

# Karácsonyi, szilveszteri ízek

Karácsonyi káposztaleves szlovák módra  
(vianočná kapustnica)

**Hozzávalók** (6-8 személyre): 40 dkg sertésárja, 30 dkg savanyú káposzta, 20 dkg gomba, 1 vöröshagyma, 15 dkg füstölt hús, 10 dkg füstölt kolbász, 10 dkg füstölt, húsos szalonna, 10 dkg aszalt szilva, 2 babérlevél, só, bors, majoránna.

Egy nagyobb fazékban zsírjára sütjük a kockára vágott szalonnát. Rátesszük a finomra vágott hagymát és üvegesre dinszteljük. Hozzáadjuk az egyforma kockákra vágott füstölt húst és tarját, majd az egészet néhány percig együtt piritjuk. Fűszerezzük babérlevéllel, frissen őrölt borssal, majoránnával, s felöntjük annyi vízzel, ami bőven ellepi. Addig főzzük, amíg a hús megpuhul. Ekkor hozzáadjuk az aszalt szilvát, a vékonyra szelt gombát, a karikára vágott kolbászt és a levétől kissé lecsepegtetett savanyú káposztát, amit előzőleg rövidebb szájakra vágunk.

Ha szükséges, felengedjük még vízzel, ízlés szerint sózzuk és készre főzzük a levest. Melegen tálaljuk, tejfölt és frissen sült kenyeret kínálunk mellé.

(konyhaninmenkertentul.blogspot.com)

Ciorba de perisoare

**Hozzávalók:** 40 dkg darált sertéshús, 4 sárgarépa, 2 fehérrepa, fél zeller, fél karalábé, 5 dkg rizs, 1 citrom, 1 tojás, 1 csokor petrezselyem, 2 szál lestyán, fél kávéskanálnyi fűszerpaprika, fél kk. bors, 1 csipet cukor, ételízesítő ízlés szerint, olaj.

A közepes méretű zöldségeket felaprítjuk: a répákat karikára, a zellert és a karalábét kisebb darabokra vágjuk. Egy fazékban olajat hevítünk, rádobjuk a zöldségeket, és kevergetve megfuttatjuk rajta. Felöntjük annyi vízzel, hogy bőven ellepje, felforraljuk, majd lefedve kis lángon 15 percig főzzük. A darált húst és a megmosott rizst a tojással összedolgozzuk, sózzuk, borsozzuk, pirospaprikával fűszerezzük. 5-10 percre félretesszük. Apró gombócokat formálunk belőle, a leveshez adjuk, és továbbra is kis lángon 30 percig főzzük. Közben finomra vágott petrezselyemmel és ételízesítővel ízesítjük. Végül hozzáadjuk a citromlevet, cukrot és a finomra vágott lestyánt is, majd kb. 10 perc alatt készre főzzük. Levéve a tűzről, legalább fél óráig fedő alatt hagyjuk, hogy az íze összeérjenek. Érdemes előző napon elkészíteni, mert úgy még finomabb. Román karácsonyi étel.

(nosalty.hu)

Mince-pies  
(amerikai karácsonyi pástétom)

**Hozzávalók:** 25 dkg kemény, finomra vágott csontvelő, 25 dkg hámozott és apró kockákra vágott alma, 25 dkg cukor, 25 dkg apró szőlő, 3 dkg héjazott és vágott mandula, 1,5 dkg gyömbér, finomra törve, 1 kávéskanálnyi só, 1 kávéskanálnyi fahéj, 1 késhegynyi törött szegfűszeg, egy kevés szerecsendió, 1 citrom finomra tört héja és nedve, 1 kis pohár jó bor, melyben 3 deka leveskivonatot oldunk fel.

Ezeket mind jól összekeverjük, azután tortaformácskákat kenünk ki vajjal és megtöltjük két kézfok vastagságra kinyújtott leveles tésztával, ebbe egy evőkanálnyit teszünk a keverékből, aztán fölvert tojással bekent és a tortaforma alakjára kivágott leveles tésztát teszünk föléje és erősen áttüzesített sütőbe tesszük. E süteményt rendkívül szeretik Amerikában. Leginkább karácsonykor készítik, tálalás előtt megmelegítik és a leves után adják fel. Hosszabb ideig eláll.

