

Nagy Zsófia konyhája

Medvehagymás pogácsa

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2 ek. só, 1,5 dl tej, 5 dkg élesztő, 2 ek. cukor, 2 tojás, 40 dkg vaj, 4 dl tejföl.

A kenéshez: 15 dkg vaj, 10 dkg apróra vágott medvehagyma.

A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a sót, a langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt, a tojást, a tejfölt, majd alaposan kidolgozzuk. Letakarjuk, és 1 órát hagyjuk pihenni. Utána kinyújtjuk, megkenjük a vajas-medvehagymás keverékkel, feltekerjük, letakarjuk, és 20 percig pihentetjük. Újból kinyújtjuk, feltekerjük, hajtogatjuk és ismét 20 percig pihentetjük. Kinyújtjuk, a tetejét berácsoljuk, majd közepes méretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Kizsírozott tepsibe rakjuk, a tetejüket megkenjük felvert tojással. Előmelegített sütőben pirosra sütjük őket.



Nagy Zsófia kislányként Kelenyén

A nagy nagyon finom medvehagymás pogácsát szokott sütni. Mivel ott hon nem termett medvehagyma, azt mondta, először el kell mennünk az erdőbe szedni. Útra is keltünk, aztán az erdőben megmutatta, hogy milyen is az a medvehagyma. Mivel sok hasonló növényt láttam, nagyon gyorsan szedtem egy csokorra valót. Vittem is nagy boldogan a nagyinak megmutatni, hogy én már mennyit szedtem, többet, mint ő. Odaadtam néki, hogy tegye a kosárba a többi közé. Milyen jól tettem, hiszen amikor megnézte, kiderült, hogy még a fele sem volt medvehagyma. Abból bizony nem medvehagymás pogácsa készült volna...

Koldustáska-leves

Egy nagy fej apróra vágott hagymát zsíron megdinsztelünk. Egy tojásból, kevés vízből és lisztből tésztát gyúrunk, vékonyra kinyújtjuk. A hagymát a tészta egyik felére apró halmocskákba rakjuk, a másik felét a tésztának ráhajtjuk, *dedellevégóval* kis táskákra kivágjuk. A visszamaradt hagymás zsírba pirospaprikát teszünk, vízzel felelesztjük, sót, apróra vagdalt petrezselyemzöldet teszünk bele, ha forr, a táskákat belerakjuk, és még pár percig főzzük, amíg a tészta megfő benne.

Paradicsomos krumplileves

A krumplit kockákra vágjuk, sós vízben feltesszük főni, épp, hogy ellepje a víz. Zsírban és lisztből rózsaszín rántást készítünk, paradicsomlével felengedjük és a megfőtt krumplióhoz keverjük. Pár percig főzzük és cukorral ízesítjük.

Zöldborsós rizsleves

Egy kevés zsírban két marék zöldborsót egy kisebb csokor apróra vágott petrezselyemmel megdinsztelünk, hozzáadunk egy kisebb marék rizst, majd felöntjük vízzel, megsózzuk és addig főzzük, amíg a rizs és a borsó megpuhul.

Paprikás kalács

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1 ek. só, 0,7 dl tej, 1 ek. kristálycukor, 7 dkg élesztő, kb. 1,5 dl zsír, 10 dkg pirospaprika.

A liszthez hozzáadjuk a sót, 2 ek. zsírt, a langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt és jól kidagasztjuk a tésztát. Miután megkelt, kb. 1–1,5 cm-es vastagságúra nyújtjuk. Megkenjük olvasztott zsírral, majd rászórjuk a pirospaprikát és sózzuk. A tészta széleit egymásra hajtogatjuk, és kizsírozott tepsibe tesszük. A tetejét megkenjük olvasztott zsírral és fél órát pihentetjük. Kb. 180 °C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük.

A paprikás kalács készítése közben azon gondolkodtam, hogyan is segíthetnék a nagyinak. Szokás szerint kikészítettem a tepsit, és kizsíroztam. Mivel a dagasztásban még nem tudtam segíteni, így megegyeztünk,

hogy én fogom rászórni a pirospaprikát. A baj az volt, hogy két fűszertartóban is volt pirospaprika. Én pedig bőven megszórtam a tésztát a pirospaprikával. Már alig vártam, hogy kiszüljön és belakjak belőle. Mikor beleharaptam, nagyon csípte a szám. Kérdeztem őt, hogy mit tett a kalácsba, mert nagyon csíp, aztán elmondta, mit is tett bele, de mikor a paprikához ért, megkérdezte, nem véletlenül csípős paprikával szórtam-e meg. Így mindjárt kiderült, hogy én voltam a ludas, mivel nem tudtam, hogy két fűszertartóban is van pirospaprika, az egyikben édes, a másikban csípős. Mivel mindkettő színe azonos volt, nem gondoltam, hogy ez fog történni.

