



www.rdvegtc-spf.eu



www.skhu.eu



NEMZETSTRATÉGIAI KUTATÓINTÉZET

GASZTROKULTURÁLIS HAGYOMÁNYOK PEST MEGYE, ÉSZAK-KELETI, SZLOVÁKIAI HATÁR MENTI RÉGIÓJÁBAN

Készítette:

KKMEDO Kommunikációs Tanácsadó szolgáltató Nonprofit Kft.

TARTALOMJEGYZÉK

TARTALOMJEGYZÉK	2
BEVEZETŐ: A KUTATÁS CÉLJA, MÓDSZEREI ÉS HÁTTERE	7
TANULMÁNY FELÉPÍTÉSE	11
<i>A régió fontosabb turisztikai helyeinek kiválasztása</i>	11
A HAGYOMÁNYOS ÉS TÁJJELLEGŰ ÉLELMISZEREK GYŰJTEMÉNYÉNEK JOGSZABÁLYI HÁTTERE	14
A TÉRSÉG HAGYOMÁNYOS ÉTELEINEK, ÉTKEZÉSI ÉS CUKRÁSZATI HAGYOMÁNYAINAK FELTÁRÁSA	17
CUKRÁSZATI HAGYOMÁNYOK ÖSSZEFOGLALÓJA	17
CUKRÁSZAT A REFORMKORBAN	19
CUKRÁSZAT 1921–1945 KÖZÖTT	19
CUKRÁSZAT 1945–1990 KÖZÖTT	20
CUKRÁSZAT 1990–2006 KÖZÖTT	22
A MANDULÁS SÜTEMÉNYT KÉSZÍTŐ IPARÁG	22
A FAGYLALTKÉSZÍTÉS	23
A KORAI IDŐSZAK (1850 – 1901) NEVEZETES ÉDESSÉGEI	24
<i>Pischinger-torta</i>	24
<i>Bonbon</i>	25
<i>Kuglóf</i>	26
<i>Krémek, vajkrémek</i>	27
<i>Teasütemények</i>	27
<i>Minyon</i>	27
ISMERT PEST MEGYEI CUKRÁSZDÁK	28
ISMERT PEST MEGYEI CUKRÁSZATOK	29
ISMERT PEST MEGYEI CUKRÁSZATI TERMÉKEK	30
<i>Somlói galuska</i>	30
<i>Gürdő(s)</i>	31
<i>Dobos torta</i>	33
<i>Indiáner</i>	35
<i>Minyon</i>	37
<i>Rákóczi túrós</i>	39
<i>Rigójancsi</i>	41
<i>Zserbószelet</i>	43
<i>Pacsni</i>	45
<i>Rongyos kifli</i>	47
<i>Esterházy-torta</i>	49
<i>A Schubert-szelet</i>	51
PALÓC ÉDESSÉGEK PEST MEGYÉBEN	53
<i>Herőce</i>	54
<i>Morvány</i>	54
<i>Csinált tejes csík</i>	55
<i>Mákos (vagy prézlis) nudli</i>	55
<i>Görhe</i>	56
<i>Almáskalács</i>	57
<i>„Vízen kullogó”</i>	57
<i>„Kitolókása”</i>	58
<i>Gömböke</i>	58
<i>Molnárskalács</i>	59
<i>Mákos fentő / ferentő</i>	59
<i>Lakodalmos kalács</i>	60

<i>Mákos laska-palóc krumplilángos édesen</i>	61
<i>Palóc túrós lepény</i>	62
<i>Szilvalekváros gombóc</i>	63
<i>Szilvalekváros derelye</i>	63
<i>Krumpli laska szilvalekvárral</i>	64
<i>Betyár begyerő / túrós-tejfölös begyerő</i>	64
PEST MEGYE GASZTRONÓMIÁJA	66
PEST MEGYEI ÉRTÉKTÁR	68
KISMAROS	69
<i>Rövid történet</i>	69
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	69
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	71
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	71
NAGYMAROS	76
<i>Rövid történet</i>	76
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	76
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	78
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	79
TURA	83
<i>Rövid történet</i>	83
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	83
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	85
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	86
SZÁZHALOMBATTA	92
<i>Rövid történet</i>	92
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	92
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	95
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	96
TÁPIÓSZENTMÁRTON	99
<i>Rövid történet</i>	99
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	99
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	102
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	103
VECSÉS	106
<i>Rövid történet</i>	106
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	107
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	108
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	108
TÓALMÁS	114
<i>Rövid történet</i>	114
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	114
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	116
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	116
DUNABOGDÁNY	121
<i>Rövid történet</i>	121
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	121
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	123
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	124
PILISSZENTKERESZT	129
<i>Rövid történet</i>	129
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	129
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	132
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	132
POMÁZ	136
<i>Rövid történet</i>	136
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	136
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	139

