

Étkezési szokások és ételek Herendrőről

Ezzel a címmel jelent meg Arnold Mária kétnyelvű könyve, melyben nemcsak szülővárosának hagyományos sváb ételeit mutatja be, hanem az elkészítésükhöz egykor használt eszközöket és a hozzájuk fűződő étkezési szokásokat is. Az olvasmányos, fotókkal gazdagon illusztrált könyvben ugyanúgy találunk képeket a lúdgégetészta-készítés, kolbásztöltés, lekvárfőzés folyamatáról és eszközeiről, mint egy-egy családi ünnepi ebédéről, lakodalomról. Visszarepülünk déd- és nagyszüleink világába, amikor természetes volt, hogy a szomjas családtag egy bádögbögrével merített a vizespadon álló kútvizet vödörből. Fröcsöt a férfiak – ők is leginkább csak vasárnap – ittak a Bándról lovaskocsival ideszállított szódavízzel kevert Balaton-felvidéki borból. A hétnek megvolt a szokásos téli és nyári menüje. Hétköznapra elsősorban a takarékoság jegyében főztek az aszszonyok, ahogy ezt az itt kottával, nyelvjárásban közölt, tréfás, szájhagyomány útján megőrzött dal is kifejezi. Az ebéd a déli harangszókor kezdődött az elmaradhatatlan levestel, amit a háziasszony gyakran kivitt a földeken dolgozó férfi családtagoknak. Hús elsősorban vasárnap, az egyházi év és a nagy életeseemények ünnepein került az asztalra a ház körüli baromfiból és a téli dísznövágást követően. A könyv három fejezete úgy foglalja össze a herendi németiség főzési és étkezési szokásait, hogy az a huszadik század közepén élők életét is bemutatja. Nemcsak receptgyűjtemény, hanem néprajzi vonatkozású anyag is. Kitér belőle a háziasszonyok napi rutinjára, akik nem méricskéltek, hanem egy-két marékkal, bögrével vagy csak úgy gondomformán vettek a hozzávalókból, és kiderül az is, honnan ered a „krumplissváb” csúfnév. Az első fejezet tartalmazza az egyházi év legfontosabb eseményeit és az ide vonatkozó ételek leírásait. A második az emberi élet főbb állomásainak, mint a gyermekszületés körüli napok, a keresztele, a lakodalom vagy a halotti tornak étkezési szokásait tartalmazza. A harmadik részben olvashatjuk a mindennapok étkezési szokásait és az azokhoz kapcsolódó ételrecepteket. Itt található a heti étkezési rend mellett többek között a hagyományos leveseket, a lisztből és burgonyából készült ételeket, a szószokat, a különböző tésztaféléket, valamint a különféle húseletek, tejtermékek és lekvárok elkészítési módjait. Ezekből válogattunk ki néhány jellegzetes, egyszerű, takarékos hétköznapi ételt és süteményt.

Arnold Mária: *Étkezési szokások és ételek Herendrőről, Essgewohnheiten und Speisen aus Herend (Herendi Német Nemzetiségi Önkormányzat, 2019.)*

Rántott leves pirított kenyérből / Einbrennsuppe

Hozzávalók: 3 dkg zsír, 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál köménymag, só, fűszerpaprika, egy szelet kenyér.

A lisztet és a zsírral zsemleszínű rántást készítünk, hozzáadjuk a köménymagot is. Levesszük a tűzről, megszórujuk pirospaprikával, hideg vizet öntünk hozzá, és simára keverjük. Újra felengedjük vízzel, sózzuk és még öt percig főzzük. Ezalatt a kenyeret felkockázzuk, serpenyőben megpirítjuk, és tálaláskor a forró leveshez adjuk.

Aszalt szilvaleves / Hutzlsuppn

Hozzávalók: 3 marék aszalt szilva, 1 liter víz, csipet só, fahéj és szegfűszeg, 2 teáskanál cukor, levestészta, 1 teáskanál liszt, 2 evőkanál tejföl.

A szilvát a vízben a fűszerekkel hat-nyolc percig főzzük, a tésztát hozzáadjuk, puhára főzzük, cukorral ízesítjük, majd a tejjel és lisztel behabarjuk.

