

# A farsangi fánk

Ha álarcokról beszélünk, nekünk, magyaroknak szinte azonnal a farsangi ünnepkör jut eszünkbe. Ehhez az ünnephez nagyon sok szokás kapcsolódik, amelyek közt jellegzetes ételeket is találunk. Az egyik legemblematikusabb tésztaféle a fánk, amely évszázadok óta összekapcsolódik a tél végi mulatozó időszakokkal. Szerintem a fánkról mindenkinek valami kellemes, régi gyerekkori emlék, no meg a finom kelt tészta és cukor, esetleg a lekvár íze jut eszébe. Ki gondolná, hogy a kora újkor hozta el ezt is, a megnövekedő cukorfogyasztással együtt?

76

A böjti, valóban önmegtartóztató időszak előtt – amikor a modern dietetikusok is javasolnak egy kis tisztulási időszakot – a télen hiányzó vitaminokat, tápanyagokat visszük be a szervezetbe. A történeti időkben ekkor élték fel a téli tartalékokat, amit meg is ünnepeltek. Ezután jöhetett a keresztény ünnepkörhöz kapcsolódó böjt, majd a feltámadással az újabb ünneplés, s így jutottak el húsvétig. Édességeket is fogyasztottak ekkor, amit különféle kelt tészták cukorral, gyümölcsökkel való keverésével állítottak elő legtöbbször.

## De vajon mit írnak a korabeli szakácskönyvek a fánkról?

Misztótfalusi Kis Miklósnál többféle fánkot is találunk:

1. Létezik a kelt tésztás változat, amelyet ma leginkább szalagos fánk néven ismerünk. Ezt Misztótfalusi körtvély-fánknak hívja, de akkoriban nem tettek bele gyümölcsöt.
2. A második típusban forró zsiradékba csorgatott, folyósabb fánkokat találunk. Alapjuk liszt, tojás és víz keveréke. Ilyet is ismerünk a mai hagyományban. A 16. századi emberek tolyó (vagyis toló) fánknak, tölcséres fánknak, illetve főkötős fánknak hívták. Az első kettő egy kicsit sűrűbb tészta, azt ki kell „tolni” a formából, melynek csillagalak a vége. A másik változatban a tölcséresnél nem a sárgáját, hanem a felvert fehérjét használják, ez kicsit lazább tésztát ad. A harmadik valóban „csorgató”, egy lyukas fazék aljából csöpögtették a zsiradékba.



3. A ma csörögfánknak hívott szabdalt, gyúrt tésztát is ismerték. Ezt tojásból, lisztből készítették, de először forrázták, tehát kicsit előfőzték, majd úgy rántották ki zsiradékban. Feltétnek a korszakban gyakran használt vaját ajánlották hozzá. Ennek a korabeli neve süveg-fánk, mert a felsabdalt rudakat a recept szerint kúposan, egymásnak támasztva, tehát „süvegformára” volt illendő felszolgálni.

4. Létezett a gyümölcsökkel kombinált, hígabb tésztába bundázott fánkok csoportja is, amelyet szintén ismernek még manapság is az emberek. De a 16. századi receptlistában megtaláljuk a bodzafánk, a zsályafánk, a barackfánk és az almáfánk elkészítésének módját is. Ezeknek a tésztáját ekkoriban kadócnak vagy radócnak hívták, ez lényegében egy sűrűbb, olykor vörösborral is kevert palacsintatészta volt. A korabeli szakácskönyvek ajánlása szerint a kirántott gyümölcsöt frissiben érdemes fogyasztani, megcsorgatva mézzel vagy meghintve cukorral (korabeli nevén: nádmézzel).

5. De érdekes variációkra is találunk példát: ilyen az úgynevezett bába fánk. Ennek receptje a következő: szárazabb kenyérszeleteket áztassunk tejbe. Ha megszívták magukat, akkor egy tojással mazsolát és mézet keverjük össze, abba mártsuk a kenyereket és zsiradékban rántsuk ki őket. Ám mivel nincs benne hozzáadott liszt, az is elképzelhető, hogy a szétázott kenyeret összekeverjük a masszával, és azt rántjuk ki, ugyanis a kenyeret a korszakban liszt helyett sűrítésre is használták.