<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	139
SZENTENDRE	146
<i>Rövid történet</i>	146
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	146
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	150
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	151
NAGYBÖRZSÖNY	157
<i>Rövid történet</i>	157
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	157
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	162
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	162
VERŐCE	167
<i>Rövid történet</i>	167
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	167
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	171
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	171
ZEBEGÉNY	176
<i>Rövid történet</i>	176
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	176
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	179
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	179
ÓCSA	184
<i>Rövid történet</i>	184
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	184
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	187
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	187
MAGLÓD	193
<i>Rövid történet</i>	193
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	193
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	195
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	195
SZIGETBECSE	201
<i>Rövid történet</i>	201
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	201
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	202
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	202
https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/6.vadas-marharagu-min.jpg	207
BUGYI	208
<i>Rövid történet</i>	208
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	208
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	211
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	211
TÁPIÓBICSKE	216
<i>Rövid történet</i>	216
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	216
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	218
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	219
PÁND	224
<i>Rövid történet</i>	224
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	224
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	225
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	225
PÓCSMEGYER	230
<i>Rövid történet</i>	230
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	230
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	231
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	231

SÜLYSÁP	237
<i>Rövid történet</i>	237
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	237
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	240
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	240
KÁVA	245
<i>Rövid történet</i>	245
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	245
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	245
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	246
SZŐDLIGET	250
<i>Rövid történet</i>	250
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	250
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	252
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	252
KEMENCE	256
<i>Rövid történet</i>	256
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	256
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	257
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	257
VÁCRÁTÓT	260
<i>Rövid történet</i>	260
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	260
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	262
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	262
SZOKOLYA	265
<i>Rövid történet</i>	265
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	265
<i>Egyéb látnivalók:</i>	266
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	266
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	266
MÁRIANOSZTRA	270
<i>Rövid történet</i>	270
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	270
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	272
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	273
SZOB	276
<i>Rövid történet</i>	276
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	276
<i>Egyéb látnivalók:</i>	280
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	280
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	280
RÁCKEVE	283
<i>Rövid történet</i>	283
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	283
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	285
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	285
VISEGRÁD	290
<i>Rövid történet</i>	290
<i>Látványosságok és turisztikai helyszínek</i>	290
<i>Környékbeli gasztronómiai intézmények</i>	294
<i>A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek</i>	295
SVÁB KONYHAI SZOKÁSOK	297
„STIFOLDER”	298
ÉTELREND (SPEISEANORDNUNG)	300
ISMERTEBB SVÁB ÉTELEK A RÉGIÓBÓL:	304

SZLÁV/SZLOVÉN KONYHA	312
PALÓCFÖLD	316
PALÓCOK EREDETE	318
PALÓC ÉTKEZÉSI KULTÚRA	319
<i>Jellegzetes palóc ízesítőanyagok</i>	321
<i>Palóc étkezési szokások és eszközök</i>	322
<i>Konyhai használati eszközök</i>	326
<i>Fontosabb ételcsoportok</i>	328
<i>Levesek</i>	328
<i>Levesbetétek</i>	330
<i>Vastag-, sűrű-, öregételek</i>	330
<i>Mártások, szószok</i>	330
<i>Kásafélék, pépes ételek</i>	331
<i>Főzelékek, köretetek</i>	331
<i>Egyéb hústalan egytálételek</i>	332
<i>Krumplis ételek</i>	332
<i>Káposztás ételek</i>	334
<i>Gombás ételek</i>	335
<i>Húsos ételek</i>	337
<i>Kenyér</i>	338
VÁLTOZÁSOK AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI SZOKÁSOKBAN	341
HAGYOMÁNYOS PALÓC RECEPTEK	343
<i>Savanyú gombaleves aszalt gombából</i>	343
<i>Macok (tócsni)</i>	343
<i>Vadas palóc vidékről</i>	343
<i>Palóc puppa</i>	344
<i>Palóc paprikás, juhtúrós kapros nudlival</i>	344
<i>Savanyú szepés krumplileves</i>	345
<i>Aludttejes nyújtott haluska</i>	345
<i>Rántott köménymagos leves</i>	345
<i>Ganca</i>	345
<i>Macsánka</i>	346
<i>Sós-kapros túrós lepény</i>	346
<i>Mátramindszenti savanyú bableves</i>	347
<i>Juhtúrós haluska</i>	347
<i>Palóc oldalas</i>	347
<i>Lecsós haluska</i>	347
<i>Monyurka</i>	348
<i>Savanyú tojásleves</i>	348
<i>„Maga levi” leves</i>	348
<i>Ganca</i>	349
<i>Palócleves</i>	349
<i>Zöldebableves palócosan, csülökkel</i>	350
<i>Palóc pecsenye</i>	350
<i>Káposztás malacgulyás</i>	350
<i>Juhtúrós haluska</i>	351
JELLEGZETES PALÓC ÉTELEK FELSOROLÁSA TÁJNYELVEN	354
JELLEGZETES PALÓC ÉTELEK ALAPANYAGAINAK FELSOROLÁSA TÁJNYELVEN	355
JELLEGZETES PALÓC GASZTRONÓMIAI ELJÁRÁSOK TÁJNYELVEN	356
ZSELÍZ ÉS A SACHER	357
KÉRDŐÍVES VIZSGÁLAT EREDMÉNYEI	371
SZAKMAI INTERJÚK EREDMÉNYEI - MERRE TOVÁBB HAZAI GASZTRONÓMIA?	379
10 RELEVÁNS JAVASLAT (ÖSSZEFOGLALÁS ÉS KÖVETKEZTETÉSEK)	396

Bevezető: a kutatás célja, módszerei és háttere

„Aki a múltba néz, a jövőbe lát...”

