

Horváth Gáborné

Konyhakalendárium

(Rokon étékfogások)

Hajdúsági mazsolás tyúkleves és tepsis hús. Hozzávalók: egy egész tyúk, 3 dl fehérbor, 10 dkg cukor, 10 dkg mazsola, egy citrom. A rántáshoz: 2 dkg baromfiszír, 1 evőkanálnyi liszt; az ízesítéshez és sűrítéshez 2 evőkanál tejföl, a hússütéshez 4 evőkanál baromfiszír, köretnek sültburgonya. A tyúkot nagyobb darabokra vágjuk, és 3 liter hideg vízbe téve, lassan, gyöngyözve forraljuk. Sózzuk és készre-puhára főzzük. A húst kiszedjük, a levest higgadni hagyjuk. A fehérbort, a cukrot, a megtisztított mazsolát, a hámozott citromkarikákat addig forraljuk, míg a mazsolaszemek meg nem duzzadnak. A lehgiggadt leves 4/5 részét másik lábasba átszűrjük, és hozzátéve a mazsolás bort, összeforraljuk. Belerakjuk az aprólék húsokat, és a tűzről levéve elkeverjük benne a tejfölt. A nagydarabos húsokat, mellet, combot, szárnytöveket kikent zománcos tepsibe tesszük. Sózzuk, borsozzuk, alöntjük az 1/5 leves alját, baromfiszírral meglocsoljuk és forró sütőben átpirítjuk. Sültburgonyával, friss uborka vagy leveles salátával, aki szereti, savanyúsággal vagy savanykás befőttel, meggyel, szilvával egye. Régebben gyermekágyas asszonynak dukáló étel volt, komatál Debrecen környékén. Most a pünkösdi asztalra ajánljuk, ünnepi ebédnek.

Ez az ún. *hajdútál az örmények lakodalmas tyúklevesére* emlékeztet. A tyúkot a zöldségekkel lassan megfőzik, leszűrik, tésztát főznek bele. Tálaláskor az asztalon tojássárgával, citromlével, petrezselyemzölddel ízesítik. A főtt húsdarabokat a szokásos módon kirántják, körettel, salátával tálalják. A leves érdekessége a méternyi hosszú, széles metélt tészta. Így készül: a meggyúrt, kinyújtott levestészta-lapot feltekerik, mint a bejglit, és 3-4 mm-re felszeletelik, fellazítják és megszáritják. Csak ezután főzik bele a levesbe. A hosszú szalagtészta a hosszú boldogság és az együttes élet jelképe. (Szerintem a küzdelemé is.)

A húsvéti pászka és a Túró Rudi. Elmondom, hogy mi köze a kettőnek egymáshoz. Kövi Pál *Erdélyi lakoma* című könyvében így pontosítja a fogalmat: „A pászka eredetileg maga az áldozati állat volt, nem a melléje süttött kovásztalan kenyér.” (Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1980: 49) A történelem folyamán azonban az egyes vallások és népek mást is érthettek alatta. Például a katolikusok az utolsó vacsora kovásztalan kenyere örökösének az ostyát tekintik. Az ósláv-pravoszláv vallás hívei pedig sajátságos, házi pászkanak nevezett finomságot készítenek ma is húsvétra, amit megáld a pap, mint nálunk a sonkát és a kalácsot. A kelet-európai szakácskönyv

szerinti mai hozzávalói: 1/2 kg tehéntúró, péppé mixelve, 2 dl tejszín, 10 dkg tejszínvaj, 10 dkg szitált porcukor, 3 tojássárgája, 5 dkg őrölt mandula vagy pirított dió, 5 dkg mazsola, csipet só. Elkeverjük a tejszínt és a túró. Vászonzendőbe vagy gézbe téve, felakasztva 1 éjszakán át lecsurgatjuk. Ezt nagypéntek este tegyük. Másnap, vagyis szombaton, hozzáadjuk a vajjal és tojássárgával kikevert cukorhoz. Belekeverjük a sót, mazsolát, a darált magokat és alaposan összegyúrjuk. Reszelt citromhéj sem rontja el. Ezután érdekes eljárás következik. Egy tiszta, csakis erre a célra használt, terrakotta virágcserepet gézzel vagy ritkásra szótt, fehér vászonnal kibélelnek. Beletömöködik a túromasszát, befödik és 1 éjszaka hűvös helyen pihentetik. A cserép a túró fölösleges nedvességét magába szívja. A vasárnapi tálaláskor lapos tálra fordítják, és a csonka kúp alakú finomságból hosszanti szeleteket vágnak, ahogy nálunk a kuglófot szokás. De mi köze mindennek a Túró Rudihoz?



Ruda Gábor fényképfelvétele

A történelmi közelmúltban éppen húsvétkor, még az előző Unióban családi vendégségbe hívták hazánk élelmiszer-tudományos fiát vagy lányát. A repülőúton hazafelé így morfondírozhattott magában: *Valami hasonló pászka-félét kellene otthon is gyártani, de mégse ugyanúgy! Amúgy is túl nagy a mérete. Kisebbit kellene kitalálni. Valamilyen rúd alakban és csokiköpenyben? Igen, legyen akkor majd a neve: TÚRÓ RUDI!* A feltaláló ezután bizonyára elégedetten szállt le Ferihegyen.

Születésnapjára újsághír: **Laktózmentesen, együtt.** Generációk óta, több mint 40 éve készítjük Magyarországon kedvenc Túró Rudiját. A legnépszerűbb, natúr változat mellett már nyolcféle ízben kapható a Pöttyös Túró Rudi, amely mostantól laktózmentes változatban is elérhető. Az elkészítésnél arra is figyeltünk, hogy a lehető legjobban megtartsuk azt az egyedi ízvilágot, amit a Pöttyös Túró Rudi esetében annyira kedvel a család minden tagja, az unokától a nagyszülőig.

www.pottyos.hu (Nők Lapja, 2015. november 11.)