldték pályázatunkra.

Ősz – krumpli betakarítás

A krumpli egyik legfontosabb élelmiszer-alapanyaga a komlóscai embernek. Nagyon változatosan, sokféle módon lehet elkészíteni belőle a család számára a főtt ételt ebédre és vacsorára. A paprikás krumpli, lepcsák, krumplileves, tört krumpli aludttejvel, sztrapacska egyaránt kedveltek.

Sztrapacska

Hozzávalók: 4-5 nagyobb krumpli, 10-15 dkg liszt, 1 tojás, só.

A krumplit megtisztítjuk, lereszeljük. A liszttel, sóval és a tojással galuskakeményységű tésztát készítünk belőle. A galuskát forró, sós vízbe szaggatjuk, és kifőzzük. Apróra vágunk füstölt szalonnát és kipirítjuk, majd a kifőzött sztrapacskára tesszük.

Ízesíthetjük túróval, de aki úgy szereti az dinsztelt savanyú káposztával, vagy dinsztelt édes káposztával fogyasztja.

Lepcsák

Hozzávalók: 2-3 nagyobb krumpli, 2 gerezd fokhagyma, 1 tojás, só, bors, liszt.

A krumplit meghámozzuk, és kis lyukú reszelőn nyersen lereszeljük, majd hozzáadjuk a tojást, az összetört fokhagymát, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Ezután annyi lisztet adunk hozzá, amennyitől összeáll. Evőkanállal olajba adagolva, kissé ellapítva kell kisütni.

Toros káposzta

Hozzávalók: disznóhús, savanyú káposzta, só, bors.

Egy nagy lábast tegyünk a masinára. Rakjunk bele 1-2 kilónyi friss disznóhúst. Ezek legyenek végyesen kövérek és soványak, sőt még véres is lehet köztük, amit falatokba vágunk. Amikor elkezdi sülni, sózzuk meg, s egy kis tört borsot is szórhatunk rá, attól jobb íze lesz. A húst hagyjuk kicsit a zsírára pirulni. Ezután tegyünk a félig megsült hús közé

egy nagy tányér savanyú káposztát. A káposztával kavargatjuk jól össze a húst, azután még fedő alatt pároljuk egy bő fél óráig. Közben többször meg kell kavarni, mert hamar lekozmál.

Farsangi fánk

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 dkg friss élesztő, 1 evőkanál cukor, 4 dl tej, 7 dkg vaj vagy margarin, 4 tojássárgája, késhegynyi só, olaj a sütéshez.

A szétmorzsolt élesztőt és a cukrot 2 dl langyos tejben simára keverjük, majd meleg helyen, letakarva felfuttatjuk. Közben az átszitált lisztet tálba szórjuk. Nagyobbacska mélyedést vágunk a közepébe, amibe beleöntjük a felfuttatott élesztőt, a tojás sárgákat, a sót, a cukrot és a megmaradt, ugyancsak langyos tejet. A vajat is belegyúrjuk, majd alaposan kidolgozzuk a tésztát, dagasztjuk. Liszttel meghintjük a tetejét, konyharuhával letakarjuk, és langyos helyen addig kelesztjük, amíg duplájára nem nő. Ezután lisztezett deszkára tesszük, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és lisztbe mártott nagy fánkzsagatóval vagy vizespohárral kiszaggatjuk. A deszkán még negyed óráig pihentetjük. Nagy lábosba legalább 5 ujjnyi olajat öntünk, és felforrósítjuk. Egyszerre csak kevés fánkot tegyünk a forró olajba, mert sülés közben nagyra nőnek. Alsó felüket fedő alatt sütjük, majd megfordítva, már fedő nélkül sütjük tovább. Lekvárral ehetjük.



Gőzön főtt gombóc

Hozzávalók: 1 kg liszt, 12 dkg cukor, 4-5 dkg élesztő (megfuttatva), fél dl olaj, kevés só, 4 db egész tojás és fél liter tej; **töltelékhez:** szilvalekvár, megszóráshoz pedig őrölt, cukros mák, forró vaj

A hozzávalók felhasználásával megdagasztjuk a tésztát. Puha könnyű tészta legyen. Másfél óra múlva (langyos helyen pihentetjük) nyújtjuk és pohárral szaggatjuk. Minden szaggatott formába tegyünk egy teás kanál szilvalekvárt, kevés fahéjas cukorral ízesítve. Ezután a tésztát göngyölgessük össze a tenyerünk között úgy, hogy egy-egy gombócot formáljunk mindegyikből. Ha elkészítettünk egy adagot, főzzük ki forró vízben, igen gondosan ügyelve az alábbiakra: ha forr a víz, akkor a fazék száját kössük le sűrű szövésű vászon kendővel. Egy adag gombócot rakjunk a kendőre és egy tállal fedjük le (ami pont a fazék szájára illik), így főzzük ki a gombócokat. Egy adag kifőzése 10-15 perc – függ a gombóc nagyságától. Főzés közben a gombóc nagyra nő!

Ha megfőtt a gőzön a gombóc, szedjük le a vászonruháról és tegyük egy nagy tálba, forró vajjal öntsük le a kifőtt gombócokat és az őrölt mákkal hintsük meg. Igen kiadós adag, jól néz ki és Komlóskán nagyon sokan szeretik.

Jó étvágyat hozzá!

