

Év végi dínomdánom

Ahány ház, annyi szokás, ezen túlmenően pedig az egyes nemzetiségeknek is megvannak a maguk hagyományos karácsonyi és újévi ételeik. Ünnepi fogásaink némelyikének nemzetiségi eredete már háttérbe húzódott, szinte minden otthonban, étteremben az ilyenkor szokásos menü része. Mást talán nem ismerünk, vagy másképpen készítjük, éppen ezért érdemes „átlátogatni” egymás konyhájába. A karácsonyt megelőző böjti időszak minden keresztény nép étkezési szokásait meghatározta, ahogyan közös vágy az újévre kívánt bőség és áldás is – hal, kalács, lencse, diós-mákos sütemények számtalan változata kínálkozik nemzetiségeink asztalán gazdag jelképi tartalommal kapcsolódva az év végi ünnepkörhöz.

Kerek kalács

Édes kelt tésztából készül, és kerek cipó alakú – ez a közös a szerbek, ruszinok, a görögök és a svábok karácsonyi kalácsában. A szerb „*veliki kolac*” közepébe kelt tésztából egy rózsát formáznak, ami megsütve szétnyílik, egy szem egész diót tesznek bele. A ruszinok újévi kalácsa, a „*novi ročni kolac*” újévkor kerül az asztalra. A görögök *vaszilopitája* piskótatésztából is készülhet. A nyers tésztában elrejtjenek egy fémpénzt, akihez a közös étkezésnél a pénzt rejtő szelet kerül, annak lesz szerencséje az új évben. A svábok hármastöltött és körré zárt fonata: a *bürgermeister*, drezdai kalácsa: a *stollen* cukrászdákban és élelmiszerboltokban is kapható ez idő tájt.

Bürgermeister

Hozzávalók a tésztához: 50 dkg liszt, 2 dl tej, 10 dkg margarin, 6 dkg kristálycukor, 4 dkg élesztő, 3 tojás sárgája, 1 tojás fehérje, 1 zacskó vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, csipet só, a tetejére mandulaforgács. **A mákos töltelékhez:** 12 dkg darált mák, 8 dkg kristálycukor, citromhéj, fahéj, mazsola, vaníliás cukor és tej. **A diós töltelékhez:** 12 dkg darált dió, 8 dkg kristálycukor, narancshéj, vaníliás cukor, mazsola és tej. **A gesztenyés töltelékhez:** 15 dkg gesztenyemassza, cukor, rum, tejszín.

A tészta hozzávalóit összegyűrjük, majd fél órán át kelesztjük. Ezután a tésztát három részre osztjuk, kinyújtjuk mindegyiket, és beletesszük egy-egy csíkban a töltelékét. A mákos és diós töltelékhez kevés tejben összefőzzük a hozzávalókat. Vigyázzunk, nehogy lágy legyen a töltelék! A megtöltött tésztát összesodorjuk, majd a hármast összefonjuk, körré zárjuk, és kapcsos kerek tortaformába tesszük. Tojássárgájával megkenjük, és 40 percig pihentetjük. Sütés előtt még egyszer átkenjük tojássárgájával,

meghintjük mandulaforgáccsal. 170 fokon, kb. 60 percig sütjük. Kihűlve vesszük ki a formából. Különleges sváb ünnepi kalács.

Sváb lencse

Hozzávalók: 35 dkg száraz lencse, 15 dkg füstölt sonka, 15 dkg vöröshagyma, 10 dkg húsos szalonna, 10 dkg sárgarépa, 5 dkg főzőkolbász, só, őrölt fekete bors, ecet, friss petrezselyemzöld.

A szalonnát felkockázzuk, zsíráját kisütjük, a porcöt félretesszük. A vöröshagymát apróra vágva megpirítjuk a szalonna zsírában. A sonkát feldaraboljuk, a hagymához adjuk, beletesszük a megmosott lencsét. Annyi vízzel öntjük fel, hogy ellepje. A sonka, szalonna és a kolbász sótartalmát figyelembe véve mérsékelten sózzuk. Kis lángon, fedő alatt addig főzzük, amíg megpuhul. Közben megtisztítjuk és hasábokra vágjuk a sárgarépát, felkarikázzuk a kolbászt, majd hozzáadjuk a félig megfőtt lencséhez. Miután a lencse teljesen puhára főtt, ecettel, petrezselyemmel ízesítjük. Behűtve, a kisült szalonna-porcocclal megszórva tálaljuk.

