

Farsangi finomságok

Két böjtös időszak, az advent és a nagyböjt, két keresztény ünnep, a karácsony és a húsvét közé ékelődik a farsang, a maga pogány gyökerű szokásaival. A vízkeresztől hamvazószerdáig tartó időszak a bőségről, vidámságról szól. Nem csoda, hogy az emberek olykor kicsapongóan áldoztak a kulináris élvezetek oltárán, amikor egyébként komolyan vették a böjtöt, megtartották az egyházi előírásokat. De nemcsak a jóllakásért ettek-ittak, mulatoztak, a sok étel elfogyasztása a termékenység- és terményvarázsló hiedelmek szerint a következő év bőségét volt hivatott biztosítani. A zsíros, húsos ételek, zsírban sült édességek büntetlenül nyújtottak időszakos kalóriatöbbletet a rákövetkező szűkös hetek előtt. Bálók, lakodalmak, disznóvágás – a farsangi hetek jellegzetes eseményei voltak akkor, amikor az emberek mindennapi tevékenységét közvetlenül befolyásolta a természet körforgása és a vallási élet. Mára elhalványult ez a háttér, ettől függetlenül szívesen részt veszünk egy-egy disznótoros vacsorán, kicsik és nagyok jelmezbálgáról nem maradhat el a farsangi fánk, és ha ellátogatunk a hazai farsang legnagyobb, leghangosabb rendezvényére, a mohácsi busójárára, belekóstolhatunk a környék nemzetiségeinek ételeibe is. Összeállítá-sunkban farsangi finomságok receptjeit gyűjtöttük össze, érdemes kipróbálni őket, jó étvágyat kívánunk hozzájuk!

Savanyú becsinált leves

Hozzávalók: 40 dkg sertéshús, 2 dl tejföl, 2 tojássárgája, 10-10 dkg sárga- és fehérrépa, 5-5 dkg zeller és karalábé, egy csokor petrezselyem, 1-2 evőkanál zsír, ecet és só.

A kisebb kockákra vágott sertéshúst kevés zsírban megpirítjuk, majd megsózzuk, és felengedjük körülbelül 1,2 liter vízzel. Amikor a hús félig puhára főtt, hozzáadjuk a felkockázott zöldségeket, a vágott petrezselymet, és puhára főzzük. Ezután a levest le vesszük a tűzről, és belekeverjük a tojássárgájával elhabart tejfölt, végül pedig kevés ecettel enyhén savanykásra ízesítjük.

Sváb disznótoros savanyúmártás

(Sauere Brei, Sauerpri, Schlaht pri)

Hozzávalók: 40 dkg oldalasvég, 40 dkg comb, 40 dkg máj, 2 vese megtisztítva, kiáztatva, 1 szív, 2 nagy hagyma, 2-3 babérlevél, csipet pirospaprika, zsír, liszt, só, a tálaláskor ecet, esetleg tejföl.

Felkockázzuk a vesét, szívet, májat és a kétféle húst. Evőkanálnyi zsíron megdinszteljük az apróra vágott hagymát, rátesszük a vesét, a szívet és a húsokat. Kétszer-háromszor átforgatjuk, pirítjuk. Sózzuk, és egy csipet pirospaprikával meghintjük. Kétszer annyi vízzel öntjük fel, mint amennyi a hús mennyisége. Lassan rotyogtatjuk. Ha félig megfőtt, beletesszük a májat is. Amíg a hús megpuhult, elkészítjük a rántást. Négy-öt evőkanál lisztből és zsírból sötétebb, „vastag” rántást kavarunk. A megfőtt húshoz lassan hozzákeverjük a rántást, és jól összeforraljuk. Tálaláskor pici ecettel ízesíthetjük.

Cserepes csülkös babgulyás

Délszláv eredetű étel, valaha kukta gyanánt szolgált a lefedett cserépedény: ott lehetett hagyni, miközben készült az étel. A földeken dolgozó emberek

feltették a füstölt hússal ízesített babot egy agyagedénybe, és tüzet gyújtottak mellé. A cserépfazék a tűzzel nem érintkezett, csak a hő melegítette fel annak tartalmát. Kukorica vagy szőlő kapálása közben olykor raktak a tűzre, megkóstolták az ételt, közben folytatták a munkát. A cserépedény sokáig tartotta a meleget, így még később is meleg ételt lehetett enni. A mohácsi busójárást egytálétele, amit otthon is elkészíthetünk szabad tűzön téli kerti partik alkalmából vagy cserépedényben a sütőben, de akár kuktában is.

