

Hagyomány – Tudás – Érték



Ahány ház, annyi szokás...





Mezőberény Város Önkormányzata - Siklósi István, Mezőberény Város polgármestere
megbízásából kiadja:

Orlai Petrics Soma Kulturális Központ
Mezőberény, Fő út 6.
+36 66 515-553

Felelős kiadó:

Smiriné Kokauszki Erika
az Orlai Petrics Soma Kulturális Központ igazgatója



Pályázati azonosító: **HUNG-2014C/2533**

Megjelenik:

Online kiadásban, A4 méretben

Gyűjtötte és szerkesztette:

Bartó Róbertné

Tördelés:

Makra Péter

Tartalom

Azok a régi, berényi disznótorok...	1
Egy csipetnyi szeretet...	5
Disznótoros receptek	8
Levesek	8
Orja leves	8
Mezőberényi, disznótoros becsinált leves	8
Savanyúkáposzta-leves (kapustova poljówka)	8
Toros leves	9
Disznótoros becsinált leves	9
Csülkös káposzta	10
Disznótoros töltött káposzta (sváb recept)	10
Toroskáposzta	10
Disznótoros hagymás vér	11
Vesevelő	11
Kocsonya	12
Disznótoros abált kása (gútai)	12
Sváb disznótoros savanyúmártás	13
Sauere Brei /Sauerpri / Schlaht pri/	13
Kolbász	14
Kolbász készítése (tót kolbász)	14
Dora	14
Kolbász (tót kolbász)	14
Fej kolbász:	14
Hurka	15
Svábhurka	15
Hurka vékonybélbe és hártýába töltve	15
Májás hurka	15
Véres hurka	16
Májás ételek	17
Cigánka (plahticka)	17
Kenőmájás pirított hagymával	17
Egyéb készítmények	18



Friss tepertő – zsír	18
Disznósajt	18
Tepertőkrém	19
Szalonnák	20
Paprikás, fokhagymás abált szalonna	20
Fehér sózott szalonna	20
Kenyérszalonna	20
Sonka, füstölt húsok	21
Nagypapám sonkája (pácolás nélkül)	21
Sonka füstölése	21
Sütemények, pogácsák	22
Leveles, tepertős pogácsa	22
Disznótoros hájas pogácsa	22
Leveles hájas tészta	22
Édesanyám hájas tésztája	23
Tepertős pogácsa	23
Hájas tészta krémes-lapnak	24
Savanyúság	25
Ecetes csemege uborka 0,7 dl üveg	25
Hordós savanyúság	25
Olajos paprika télire Mama féle	25
Savanyú káposzta alapreceptje	26
Csalamádé	26



Egy csipetnyi szeretet...

Sosem voltam tenyeres-talpas, de mint minden jóra való falusi gyerek, én is januári disznóvágásokon nőttem fel.

A rokonság férfi tagjai pálinkával melengették lelküket a böllérre várva, míg az anyuék a reggeli és az ebéd előkészületeivel csörömpöltek a konyhában. Mi, gyerekek, elbújtunk, míg a disznó visítása el nem halt, majd kefékkel rohamoztuk meg a pörzsölődő tetemet.

Ez volt a legjobb rész, mikor az öregek vetélkedését hallgathattuk sikálás közben. Az a jó berényi disznótor, ahol a hurka német, a kolbász tót és a toroskáposzta magyar, bizonygatta nagyapám. Végszóként tata rákontrázott, hogy a véres hurkánál nincs fenségesebb a világon. No meg a tótos kolbásztól túl savas lesz a bele, oszt csak ég egész este. Nagyapám erre kioktatta, hogy a kóbasz minél csípősebb, annál jobb. Reggelire meg kap elég friss hagymás vért, úgyhogy csak kaparjon tovább. A belére meg szerezzen valami fűvet, vagy menjen, segítsen mosogatni. Tata persze megsértődött, hogy őt aztán ne nézze senki asszonynépnek, bírja az ő gyomra a rozsdás vasszőget is. Mama csak felsomolygott a belpucolásból, és a fejét csóválta. A húsdarabolásra természetesen lenyugodtak a kedélyek, mindenki teli hassal állta körül a nagyasztalt, egyik kupacból véve, a másikba dobva. Az ínyét le az asztal alá! Törölgessétek át, ha túl véres, dirigált tatám. Azt mondod, nem véreztettem ki eléggé, morgott nagyapám, de csak az orra alatt, mert látta a mama feddő tekintetét. Ha fiú lettem volna, biztosan kiokosít; igaz, hogy a férfi az úr a házban, de az asszony teszi az ebédet az asztalra.

Ehelyett a bácsit emlegette, akinek füstöldéje van, hozzá visszük a kész sonkát, kolbászt. Megpörkölik a kolbászt, kérdeztem. Dehogy, csak jó szagot adnak neki, válaszolta tata, bükköt vagy gyümölcsöset. Epres lesz, mint a torta, poénkodott nagyapám, persze senki sem hitt neki. Az öreg tölgytől lenne aztán igazán szagos! Az öreg tölgynek a bakter mellett a helye, hogy minden pesti jól lássa Csabára menet, zárta le a beszélgetést mama. Ne beszéljen ilyeneket, mert még az asszony magát is kiakasztja szikkadni, szólt közbe tatám, mert persze az nem illik, hogy asszonyé legyen az utolsó szó. Apa időnként a garázs faajtájához küldte a húgomat, ahová vésve a titkos receptet őriztük évtizedek óta, majd hozzám, hogy újra csekkoljam a számítást. Jó berényi legyen: elég németes, rendesen magyaros és egy kicsit tótos. No, akkor ide a sót, paprikát, borsot, kiáltotta tatám. Mondtam a mamának, hogy ezt egyszerre, meg hogy a csudába?

Erre ő megsúgta, van egy titkos összetevő, egy csipetnyi szeretet kell bele, és kész. Az miből van, kérdeztem. Egy láthatatlan fűszer, hogy összetartsa azt a jó berényit, paskolta meg elégedetten arcomat; a férfiak meg nevetve háton veregették egymást és ittak még egyet az egészségemre.