Plätzchen (karácsonyi fahéjas aprósütemény)

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 25 dkg vaj, 14 dkg mogyorókrém, 13 dkg cukor, 2 db tojás, 2 teáskanál fahéj, csipet só.

A vajat a tojással és a cukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a lisztet, fahéjat s a csipetnyi sót, és lágy tésztává gyúrjuk. Teáskanál segítségével kis golyókat szaggatunk a tésztából, és sütőpapírral kibélelt tepsire rakjuk őket egymáshoz nem túl szorosan. Egy mokkáskanál fahéjat egy evőkanál cukorral összekeverünk. Egy üvegphár alját benedvesítjük, a cukros fahéjba mártjuk, és a tésztagolyókat ezzel a pohárral lelapítjuk. A poharat időnként újra benedvesítjük, és a cukros fahéjba mártjuk. 170 fokra előmelegített sütőben kb. 12-15 perc alatt megsütjük. A mogyorókrémet gőz fölött megolvasztjuk, majd a teljesen kihűlt sütemény egyik oldalára kenve kettősével összeragasztjuk azokat.

Stollen

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2,5 dl tej, 20 dkg vaj, 20 dkg marcipán, 10 dkg porcukor, 10 dkg mandula felaprítva, 10 dkg mazsola, 10 dkg aszalt sárgabarack felaprítva, 5 dkg élesztő, 5-5 dkg kandírozott citrom- és narancshéj, 5 dkg aszalt vörös áfonya, 1 tojás, 1 kupica barna rum, 1 csomag vaníliás cukor, 1 kávéskanál őrölt fahéj, fél kávéskanál

őrölt szerecsendió, fél citrom reszelt héja, csipet só. **A tetejére:** 5 dkg vaj, porcukor.

Az élesztőt felfuttatjuk 1 dl langyos cukros tejben. A liszt közepébe kis mélyedést vájunk, beleöntjük a felfuttatott élesztőt, kis liszttel elkeverjük, és kb. 10 percig kelesztjük. Addig 1,5 dl tejet elkeverünk a tojással, a porcukorral, vaníliás cukorral, csipet sóval, fahéjjal, szerecsendióval, és végül a felolvasztott vajjal. Osszedolgozzuk a liszttel. Robotgéppel legalább 10 percig dagasztjuk, hogy a tészta szép fényes legyen. Langyos helyen kétszeresére kelesztjük. Kelés után kissé kinyújtjuk, majd az aszalt gyümölcs- és magkeveréket lazán beledolgozzuk. Hosszúkása nyújtjuk, a szélét visszahajtjuk. Meleg helyen negyven percig kelesztjük. Ekkor kissé kinyújtjuk, közepébe tesszük a rúddá formált marcipánt. Két oldalról ráhajtjuk a tésztát. Tepsibe téve, sütőpapíron negyedóráig kelesztjük. Előmelegített, kb. 180 fokos sütőben 45 percig sütjük. Még melegen megkenjük a tetejét olvasztott vajjal és megszórjuk porcukorral.

Vaszilopita

Hozzávalók: 3 pohár liszt, 2 pohár cukor, 4 tojás, 1 pohár tej, 1 pohár puha vaj, 4 kávéskanál sütőpor, 1 csomag vaníliás cukor, egy narancs és egy citrom reszelt héja, fél pohár durvára darált mandula és dió darálva, ízlés szerint fahéj, őrölt szerecsendió, őrölt szegfűszeg, csipet őrölt csillagánizs és egy megmosott, alufóliába tekert pénzérme.

A tojásokat szétválasztjuk. A puha vajat a cukorral habosra keverjük. Beledolgozzuk a tojások sárgáját, a tejet, narancs- és citromhéjat, majd a sütőporral elkevert lisztet, a darált mandulát és diót, végül a felvert tojásfehérjét. Belerejtjük az érmét. Kb. 24 cm-es kerek formában 180 fokon 50 percig, illetve sikeres túpróbaig sütjük. Ha nagyon sül és a belseje még nyers, letakarhatjuk sütőpapírral vagy alufóliával. Kihűlés után írjuk a tetejére habbal vagy lekvárral az újévi köszöntést: Καλη χρονια! (Jó évet!) és az évszámot.

Haluska

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 40-50 dkg liszt, ízesítésnek brindza, káposzta, hagyma, szalonna, túró, dió vagy mák és cukor.