Az INTERREG Szlovákia-Magyarország program Kisprojekt Alap keretén belül, a Nemzetstratégiai Kutatóintézet (NSKI) koordinációjával, a zselízi Sacher Polgári Társulás együttműködésével, kerül sor az SKHU/WETA/1901/4.1/205 azonosító számú, Gasztrokulturális örökségi helyszínek az NSKI és SACHER PT célterületein című projekt megvalósítása.

Nem egyedi és ritka az, hogy egy ország régiós bontásban osztályozza mező- és élelmiszer-gazdasági termékeit, különös figyelemmel azok piacra jutásának lehetőségeit. Ebbe a tevékenységbe illeszkedik ez a rövid tanulmány is, amely a magyarországi oldalon Pest megyét, azon belül az észak-keleti, szlovákiai határmenti, részére fókuszálva, a szlovákiai oldalon Nyitra megyét és ezen belül a zselízi régiót foglalja magában. A projekt főbb célkitűzései között szerepel a

- a helyi lakosok, vállalkozások által helyben termelt, kulturális hagyományok alapján készült termékek, gasztrokulturális helyszínek bemutatása a célterületen, a helyi potenciálok, hagyományok kibontakoztatása, értékek feltárása, bemutatása, versenyképesség növelése.
- a gasztrokulturális hagyományok alapján készült cukrászati termékek, alapanyagok piacát és a kapcsolódó örökségi helyszíneket, kitérve a palóc kultúrára, gasztronómiára. felmérése
- a Pest megye (észak-keleti) területén található cukrászati termékek, alapanyagok piacának és a kapcsolódó kulturális örökségi helyszíneknek felmérése az alábbi módszerekkel:
 - a térség cukrászati hagyományainak feltárása szakirodalmi vizsgálatokkal
 - adatbázis készítése a Vállalkozó által meghatározott szempontok alapján, amely kitér a feltérképezett termékekre, alapanyagokra, kulturális örökségi helyszínekre
 - a fogyasztói kört megcélzó, Vállalkozó által kidolgozott, kérdőív alapján mélyinterjúk készítése szakemberekkel (25-30 szakember)

Közhelynek hangozhat, de van igazság abban, hogy minden gazdasági, történelmi és politikai irányzat létrehozza a maga ellentétét – és ez nincs másképp a gasztronómia területén sem. A globalizálódó világban, a nemzetközi élelmiszerláncok és gyorsétterem hálózatok dinamikus növekedése mellett egyre többen ismerik fel a már-már elfelejtett hagyományok megőrzésének, felkutatásának, közkinccsé tételének fontosságát. Különösképpen vonatkozik ez a hagyományos élelmiszerekre és agrártermékekre, hiszen a korszerű és egészséges táplálkozás iránti igény rohamos erősödése számos korábbi agrártermék rehabilitációját, régi értékek újrafelfedezését is eredményezi.

Ez a felismerés nem új keletű: a fejlett nyugat-európai országokban már az 1980-as évek végétől elindult az a folyamat, amelynek során megnőtt a fogyasztói kereslet az egyes régiókra egyedileg jellemző, több generációs, hagyományos módon előállított élelmiszer-ipari termékek iránt. Ezt a tendenciát felismerve elsőként Franciaországban hozták létre a magas hozzáadott értéket képviselő, különleges élelmiszerek jegyzékét. A munkálatokat a Kulináris Művészetek Nemzeti Tanácsa (CNAC) irányította, és a francia kormány is támogatta.

A francia gyűjtőmunka eredményein és sikerein felbuzdulva az Európai Bizottság Mezőgazdasági Főigazgatósága 1992-ben azzal bízta meg a CNAC-ot, hogy az Euroterroirs (Európa Vidékei) nevet viselő, az Európai Unió egészére kiterjedő, átfogó program szakmai irányítását is vonja magához. Mivel helyi élelmiszer-fogyasztási szokásoknak jelentős és meghatározó kulturális vetülete van (a hagyományok erősítik a nemzeti identitástudatot) ezért a program kidolgozói elvitathatatlan alapértékként kezelték azt a gondolatot, hogy a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek a nemzeti kulturális örökség szerves részét képezik.

Az európai gyűjtemény az tagországok 129 régiójának mintegy 4000 termékét foglalja magában. A felsorolásban Franciaország a leggazdagabb (890 termék), azt követi a dobogón Olaszország (800 termék) és Spanyolország (526 termék). Összehasonlításképpen: ugyanebben a lajstromban az Egyesült Királyság 429, Németország 297 terméket vonultat fel.

A hazai mezőgazdasági és élelmiszer-ipari kultúra több évszázadra visszatekintő hagyományainak köszönhetően – még akkor is, ha földrajzi kiterjedését tekintve nem versenyezhet az előbbieken megnevezett tagállamokkal – jelentős gyűjteménnyel kapcsolódhatott be a program közép-kelet-európai kiterjesztésébe. A Hagyományok – Ízek – Régiók-program keretében összeállításra került és korábban már publikált hazai gyűjtemény például mintegy 300 hagyományos és táj jellegű élelmiszer felsorolását és termékleírását tartalmazza. A mi esetünkben nem csak a palóc, de a sváb, szerb és szlovák ide vonatkozó ételeket is belevettük.