Bata Emília



A régi disznótorok nosztalgiája

A disznótoros előkészületek már a disznóvágás előtti napon elkezdődtek. Az asszonyok megfőzték a rizst a másnapi hurkához, megpárolták a káposztát a toroshoz, a gyerekek türelmetlenül várták a lefekvést, hogy legyen már végre holnap, az év egyik legfontosabb napja, amikor is az egész éven át erre az alkalomra hizlalt disznó levágásra kerül. És bizony elérkezett a másnap, már hajnalban összecsdült a család és a szomszédság apraja-nagyja. A férfiak, hogy erőt gyűjtsenek a megpróbáltatásokhoz, megitták reggeli kisüstijüket, az asszonyok buzgón készítették az ilyenkor elmaradhatatlan pogácsa sütését, s további lélekerősítőként a forralt bort, hogy valamelyest enyhítsék vele a kinti hideget. Miután a reggeli pálinka kellőképpen megerősítette és felbátorította a disznófogókat, a megpecsételt sorsú állatot megragadták hárman-négyen, kivezették az óljából s a legnagyobb megtiszteltetésben részesülő férfi leszúrta a szegény jószágot. Ennek vérét általában „megszedték” s belőle készítették el a tízórait, a hagymás vért. S míg az asszonyok ezzel bajlódtak, addig a társaság erősebbik nemhez tartozó tagjai már hozzá is láttak a disznó perzseléséhez, no nem ám gázzal, ahogy azt manapság szokás, hanem szalmával. A gyerekek ekkor már kinn ugráltak a nagyok körül, lesve, hogy mit és hol segíthetnek.

A perzselés után következett a disznóbontás, amelyet nagy szakértelemmel kellett elvégezni, hiszen ennek is megvolt a maga pontos menete, amitől nem lehetett eltérni. Először a belsősegeket szedték ki a disznóból, kimosták a beleket és a gyomrot, majd ezt át is adták az asszonyoknak, akik innentől kezdve nekiláthattak a bélpucolásnak. Ezzel párhuzamosan elkezdtek főzni a további belsősegeket: májat, tüdőt, veséket, szívet, fodorháját és minden egyebet, amit a későbbiekben a hurkához, a gömböchöz és a disznósajthoz szántak.

Eközben kint már javában zajlott a disznó feldarabolása: a sonkák és a fej eltávolítása, a szalonna lefejtése, a karaj szétarabolása, valamint a zsírnak való felkockázása. Ilyenkor már lehetett perzselni bőrt és fület enni, ami külön disznótoros csemegének számított. Mire mindezzel elkészültek kint a férfiak, bent már készen várta őket a toros. Ilyenkor az egész család és szomszédság egyszerre ült asztalhoz és kihasználva azt, hogy évente legalább ezen az egy alkalmon mind együtt vannak, jó hangulatban elfogyasztották az ebédet. Az ízletes és kiadós lakoma után újult erővel láttak neki a további feladatoknak: a zsírnak való kiolvasztásának, a kolbász és a különböző hurkák (tüdős, májas, véres) megtöltésének. Jó alkalom volt ez arra, hogy az egymással csak ritkán találkozó barátok, rokonok kiöntsék a lelküket, kibeszéljék a hátuk mögött álló év érdekességeit, kedves és kevésbé kedves történeteit. Miután ezzel is végeztek, elérkezett a vacsora ideje, mely háztól és szokástól függően lehetett húsleves, töltött káposzta, ebédről megmaradt toros vagy éppen sültkolbász. Sokaktól hallottam azt, hogy ilyenkor olyan nagy lakmározások folytak, hogy néha a fél disznót megették együtt aznap az összegyűltek, de olyan változatot is meséltek, amikor eleve két disznót vágtak le, melyből az egyiket szinte teljesen a torra szánták. A vacsora mellett az este egy másik fontos momentum volt, mikor megérkeztek a maskarások vagy másik nevükön a „fársángosok”, akik igyekeztek úgy beöltözni és korommal kikenni magukat, hogy senki ne ismerje meg őket. Ez a feladat általában a férfiakra, legényekre hárult, akik különböző humoros rigmusokkal ajándékokat követeltek, ellenkező esetben bottal fenyegették a házigazdákat. Természetesen üres kézzel sosem tértek haza, általában hurkával,



kolbásszal jutalmazták meg a maskarásokat, azért, hogy humoros akciójukkal még inkább felvidították a disznótorozó társaságot. Miután a maskarások elmentek, és az otthoniak is végeztek mindennel, jöhetett a hajnalig tartó iszogatás, nótázás, amelyet általában élőzene, citera, hegedűszo kísért, valamint a friss disznóhájból készült hájas pogácsa felszolgálása.

Reggel a férfiak általában hazamentek az állataikat megitatni és megetetni, az asszonyok pedig ottmaradtak a disznótoros háznál eltakarítani az előző nap nyomait, valamint széthordani a kóstolót azoknak a szomszédoknak, rokonoknak, akik nem voltak ott a toron. Így nézett ki régen egy disznótor, ám mára már sok régi, kedves hagyományunknak nyomát sem találjuk disznótorainkban, hiszen míg a gyakorlati lépések lényegében ugyanazok maradtak, addig a legfontosabbak, a hangulati elemek egyre inkább elveszni látszanak nemtörődömség, rohanás és az uniós szabályok között.

(Ér hangja havilap – Székelybíd és környéke)



Disznótoros receptek

Levesek

Orja leves

Hozzávalók: Sertés-orjacsont, 2 kg, sárgarépa, petrezselyem-gyökér, burgonya, zeller, kelkáposzta, petrezselyem zöldje, karalábé, vörshagyma, fokhagyma, finommetélt só egész bors.

Hideg vízben feltesszük főni az előkészített darabolt sertés-orjacsontot. Amikor felforr, lehabozzuk, bezöldségeljük, ízesítjük, majd finommetéltet kínálunk hozzá.