Becsinált leves / Einmachsuppe

Hozzávalók: egy csirke apróléka, sárgarépa, petrezselyem, só, bors, 1 tojás, liszt.

Két liter vízben feltesszük főni a csirkeaprólékot és a zöldséget, sóval, borssal puhára főzzük. Kevés

rántással dúsítjuk. A tojásból, lisztből galuskatésztát keverünk, sózzuk és kanállal a forrásban levő levesbe szaggatjuk. Amint felemelkedik a leves tetejére, már elkészült.

Zsemlegombóc / Einmachknödel

Hozzávalók: 1 zsemle, 1 hagyma, petrezselyem, 1 tojás, 1 evőkanál liszt, só, őrölt bors, zsír.

A zsömlét vízbe áztatjuk, majd jól kinyomkodjuk. Reszelt hagymát, apróra vágott petrezselymet, tojást, lisztet adunk hozzá, sózzuk, borsozzuk, és jól összedolgozzuk. Nedves kézzel kis gombócokat formázunk belőle, kizsírozott tepsiben megsütjük, és ünnepkor nem galuskával esszük a becsináltleves, hanem ezt adjuk hozzá tálaláskor.

Burgonyás morzsa / Krumpensterz

Hozzávalók: fél kg burgonya, 2 evőkanál zsír, 1 hagyma, 10 dkg liszt, só, tejföl.

A meghámozott krumplit felkockázzuk, sós vízben kifőzzük, majd leszűrjük, de a főzőlevét félretesszük. A krumplit összedolgozzuk a lisztel, lassan hozzáengedjük a forró levét, és összekeverjük. A hagymát a zsíron megpirítjuk, a krumplihoz adjuk a tejjel együtt, sózzuk, jól elkeverjük, majd pár percig még fedő alatt állni hagyjuk. Kanállal adagoljuk.

Lisztos sterc / Mehlsterz

Hozzávalók: 2 bögre liszt, egy kávéskanál só, 1,5 bögre forró víz, 10 kanál forró zsír.

A lisztet a sóval folyamatos kevergetés mellett aranybarnára pirítjuk. Felöntjük másfél bögre forró vízzel, fedő alatt néhány percig állni hagyjuk. Ekkor meglocsoljuk a forró zsírral, jól átforgatjuk, és kefirrel, aludttejjel, tejjel, lekvárral fogyasztjuk.

Csalánfőzelék / Brennesselsose

Hozzávalók: nagy csokor zsenge, friss csalán, egy zsömlé, 1-1 evőkanál liszt és zsír, 1 gerezd fokhagyma, 1-2 dl tej, őrölt bors, só.

A csalánleveleket leszedjük a szárról (kesztyűvel), megmossuk, és forró sós vízben megfőzzük. A zsömlét beáztatjuk a tejbe. Világos fokhagymás rántást készítünk, a tejjel felöntjük. A megfőtt csalánt kanállal felaprítjuk (turmixolhatjuk is), a rántásba tesszük és a zsömlét is hozzáadjuk. Sózzuk, borsozzuk, még egyszer összeforraljuk. Tükörtojás, rántotta a feltét hozzá.

Sült baromfivér / Gebranetes Blut

Hozzávalók: a baromfi vére, fél szelet kenyér, 1 evőkanál zsír, 1 hagyma, 1 paprika, só, bors, fűszerpaprika.

Felkockázunk egy szelet kenyeret, mélytányérba tesszük, és erre engedjük a baromfi levágásakor a vért. A felkockázott hagymát és a karikára vágott paprikát a zsíron üvegesre pároljuk, megszórjuk piros paprikával. A megalvadtt vért négyzetekre vágva és állandó keverés mellett a párolt hagymára öntjük, öt-tíz percig sütjük. Kiadósabb, ha a baromfi máját is belesütjük. Tálalás előtt sózzuk, borsozzuk. Kedvelt reggeli volt vasárnaponként, amikor az ebédhez baromfit vágtak.

Savanyú gomba burgonyagaluskával / Saure Schwamme mit Krumpennokkerl

Hozzávalók: 2 dkg szárított vargánya, 3 evőkanál liszt, 1 evőkanál zsír, só, bors, piros paprika, babérlevél, ecet, tejföl. A nokedlihez: fél kg burgonya, 6 evőkanál liszt, 1 tojás, só.