Az apró fánk már tényleg az édesszájúak receptje: itt a keményre felvert tojás habját keverik el cukorral, és abból gombócot formáznak, majd mindezt megforgatják cukorban és óvatosan kisütik.

## Körtvély- vagy körte-fánk

- Hozzávalók:
- 40 dkg BL 55 fehér liszt
- 2 kanál édes kovász vagy 3 dkg élesztő
- 3 tojás
- 6 dkg vaj
- 2 dl tej
- + olaj a sütéshez

### A recept ezt írja szó szerint:

„Végy édes tejet egy fazékba, törd egynéhány tojásnak a sárgáját; a fejerit tartsd egyéb szükségedre, úgy, hogy mennyi tej, annyi tojássárgája; abba tégy lisztet, igen jól keverd el, és egy kanálka élesztőt is tégy belé, jó sűrűn kell hagyni: azonban ruhával fedd bé a fazekat, tedd meleg helyre, hadd keljen meg, midőn megkél, darabonként dobd forró vajba, és mikor megsül, egy kis szálkával szedd ki, mind úgy cselekedjél, és igen szépen felpuffad és gyenge lesz, a tálban nádcukorral hintsd meg; ha az nincs, egyéb mézzel hintsd meg, vidd az asztra. Némelyek a tojásfehérjét is belé verik: de nem lészen olyan porhanyó, mint mikor csak a sárgájával csinálják: tégy ízlésed szerint, amint szereted.”

Tehát a tejet, a lisztet a tojásokat és az olvasztott vajat összekeverem. Én általában szeretem nem forrón, de olvasztva hozzáadni a vajat a tésztákhoz. Bár a legtöbb mai receptben csak sárgáját adnak hozzá, az is a saját szájjam szerint való, hogy szeretem beletenni a tojás fehérjét és sárgáját is. Mint látjuk, Misztótfalusi Kis Miklós is megadja ezt a lehetőséget a korabeli receptben, tehát régen is többféle módon készítették a háziasszonyok a fánkot. Annyiban bonyolítom a helyzetet, hogy ha különválasztom a fehérjét, akkor fel is verem és úgy keverem a tésztába, mivel tapasztalatom szerint kicsit lágyabb lesz, ha lassan, a habot nem összetörve adom a masszához. Ehhez adom hozzá a tejben felfuttatott élesztőt, mivel a legtöbben ezt használják a 21. században. A rutinosabbak használhatnak édes kovászt is, ez azonban órákkal fogja az elkészítést megnyújtani. Az élesztő hozzáadása után 30–40 perc kelesztés következik, majd kiszaggatom a kerek fánkokat. Ezeket utána tovább hagyom letakarva, meleg helyen kelni. Ezután fogom a tésztakörök közepét megnyomni és mindkét oldalukat forró zsiradékban kisütöni.

### Jó étvágyat hozzá!



**Előfizetve** a magazin 1490 Ft helyett csak **1250 Ft-ba** kerül, ami évente mindössze 5.000 Ft!  
Az éves előfizetés négy lapszámra vonatkozik, a befizetés banki átutalással lehetséges.  
A 2022. november 12-ig beérkező megrendelések esetén az előfizetés a 2022. decemberi lapszámmal fog indulni.

**Megrendeléskor, kérjük, tüntesse fel a nevét és a címét a közlemény rovatban vagy küldje el a lenti e-mail-címre!**

(Cím hiányában nem áll módunkban elküldeni az újságot.)

Számlatulajdonos neve: Móra Ferenc Múzeum. Számlaszám: 12067008-01374152- 00100004  
A közlemény rovatban, kérjük, tüntesse fel: Határtalan Régészetet, valamint nevét és címét.

Címünk: 6720 Szeged, Roosevelttér 1–3.