Papp Elekné



Mezőberényi, disznótoros becsinált leves

Hozzávalók: 20 dkg sertésmáj, 15 dkg sertéstüdő, 15 dkg sertésszív, sertés velő, sertés vese, 25 dkg csont, 1-2 fej vörshagyma, só, 4-5 szem bors, 1-2 babérlevél, 2 sárgarépa, 2 petrezselyem,

rántáshoz 2 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 1 kávéskanál fűszerpaprika, ecet, 2 dl tejföl.

A csontot a megtisztított tüdővel, vesével, meg a szívvel két liter vízben feltesszük főni és sóval meg babérlevéllel, borssal ízesítjük. Ha félig megpuhult, beletesszük a kockára vágott zöldségeket és teljesen puhára főzzük. Végül belerakjuk a májat, velőt is és még tíz percre forraljuk. Az egészet világos rántással besűrítjük, piros paprikával színezzük és ecettel savanyítva, tejföllel gazdagítva tálaljuk.

Borgula Györgyné



Savanyúkáposzta-leves (kapustova poljoka)

Paprikás, hagymás rántással készült, a káposztát saját levében főzték meg, gyakran füstölt szalonnával, kolbásszal vagy hússal. Elsősorban téli étel volt. Régen karácsonyra is főzték, kemencében, agyagedényben. Mezőberényben a nyári káposztaleveshez frissen savanyították a káposztát, és füstölt szalonnát vagy szalonnabőrket főztek bele. Nyári hétköznapi ételként gyakran főztek édeskáposzta levest, amit sóval, cukorral és fokhagymával ízesítettek.

Machó család



Toros leves

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg belsőség, 30 dkg sonkacson, 18 dkg sárgarépa, 25 dkg petrezselyem gyökér, 10 dkg zeller, 20 dkg vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 2 teáskanál ételízesítő, 1 teáskanál őrölt kömény, szerecsendió, fehér- és fekete bors, 1 teáskanál majoránna, 5 db babérlevél, 2 evőkanál étkezés keményítő, 2 dl tejföl, ecet

Négy liter hideg vízbe beletesszük a feldarabolt sonkacson, a megtisztított sárgarépát, petrezselyem gyökeret, a zellert, az apróra vágott vöröshagymát és a fokhagymát, majd fűszereztük és feltesszük főni. Körülbelül másfél óra főzés után az előfőzött (abált) belsőségeket, a velő kivételével, vékony csíkokra vágjuk, és hozzáadjuk a leveshez. Addig főzzük, míg a csontokról leválik a hús, ekkor a leveshez adjuk az étkezési keményítőt (világos rántást is készíthetünk helyette). Ezt követően a forró vízbe mártott velőről lehúzzuk a hártyát és a levesbe aprítjuk, készre főzzük. Ha kell, sózzuk, végül tejföllel és ecettel ízesítjük.

Csák Károlyné

Disznótoros becsínált leves

Húsos csontokból húslevest főzünk.

Fűszerek: sárgarépa, petrezselyem, zeller, hagyma, fokhagyma, egész bors, babérlevél, keménymag, szerecsendió.

Ha a leves megfőtt, leszűrjük. Tisztítunk két-három hagymát, és azokat egy kisebb lábasba belevágjuk, szedünk rá húslevest, teszünk még bele két-három babérlevelet, és jól megfőzzük. A levest paprikás rántással sűrítjük, beleszűrjük a hagymás levest (van, aki nem szűri le, csak összekeveri). Tejföllel ízesítjük. Tálaláskor külön tányérokban kínáljuk a hagymát, a zöldséget, a vékony szeletekre vágott száraz kenyeret és az abáló lében kifőtt májat, vesét, szívet vékonyra vágva, illetve a csontokról leszedett főtt húst. Ízlés szerint ecetet adhatunk hozzá.

Fábián Andrásné



Egytálételek

Csülkös káposzta

1 kg füstölt csülök, fél kg burgonya, másfél kg savanyú káposzta, fél l fehérbor, 4 dl tejföl, törött bors.

"A csülköket vízben nagyon puhára főzzük, kicsontozzuk, felszeleteljük. A megtisztított burgonyát kockákra vágva a fazék aljára tesszük. Erre kerül egy réteg csülökhús, majd egy réteg káposzta. Ezt addig ismételjük, amíg el nem fogy. Mindezt felöntjük borral, megborsozzuk és lassú tűzön, keverés nélkül, kb. 2 órán át főzzük. Tálalás előtt tejfölözzük."

Mikó Ida

Disznótoros töltött káposzta (sváb recept)

1 kg kolbász, 25 dkg rizs, 1 kg savanyú káposzta, 2 hagyma, (18-20 savanyított káposztalevél), 2 babérlevél, 15-20 szem egész bors, 1+1 ek zsír, 1 ek liszt, 2 ek só, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 pohár tejföl.

A savanyú káposztát kimosom és egy nagy fazékba teszem. A rizst puhára főzöm és lecsepegtetem (használhatok gyors rizst is). A hagymát finomra vágom és egy kanálnyi zsíron üvegesre dinsztelem. Össze gyúrom a húsmasszát, a rizst, a párolt hagymát és vizes kézzel gyerekközl nagyságú gombócokat formálok. A gombócokat beágyazom a káposzta közé és felöntöm mintegy 6 deci vízzel. Beleteszem a babérlevelet és a borsot és lefedve, lassú tűzön mintegy 2 órán keresztül főzöm. A végén kiszedem a gombócokat és berántom a zsírból, lisztből és finomra vágott fokhagymából készült rántással. Visszateszem a gombócokat, és még egyszer összeforralom. Tejföllel és puha kenyérrel forrón tálalom.

Bartó Pálné

Toroskáposzta

Nos, ebből csak nagy adagot érdemes főzni, mert az ízek úgy érnek össze igazán, és nem jó száraz színhúsból főzni. Ha nem fejhúsból, akkor legalább csülökből.

