

Nagy Zsófia konyhája Öt recept – öt történet



Juhtúrós leves

Hozzávalók: 25 dkg juhtúró, 1,5 l víz, 30 dkg krumpli, 2 db babérlevél, 2 gerezd fokhagyma, 1 tk. pirospaprika, só, 5 dkg füstölt szalonna.

A kockára vágott krumplit a *babérlevéllel* és a fokhagymával megfőzzük, elkeverjük benne a juhtúrót, és szükség szerint sózzuk. A szalonnát ki-sütjük, zsírára szórjuk a pirospaprikát és kevés vízzel felengedve a le-veshez öntjük.

Nagyon ízletes, laktató leves, főleg, ha friss, omlós juhtúróból készült. A szomszéd bácsi juhász volt. Természetesen, mint jó szomszédok el voltunk látva finom *szencicáival*, juhsajttal. Nagyi a juhsajtot megdarálta, jól megsózta, majd gombócokat készített belőle, így érett a sóban egy ideig. Utána 4 literes üvegekbe szokta betépní, szorosan belenyomdosta az üvegekbe. A tetejüket beszórta vastagon pirospaprikával, majd légmentesen

lezárta. A sajt nagyon jól összeért az üvegben. Amikor szükség volt friss juhtúróra, felhozta a pincéből az üveggel, és evőkanállal kaparta belőle a szükséges mennyiséget. Ez az omlós juhtúró már önmagában is nagyon finom volt, jó friss kenyérrel, hagymával, vacsorára is fogyasztottuk. A férfiak pedig saját termésű szőlőből készült vörösborral öblögették a sós juhtúrót. Ebből a juhtúróból készültek a különböző tészták, pogácsák, de ezek már másik receptek.

Almás lepény

Hozzávalók: 50 dkg rétesliszt, pici só, 2 ek. zsír, 3 dl tej, 1 ek. cukor, 5 dkg élesztő, 1 kg reszelt alma, 4–5 ek. cukor, ízlés szerint *cimet* (őrölt fahéj).

A lisztet elmorzsoljuk a zsírral, sóval, hozzáadjuk a langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt és jól kidagasztjuk. Mikor a duplájára kelt a tészta, kettévágjuk és tepsi nagyságúra kinyújtjuk. A tepsit kizsírozzuk, behelyezzük az egyik tésztát, rárakjuk a cukros, *cimetes* reszelt almát, majd betakarjuk a tészta másik felével. Vékonyan megkenjük olvasztott zsírral, és szép pirosra sütjük. Amikor megsült, újból megkenjük zsírral, és letakarjuk.

Nagyon szerettem az almát reszelni, de bizony sokszor előfordult, hogy az ujjam is odaért. Ilyenkor elment a kedvem az almareszeléstől, de a nagy gyorsan átvette és pár perc alatt lereszelte. Aztán mindig megdöntötte a tálát, hogy az alma leve a tál egyik részébe folyjon össze. Persze akkorra már elfelejtettem, hogy fáj a reszeléstől az ujjam, és nagy örömmel kanalazgattam a finom édes almalevet.

Fagyasztott

Hozzávalók: 1 cs. BB. pudingpor (25 dkg), 25 dkg zsíros vaj, 2 ek. kakaópor, 2 ek. porcukor.

Töltelék: 12 dkg darált dió, 15 dkg porcukor, 1,2 dl tej.

Gőz fölött megolvasztjuk a zsíros vajat, hozzáadjuk a pudingport, a kakaóport és a porcukrot. Addig keverjük, míg besűrűsödik (össze nem áll) kb. 15–20 percig. A diót leöntjük a forró tejjel, hozzáadjuk a cukrot és jól elkeverjük. A papírkosárokba rakunk a pudingkrémből, a töltelékből és újból a pudingkrémből. Mikor félig megdermednek, dióval díszíthetjük.

Ezt a süteményt főleg ünnepi alkalmakkor és lakodalmakba szokták készíteni. Nagy előnye, hogy sokáig eláll (már ha nem esszük meg). Kiadós sütemény, gyerekek és felnőttek nagy kedvence. A nevét onnan kapta, hogy ha jól elkészítették, szépen megdermedt a formákban, szinte olyan volt, mintha fagyasztóba tettük volna pár percre. Bizony sokszor a nagyfi eldugta, feltette a szekrény tetejére, mert mint ahogyan ő szokta mondani: – Gyerekek, lába kelt a süteménynek! Mi pedig kérdeztük, hogy mi az, hogy lába kelt, hiszen a süteménynek nincsen lába. Aztán vártuk az alkalmat, hogy a nagyfi mikor megy ki a házból, valami kinti dolga legyen, és persze mondanom sem kell, gyorsan nekiálltunk keresni, hová is tehetete. Már majdnem feladtuk a keresést, amikor valamelyikünk észrevette, hogy a szekrény tetején van. Máris vittük a széket, és amelyikünk a legmagasabb volt, felállt, és osztotta a többi gyerekeknek is a finom sütit.

