

IDŐUTAZÁS NYÁRI ASZTAL MELLETT

Egy gasztronómiai időutazás nemcsak lelkünket, hasunkat is gyönyörködtetheti. A magyar konyha titkai mellett új ízekkel, izgalmas fogásokkal ismerkedhetünk.

Szöveg - **Bogos Zsuzsanna** / VÉGY EGY RÉGI RECEPTET!

◆ 1909-et írunk. Megszületik Radnóti Miklós, Károlyi Amy, Amerigo Tot és a kétszeres olimpiai bajnok vízilabdázó, Halassy Olivér. Ady megírja *A föl-földobott kő* c. versét, kiadják Móricz Hét krajcárját, bemutatják Molnár Ferenc színművét, a *Liliomot*, az év végén pedig megnyitják a Nyolcak művészcsoport első kiállítását. Bécsben debütál a *Luxemburg grófja*, az FTC labdarúgócsapata negyedszerre is megnyeri az NB1-et. Technikai újításokban sincs hiány: Orville Wright – rekordot felállítva – csaknem egy- és negyedórát tartózkodik a levegőben gépezetével, a Rákos-mezőn pedig felszállt az Adorján János tervezte első magyar gyártmányú repülőgép, a Libella. New Yorkban bemutatják az első színes filmet és ugyancsak 1909-ben megkezdik a bakelit üzemszerű gyártását. És hogy a nagy események mellett mi minden történt még ebben az évben? Hogyan teltek a mindennapok? Például mit ettek ekkoriban? A *Divat Újság*ból ezt is megtudhatjuk.

FŐZNI DIVAT

A századfordulós magyar kultúra alakulásában meghatározó szerepet játszott a Rákosi-család. Szidi generációkat oktattott a színpadi játékra, Jenő újságíró, lapszerkesztő, színházigazgató, Viktor országgyűlési képviselő, író, humorista, sportvezető volt. A másik lánytestvér, Ida, jelmeztervezőként dolgozott, 1894–1914 között pedig saját újságot adott ki, *Divat Újság* címmel. E lap 1909-ben saját szakácskönyvet is megjelentetett: az olvasóktól érkező recepteket válogatták kötetbe. Kipróbált, gyakran asztalra került ételek közül válogathatunk tehát, ha fellapozzuk ezt a régi könyvet. A főzés persze nem csupán divat. Komoly tudomány: a szakácskönyv ezért segít a jó alapanyag kiválasztásában és éppen abban, hogy semmi se vesszen kárba. A kenyérmaradékból így leves, a felesleges főtt halból pogácsa vagy majonézes saláta, a levestől ragu készülhet másnap. Ha csupán érdekes olvasmányként lapozgatnánk ezt a régi szakácskönyvet, legalább egy tanácsot akkor is érdemes megjegyezni: „a kiflimorzsza hasonlíthatatlanul jobb a zsemlemorzsánál.” Amellett, hogy megismerhetjük a korszak étkezési szokásait, érdemes egy-egy ételt ki is próbálnunk – akár egy egész menüsört is összeállíthatunk a 107 éves receptekből.

LEVES

A szakácskönyv megtanít levest készíteni spárgából, spenótból, tavaszi füvekből, csipkebogyóból, rókagombából. A húskedvelők próbálkozhattak nyúllal, fogollyal és belsőségekkel. Böjtös napokra teknősbéka, csiga, rák és hal került a levesestányérba. A *Divat Újság főzőkönyve* ezenkívül leírja, hogy készül az örmény, az alföldi, a szász, a székely és a Torontál megyei leves. Kipróbálhatjuk a savanyú bablevest, a „fehérborszínű paradicsomlevest”, a citrom-, sör-, bor- és kenyérlevest. Vagy a karalábélevest. Ehhez „egy gyenge csirkét megtisztítunk, földarabolunk – ahogy a pörköltöz szokás –, négy darab gyenge karalábét meghámozunk, metéltre vágjuk”. Vaj és zsír keverékén pirítani kezdjük, megszórjuk petrezselyemmel, majd liszttel. Ha már színt kapott, felöntjük vízzel vagy csontlével. „Tálaláskor egy tojássárgáját és egy-két kanál édes tejet keverünk a leveses tálba”.

FŐÉTEL

A nyári ebédet rántott harcsaszelettel folytathatjuk, amelyhez köretként ezt az izgalmas salátát érdemes elkészíteni: „egy főtt tojás sárgáját két nyerstojással, egy csésze tejfőllel, sóval, borssal, kevés zöldpetrezselyemmel, tárkonyral és kakukkfűvel, reszelt hagymával, egy nagy reszelt savanyú almával jól elkavarjuk, és ebbe a lébe vágjuk bele a burgonyát”. Mást is választhatunk persze, a szakácskönyv 2300 receptet kínál (nem beleszámítva a beteg emberek számára javasolt fogásokat). A húsból készült ételek között így helyet kapnak a régen klasszikusnak, ma már ritkaságnak számító alapanyagok: a gyöngytyúk, a kappan, a bárány, az ürü, a vadak. Emellett szép számmal akadnak csirke-, disznó- és marhahúsból készíthető fogások. Somogyi ételnek írják például ezt a receptet: „1 kg marhafartőt megverünk, megsózzuk és megborsozzuk. Egy lábost kirakunk szalonnaszeletekkel, rávágunk karikára vöröshagymát, két babérlevelet is adunk bele, és végül a húst.” Bort, ecetet, vizet öntünk rá, és puhára pároljuk. Tálalás előtt a levet leszűrjük és tejfőllel sűrítjük. A felszeletelt húst ezzel a mártással kínáljuk.



DESSZERT

A legnagyobb választékot – több régi szakácskönyvhöz hasonlóan – az édességeknel találjuk. Itt krémekek, fagyalok, torták és a legkülönbözőbb sütemények kínálják magukat – nem könnyű egyet kiválasztani közülük. Ha az elkészítés gyorsasága alapján kellene rangsorolni, akkor talán ez a

poharas kávékrém nyerne: „10,5 dkg kávéból egy csésze nagyon erős kávé főzünk és ezt sűrűre főzzük 21 dkg cukorral. Ha kihűlt, fél liter tejszínhabot keverünk közé és jégre tesszük.” Vaníliával szórjuk meg tálaláskor. ◆

Kép - Profimedia - Red Dot



hirdetés

21
MAGYAR VENDEGLŐ
HUNGARIAN KITCHEN

MAGYAR KONYHA
21. SZÁZADI MÓDON

1014 BUDAPEST FORTUNA UTCA 21. • TELEFON: +36 1 202 2113
WWW.21RESTAURANT.HU • INFO@21RESTAURANT.HU

