

Nagy Zsófia konyhája Négy recept – négy történet



Lecso tojással (halasbicskával)

Egy fej hagymát apróra vágunk és 2 ek. zsíron kicsit összefonnyasztjuk, hozzáadjuk a karikára vágott 1 kg zöldpaprikát és 60 dkg paradicsomot. Megsózzuk és fedő alatt puhára pároljuk. 4 tojást elhabarunk 1 dl tejjel, ráöntjük a *lecso*ra és addig keverjük, amíg a tojás szilárdulni kezd.

Ez az étel egy nagyon egyszerű, gyors vacsora volt, főként nyáron fogyasztottuk, amikor a nagymama a határban vagy a szőlőben dolgozott. Segítettem *néki* leszedni a *kertből* a paprikát, paradicsomot. A hagyma pucolásában már nem segítettem, mert *mindig* megrikatott. *Nékünk* mint gyerekeknek le kellett ülni a *falaljára*, és ott várni türelmesen, amíg a nagymama elkészíti és kiosztja. A *lecso*t zománcos tálkába szedte, mindenkinek megvolt a maga színű tálkája. Ehhez kaptunk kenyeret, és *halasbicskát*. A *halasbicskára* szúrtunk egy darabka kenyeret, és azzal töröltük a tálból a *lecso*t. Minálunk akkoriban nagy divat volt a *halasbicska*, szinte kötelező volt, hogy mindenki hordjon magával. Ezért is maradt meg a falu-

ban a kelenyei emberekre jellemző becenév, „*kelenyei bicskások*”. Ezt az ételt nemcsak a receptért írtam le, hiszen biztosan mindenki tud *lecsot* készíteni (ki így–ki úgy), hanem az érdekes, sajátos elfogyasztásáért. Bizony, őszintén szólva *nékünk* sokkal jobban ízlett így a *lecsó* bicskával, mintha evőkanállal ettük volna. Szinte továbbadtuk a gyerekeinknek ezt a szokást, és mikor hazautaztunk a szülőkhöz, ők is úgy kérdezték, hogy „*főzől nékünk balasbicskás lecsót?*”. Talán nem is maga az étel tetszett annyira, hanem az öröm, hogy *balasbicskával* egyék a *lecsót*.

Tejbereszelt

1,5 liter tejet, ízlés szerinti kristálycukorral, pici sóval felforralunk. 1 tojásból, pici sóval és annyi grízeslisztből, amennyit a tojás fölvesz, reszelkét gyúrunk. Amikor forr a tej, beletesszük. Kettőt, hármat keverünk rajta, és kész.

Ezt a levest legtöbbször nyáron szokták elkészíteni, mivel gyorsan elkészült és hidegen-melegen egyaránt finom.

Történt egy nyári napon, amikor fáradtan, éhesen jöttünk haza a szőlőtől, kérdeztük a nagyit, hogy mit fog főzni, azt mondta, hogy csinál *tejbereszeltet*, mert az gyors és laktató étel. A nagyik kikészítette a tejet az asztalra, ő pedig kiment az udvarra. Mi pedig már nagyon éhesek voltunk, nem tudtunk tovább várni, így bőven kiittunk a tejből... és persze, hogy észre ne vegye, felöntöttük vízzel, hogy meglegyen a kellő mennyiség. Mire elkészült az étel, a nagyinak gyanús volt, hogy keveset eszünk. Mikor aztán megkóstolta, megérezte, hogy vizes a tej, és persze mondanom sem kell, rájött a turpisságunkra. Mi pedig szépen bevallottunk mindent. Azt mondta: nincs baj, fiaim, csak kérjétek, szívesen adok még tejet, igyatok.

Krumplis laska

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 30–40 dkg liszt, só.

A krumplit héjában megfőzzük, megpucoljuk és krumplinyomón áttörjük, hozzáadjuk a lisztet és a sót, majd jól összegyúrjuk. A kigyúrt tészta gyúródeszkára helyezük és henger alakúra sodorjuk. Ebből kis darabokat vágunk, mindegyiket egyenként kinyújtjuk és a konyhai sparhelt tűzforró *platnyján* mindkét oldalukon megsütjük. A megsült laskákat egymásra rakjuk. A sütés után olvasztott disznósírral megkenjük, és ízlés szerint megsózzuk, feltekerjük őket.

A nagy szokott készíteni édesen is, mégpedig a megsült laskát megkenve szilvalekvárral, vagy pedig túróteléssel töltötte, mint a palacsintát. Rengeteg mennyiséget készített belőle, úgyhogy bőven jutott a rokonságnak és a szomszédoknak is. Nagyon ízletes, egyszerű, laktató étel, amit legtöbbször valamilyen leves mellé kínáltak. Mind a mai napig szívesen készítem én is, nagyon szereti a család, az enyémből is jut egy kis kóstoló a szomszédoknak és hát természetesen a *sporbelt platnyján* sütöm meg. A családnak legjobban zsírral megkenve tetszik, ami lehet disznózsír, libazsír vagy kacsazsír.

Túrós *papsipka*

Hozzávalók: kb. 60 dkg liszt, 5 dkg zsír, csipet só, 1 tojás, tej szükség szerint, 2 dl tejföl, 3–4 ek. cukor, 5 dkg élesztő.

A lisztet a zsírral elmorzsoljuk, hozzáadjuk a sót, a tojást, a tejfölt és a langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt, majd alaposan kidagasztjuk. Meleg helyen, letakarva a duplájára kelesztjük. Amikor a tészta megkelt, 1,5 cm vastagságúra kinyújtjuk, négyzetekre vágjuk, és megtöltjük túróteléssel. Tetszés szerinti mennyiségű túró, cukrot és vaníliás cukrot mazsolaszőlővel és tojással jól kikeverünk, és ezzel töltjük meg a tésztát. A tészta négy sarkát összehajtjuk, jól megsodorjuk, hogy a valóságban is egy „papsipka” formája legyen. (Régen az ilyen sapka a papi viselethez tartozott, innen kapta a nevét).

Ehhez egy vicces történetem fűződik. A kishúgom meghallotta a nagytól, hogy ennek a kalácsnak a neve *papsipka*. Erre ő: – Ha ez sipka, akkor én felteszem a fejemre, és fogom hordani. Természetesen a „papsipka” lecsúszott a fejről, mi pedig a nagyival nagyokat nevtünk rajta.