Miben segít az ilyen jellegű szelektálása az élelmiszereknek és élelmiszeripari alapanyagoknak? A válasz egyszerű és kézenfekvő: az ilyen típusú osztályozások nagyban elősegítik az egyes országok nemzeti termékeinek belföldi és nemzetközi ismertségének növelését az európai fogyasztók körében, erősítik és színesebbé teszik az egyes országok nemzeti arculatát, hagyományainak (újra)értelmezését.

A Franciaországból elindult és mára már nemzetközivé növekedett nemzetközi program eredményeképpen pedig az itthon is összegyűjtésre került hazai termékek is ismertebbekké válhatnak a hazai és az európai uniós fogyasztók számára – arról nem is beszélve, hogy közülük kerülnek ki azok a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek, termékek és alapanyagok, amelyek nemcsak fontos szerepet tölthetnek be a vidék arculatának megőrzésében, de – megfelelő az eredetvédelemről és a hagyományosan különleges tulajdonság tanúsítási rendszeréről szóló rendeleteknek – nekik kijáró jogi védelmet is élvezhetnek, valamint továbbá termelésükhöz támogatásban részesülhetnek az EU erre vonatkozó alapjaiból. Az anyag három, egymástól markánsan elkülönülő módszerből áll össze. Az első: *könyvtári kutatómunka és internetes adatok összegyűjtése*. Ennek során áttekintettük a témára vonatkozó

– és számunkra elérhető – könyvtári szakirodalmat, illetve a világhálón elérhető, tematikus, illetve ún. „receptoldalak” / gyűjtőportálok” anyagait – amely azzal a tanulsággal szolgált, hogy a témában csak nagyon kis számú releváns szakirodalom áll a rendelkezésre, illetve ami elérhető, az sem illeszkedik a tanulmány elvárt felépítésébe és szerkezetébe. Az internetes oldalakat elsősorban a receptek „validálására”, illetve a sok tucat eltérő változat közül a legautentikusabbnak és legkönnyebben elkészíthetőnek tartott „receptváltozat” kiválasztására használtuk, ugyanis szinte minden esetben egy-egy recept kapcsán akár közel tucatnyi különböző változat létezik, amely mind-mind összevetést igényel.

Az internetes forrásokra a következő témák összegyűjtésében is nagy mértékben támaszkodtunk (mivel más módon nem lehetséges az ilyen adatok és információk összegyűjtése és rendszerezése):

- Települések rövid leírása (itt minden esetben az adott település) hivatalos városi (önkormányzati) honlapjára, valamint a Wikipédia adott vonatkozó szócikkére hagyatkoztunk. Ezekben az esetekben „szintetizáltunk”, összevontuk és megrövidítettük az interneten található leírásokat. A városok leírása nem tartozott szorosan a feladathoz, de úgy éreztük, hogy legalábbis „említésszintű” összefoglalásuk nélkül „féloldalas” és/vagy hiányos lett volna az elkészült anyag.
- Az adott települések környékén található éttermek és vendéglátóhelyek összegyűjtése (itt elsősorban a Google kereső és térkép funkciók kerültek felhasználásra).
- Az adott települések helyi látványosságainak és esetleges későbbi rendezvények helyszíneinek összegyűjtésében.

A második: a *kérdőíves gyors felmérés volt*. Ennek során ötven darab, véletlenszerűen kitöltött, 10 + 1 kérdést tartalmazó kérdőívet vettünk alapul. A tanulmánynak nem volt sem célja, sem elvárása, sem reprezentativitás, sem a mélységében történő, adott témában megjelenő társadalmi ismeret feltárása. A kérdőív kérdéseinek összeállítása során a hétköznapi emberek számára is érthető – mégis a témához kapcsolódó – gondolkodásmód, vélemények és attitűdök – közel sem tudományos igényességű – megjelenítése volt a cél. Ennek megfelelően nem is nevezzük kutatásnak, mindösszesen egy „kérdőíves gyorsfelmérésnek”.

A felmérést megelőző beszélgetések során kiderült, hogy az emberek nem rendelkeznek értelmezhető tudással a terület gasztronómiai hagyományai területén, ezért egyáltalán nem érdemes csak arra fókuszálni, ha bármilyen általánosságban értelmezhető eredményre szeretnénk jutni. Ezért ahelyett, hogy üres, válasz nélküli kérdőíveket kapjunk vissza – más irányban indultunk el. Azt próbáltuk megérteni és megismerni, hogy mit gondolnak a fiatalok az adott témáról, mennyire áll hozzájuk a hagyományos magyar konyha, mennyire látják annak helyét és szerepét az egyre erősödő globalizációs „gasztro-versenyben”, a „kulináris kolonizáció” korszakában. A kérdőív kérdései is erre vonatkoztak:

- Mit gondolsz, mennyire ismertek a hazai ételek a világban?
- Mennyire ismered jól a hagyományos magyar ételeket?
- Milyen gyakran készítesz hagyományos magyar ételeket otthon?
- Van-e olyan ünnep vagy alkalom amikor mindig magyar étel kerül az asztalra?

