



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTET!

AROMA AZ ORCHIDEÁTÓL

Azt írta róla Dobos C. József 1881-ben kiadott szakácskönyvében: „általánosan ismert és közhasználatnak örvendő finom fűszer. Az Orchideák családjába tartozó szép kúszós növényből nyerjük. (...) Amerika évi termelése mintegy 18,000 kilóra becsültetik (mintegy négymillió szelencze), mely mennyiség nagyjából Spanyol- és Franciaországba megy. A szakács-művészetben finom süteményekhez és tésztásokhoz használtatik fűszerül.” Mi az?

- ◆ Aromás, cukros változata (hamisítványa) elmaradhatatlan része volt a retróédességeknek, eredetije csak az utóbbi évtizedekben tért vissza konyháinkba. Pedig már az 1830-ban kiadott Nemzeti szakácskönyv lapjain is találkozunk nevével. Itt egy leves fűszere volt: „üss egy fazékba 8 tojássárgáját, önts belé egy meszely [4,2 dl] jó óbort, adj hozzá egy darab vaníliát, és habard jól fel gyenge pártúznél, míg csak egyszer fel nem forr. Öntsd sebesen a tálba, vedd ki a vaníliát, és add fel melegen az asztalra.” Ugyancsak vaníliarúd szerepel a többi régi receptben, mi se adjuk hát alább! Tanuljunk minőséget az egykori háziasszonyoktól!

KONYHAREGÉNY

Móra Ferencné Walleshausen Ilona remekművét érdemes felütnünk, ha igényesen szeretnénk főzni. Ő végtelenül sok időt töltött a konyhában, szomorú ok miatt: házassága nem volt boldog, amíg férje a munkába, ő a főzésbe temetkezett. „Volt egy kis háború, forradalom, miegymás, az ország összement, rendszerek jöttek és mentek, Ilonka meg rendületlenül süttött-főzött” – írják róla. Tudományát papírra is vetette, 1928-ban megjelent (majd tíz kiadást megélt) szakácskönyvének már a tartalomjegyzéke is lélegzetelállító. Levesek (húsos és böjtös, természetesen), levesbevalók, pörköltök, pecsenyék, aztán a különféle húsos fogások (marha, borjú, sertés, ürü, bárány, szárnyasok, vadak), italreceptek nyitják a sort. Azután következnek csak az előételek fejezete, majd jönnek szép sorban a köretek, a saláták, a főzelékek, az újrhasználított maradékok és a tésztaételek. Így érkezünk el a mű legjelentősebb részéhez: a süteményekhez. Rétesek, zsírban sülték, írók, vajak, hajtogatott tészták, palacsinták, pogácsafélék, kelt tészták, lepények, aprósütemények, sós tészták és piskóták, tejes ételek, pudingok és felfújtak, mézes tészták, torták, sodók, krémek, fagyaltok, cukorkák, befőttek, lekvárok és parfék sorakoznak végelethetetlen sorban a lapokon. És ezzel még mindig nincs vége: szendvicsek, aszalványok, kolbászok, kenyerek és télire eltett finomságok is helyet kaptak a szakácskönyvben. Móráné tehát mindent tudott, amit a főzésről tudni lehet. Természetesen a vaníliával is tudott bánni.





LIKŐRBE, MÁRTÁSBA, ÜVEGBE

Talán azok a legizgalmasabb receptek, ahol nem főszereplő a növény, hanem tényleg fűszer. Így például vaníliát ajánl Móráné a meggylikőrbe (1 kg gyümölcsöt másfél liter szeszben kell öt hétig érlelni, ízesítésként pedig másfél rúd vaníliát, 4–5 szem szegfűszeget és egy rúd fahéjat használjunk) vagy éppen a ribizliöntetbe. Utóbbinál fél kg gyümölcshöz 20 dkg cukrot és fél rúd vaníliát számoljunk. Ezt kell megfőzni, majd áttörni, és fél citrom reszelt héjával ízesíteni. Jól illik vadakhoz vagy sertéshúshoz, de a piskótát is meglocsolhatjuk vele. A szakácskönyv szerint a cseresznyedzsemét is vaníliával érdemes feldobnunk: 1 kg magozott gyümölcshöz fél kg cukrot és fél rúd vanília kikapart magját kell összefőznünk. Ennél is érdekesebb a zöld paradicsomból készült befőtt: „egy kg apró zöld paradicsomot ujjnyi vastag karikára vágunk, timsós, ecetes vízben egy pillanatig forni hagyjuk, azután leszűrjük, és jól megmossuk.” Vaníliás szirupot főzünk (1 kg cukor, fél rúd vanília és kb. 1 liter víz kell hozzá), majd ebben főzzük meg a paradicsomot. Ugyanígy készítette a zöld diót, az ananászt, a sárga- és görögdiinnyét.

FŐSZEREPBEN

A vaníliából sosem lehet elég, ezért aztán számos deszertben főszereplő ez a fűszer. Gyors és egyszerű perecreceptet tanulhatunk Móránétól: 14 dkg vaját 21 dkg liszttel eldörzsölünk, hozzáadunk 8dkg cukrot, 4 tojássárgáját és fél citrom levét. A tésztát negyed rúd vaníliával ízesítjük. Vékonyra kinyújtjuk, perccet formálunk belőle (de ha nincs időnk, elég, ha pohárral köröket szagatunk belőle), majd megkenjük tetejüket tojással, megszórjuk valamilyen maggal (a recept mandulát vagy diót ajánl), és világosra sütjük. Friss gyümölcssel vagy lekvárral könnyű nyári desszert lehet belőle. De adhatunk mellé vaníliafagyaltot is. Természetesen Móráné ezt is el tudta készíteni otthon: 6 tojássárgáját kevert habosra 18 dkg cukorral és egy rúd vaníliával. Erre jött 7,5 dl tej vagy tejszín, majd a keveréket forró vízzel telt edénybe állította, és folytonos keverés mellett felforralt. Ha forrt, gyorsan levette a tűzről, és kihűtötte. Az 1920-as években egyébként már használtak otthoni fagyaltkészítő gépet, amelyek (modernebb technikával) néhány éve ismét megjelentek a háztartásokban. Ha nincs ilyenünk, egyszerűen csak fagyasszuk le a krémet. ♦

hirdetés

SZENT István RÁDIÓ

TELEFON: 36/ 510 610
E-MAIL: INFO@SZENTISTVANRADIO.HU

WWW.SZENTISTVANRADIO.HU

HALLGASSA RÁDIÓNKAT,
OLVASSA HÍREINKET
INTERNETEN!

HITTEL SZÓLUNK ÉRTÉKEKRŐL

EGER 91,8 MHz
MISKOLC 95,1 MHz
ÉNGES 95,4 MHz
GYÖNGYÖS 102,2 MHz
HATVAN 94,0 MHz
BÁTORALJÁÚJHELY 90,6 MHz
TOKAJ 101,8 MHz
TÓRÓKSZENTMIKLÓS 96,4 MHz

AZ EGERI FŐEGYHÁZMEGYE TELEVÍZIÓJA

HÍREK AZ EGYHÁZMEGYÉBŐL • SZENTMISÉK
ELŐADÁSOK • STÚDIÓBESZÉLGETÉSEK
FILMEK AZ EBERSZALÓKI
IFJÚSÁGI TALÁLKOZÓRÓL

WWW.SZENTISTVANTV.HU

SZENT István
TELEVÍZIÓ