Hozzávalók kb. 4-6 adag: 2 fél sertésfej, 1 malacfarok (az ízületeknél otthon majd gondosan vágd fel), 2 perzselt köröm, 60-80 dkg nyúlja, fél kilónyi sertéslapocka vagy egy kicsontozott csülök, darabka, sertésmáj 15 dkg, fél vese, darabka tüdő ez összesen olyan kétkilónyi hús, 3-4 fej vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, pirospaprika, 4 evőkanál zsír, 2-3 kg savanyú apró káposzta, só, csak szükség esetén

A sertésfejet gondosan megtisztítottam, kicsontozom, a pofahúst, a füleket, és az orrot a nyúlját, körmöt, csülköt vagy lapockát szintén feldarabolom, majd a májat, belsősegeket is nagyjából egyforma darabokra összevágom. A káposztát megkóstolom, a levél külön teszem egy tálkába és félreteszem. Ha nagyon savanyú a káposzta, szükség estén átmosom. Pörköltet készítek fel, és a tetejére pakolom a savanyú aprókáposztát, annyi vizet öntök alá, ami éppen ellepi, és lassú tűzön megfőzöm. Tejföllel és friss fehér kenyérrel tálalom.

Melegítve is jó. Sőt nagyon jó, mert összeérnek benne az ízek.

Bartó Pálné



Disznótoros hagymás vér

Hozzávalók: kb. 1 kg friss disznóvér, kb 80 dkg burgonya, 40 dkg vöröshagyma, 20 dkg sertészsír (a mangalica a legjobb), 3 dkg őrölt bors, 1 dkg majoránna, Só, piros fűszerpaprika

A friss vérbe egy teáskanál sót keverünk. Egy nagy fazékba vizet öntünk, feltesszük főni, és adunk hozzá pici sót. Ha a víz forr, beletesszük a megalvadt, nagy kockára vágott vért, és megabáljuk. Szintén teszünk fel vizet forrni, kicsi sót és beletesszük a burgonyát és megfőzzük héjában. Ezután leszűrjük, és apró kockára vágjuk a megabált vért, a burgonyát meghámozzuk, és szintén kockára vágjuk. A hagymát metéltre vágjuk, a zsíron arany barnára dinszteljük, és hozzáadjuk a megabált vért, burgonyát, és együtt sózzuk, borsozzuk, piros paprikázzuk, rászórjuk a majoránnát, és jól összedinszteljük. Forrón tálaljuk. Házi csalamádét és friss kenyeret kínálunk hozzá, teát vagy forralt bor iszunk mellé. *Fábián Andrásné*



Vesevelő

Hozzávalók: 4 db vese, kb 80 dkg sertésagyvelő, 3 fej vöröshagyma, zsír, fűszerpaprika, bors, só, kicsi köménymag, kicsi ecet, babérlevél

A vesét kettévágjuk és a húgyutakat kivagdossuk, hogy ne érződjön rajta a jellegzetes szag. Amikor ez kész, enyhén ecetes, babérleveles vízben megfőzzük a veséket. Miután megfőtt, újból átnézzük, és kockára vagy csíkokra vágjuk a megfőtt veséket. A zsíron megpároljuk a vöröshagymát, beletesszük az összevágott vesét a hártyájától megtisztított velőt majd ízlés szerint, megfűszerezzük. Amikor kész a végén lehet tojást ütni rá.

Puha kenyérrel tálaljuk, igen kiadós reggelire, tízóraitra.

Papp Elekné



Kocsonya

Hozzávalók: 2 kg láb, csülök, bőrke, 5-6 fej hagyma, 4 fej fokhagyma, 2 ek. egész bors, só, paprika.

Egy nagy fazékban, hideg vízben (adagonként kb. 4 dl) odateszem a megtisztított húsféléket, a sóval és a fűszerekkel együtt. Puhára főzöm. Tetejét kicsi állás után lezsírozom, a levét tányérokba szűröm, a húst lecsontozva elosztom a tányérokba. A kocsonya tetejét dermedés után paprikázom.

Szigetiné Somogyi Eszter



12



Disznótoros abált kása (gútai)

Hozzávalók: 3 liter sertésvér, 4 dkg só, 2 evőkanál zsír, 2 fej vöröshagyma, köménymag, 10 liter átszűrt abáló lé, 1 kg kukoricadara, 1 kávéskanál bors, 1 kávéskanál majoránna, 2 kávéskanál fűszerpaprika

A levett vérbe beleszórjuk a sót, folyamatosan kevergetjük, hogy meg ne aludjon, utána hideg helyre tesszük.

A zsírban megdinszteltjük a vöröshagymát. A abáló levet felforraljuk, beleszórjuk a kukoricadarát és állandó keverés mellett 20 perc alatt készre főzzük, utána belekeverjük a dinsztelt hagyma leszűrt zsírját, a borsot, majoránát, fűszerpaprikát és belecsorgatjuk a vért, állandó keverés mellett jól kifőzzük, megkóstoljuk és a szükséges még sózzuk vagy erős paprikát is szórhatunk bele.

Ha kész edényekbe, tepsibe önthetjük, és hideg helyre tesszük.

Ha jól kihűl, utána fogyasztható hidegen is, de **megsütve és kolbásszal a LEGFINOMABB!**

A sváb ételek egyszerűek voltak, takarékosak, laktatóak, emellett nagyon ízletesek.

Fördös család



Sváb disznótoros savanyúmártás

Sauere Brei /Sauerpri / Schlaht pri/

Jellegzetes sváb disznótoros étel, ilyenkor volt hozzávaló vese, máj, szív. Főleg ebédre készítették.

Hozzávalók: (köriübelül, mert nem méricskéltek) 40 dkg nyúlja oldalas-vég, 40 dkg comb, 2 vese /megtisztítva, kiáztatva/. 1 szív, 40 dkg máj 2 nagy hagyma, zsír, liszt, só, 2-3 babérlevél, csipet pirospaprika, a tálaláskor ecet, esetleg tejfől



Felkockázzuk a vesét, szívet, májat és a kétféle húst. Evőkanálnyi zsíron megdinszteljük az apróra vágott hagymát, rátesszük a vesét, 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 rottyogatjuk. Ha félig megfőtt, beletesszük a májat is. Amíg a hús megfő, elkészítjük a rántást. 4-5 evőkanál lisztből és zsírból sötétebb, „vastag” rántást kavарunk. A megfőtt húshoz lassan hozzákeverjük a rántást, és jól összeforraljuk.