- Mennyire ismered a palóc konyhát? Fel tudnál-e sorolni legalább 3 hagyományos palóc ételt?
- Mit gondolsz, mennyire versenyképes a hagyományos magyar nemzeti konyha a nemzetközi ételekkel szemben?
- Hogyan látod, mi kell ahhoz, hogy a hagyományos magyar ételek és konyhai hagyományok túléljék a nemzetközi kihívásokat?
- Milyen formában foglalkoznál szívesen a hagyományos magyar ételek receptjeinek és elkészítési módjának megismerésével?
- Van-e olyan magyar cukrászati termék, ami világhírű lehet? Ha igen, melyik?
- Mennyire lenne helye az iskolai oktatásban a hagyományos magyar konyhai ételek megismerésének?
- Van-e olyan sütemény vagy étel recept, amit biztosan megtanítanál a gyereked számára?

Az anyag harmadik részét a *interjúk és háttérbeszélgetések adják*. A húsz telefonos beszélgetés során – a megkérdezettek általános, adott területre vonatkozó ismereteinek teljes hiányában – azt szeretnénk volna megismerni, hogyan és miként látják (kisebb részben az érintett terület) nagyobb részben a hazai gasztronómia helyzetét és kihívásait a területen (gasztro bloggerek, étterem-tulajdonosok, vendéglátásban dolgozó) szakemberek. Enne összefoglalója adja az anyag utolsó részét – és talán szolgáltat olyan tanulságokkal és javaslatokkal is, amelyek a fiatalabb generáció körében végzett kérdőíves felmérés eredményei mellett olyan javaslatokat is tartalmaz amely megfontolás tárgyát képezheti a területtel foglalkozó, közigazgatásban és államháztartásban dolgozók számára, kijelölhet olyan irányokat és mutathat olyan gondolkodási területek amelyek útmutatóul szolgálhatnak későbbi kormányzati döntések háttéranyagjaihoz, programok és kezdeményezések elindításához és támogatásához.

Tanulmány felépítése

Jelen tanulmány tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Unió hivatalos álláspontját.

A régió fontosabb turisztikai helyeinek kiválasztása



Forrás: <http://pemeksz.hu/kep.php?4>

Fontos tudnunk, hogy a megjelölt területen található települések közül egyetlen település sem került fel a KSH legnépszerűbb magyarországi települések, 2017-s (a kereskedelmi szálláshelyeken regisztrált vendégéjszakák száma és változása) listájára – ami annyit jelent, hogy turisztikaikailag nem vagy alig vonzóak a hazai belföldi utazásban érintett lakosság számára. Fontos megjegyeznünk azt is, hogy a KSH elsősorban „megyei szintű” és „szállás típus” alapú bontásokkal rendelkezik „a kereskedelmi szálláshelyeken eltöltött vendégéjszakák szállástípusonként” fókuszú adatbázisaiban.

Forrás: <https://www.ksh.hu/turizmus-vendeglatas>

http://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/regiok/mesz/13_pe.pdf

Ha megnézzük az elérhető „top 30” települést akkor azt vehetjük észre, hogy a tanulmány által kijelölt terület (Visegrád kivételével) szinte alig képviselteti magát a hazai „látogatottsági sikerlistán” – ami természetesen a mai állapotot mutatja, és amin a tanulmány összefoglalójában található javaslatok is segíthetnek.

Helyezés 2019	Település, kerület <i>balatontipp.hu</i>	Összes vendégj 2019	Változás 2018-hoz képest %	Belföldi vendégj	Változás 2018-hoz képest %	Külföldi vendégj	Változás 2018-hoz képest %
1.	Bp. 5. kerület	2308574	4,2	140582	-9,3	2167992	5,2
2.	Bp. 7. kerület	1625373	-0,9	100607	-2,5	1524766	-0,8
3.	Bp. 6. kerület	1228399	6,2	94522	-13,5	1133877	8,3
4.	Hévíz	1144769	0,8	469554	5,7	675215	-2,3
5.	Hajdúszoboszló	979169	-0,9	607053	-3,1	372116	2,8
6.	Bp. 8. kerület	951857	1,3	113041	13,1	838816	-0,1
7.	Bp. 9. kerület	737747	14,8	71139	1,7	666608	16,4
8.	Balatonfüred	732779	0,5	478204	8,4	254575	-11,6
9.	Bük	723758	-2,3	307221	0,0	416537	-3,9
10.	Siófok	676610	2,5	454755	3,5	221855	0,5
11.	Bp. 1. kerület	676257	0,8	43127	4,6	633130	0,5
12.	Zalakaros	667959	4,8	506994	3,9	160965	7,8
13.	Bp. 13. kerület	611079	3,1	77954	-10,6	533125	5,4
14.	Bp. 11. kerület	535356	-1,8	112183	-12,3	423173	1,4
15.	Sárvár	532311	9,0	224807	8,8	307504	9,1
16.	Győr	452142	-5,1	211845	-12,8	240297	2,9
17.	Eger	439808	-0,3	319699	1,4	120109	-4,5
18.	Szeged	439050	-1,2	292750	-1,4	146300	-0,6
19.	Gyula	425536	-2,1	367162	-4,0	58374	11,4
20.	Bp. 14. kerület	420224	-0,9	93236	-4,0	326988	0,0
21.	Debrecen	410351	-2,3	262550	-4,6	147801	2,0
22.	Miskolc	407201	0,5	321803	-1,7	85398	9,9
23.	Bp. 2. kerület	397699	4,3	76544	2,1	321155	4,8
24.	Sopron	345125	-9,0	262811	-12,2	82314	2,9
25.	Bp. 3. kerület	315666	4,1	64286	-10,8	251380	8,7
26.	Pécs	263471	7,5	197473	9,9	65998	0,9
27.	Visegrád	239333	-12,9	195799	-19,1	43534	32,9
28.	Bp. 4. kerület	236525	6,6	41455	-6,0	195070	9,6
29.	Harkány	222081	20,1	165612	26,5	56469	4,6
30.	Bp. 10. kerület	210545	-2,9	48203	-6,0	162342	-2,0