E-mail: hatartalanreg@gmail.com

Telefonszám: +36-62-549-040

Újra elérhető  
a **HUNOK ARANYA**  
a **dimag.hu**  
felületein !



**MOST MÁR AKÁR ELEKTRONIKUS FORMÁBAN IS OLVASHATJA A HATÁRTALAN RÉGÉSZETET!**

Keresse a lap régi/új számait a **DIMAG.HU** felületein!

Fizessen elő a digitális változatra vagy akár olvassa újra a régi számokat!



## KÖVETKEZŐ SZÁMUNK: RÉGÉSZEK A LEVEGŐBEN

A világhírű magyar származású régész, Stein Aurél a 20. század legelején egy cikkében arról írt, hogy mennyivel könnyebb dolga lenne a régészeknek, ha a levegőből is régészeti lelőhelyek után kutathatnának vagy a már ismert lelőhelyek átfogó vizsgálatát is elvégezhetnék egy repülőgép segítségével, de sajnos ilyen gépezet nem létezik (Stein egyébként a papírsárkányt és a 18. század óta ismert hőlégballont sem vetette el, de ezek egyike sem volt túl praktikus eszköz.) Erre mit ad Isten, két évvel később, 1903. december 17-én a Wright fivérek gépe, a Flyer I először a történelem során a levegőbe emelkedett. A régészeti szakma igénye a légi régészeti kutatásokra tehát előbb megszületett, mint ahogyan maga a repülőgép megszületett volna. A rohamosan fejlődő technológiát a régészek valóban az elsők között aknálták ki (maga Stein is hamarosan a brit királyi légierő egyik gépén indított légirégészeti kutatásokat a Közel-Keleten). Ma már nincs olyan ország a világon, ahol a légi régészet/légifotózás ne képezne elengedhetetlen részét a régészeti kutatásoknak. Steinék kétfedelű, nyitott gépe és „harmonika” fényképezőgépe óta azonban túlzás nélkül forradalmi technológiai változások történtek, ezeket még felsorolni is nehéz: digitális kamerák, drónok, műholdfelvételek stb. Manapság Magyarországon is régészek sora foglalkozik régészeti légi fotózással, légi régészeti kutatásokkal. Legújabb lapszámunk e téma hazai szakértőinek cikkeiből kínál most egy csokrot, bemutatva a magyarországi légi régészeti kutatások legújabb eredményeit. Tartsanak velünk, emelkedjünk most Magyarország fölé lelőhelyek, leletek után kutatva!

# RENDELJE MEG EDDIG MEGJELENT LAPSZÁMAINKAT!

Érdeklődjön a [hatartalanreg@gmail.com](mailto:hatartalanreg@gmail.com) e-mail-címen.



Munkácsy

MUNKÁCSY MIHÁLY MÚZEUM

BÉKÉSCSABA

# Terrakotta hadsereg

## Az első császár üzenete

2022. VI. 16. – X. 30.

Tekintsék meg a világ 8. csodáját  
AZ ÉV MÚZEUMÁBAN!

Élethű replikák

Teljes árú belépőjegy: 1500 Ft

Kedvezményes árú belépőjegy (nyugdíjas, diák, fogyatékkal élő, katona): 750 Ft

Családi belépőjegy (2 felnőtt + 2 vagy 3 gyermek, 14 éves korig): 4300 Ft

Munkácsy Mihály Múzeum | 5600 Békéscsaba, Széchenyi utca 9.

Telefon/Fax: +36 66 328 040 | web: [www.munkacsy.hu](http://www.munkacsy.hu)

e-mail: [mmm@bmmi.hu](mailto:mmm@bmmi.hu)



Munkácsy  
MUNKÁCSY MIHÁLY MÚZEUM  
BÉKÉSCSABA



MUNKÁCSY  
NEGYED  
2020

Békéscsaba  
Munkácsy  
városa

bmc  
Békéscsabai Média centrum

www://

MORAMUZEUM.HU



MORAMUZEUM

A magazin támogatója