Sztrapacska néven valamennyien ismerjük ezt a szlovák ételt, amit karácsonykor a szokásostól eltérő ízesítéssel, diós vagy mákos nudliként is fogyasztanak. A meghámozott nyers burgonyát lereszeljük, majd belekeverünk 40-50 dkg lisztet (attól függően, mennyit vesz fel). Közepes sűrűségű, galuskához, nokedlihez hasonló tésztát kell kapnunk. Forrásban lévő sós vízbe szaggatjuk nokedliszaggatóval. Régen haluskaszaggató deszkáról (lopatkáról) kanállal, vagy a kés tompa oldalával szaggatták a háziasszonyok. Főzés közben fakanállal megkavarjuk a tésztát, hogy ne ragadjon le a fazék aljára. Közben felkocakázott szalonnát pirítunk egy mélyebb serpenyőben, a kisült pörcöt kiemeljük és félretesszük. Ezalatt a megfőtt haluskák feljönnek a víz felszínére, szűrőka-

nállal kiszedjük a serpenyőbe, a zsírra dobjuk, majd óvatosan átkavarjuk, hogy ne ragadjanak össze. Ezután ízesíthetjük juhtúróval (brindza) vagy tehéntúróval, párolt édes vagy savanyú káposztával, pirított hagymával, az egész tetejére jön a pirított szalonna. Karácsonykor a diós, mákos változat szerepel.

Koljivo

Hozzávalók: 25 dkg búza, 10-15 dkg dió vagy mák, 10-15 dkg cukor vagy méz, 1 tasak vaníliás cukor, őrölt fahéj, ízlés szerint mazsola, díszítésnek mandula.

A búzát előző este beáztatjuk, és másnap cukros vízben megfőzzük. Kiterítjük, hogy egy kicsit megszáradjon, utána a dióval együtt ledaráljuk, belekeverjük a cukrot, a mazsolát, és őrölt fahéjjal ízesítjük. Akkor jó, ha legalább egy napot áll, hogy az ízek jól összeérjenek. Tálban halomba rakjuk és tetejét kereszt alakban, hámozott mandulaszemekkel díszítjük. Több szláv nép karácsonyi asztalának csemegéje.

Karácsonyi guba

Hozzávalók: 1 kg liszt, 5 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, 1 mokkáskanál só, darált dió vagy mák, cukor.

Románok és lengyelek karácsonyi édessége, valójában mindannyiunk kedvence az Európai Unióban magyar specialitásként elhíresült mákos guba. Hagyományosan nem kifliből készítik a gubó vagy bobájka néven is ismert – a néphit reménye szerint sok pénzt varázsló – finomságot, hanem gyúrt tésztából. A lisztből és a langyos, cukros vízben felfuttatott élesztőből só és víz hozzáadásával tésztát dagasztunk. A kenyértésztát vékonyra nyújtjuk, tepsire fektetjük, és derelyemetszővel kis kockára vágjuk, és megsütjük. Az így készült száraztészta előnye, hogy hónapokig eláll textilizacskóban tárolva. Fogyasztás előtt egy tálban meleg, cukros vízzel leöntjük. A megduzzadt gubát mákkal vagy dióval és cukorral szórjuk meg.

Töltött hal

Hozzávalók: 2-3 szép pisztráng, 1 borospohárnyi rizs, féldiónyi gyömbér, félmaréknyi mazsola, só, 1-2 evőkanálnyi vaj, petrezselyemzöld.

A rizsből kétszer annyi vízzel, pici sóval, reszelt gyömbérral és mazsolával ízesített párolt rizst készítünk. Amíg elkészül és kihűl, a pisztrángot megpucoljuk: a feje alatt a gerincig bevágjuk, majd a keletkezett nyíláson át kiszedjük a belsejét. Sózzuk, kevés lágú vajjal kívül-belül bekenjük, a párolt rizszel megtöltjük, és a hal farokuszonyát át dugjuk az alsó állkapocs nyílásán. Ezután a vajjal megkent serpenyőben vagy tepsiben a sütőbe helyezzük, megsütjük. Petrezselyemzölddel megszórva, szeletekre vágva, mazsolás gyömbéres rizzsel tálaljuk. Ha már megpucolt pisztrángból készítjük, megtöltés után varrjuk be a nyílást és körre hajlítás nélkül süssük meg. Örmény különlegesség.