Hozzávalók (hat fő számára): fél kg füstölt sertéscsülök, 15 dkg fejtett bab, 10 dkg lángolt kolbász, 3 db burgonya, 3 db sárgarépa, 2 db fehérrépa, 1 fej vöröshagyma, 1-1 db zellergumó, karalábé, paprika, paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál fűszerpaprika, paprikakrém, gulyáskrém, valamint petrezselyem, zellerlevél, köménymag, babérlevél és szemes bors ízlés szerint. A csipetkéhez 1 tojás, 2 evőkanál liszt.

A cserépedénybe alulra tesszük a csülköt, kolbászt, aztán az előző este beáztatott babot, a feldarabolt zöldségeket és fűszereket. 3 liter meleg vízzel felöntjük, odatesszük a tűz vagy parázs mellé, illetve betesszük a sütőbe. Kb. két óra múlva ízesítjük a paprikakrémmel, gulyáskrémmel, s ekkor adjuk hozzá a feldarabolt krumplit. Így még húsz percig rotyogtatjuk. Miközben forr, beleszagatjuk a galuskát. Sózni az összetevők miatt nem, vagy csak utólag, kóstolás után szükséges.

Sváb disznótoros töltött káposzta

Hozzávalók: 1 kg kolbász, 1 kg savanyú káposzta, 25 dkg rizs, 1 pohár tejföl, 2 fej hagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 babérlevél, 15-20 szem egész bors, 1-1 evőkanál zsír és liszt, 2 kávéskanál só.

A savanyú káposztát kimossuk, és egy nagy fazékba tesszük. A rizst puhára főzzük, lecsepegtetjük. A hagymát finomra vágva egy kanálnyi zsíron

üvegesre dinszteljük. Összegyúrjuk a húsmasszát, a rizst, a párolt hagymát, és vizes kézzel gyerekköül nagyságú gombócokat formálunk. A gombócokat beágyazzuk a káposzta közé, felöntjük kb. 6 dl vízzel. Beletesszük a babérlevelet és a borsot, és lefedve, lassú tűzön mintegy két órán keresztül főzzük. A végén kiszedjük a gombócokat, és berántjuk a zsírból, lisztből és finomra vágott fokhagymából készült rántással. Visszatesszük a gombócokat, és még egyszer összeforraljuk. Tejfőllel és puha kenyérral forrón tálaljuk.

Részes csirke

Hozzávalók: egy csirke, 12 dkg füstölt szalonna, 8 dkg vaj, 3 dl fehérbor, majoránna, őrölt bors és só.

A megmosott csirkét kívül-belül megsózzuk, belsőjét majoránnával, külső felületét borssal fűszerezjük. Az így előkészített csirkét magas falú tepsibe helyezük, leöntjük olvasztott vajjal, továbbá aláöntjük a fehérbort. Sütőben, letakarva pároljuk. Az elpárolgott bort szükség szerint pótoljuk. Amikor a csirke megpuhult, hajszálvékony szalonnaszeleteket borítunk rá, és ropogásra sütjük.

Disznótoros hájas pogácsa

Hozzávalók: 1 kg liszt, 60 dkg hárj, 5 dl tej, 5 dkg élesztő, 4 evőkanál kristálycukor, 1 csapott evőkanál só, a kenéshez egy tojás.

A lisztet átszitáljuk (így könnyebb a tészta), és elkeverjük a hájjal. A tej egyik felébe a sót, a másik felébe pedig a cukrot és az élesztőt tesszük (a só soha nem tesszük az élesztőhöz). A tejet meglangyosítjuk. A lisztes hájhoz hozzáöntjük a sós és a cukros tejet, majd jól kidolgozzuk. Letakarva megkelesztjük. Amikor megkelt, átgúrjuk. (Ez nagyon fontos!) Kinyújtjuk, éles késsel bevagdossuk a tetejét, és kiszaggatjuk. A pogácsákat megsodorjuk, tepsibe tesszük, és felvert tojással megkenjük mindegyiknek a tetejét. Előmelegített sütőben megsütjük.