A mártás elkészítéséhez a gombát felfőzzük, leszűrjük, és apróra vágjuk. A lisztből, zsírból rántást készítünk, megszórjuk piros paprikával, és kis vízzel felengedjük. Sózzuk, borsozzuk, beleteszünk néhány babérlevelet, kevés ecetet, és az apróra vágott vargányával készre főzzük. Tejfőllel ízesítjük. A nokedlihez sós vízben megfőzzük a hámozott, kockára vágott krumplit, áttörjük, sózzuk, és lisztel, tojással tésztává gyúrjuk. Ujjnyi vastag rudakat sodrunk a tésztából, egy centis darabokra vágjuk és forró sós vízben kifőzzük. Leszűrjük és a gombás mártással tálaljuk.

Savanyú tojás / Sauerei

Hozzávalók: 4 tojás, 3 dkg zsír, 3 dkg liszt, 1 dl tejföl, hagyma, babérlevél, só, ecet, mustár.

A zsíradékból és a lisztből barna rántást pirítunk. Egy kávéskanálnyi apróra vágott hagymát hozzáadunk, vízzel felengedjük, babérlevéllel, sóval, ecettel, kiskanálnyi mustárral ízesítjük. Tíz percig csendesen rottyogatjuk. Ekkor óvatosan beleengedjük a tojásokat. Pár percig forraljuk, de nem főzzük egészen keményre a sárgáját, illetve szét is keverhetjük. Tálalás előtt pár csepp citromlével, tejfőllel meglocsoljuk.

Káposztás lepény / Krautfleck

Hozzávalók: 1 kisebb fej káposzta, 1 vöröshagyma, 1 kg burgonya, 1 szelet szalonna, 1-1 evőkanál zsír és ecet, fél kg liszt, 1 tojás, só.

A szalonnát felkockázzuk, a lábos alján kissé lepirítjuk. Hozzáadjuk még a zsírt, rátesszük az apróra vágott hagymát, a besózott, vékonyra szelt káposztát. Felöntjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje, egy evőkanál ecetet is hozzáadunk. Fedő alatt pároljuk, majd ha nem főtt el, fedő nélkül hagyjuk, hogy a leve elpárologjon. A krumplit héjában megfőzzük, meghámozzuk, és krumplinyomón áttörjük. A lisztel, sóval, tojással összeállítjuk a tésztát. Kinyújtjuk, majd kb. tízszer tíz centiméteres négyzetekre vágjuk, és ráhalmozunk egy-egy kupac dinszelt káposztát. Jobbról, balról ráhajtjuk a tésztát, kiszírozott sütőbadogon mindkét oldalát pirosra sütjük. Ugyanezt a tésztát szilvalekvárral is tölthetjük.

Kukoricalepény / Kukrizprosa

Hozzávalók: 3 tojás, 15 dkg porcukor, reszelt citromhéj, 3 evőkanál zsír, 1 bögre tej, kukoricaliszt.

A tojás sárgáját a cukorral, citromhéjjal és az olvasztott zsírral jól elkeverjük. Annyi kukoricalisztet adunk hozzá, hogy ne túl sűrű tésztát kapjunk. A tojásfehérjéket felforraljuk, beleforgatjuk a tésztába. Zsírozott tepsiben elosztjuk, kanállal szilvalekvár darabokat teszünk rá, és megsütjük. Melegen fogyasztjuk.

Plecedli sütemény / Pläzedl

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 3 tojás, 2 tojássárgája, 5 evőkanál cukor, 10 dkg zsír, citromhéj, fél mokkáskanál szóda bikarbóna.

A hozzávalókból puha tésztát gyúrunk, fél órára hűvös helyre tesszük pihenni. Kézzel a gyúródeszkán ujjnyi vastag rudakat sodrunk, melyeket kristálycukorba forgatunk, és 3-3,5 cm nagyságúra vágunk, vagy linzerformával kiszaggatjuk. Megkenjük tojásfehérjével, megszórjuk cukros dióval, és világosra sütjük.