Német mákos béles (karácsonyi étel)

**Hozzávalók:** 4 zsömlé, 20 dkg mák, 10 dkg cukor, 2 dl édes tejszínhab, 1 citrom.

A ledarált mákot főzzük meg a cukorral és a citrom levéllel, aztán hűtsük ki s keverjük közbe egy marék mazsolát. A zsömléket szeleteljünk fel vékony karikákba, s a szeletek egy részével rakjuk ki egy megfelelő nagyságú tál fenekét. Ezekre kenjük egy réteg mákot, erre ismét zsömlészeleteket tegyünk, ismét mákot és így tovább. A legfelső réteg mákból legyen, és erre öntsük az édes tejszínhabot. Az egészet állítsuk hideg helyre. Abban a tálban adjuk asztalra, amelyben készült.

(Ragyogó szakácskönyv, Tolnai, 192?)

Dalmát pasticada

**Hozzávalók** (8 főre): 2 kg marhacomb, 1 liter édes vörösbor, 20-30 dkg lilahagyma, 2-3 sárgarépa, 1 fehérrepa, 1 póréhagyma, 1 karalábé, 1 szelet zeller, 15 dkg füstölt szalonna, 10 dkg parmezán sajt, 4-5 gerezd fokhagyma, 4-5 babérlevél, egy szál rozmarin, 3 evőkanálnyi paradicsomsűrítmény, 2-3 ek. olívaolaj, 1-2 ek. sertészsír, 2 teáskanálnyi koriander, fél tk. reszelt szerecsendió, 2-3 zsályalevél, 2 hüvely kardamom, só, bors.

A fokhagymagerezdeket megfelezzük, a sárgarépát vastag, körülbelül 3-4 cm hosszú csíkokra vágjuk. Sózzuk meg őket! A szalonnát, kb. 2-3

cm-es csíkokra szeljük. Tálba tesszük, rátépjük a rozmaringleveleket és megszórjuk bőségesen őrölt korianderrel, majd jól átkeverjük. Aki szereti, erős paprikával is megszórhatja. A fokhagymát, fehér-répat, zellert, karalábét, szalonnát is apróra vágjuk, hozzáadjuk a lecsepegtetett sárgarépat és a fokhagymát is, majd elkeverjük a sűrített paradicsommal és a tepsibe tesszük. Tegyük rájuk a húst, amit meglocsolunk az olívaolajjal és a felolvasztott sertézsírral, úgy hogy minden oldalára jusson. Süssük meg kissé a durvára vágott zöldségeken és a sűrített paradicsomon. Ezután tegyük át egy edénybe, amelyben a szósszal együtt elfér. Sózzuk meg, és adjuk hozzá a bort, a fűszereket (szerecsendió, a kardamom, babérlevél, zsálya). Forraljuk fel, forráskor azonban azonnal vegyük le tűzről, fedjük le és hagyjuk legalább 12 órán át így.

Másnap az ebben a szószban lévő húst alacsony hőfokon kb. 2,5-3 órán át főzzük, vagy amíg a hús megpuhul. Ügyeljünk arra, hogy a szósz le ne égjen – időnként keverjük meg a mártást, és fordítsuk meg a húst. Amikor a villa könnyen belefut, kivesszük a vágódeszkára, és hagyjuk kihűlni. Utána vékonyan felszeleteljük. A szószot át kell szűrni egy nagyon vastag szitán (a főtt zöldségeket a szűrő falán átnyomva). A húst Dalmáciában nudlival (gnocchi) tálalják. A tál aljára szószot, arra a kifőzött nudlikat tesznek, megszórva frissen reszelt parmezánnal, erre megint szósz következik, amellyel óvatosan összekeverik. Ezután helyezik rá a hússzeleteket, melyeken egyenesen elterítik a maradék mártást.

