

Az orosz konyha levesei

A csó több mint ezer éve az orosz konyha alapvető meleg leve. Természetesen nem minden csó egyforma: az egyik típusa „sűrű”, a másik hígabb, az úgynevezett „üres” csó, amit csak hagymából és káposztából főznek.

Sűrű (teljes) csó

Hozzávalók: 750 g marhahús, 750 g savanyú káposzta, 4-5 szárított vargánya, ½ pohár konzerv gomba, 1 szál sárgarépa, 1 szem nagy burgonya, 2 fej hagyma, 1 db zellergyökér zöldjével, 1 szál petrezselyem (gyökér és zöldje), 1 evőkanál kapor, 3 db babérlevél, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál vaj vagy főzővaj, 1 evőkanál tejszín, 1 dl tejföl, 8 szem fekete bors, 1 kávéskanál majoránna.

A marhahúst a hagymával és a gyökerek egy részével (sárgarépa, petrezselyem-, zellergyökér) tegyük hideg vízbe, és főzzük két órán át. Egy-másfél óra elteltével szűrjük meg a húslevest, a gyökereket kidobhatjuk.

Tegyük a savanyú káposztát cserépkorsóba, öntsük le 0,5 l forró vízzel, adjuk hozzá a vajat, fedjük le, tegyük mérsékelt meleg sütőbe. Amikor a káposzta puhulni kezd, vegyük ki a sütőből, keverjük a megszűrt húsleveshez és a húshoz.

A gombákat és a négybe vágott burgonyát tegyük zománcozott serpenyőbe, öntsünk rá két pohár hideg vizet, és tegyük fel a tűzre. Amikor felforrt a víz, vegyük ki a gombát, vágjuk csíkokra, tegyük vissza főni, ha elkészült, keverjük össze a húslevesrel.

A gombával, káposztával összekevert húsleveshez adjuk hozzá az apróra vágott hagymát, a maradék vékonyra vágott gyökeret és fűszereket – a kapor és a fokhagyma kivételével. Sózzuk meg és főzzük húsz percig. Ezután vegyük le a tűzről, tegyük bele a kaprot, fokhagymát, meleg ruhával burkoljuk be, és hagyjuk állni 15 percig. Tálalás előtt ízesítsük nagyobb darabokra vágott sózott gombával és tejjel. A csóhoz általában fekete rozskenyeret fogyasztunk.

A rasszolnyik folyékony, meleg étel, amelynek a sós uborkalé adja az alapízét.

Húsos rasszolnyik

Hozzávalók: 250-300 g vese, 3 sós uborka, ½ pohár uborkalé, 2-3 szem burgonya, 1 szál sárgarépa, 1 fej fokhagyma, 2 evőkanál gyöngykása, 1 evőkanál kapor, 1 szál petrezselyem, 1 db zeller (zöldje és gyökere), 3 db babérlevél, 6 szem fekete bors, 100 g tejföl.

A vesét tisztítsuk meg a zsírjától és hártáitól. Áztassuk 6-8 órát, cserélgetve a vizet, forraljuk 20-30 percig, vegyük ki, vágjuk kisebb darabokra.

A kását mossuk át hideg vízzel, egy serpenyőben forrázzuk le, 30-45 percig pároljuk, cserélgetve a forró vizet.

Hámozzuk meg az uborkát, 1-1½ pohár forró vízzel öntsük le a héjakat, forraljuk 10-15 percig, a kifőtt héjakat eldobhatjuk. A visszamaradt lébe tegyük bele a kockára vágott uborkát, forraljuk még tíz percig.

Az előkészített vesét tegyük 1,5 l forrásban levő vízbe. Főzzük 30 percig, adjuk hozzá a csíkokra vágott gyökereket (sár-

garépa, petrezselyem, zeller), az előkészített kását, 10-15 perc múlva tegyük hozzá a krumplit, az apróra vágott hagymát, és takaréklángon főzzük az egészet a burgonya megpuhulásáig. Utána adjuk hozzá az előkészített uborkát, kóstoljuk meg, elég sós-e a leves, öntsünk hozzá – ha kell – uborkalét, vagy tegyük bele sőt, szórjuk bele a fűszereket, és folytassuk a főzést 10-15 percig. Ha meggyőződünk róla, hogy a vese is megfőtt, tegyük bele a petrezselyem- és zellerlevelet, főzzük még 3 percig. Tálaláskor ízesítsük tejjel.

A pohljobka könnyebben emészthető erős zöldségleves. A pohljobkában mindig egyféle zöldség van túlsúlyban, és ennek alapján nevezik el hagyma-, burgonya-, fehérrépa-, karórépa-, lencse-pohljobkának.

Lencses pohljobka

Hozzávalók: 1,5 l víz, 1 pohár lencse, 1 fej hagyma, 1 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyem, 3 db babérlevél, 6 szem fekete bors, ½ fej fokhagyma, 1 evőkanál borsfű.

A lencsét 24 órán át áztassuk hideg vízben. Felhasználás előtt még egyszer mossuk át, öntsünk rá hideg vizet, és tegyük fel főni mérsékelt tűzre. Amikor felforrt, adjuk hozzá a felaprított gyökeret, és folytassuk a főzést, amíg a lencse meg nem puhul (1,25-1 l folyadéknak kell maradnia). Ekkor egészítsük ki a hagymával, babérlevéllel, borssal és sózzuk meg. Nagyon lassú tűzön főzzük még 10-12 percig, majd ízesítsük a fokhagymával és borsfűvel. Vegyük le a tűzről, és hagyjuk állni 5-8 percig.

A szoljánka típusú leves sűrű és erős. A csó (káposzta, tejföl) és a rasszolnyik (sós uborka, uborkalé) alapanyagaiból készül, de sokkal erősebben érvényesül benne a savanyú-sós-erős íz, amit az olaj- és kapribogyó, a paradicsom, a citrom, citromlé és a sózott vagy savanyított gomba hozzáadása eredményez.

Húsos szoljánka

Hozzávalók: 1,25 l sűrű hús- vagy csontleves, 1-2 pohár uborkalé, 200 g főtt marhahús, 200 g sült marha- vagy borjúhús, 100 g sonka, 100 g virsli, ¼ csirke, 2 db sós uborka, 200-250 g nyers káposzta (kb. ¼ fej), 2 szem paradicsom, 100 g tejföl, 12 szem olajbogyó, 1-1½ pohár sós gomba, 1-2 evőkanál kapribimbó, 1 fej hagyma, 1 evőkanál petrezselyem, 1 evőkanál kapor, 2 evőkanál zöldhagyma, 10 szem fekete bors.

Forraljuk fel az uborkalét, szedjük le a habját. Keverjük össze a húslevesrel, és forrásig hevítsük. A húst, a sonkát, a virsli és a kicsontozott csirkét vágjuk apró kockákra. A sós gombát és a nyers káposztát forrázzuk le, majd a paradicsomokat, a hagymát és az uborkákat is vágjuk kockákra.

Az előzőekben említett alapanyagokat a fűszerekkel és a tejjel együtt tegyük cserépedénybe – tűzálló, vagy jénai tábla –, öntsük le forró húslevesrel, és 10-15 percre rakjuk a sütőbe. Cserépedény helyett használhatunk zománcozott is; lassú tűzön 10-15 percig melegítsük a szoljánkát, de forni ne engedjük.

György András összeállítása