Egytálétel, köret vagy savanyúság nem illik hozzá. Tálaláskor pici ecettel ízesíthetjük.

Mostanában tejfölt és puha kenyeret is kínálunk hozzá.

Frey Mihályné, Kaiser Gizella



Kolbász

Kolbász készítése (tót kolbász)

Hozzávalók: 10 kg sertés húshoz való fűszerek, 10 dkg fokhagyma, 22 dkg édespaprika, 10-15 evőkanál erős paprika ízlés szerint, 2 kis tasak köménymag, 20-22 dkg asztali só (de csak az a jó!)

Ha ezeket a fűszereket belerakjuk, akkor jól összekeverjük és utána lehet tölteni vékony és vastagbélbe! Jó étvágyat mindenkinek!

Bartó Pál



Dora

(Kulen, szajmóka, stífolder)

Hozzávalók: 10 kg sertés húshoz való fűszerek, 10 dkg fokhagyma, 22 dkg édes paprika, 10-15 evőkanál erős paprika ízlés szerint, 2 kis tasak köménymag, 20-22 dkg asztali só, (de csak az a jó!)

Sertésvakbélbe töltött kolbászhús az alapanyaga ennek a terméknek. A töltelék receptúrája megegyezik a többi kolbászféleségével. A különlegessége a terméknek a speciálisan hosszú érlelési idő, amely minimum hat hónap. Régi hagyomány szerint a dorát kukoricatörés vagy szüret idején kezdték meg. A gazda a dorát mindig büszkén kínálta a szüretelőknek, hiszen igazán finomat kevesen tudtak készíteni.

Adamik család



Kolbász (tót kolbász)

Hozzávalók 10 kg-hoz: 7 kg lapocka, 3 kg bőr nélküli szalonna, 18-20 dkg só, 20 dkg édes paprika + 4-5 dkg erős, 2 dkg fokhagyma, 1 dkg kömény

Kokauszki András

Fej kolbász:

Hozzávalók: Abálóból főtt nyesedék húso, /főtt fej/, másik fele befűszerezett kész kolbászhús Fűszerek: bors ízlés szerint.

Borgula György



Hurka

Svábhurka

Hozzávalók: 2 kg sertés fejbús, 2 kg hasaalja szalonna, 1 kg sertéstüdő, 2,5 kg sertésdagadó, 2,5 kg sertésmáj, 30 dkg só, 3 dkg őrölt bors, 10 dkg csípős paprika, 1 dkg őrölt szerecsendió, 1 dkg gyömbérgyökér, 3 fej vöröshagyma

A belsőségeket és a húst megabáljuk, illetve megfőzzük. A vöröshagymát apróra összevágjuk, és zsírban enyhén megpároljuk. A csíkokra vágott húst és belsőségeket közepes tárcsájú húsdarálón megdaráljuk, majd összegyúrjuk a vöröshagymával és a többi fűszerrel. Ezután sertés vastagbélbe töltjük, mindkét végét elkötjük, s 80-90 fokos vízben szép lassan abáljuk kb. 10-15 percig. Utána asztalra rakjuk, és hagyjuk kihűlni. Hidegen és sütvén is kitűnő. Saját ízlés szerint sertésvérrel és főtt sertésbőrkevel is elkészíthető. A véres hurkát azonban csak gyors fogyasztásra készítjük.



Adamik család

Hurka vékonybélbe és hártába töltve

A következő belsőségeket csak enyhén megfőzött húst, tüdőt, szívet, kolbászba nem való húsokat, májat, szalonnát (összetétele a ház szokásainak megfelelő) apróra vágjuk. Fűszerezése só, őrölt bors, kockára vágott, megpirított vöröshagyma. A sós vízbe megfőzött rizst a nyárfából készült kisteknőben, keverik össze a töltelékkel. Abálják, majd zsírban megsütve teszik a disznótoros vacsora asztalára.



Májas hurka

Hozzávalók: 1 kg tüdő, 50 dkg toka, 50 dkg máj, 25 dkg hagyma, 20 dkg rizs, 15 dkg zsír, 5 dkg só, 1 dkg őrölt feketebors, 1 dkg paprika, 1 kk majoránna, késhegynyi szegfűbors.

A húsféléket gyengén sózott vízben puhára főzöm, onnét kivéve lehűtöm, majd ledarálom. A rizst félpuhára főzöm és lehűtöm. Az apróra vágott hagymát zsíron aranyárgára pirítom, hozzáadom a darált húsfélékhez, hozzáadom a rizst, sózom, beleteszem a fűszereket. Abaléval beállítom a kellő, tölthető sűrűséget. Lazán betöltöm a vastag hurkabélbe. A mintegy 80 fokos abalében kb 40 percig abálom. Kiszedve hideg vízbe szedem. Ha megszáradt, kevés zsírban ropogósra sütöm mindkét oldalát.



Mikó Ida

Véres hurka

Hozzávalók: 1,2 liter vér, 6 zsemle, 40 dkg toka, 30 dkg hagyma, 2 dkg paprika, 2 dkg őrölt bors, kevés majoránna, késhegynyi őrölt szegfűszeg, só.

A zsemlét apró kockára vágom, a tokaszalonna felét kisütöm, majd ebben a zsemlekockákat megpirítom. A tokát annyi sós vízben főzöm meg, amennyi ellepi. Ha puha, leszűröm. A levet a zsemlekockákra öntve az egészet megdarálom. A hagymát apróra vágom és a tokaszalonna zsírján megpirítom. A darált dolgokat összedolgozom a vérrel, és a fűszerekkel. A masszát betöltöm a bélbe, majd 85 fokon fél óráig főzöm. *Kiss család*



Májás ételek

Cigánka (plahticka)

Hozzávalók: 1kg nyers darált máj, 50 dkg vegyes (zsírosabb) darált hús, 3db áztatott zsemle kicsavarva, 4-5 db tojás, áztatott hártya **Fűszerek:** só, bors, kicsi piros paprika, 1 kisebb apróra vágott vöröshagyma.