(kuzinaspogledom.com)

## Koljivo (szerb karácsonyi édesség)

**Hozzávalók:** 25 dkg búza, 10-15 dkg dió, 10-15 dkg cukor, 1 tasak vaníliás cukor, őrölt fahéj, ízlés szerint mazsola.

A búzát előző este beáztatjuk, és másnap cukros vízben megfőzzük. Kiterítjük, hogy egy kicsit megszáradjon, utána a dióval együtt húsdarálón ledaráljuk, belekeverjük a cukrot, a mazsolát, és őrölt fahéjjal ízesítjük. Akkor jó, ha legalább egy napot áll, hogy az ízek jól összeérjenek.

(szekesfehervar.hu)

## Karácsonyi torta

**Hozzávalók:** 15 dkg porcukor, 15 dkg mandula, 15 dkg vaj, 5 tojás, 3 evőkanálnyi rum, fél citrom reszelt héja, cukrozott gyümölcsök, fehér cukormáz.

A vajat habosra kavargatjuk, belevegyítjük egyenként a tojások sárgáját, a porcukrot, az őrölt, hámozatlan mandulát, a reszelt citromhéjat, a rumot, majd a tojások kemény habját. Kikent, meghintett tortaformában háromnegyed óra hosszat sütjük.

Amikor kihűlt, kettévágjuk, vékonyan megkenjük a közepén málna- vagy ribizlilekvárral. Fehér cukormázzal vonjuk be és a tetejét szintén fehér cukormázba mártott apró fenyőgallyakkal koszorúalakban díszítjük, a koszorú közepére pedig cukrozott gyümölcsöket teszünk.

(Magyar Elek: Az Ínyesmester szakácskönyve, 1941.)

## Vanília-koszorú

Ez nagyon szapora, kiadós tészta és jó. 14 dkg kemény vajat, 21 dkg lisztet, 8,5 dkg cukrot, kevés porrá tört vaníliát és két tojás sárgáját gyúródeszkán a nyújtófával összegyúrunk, késhátnyi vastagra kinyújtjuk, koszorú-szúróval kivágjuk, a közepén még egyszer kiszúrjuk; azután tojásfehérjével bekenjük, darabosra vagdalt fehér mandulával behintjük. Szép világosbarnára kisütjük. Azután barack vagy másféle ízzel bekenjük és kettőt-kettőt egymásra helyezve vaníliás cukorral behintjük. Ezeket igen jól föl lehet aggatni a karácsonyfára.

(Tutsek Anna: Katóka szakácskönyve, 1913)

## Puncs (szilveszter estére)

**Hozzávalók:** 1,5 liter jó erős, leszűrt tea, 7 dl vörösbor, 0,5 kg cukor, 2,5 narancs, fél citrom, 3 evőkanálnyi rum.

Ha a tea elkészült, a narancsok és a citrom héján ledörzsöljük a cukrot, majd a levüket a cukorra kifacsarva a borral együtt hozzáadjuk a teához. Az egészet néhány percig felfőzzük. Utoljára adjuk bele a rumot. Melegen és hidegen is lehet tálalni.

(A Divat Ujság főzőkönyve, 1909)

## Szilveszter-alma

**Hozzávalók:** 8 db alma, 16 dkg liszt, 1 citrom leve, 7 dkg vaj vagy zsír, 4 dkg cukor, 8 db kockacukor, 7 cl rum, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csomag sütőpor, kevés gyümölcsíz.

Az almát meghámozzuk, megtisztítjuk és cikkekre vágva citromos vízben egy percig főzzük. Egy sütevényben felolvasztunk 3 dkg vajat, az almákat belefektetjük, vaníliás cukorral beszórnak és közepes hő mellett félpuhára pároljuk. Ezután tésztát készítünk 4 dkg vajból, cukorból, rumból vagy konyakból, lisztből és sütőporból, borospohárral kiszagatjuk, és a lapocskákat megsütjük. Mindegyikre egy almacikket teszünk és ezeket az alma levével bekenjük, amibe egy kevés ribizli- vagy barackízet tettünk. Tálaláskor tegyük minden egyes almászeletre egy rumba, konyakba vagy finomalkoholba mártott kockacukrot, és gyútsuk meg őket.

(August Oetker: Hogyan készül a jó sütemény?, 194?)