A tanulmány ennek figyelembevételével – némi önkényességgel – az alábbi településeket határozta meg amelyeket „figyelembe vesz” a tanulmány elkészítése során:

Vecsés

Dunabogdány

Szentendre

Tápiószentmárton	Zebegény	Tura
Százhalombatta	Ócsa	Nagybörzsöny
Ráckeve	Tóalmás	Verőce
Pilisszentkereszt	Pomáz	Visegrád
Szob	Pócsmegyer	Kemence
Sződliget	Nagymaros	Kismaros
Márianosztra	Szokolya	Vácrátót
Mátraballa	Maglód	Szigetbecse
Bugyi	Tápióbecse	Pánd
Káva	Sülysáp	

A tanulmány „értéktár” része az alábbi rendszerezéssel osztályozza a vonatkozó szakirodalomban, illetve az internetes kutatás eredményeképpen talált gasztronómiai termékeket – az NSKI által megjelölt osztályozási, illetve kategorizálási javaslatok figyelembevételével:

- Település rövid leírása
- A településhez kapcsolható örökséghelyszínek (látványosságok és turisztikai helyszínek) felsorolása és rövid leírása
- Településhez kapcsolható gasztronómiai intézmények (vendéglátóhelyek) felsorolása
- Településhez köthető gasztronómiai termék(ek) elnevezése
- Alapanyagok és összetevők (Hozzávalók) rövid leírása
- Elkészítés / Recept
- Termék kép (forrás megjelöléssel)

A hagyományos és tájjellegű élelmiszerek gyűjteményének jogszabályi háttere

Az Európai Unió Közös Agrárpolitikájának 1992. évi reformprogramja nagy hangsúlyt fektetett a vidékfejlesztésre. Ennek a reformcsomagnak a részeként két alapvető fontosságú rendelet jelent meg 1992-ben: az eredetvédelemről és a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítási rendszeréről szóló 2081/92 és 2082/92 EGK számú rendeletek. A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetmegjelöléseinek és földrajzi jelzéseinek védelmével foglalkozó 2081/92 számú EGK-rendelet célja a tagállamonként különböző nemzeti eredetvédelmi rendszerek összehangolása a földrajzi árujelzők oltalmára vonatkozó jogi eszközök megteremtésével. A 2081/92 számú rendelet kétféle védett jelölést különböztet meg.

Az eredetmegjelölés olyan termék esetében használható, amelynek különleges minősége az adott földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek a következménye. Ilyen termék például a híres pármái sonka. A földrajzi jelzés azon termék megjelölésére használható, amelynek hírneve az adott földrajzi szár- mazásnak tulajdonítható. Példa lehet erre a skót bárány- vagy marhahús.

A definíciók alapján megállapítható, hogy az eredet-megjelölés meghatározása szigorúbb feltételeket támaszt az adott földrajzi hellyel való szoros kapcsolat bizonyításának követelménye miatt. A gyakorlatban azonban mindkét jelölés ugyanazt a védelmet élvezzi, és marketingértékük is azonos. A fogyasztó figyelmét a termék védett elnevezésére megkülönböztető logó is felhívja. Az Európai Unióban már több mint 500 védett eredet megnevezésű termék van, ezek között legnagyobb számban a sajtok, a húsfélék, a zöldségek és a gyümölcsök szerepelnek. A termékek nagyobb része Franciaországból, Olaszországból, Portugáliából és Görögországból származik. Ezekben az országokban már korábban is működtek nemzeti eredetvédelmi rendszerek.