Mákos, diós csavart kalács

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 1 tk. só, 5 dkg élesztő, 5 ek. cukor, 5 dl tej, 10 dkg zsír, 3 tojássárgája.

Mákos töltelék: 40 dkg darált mák, 15 dkg cukor, 1,5–2 dl tej. A darált mákot összekeverjük a cukorral és a tejjel.

Diós töltelék: 40 dkg darált dió, 15 dkg cukor, 1,5–2 dl tej. A darált diót szintén összekeverjük a cukorral és a tejjel.

A zsírt elmorzsoljuk a liszttel, sóval, hozzáadjuk a tojássárgáját és a langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt. Jól kidagasztjuk a tésztát, letakarjuk, majd a duplájára kelesztjük. A megkelt tésztát kétfelé vágjuk, mindegyiket téglalap alakúra nyújtjuk. Az egyiket mákos, a másikat diós töltelékkel töltjük meg, és felcsavarjuk. Kizsírzott tepsibe rakjuk őket, negyedórát pihentetjük, megkenjük olvasztott zsírral és megsütjük.

Ez a kalács is nagy kedvenc volt, hiszen tele volt finom mákos-diós töltelékkel. Nagyon jó uzsonna vagy reggeli volt egy csésze tejjel elfogyasztva. A diódarálás valahogyan mindig könnyebb volt, mint a mákdarálás. Nem győztem kivárni, mikor mondja a nagyfi, hogy már elég, nem kell többet darálni, de aztán amikor összekevertem a cukros tejjel, az már nagyon tetszett. Hogyisne, hiszen amikor nagyfi töltötte a kalácsot, a finom tölteléből spórolt *nékem* is „kóstolót”.

Mákos kukorica (a nagy kedvenc)

Hozzávalók: 7 *csív* krajcárkukorica, 60 dkg darált mák, 40 dkg cukor.

A kukoricát este lemorzsoljuk és hideg vízben áztatjuk másnap reggelig.

(Jó nagy fazékba kell tenni, mert a kukorica megdagad.) Ekkor kicse-
reljük rajta a vizet, és feltesszük főzni. Közben, ha kell, pótoljuk víz-
zel, mert főzés közben a kukoricaszemek megdagadnak. Addig főz-
zük, míg meg nem puhul, és a kukoricaszemek szét nem nyílnak, mint
a rózsa. A darált mákot a cukorral összekeverjük, és rátesszük a meg-
főtt kukoricára. Jól átkeverjük.

A mákos kukoricát mindig télen szoktuk főzni. Gyerekkoromban főleg tollfosztáskor került az asztalra. Régen nagyon kemény telek voltak. Minden tollfosztáskor hullott a hó. Este mi gyerekek is szoktunk *tollút* fosztani. Becsületesen elkezdtük mindig a munkát, és hallgattuk, hogy az asszonyok milyen régi történeteket mesélnek. Aztán egyenként szép lassan elkezdtünk elszökni az asztaltól. Mindig kitaláltunk valamit, amikor már nem akaródzott fosztani. Meg sem álltunk a kapuig, és már kezdődtek is a nagy hógolyócsaták. Persze hóembert is csináltunk, legalább két méter magasat. Aztán, hogy ne kapjunk annyi szidást, hogy nem segítettünk, söpörtünk utat az udvarban. Az asztalhoz mindig időben érkezünk meg, mikor már letakarították az asztalt. Akkor következett a mákos kukorica feltalálása. Nagyki kitette az asztalra a hatalmas nagy tál kukoricát, mindenki kapott hozzá evőkanalat, és egy tálból kukoricáztunk a tollfosztó asszonyokkal. Micsoda nagy lakmározások voltak! Persze szóltunk időben a nagyinak, hogy ne tálalja fel az összes kukoricát, tegyen el belőle másnapra is, hisz mi azt nagyon szeretjük, ne mindent az asszonyok egyenek meg.