A hozzávalókat egyenletesen össze gyúrjuk, a fűszereket lehet többet kevesebbet ízlés szerint, aki szeret lehet egy kis csípős paprikát is használni. Talán a legspeciálisabb disznótoros étel. Nevét onnan kapta, hogy a 19. században még a májat el nem fogyasztó csabai gazdák a kolduló cigányasszonyoknak (cigánka) adták. Majd később rájöttek: ha a májat megdarálják, hozzáadnak azonos mennyiségű bekevert kolbászhoz, egy tojást, kevés abált szalonnát, apróra vágott vöröshagymát, esetleg egy kevés főtt rizst, ezt összekeverik és a töltelék a hártyájába tekerve, göngyölve töltött káposzta nagyságú, de laposabb táskákat készítenek. Ezeket zsiradékban kisütik és hagymás tört krumplival csodálatos étel.

Borgula György



Kenőmájás pirított hagymával

Hozzávalók: 60 dkg zsíros hús, 1,2 kg hasaalja szalonna, 1 kg sertésmáj, 5 dkg só, 2 kk törött bors, 3 nagy fej hagyma (fél kg), 10 dkg sertészsír.

A hagymát megtisztítom, karikákra vágom, majd a zsíron lassan megpárolom. A húsokat, a májat és a szalonnát vízben puhára főzöm. Lecsepegtetem, majd a sült hagymaszeletekkel együtt kétszer ledarálom. Sóval és borssal fűszerezem. Bélbe töltöm, és jól elkötöm. 80-85 fokon egy órán át abálom. Asztalra kipakolva hűlni hagyom. *Adamik család*



Egyéb készítmények

Friss tepertő – zsír

2 kg húsos hasaalja, vagy zsírszalonna, 1 dl víz, kevés tej

A legfinomabb **tepertőt** a sertés húsos, hasaalja szalonnájából készíthetjük, ha nem csíkozzuk fel, akkor **pörccnek** sütjük ki. Ha felcsíkozzuk, egyrészt biztosabban jól át tudjuk sütni, valamint igazi finom ropogós tepertő lesz a végeredmény. A sütést 60-70 fokon kell kezdeni, folyamatosan kevergetni kell, kezdetben ritkán, majd sűrűbben, óvatosan, hogy ne törjön. Addig kell sütni, míg a zsír tiszta, átlátszó nem lesz. Amikor a kész tepertőt kiemeljük, és az edény falához nyomjuk, nem serceg, mert kisült belőle a víz, és a zsír. Ha úgy látjuk minden zsír kisült, szűrjük le a tepertőt, és kevés tejjel spricceljük le. Így ropogósabb marad. Kihűlésig ne fedjük le, mert elveszti ropogósságát! Megsózva, friss kenyérrel, a legfinomabb csemegék egyike. Ne feledkezzünk meg a zsírról sem, amit langyosan, szűrőn átsorgatva, megfelelő tároló eszközben (zsírosbödön) hónapokig eltarthatunk.

Adamik család



Disznósajt

Hozzávalók: 1 fej, 1 kg toka, 70 dkg zsíros hús, 1 nyelve, 50 dkg bőrke, sertés vese és szíve, 6 gerezd fokhagyma, 2 dkg őrölt bors, 5 dkg paprika, 10 dkg só.

A húsokat a nyelvvel, szalonnával, bőrkével, sertés szívvel és vesével együtt annyi hideg vízbe tesszük fel, amennyi ellepi. Lassú tűzön puhára főzzük, majd kicsontozzuk. A főtt húsokat a szalonnával együtt vékony szeletekre vágjuk. A fokhagymát összezúzzuk, majd a sóval és a fűszerekkel együtt a húscsíkokhoz adjuk. Alaposan összedolgozzuk. A gyomorba töltjük. Bevarrjuk, majd 90 fokos vízbe helyezve 1 órán át lassú tűzön abáljuk. Kivéve megszúrkaljuk, Két deszkalap közé helyezve, majd követ rátéve másnap reggelig préseljük. Frissen fogyasztható, hideg füstön felfüstölve hetekig is eláll.

Adamik család



Tepertőkrém

Hozzávalók: 25 dkg tepertő, 3 közepes lilahagyma, 1 tk. pirospaprika, 1 ek. mustár, só, bors ízlés szerint.

Elkészítése: A tepertőt, a lilahagymát ledaráljuk, sózzuk. Beletesszük a paprikát, mustárt, borsot. Jól összedolgozzuk és fél órára a hűtőbe tesszük. Puha kenyérrel, friss lilahagymával nagyon finom vacsora.

Adamik család





Szalonnák

Paprikás, fokhagymás abált szalonna

Hozzávalók: 1 kg toka- vagy hasaalja-szalonna, 2 ek. piros paprika, kg-onként 3-4 gerezd fokhagyma, só.

A szalonnát abaléban puhára abálom, majd még melegen beszórom pirospaprikával, illetve vágott fokhagymával.

Adamik család



Fehér sózott szalonna

A disznóvágás után a szalonnát hagyjuk lehűlni. Kilogrammonként 10 dkg sót számítva, egyenletesen bekenjük a nagyobb darabokban hagyott szalonnát. Ez a szalonnafajta hűvös, szellős helyen akár 6-8 hónapig is eláll.

Adamik család



Kenyérszalonna

Vékony hátszalonna, só. A megformázott hátszalonna táblákat jól bedörzsöljük konyhasóval, majd 3 hétig a sóban állni hagyjuk. Két - három alkalommal megforgatjuk, ismét bedörzsöljük. Ezután langyos vízzel lemoszuk, zsinigre akasztjuk, megszáritjuk, majd sárgásbarnára füstöljük. Szellős, hűvös helyen tárolandó. Egész évben fogyasztható.