Gibanica

Szintén a mohácsi sokadalom sós desszertje, de ismert édes (diós, almás, mákos, túros) változata is, közös bennük a töltelékek közötti rétestészta réteg.

Hozzávalók: 2 csomag réteslap, 25 dkg tehéntúró, 20 dkg fetasajt, 5 tojás, 3 dl tejföl, só, 1-1 dl tej és olaj.

Zsírral kikenünk egy kb. 26x40 cm-es tepsit. A fetasajtot és a túrot villával összetörjük, majd elkeverjük a tejfölt is. Egy másik tálba felütjük a tojásokat, beletesszük a sót, és egy evőkanál olajat. Kissé felverjük, és hozzáöntjük a túróhoz, majd jól átkavarjuk az egészet. Egy kis tálban elkeverjük az egy-egy deciliter tejet és olajat – ezt használjuk majd a réteslapok megkenésére. Nedves konyharuhára

helyezzük az első réteslapot. Megkenjük kenőtollal az olajos tejjel, és belerakjuk a tepsibe. Még két réteslappal megismételjük ugyanezt, így három lap lesz a sütemény alja. Ezután hat réteslapot darabokra tépegetünk, s a túros töltelékkel felváltva a tepsibe rakjuk. A réteslapokat összegyűrgetve, csomókba rakjuk le, a töltelékpedig közé, alá és ráhelyezzük a tépett, gyúrott réteslapdarabkákat. A maradék három réteslapot egyesével megkengetjük a tejes-olajos keverékkel, és rárakjuk az egész tetejére, beborítva a töltelékes részt. Amikor az utolsó réteslapot is leraktuk, annak a tetejét is megkenjük az olajos tejjel, és 170 fokra előmelegített sütőben kb. 50 percig sütjük, hogy a teteje szép piros legyen. Még langyosan nagyobb kockákra vágjuk, és tálaljuk.

Leveles tepertős pogácsa

Hozzávalók: 70 dkg liszt, 40 dkg zsíros tepertő, 4 dkg élesztő, 2,5 dl tej, 2 kockacukor, 3 dkg só, 3 tojássárgája, 1 evőkanál ecet.

A tepertőt kétszer ledaráljuk, az ecettel összekeverjük, azután 20 dkg liszttel összegyúrjuk. Tányér alakúra, laposra formálva félretesszük. A langyos tejben az élesztőt két kockacukorral megfuttatjuk, az 50 dkg liszt közé tesszük. Hozzáadjuk a három tojássárgáját, a sót, azután jó hólyagosra kiverjük, mint a rétestésztát. Tíz percre leborítjuk lábassal, azután kinyújtjuk vékonyra, két részben, tányér alakúra. A kettő közé tesszük a félretett, liszttel összegyúrt tepertőt. A szélét körülnyomkodjuk, negyedórát pihentetjük, kisujnyira nyújtjuk, újra hajtjuk még kétszer úgy, hogy közben mindig pihentetjük negyedórát. A harmadik nyújtás után két cm magasra hagyjuk, bevagdaltuk, 3 cm átmérőjű szaggatóval szaggatjuk. Tojással megkenve, forró sütőben, erős tűznél sütjük.

Csörögefánk

Bár nálunk Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjeggyel rendelkezik a forgácsfánk vagy herőce néven is ismert édesség, a kelt tésztából készült szalagos farsangi fánk mellett szerte Európában sok nemzet kedveli. A lengyeleknél *chrusty* vagy *faworki*, a bolgároknál *kukurini*, az ukránoknál *verhuni* néven fut a farsangi receptek között.

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 5 tojássárgája, 1 kávéskanál cukor, kevés tejföl, csipet só, a sütéshez zsír vagy olaj.

A lisztet a tojássárgájával, a cukorral, egy csipet sóval és annyi tejfőllel gyúrjuk össze, hogy nyújtható legyen. A tésztát négy részre osztjuk, majd nyújtjuk ki kb. 3-4 mm vastagra. Derelyevágóval 7-10 cm-es rombuszokra vágjuk, és az alakzatok közepét behasítjuk. A bevágáson áthúzzuk a rombusz egyik sarkát, így sütjük ki forró olajban vagy zsírbán. Fahéjas porcukorral, esetleg lekvárral tálaljuk.