A hagyományos élelmiszerekre vonatkozó másik fontos EU-előírás a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítását szabályozó rendelet (2082/92/EGK). Megalkotásával a jogalkotók célja mindenütt az elmaradott térségek hagyományos termelési módszereket alkalmazó termelőinek támogatása volt, hogy a piaci versenyben fenn tudják tartani tevékenységüket, hozzájárulva ezzel az adott tájegység hagyományainak megőrzéséhez, a vidék foglalkoztatási gondjainak enyhítéséhez, a vidéki turizmus fellendítéséhez. A hagyományos különleges tulajdonság tanúsítása a termék hagyományos jellegének az Európai Gazdasági Közösség által történő elismerését jelenti, amely magában foglalja a rendelet szerinti bejegyzést és az EU-ban elfogadott egységes tanúsító jel használatát. A fent említett rendeletek az európai minőségpolitika fontos eszközei. Megalkotóik ezekben alakítják ki és szabályozzák a különleges élelmiszerek ellenőrzésének új rendszerét a fogyasztók és az előállítók érdekeinek védelmében. A szabályozás értelmében a rendeletek hatálya alá tartozó termékeket a termékleírásban rögzített követelményeknek való megfelelés vizsgálatának vetik alá.

Ezen jogszabályok alkalmazását elősegítendő indult el az EU-ban 1992-ben – az Európai Bizottság támogatásával – az Euroterroirs (Európa Vidékei) program, amely az élelmiszer minőségét újszerű

módon megközelítve, a számszerűsített kémiai, fizikai paraméterek mellett a termékhez kötődő hagyományokat, tájat és kultúrát is a termék fontos minőségi jellemzőjének tekinti. Az európai gyűjteménybe kerülés feltételei hasonlóak az eredetvédelemre és a hagyományos különleges tulajdonságra vonatkozó rendeletekben rögzítettekkel, a követelmények azonban kevésbé szigorúak, több eltérési lehetőséget adnak.

Az európai gyűjtemény követelményrendszere értelmében a gyűjteménybe kerülhet minden olyan termék vagy élelmiszer, amelyet egy adott tájegységhez köthető módon hagyományosan állítottak elő, történelmi múltja van, ugyanakkor ma is létező, árucseré tárgyát képező termék. Az európai gyűjteményben nem szerepelnek az ásványvizek, a borok és az ételreceptek. Az ásványvizek gyűjteményből való kihagyásának szakmai indoka - a francia szakértők szerint - a hagyományos know-how hiánya. A borok eredetvédelme az EU-ban és Magyarországon is jogilag megoldott. A tájjellegű borok listája már régóta ismert, ezért a gyűjtőmunkát erre a területre nem volt szükséges kiterjeszteni. Az ételreceptekkel az európai program sem foglalkozott, de a gyűjteménybe került termékek konyhaművészeti felhasználása a program hasznosításának egyik fontos eleme lehet.

A hazai gyűjtemény létrehozásának jogi hátterét az 1998-tól hatályos EU-konform rendeletek biztosították.

– A 87/1998. (V. 6.) kormányrendelet a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára vonatkozó részletes szabályokról (a védjegyek és földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. tv. rendelkezése alapján).

A rendelet hatálya – az EKG-rendelettől eltérően – kiterjed a borokra és szeszes italokra is. A rendelet meghatározza, hogy a lajstromozási kérelem részét képező termékleírásnak milyen adatokat kell tartalmaznia. A földrajzi árujelzőkkel kapcsolatos eljárásban – a védjegy törvény alapján – a Magyar Szabadalmi Hivatal hatásköre a földrajzi árujelzők lajstromozása. A kormányrendelet értelmében a bejegyzés iránti kérelmet szakmailag a Magyar Eredetvédelmi Tanács bírálja el. A bejegyzés közzététele az FVM hivatalos lapjában is megtörténik, a termékleírás pedig bekerül a Magyar Élelmiszerkönyvbe. Magyarországon eddig 6 terméket (makói vöröshagyma, szegedi téliszalámi, kecskeméti barackpálinka, szatmári szilvapálinka, budapesti téliszalámi és szabolcsi almapálinka) vett lajstromba a Szabadalmi Hivatal. A Magyar Eredetvédelmi Tanács további 7 kérelmet fogadott el (szegedi fűszerpaprika-őrlemény, békési szilvapálinka, kalocsai őrölt paprika, zalaszentgróti csigahús/csigaház, tokaji aszútörköly-pálinka, tokaji brandy és gönczi barackpálinka). Amennyiben a közzétételt követően kifogás nem merül fel, ezeket a termékeket is lajstromozhatja a Szabadalmi Hivatal.

– Az 1/1998. (I. 12.) FM-rendeletet a hagyományos különleges tulajdonság tanúsításáról (az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. tv. rendelkezése alapján).

A rendelet értelmében a hagyományos különleges tulajdonság az élelmiszerhez felhasznált hagyományos nyersanyagból, hagyományos előállítási módból és összetételből tevődik össze, és ennek tanúsítását az FVM látja el. Az Agrármarketing Centrum Kht. feladata, hogy kidolgozza a tanúsítás részletes feltételrendszerét. Amint ez megtörténik, lehetővé válik, hogy a hagyományos különle- ges

tulajdonságú élelmiszerek előállítói tanúsítási kérelmet nyújtsanak be a jogszabályban rögzített eljárási rendnek megfelelően.

A hazai rendeletek szigorú minőség-ellenőrzési és tanúsítási előírásai garanciát nyújtanak a hagyományos termékek minőségi követelményeknek való megfeleléséhez.