Adamik család



Sonka, füstölt húsok

Nagypapám sonkája (pácolás nélkül)

2 comb, 1 kg só. A combokat bedörzsöljük a sóval és hűvös helyre tesszük. Naponta átforgatjuk, illetve locsoljuk az időközben keletkezett lével. 3 hét után 7 napra füstre tesszük.

Fördös család



Sonka füstölése

A füstölés során több dologra is figyelniünk kell: A hőfok (általában hideg füstöt használunk). Csak paráznak szabad lennie, Láng nem lehet a füstölőben. A fafajták (minden fafajtának megvan a saját aromája). Bükkfa, bükkfafűrészpor, gyümölcsfa, gyümölcsfafűrészpor a legalkalmasabb. Sok helyütt szőlőtőkét is használnak füstölésre. A fenyőfafélék általában nem alkalmasak a füstölésre. Az időtartam (a húsdarabok nagyságával arányosan kell növelni a füstölési időtartamot).

Fördös család



Sütemények, pogácsák

Leveles, tepertős pogácsa

Hozzávalók: 70 dkg liszt, 40 dkg zsíros tepertő, 4 dkg élesztő, 2, ½ dl tej, 2 kockacukor, 3 dkg só, 3 tojássárgája, 1 evőkanál ecet.

A 40 dkg tepertőt kétszer bedaráljuk, az ecettel összekeverjük, azután 20 dkg liszttel összegyúrjuk. Tányér alakúra, laposra formálva félretesszük. 2, ½ dl langyos tejben a 4 dkg élesztőt 2 kockacukron megfuttatjuk, az 50 dkg liszt közébe tesszük. Hozzáadjuk a 3 tojássárgáját, a sót, azután jó hólyagosra kiverjük, mint a rétestésztát. 10 percre leborítjuk lábassal, azután kinyújtjuk vékonyra, két részben, tányér alakúra. A kettő közé tesszük a félretett, liszttel összegyúrt tepertőt. A szélét körülnyomkodjuk, ¼ órát pihentetjük, kisujjnyira nyújtjuk, újra hajtjuk még kétszer úgy, hogy a harmadik nyújtás után már sütjük. Közben mindig pihentetjük ¼ órát. 2 cm magasra hagyjuk, megvagdaltuk. 3 cm átmérőjű szaggatóval szaggatjuk. Tojással megkenve, forró sütőben, erős tűznél sütjük.

Mikó Ida



Disznótoros hájas pogácsa

Hozzávalók: 1 kg, liszt, 60 dkg hár, 5 dkg élesztő, 5 dl tej, 4 evőkanál kristálycukor, 1 csapott evőkanál só

Kenéshez: 1 tojás

A lisztet átszitáljuk (könnyebb a tészta) és elkeverjük a hájjal. A tej egyik felébe a sót, a másik felébe pedig a cukrot és az élesztőt tesszük.

A sós 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, átgyúrjuk (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.

Buczkó Jánosné



Leveles hájas tészta

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 1 diónyi zsír, ½ kk só, 1 ek porcukor, ½ citrom leve, 2 ek. ecet, 3 tojás sárgája, 3 dl víz, 51 dkg ledarált hár, 15 dkg liszt

A hozzávalókat összegyúrjuk, az 50 dkg hájat 15 dkg liszttel összedolgozzuk, a kinyújtott tésztára rákenjük a hájas keveréket. Majd két oldalról középre, aztán félbe hajtjuk, és pihentetjük. Háromszor nyújtjuk, hajtogatjuk, pihentetjük. 50 dkg-os adagokra vágva fagyasztható, bármilyen leveles süteményhez felhasználható.

Mikó Ida



Édesanyám hájas tésztája

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 1 evőkanál cukor, kicsi langyos tej az élesztőhöz, 1 tojás, 5 dkg zsír, 1 evőkanál tejföl, 1 sütőpor, 1 kávéskanál só, annyi langyos tej, hogy a tészta hígabb nokedli tészta keménységű legyen, 25 dkg háj, a tetejére pucolt fél dió.

Az élesztőt megfuttatom a langyos tejben, majd a háj kivételével mindent összekeverek egy tálban. Annyi langyos tej kell a tésztához, hogy híg nokedlihez hasonló keménységű legyen. Ezt egy lisztezett gyúródeszkán a kezemmel téglalap alakúra nyomkodom. A 25 dkg hájat 2x ledarálom és a tésztára rákenem.

Most jön a lényeg, a hajtogatás. A szaggatott vonal mentén behajtom mind a két szélét. Úgy fog kinézni, mint egy kinyitott könyv. A tészta egyik oldalát ráhajtom a másikra. Mint amikor a kinyitott könyvet összecsukom. Egymás alatt van a 4 réteg. A szaggatott vonal mentén először fentről le, majd lentől felhajtom. Fontos a sorrend! Hideg helyre teszem, és 15 percig pihentetem. Ezt még 2x megismétlem, azaz összesen 3x nyújtok és 3x hajtogatok.

A sütőt előmelegítem forróra. Az utolsó nyújtásnál 10x15 cm-es téglalapokra vágom a tésztát. Ezeket a téglalapokat úgy kell összehajtogatni, hogy a deszkán fekvő, lisztezett alja legyen belül. Így nem ragad össze a 2 fele. Liszttel meghintett tepsibe teszem egy kicsit távolabb egymástól. Kissé felvert tojásfehérjével egy akkora 20 Ft-os nagyságú helyen bekenem, s arra teszek egy fél diót.

Először forró sütőbe teszem, amíg meg nem nő és szét nem nyílik. Ezután takarékon aransárgára sütöm. A sütőből kivéve azonnal megtöltöm. Ilyenkor még puha, és óvatosan szét lehet nyitni. 1 evőkanál szilvalekvárt teszek bele, s porcukorral megszórom. Melegen a legfinomabb!