Babéros nyúl

Egy nyulat feldarabolunk, és kb. 2 liter vízbe feltesszük főni. Sózzuk, belerakunk 2 darab sárgarépat, 1 fehérrépat, egy kis zellert, pár szem borsot, 5 babérlevelet. Mikor a nyúlhús megfőtt, a levét szitán átszűrjük, és a húst visszateszük a szűrt lébe. Egy kanál lisztből és zsírból világossárga rántást készítünk, felöntjük egy pohár hideg vízzel, beleöntjük a nyúlhúsos lébe, adunk hozzá 2 kanál ecetet és egy pohár tejfölt, majd jól összeforraljuk. A megfőtt zöldségeket összevágjuk, és visszateszük a mártásba. Tésztával tálaljuk.

Őszibarack

15 dkg zsírt 20 dkg porcukorral és 1 citrom reszelt héjával habosra keverünk. Adunk hozzá csipetnyi szódabikarbónát, fél citrom levét, 2 tojást és annyi lisztet (kb. 35–40 dkg), hogy nyújtható legyen. A kb. fél cm vastagra kinyújtott tésztát kisméretű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, ezután lisztezett fél dióhéjakra ráformázzuk, és sütőben világosra sütjük.

Elkészítjük a töltelék: 20 dkg vaját 20 dkg porcukorral, 1 evőkanál kakaóval és fél citrom levével habosra keverünk. Hozzáadunk 30 dkg darált diót, 1 dl rumot, belekeverjük a letöredezett tésztadarabokat is. Sütés után a féldióhéjakat kiszedjük a tésztából. Helyére krémet töltünk, majd két tésztát összeragasztunk. Ecsettel a tészta egyik felét piros színű szörppel, a másik felét zöld aromával színesre festjük. Kristálycukorba hempergetjük, majd örökzöld-bokorról vágott levélkéekkel díszítjük.

Ez a sütemény a lakodalmak legkedveltebb süteménye volt. Szép, színes, rumos. Alig vártuk, hogy az ételek után feltálalják a finom tortákat, süteményeket, hiszen régen is tudtak igazán ízletes, szép süteményeket

készíteni. A süteményeket lapos tányéron tálalták, amin többféle-fajta volt. Ha már nem volt a kedvenc sütiből a tányéron, szaladtunk a konyhába kérni, ami könnyen ment, hiszen a nagyi ott szorgoskodott. Megtörtént, hogy a menyasszonyháznál ilyenfajta sütit nem találtunk, így alig vártuk az estét, hogy a vőlegény házához menjünk. Mivel még kicsik (fiatalok) voltunk, ott már sokáig nem lehattunk, és mivel a szülők időben haza akarták vinni a gyerekeiket aludni, nem vártuk meg az ételek feltálalását, mindjárt mentünk „őszibarackos” sütit kérni, de elegendőt, hogy haza is vihessünk belőle. Minálunk akkortájt a menyecsketánc éjjel fél 3–3 órakor volt. Így az új menyecskét már csak másnap a templomban láthattuk meg a szentmisén a piros menyecskeruhájában, mert úgy volt a szokás, hogy abban a ruhában kellett másnap a templomba mennie, ami- ben táncolt a menyecsketáncor.



Nagymama főz a lagziban

Betakart csirke

A fiatal csirkét feldaraboljuk, jól kizsírozott zománcos tepsibe rakjuk. 1 nagy fej hagymát és 2 marék gombát összevágunk és megpárolunk. 4 szelet kenyeret beáztatunk, majd szétmorzsoljuk. A kenyeret 4 tojással, a csirke felaprított májával, a gombával, 1 csokor apróra vágott petrezse-lyemzöldjével elkeverjük, sózzuk, borsozzuk. A masszát egyenletesen szétterítjük a csirkehúson. Közepes tűzön jó pirosra sütjük.