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Kovács Gabriella

Tepertős pogácsa

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1 tojás, 1 evőkanál só, tej, 5 dkg élesztő, kb 2 maroknyi darált tepertő.

Ezeket jól összedolgozzuk, hogy lágy tésztát kapjunk, majd készíthetünk belőle pogácsát és papucsot is.

Borgula Györgyné



Hájas tészta krémes-lapnak

40 dkg tisztított darált hájat 10 dkg liszttel jól eldolgozunk, és hűvösre rakjuk. 60 dkg liszttel, 2 evőkanál tejföllel, 1 egész tojással, 1 dl fehérborral vagy 1 evőkanál ecettel, 1 csapott kávéskanál sóval, ugyanennyi cukorral és annyi vízzel, hogy rétestésztát tudjunk készíteni, tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, és 15 percig pihentetjük, majd deszkán vékonyra kinyújtjuk, a hájat rákenjük és felcsavarjuk. Nyújtófával kissé ellapíthatjuk. Ezután téglalap alakúra nyújtjuk, négyszeresre összehajtjuk és 20 percig pihentetjük. A nyújtást és hajtogatást még kétszer megismételjük. Végül 20 percre hideg helyre tesszük. Tehát összesen négyszer hajtogatjuk a csavarással együtt. 4 lap készíthető belőle.



Mikó Ida





Ecetes csemege uborka 0,7 dl üveg

3 rész víz, 1 rész 10%-os ecet, 1 púpozott teáskanál só és ugyanannyi cukor, 1 késhegynyi szalicil, 1 üvegbe 1 babérlevél és pár szem egész bors,

Minden savanyúságot így kell eltenni. A dinnyébe nem kell bors és babérlevél.

Szigetiné S. Eszter

Savanyúság



Hordós savanyúság

13 liter vizet felforraljuk, lehűtjük.

Hozzáadunk: 60 dkg só, 60 dkg cukor, 1-2 l. 20 %-os ecet, 4 dkg nátrium-benzoát, 4 dkg citromsav, 4 dkg kénpor

Fűszerek: bors, koriander mag, babérlevél, kapor,

Hűvös helyen kell tárolni!

Bátori László



Olajos paprika télire Mama féle

2 l víz, esetleg 1 ½ l, 50 db nagy paprika, fél liter 10 %-os ecet, 20 dkg cukor, 1 kanál só, kis kanál szalicil, 1 dl olaj

Megfőzni és üvegbe rakni. Egy kis babérlevél és bors levét ráönteni és lefedni.

Szigetiné S. Eszter



Savanyú káposzta alapreceptje

Hozzávalók: 5 l-es üveg- vagy cserépedényi savanyú káposztához; 2 fej tömör, fehér káposzta, só, bors, hagymaszletek, alma- vagy birsalmaszletek, egész koriandermag, egész borókabogyó, kapor, babérlevél

A káposztát gyaluljuk le vagy éles késsel vágjuk vékony csíkokra. A torzsáját ne használjuk fel! Az edény aljára szórunk sót, majd kezdünk el rétegezni: egy réteg káposzta, hagyma, birsalma, babérlevél, koriandermag, majd megint káposzta, só, bors, tetszőlegesen. Ne sajnáljuk a sót, több kell belőle, mint amennyivel nyersen jólesne. Minden réteget jól nyomkodjunk le például egy vízzel félig megtöltött, tiszta borosüveggel. Ha a káposzta elfogyott, újra jól nyomkodjuk le az egészet – vízzel nem szükséges felönteni –, majd fedjük le egy olyan fedővel, ami az edénybe belefér. Fontos, hogy teljesen lefedjük a káposztát. A fedőre rakunk valamilyen súlyt (például a fent említett borosüveget) és hagyjuk állni. Naponta egyszer-kétszer nyomkodjuk le, amikor eszünkbe jut (különbön a felső réteg megpuhulhat, megbarnulhat). Körülbelül öt-hat nap után ehető, hűtőszekrényben sokáig eláll.

id. Bartó László



Csalamádé

Az egyik kedvenc savanyúságunk. Az egyetlen, ami talán hosszabb az elkészítésében, mire mindent szép vékonyra felszeletelünk. Ebből az adagból 8 üveg lesz. És hónapokig így simán eláll a spejzban. Természetesen, amit felbontunk, az a hűtőben várja, hogy elfogyjon.

Hozzávalók: 2 kg fejes káposzta (amit mire lereszelünk, megfeszítünk a felső levelektől, torzsájától és kb. 1 1/2 kg lesz), 1 kg paprika (vegyünk színeset bele pl. kápia paprikát, vagy csak ami kissé pirosas), 1 kg uborka, 40 dkg répa, 1/2 kg hagyma. 2 dl 10%-os ecet, 3 db babérlevél, 1 evőkanál szemes bors, 7 dkg só, 40 dkg cukor, 1 kávéskanál citromsav (bármelyik üzletben lehet venni), 1 kávéskanál nátrium benzoát.

A káposztát külső héjától megfeszítjük, negyedekre vágjuk és káposztagyálun vékony szeletekre, vágjuk. Ha nincs, az uborkagyalu is megteszi. Az uborkát, jól megmossuk, és héjastól uborkagyálun leszeleteljük. A répát meghámozzuk azt is leszeleteljük, a hagymát szintén meghámozzuk, félbe vágjuk és azt is vékony szeletekre vágjuk. A paprikákat is alaposan megmossuk, és vékony szeletekre vágjuk. Én a magokkal teli csumáját kiszedem) az egészet egy nagy tálba tesszük, hozzáadjuk az ízesítőket, a babérlevelet kisebb darabokra törjük és így tegyük hozzá, és kezünkkel jól összekeverjük. Majd így hagyjuk állni 5-6 órán keresztül. Ha letelt az idő, akkor üvegekbe töltjük, jól lenyomkodjuk és a levet is elosztjuk rajta. Jól lezárjuk, és hűvösebb helyre tesszük.

Szigetiné S. Eszter