A magyar gyűjtemény követelményrendszerének általános elvei:

A magyar gyűjteménybe kerülés követelményrendszerét az európai gyűjtemény kritériumrendszere alapján és a hazai sajátosságok figyelembevételével a HÍR-program Tudományos Bizottsága határozta meg, és a program Nemzeti Tanácsa hagyta jóvá. A gyűjtés a növényi és állati eredetű élelmiszerekre, mezőgazdasági termékekre (beleértve a halászati termékeket is) terjedt ki, de bekerülhettek a gyűjteménybe az ásványi eredetű, étkezésre használt termékek is. A borok és az ételreceptek nem szerepelnek ebben a gyűjteményben. A Nemzeti Tanács egyhangú döntése értelmében az ásványvizek nemzeti kincsünk elengedhetetlen részét képezik, ezért a magyar gyűjtemény függelékében szerepelnek. A termékek régiós besorolása az EU által elfogadott és a területfejlesztési törvény által meghatározott tervezési-statisztikai régiók alapján történt.

1. Dél-Alföld (Bács-Kiskun, Békés és Csongrád megye)
2. Észak-Alföld (Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok és Szabolcs-Szatmár-Bereg megye)
3. Észak-Magyarország (Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megye)
4. Dél-Dunántúl (Baranya, Somogy és Tolna megye)
5. Közép-Dunántúl (Fejér, Komárom-Esztergom és Veszprém megye)
6. Közép-Magyarország (Budapest és Pest megye)
7. Nyugat-Dunántúl (Győr-Moson-Sopron, Vas és Zala megye)

A térség hagyományos ételeinek, étkezési és cukrászati hagyományainak feltárása

Cukrászati hagyományok összefoglalója

A gyümölcs a hal és a hús mellett a liszt és a méz az egyik legősibb táplálékunk – a liszthez kevert méz felhasználásával sült lepényfélét pedig nyugodtan tekinthetjük a mézeskalács „korai előfutárának”, azaz ősenek is, amelynek készítésével először a háziasszonyok, valamivel később a méhészek, majd végül az erre a munkára szakosodott mézeskalácsosok foglalkoztak. Korai idők óta a méz volt az egyik legfontosabb édesítőszer. Hosszan tartó „egyeduralmát” pedig csak lassan törte le a jó ideig igen magas cukorár – de a mézeskalács készítés (pontosan az egyedisége miatt) még azután is hosszú ideig megmarad Európa népeinél az egyik legfontosabb, édes és tartós süteményeként.

A mézeskalács olyan tartós sütemény, amelynek nyersanyagai közül legértékesebb a méz, de nagyobb mennyiségben tartalmaz lisztet, tojást, gyümölcsöt is, vagyis csupa olyan alapanyagot, amelyet hazánkban is meg lehetett termelni. Itt érdemes megjegyeznünk, hogy a Magyarországon talált legrégebb gyümölcsformákat még a római birodalom légioi hozták és telepítették meg Aquincumba, a római birodalom bukása után – az általuk annak idején megszállt országokban – az ott lakók pedig tovább folytatták a méhészkedést és kialakítottak saját mézfeldolgozó iparukat.

Az erről szóló, első, 1015-ből származó írásos emlék szerint a mézeskalácsos mesterség az államalapítás időszakában indult igazi fejlődésnek, ugyanis a kereszténység felvételekor külföldről nagy számban országunk akkori területére érkező papok (és velük együtt utazó kézművesek, köztük szakácsok és cukrászok) is érkeztek, akik hazájukból hozott ismereteik folytatásaként új ételekkel és édességekkel ismertették meg a magyar főurakat. Ennek megfelelően nyugodtan állíthatjuk, hogy a magyar édességkészítés királyi, főpapi és főúri udvartartásokból indult el. Ahogy azt Hazai József annak idején megfogalmazta: „...a cukrászipar az orvostudomány és a gyógyszerészet talaján nőtt ki. Nem túlzás azt mondani, hogy az első cukrász orvos volt... aki gyógyfüvek, gyökerek és sok keserű orvosság mellett a mesés Indiából származó cukrot is árusította. Ez az orvos volt az, aki a keserű pirulát először cukorba mártotta és utána cukrozott gyümölcsöt is forgalomba hozott, később már cukorpirulákat készített. A patikus volt tehát a cukorkészítmények, édességek, cukrozott gyümölcsök első készítője.”

Magyarországon az édességkészítés a török hódoltság idején is tovább fejlődött, igaz akkor már más irányba: a török édességkészítők ugyanis gazdag választékban készítettek különböző cukros süteményeket, narancs, citrom és más gyümölcsök levéből készült édes italokat, amelyek a magyar főúri családok hamar meg is kedvelték, és szívesen fogyasztottak. A témában fennmaradt írásos emlékek szerint a törökök kiűzése után is még hosszú ideig készítettek hazánkban török ízléssel sült süteményeket.

Az első édességreceptek a XVII. század gyakorlatát őrzik, és főúri várak feljegyzéseiből maradtak fenn az utókor számára. Ezek azt mutatják, hogy az akkori időkben a mézeskalácson kívül két másik édesség is széles körben elterjedt volt: a fánk és az édes kása. Ezek természetesen jóval inkább csak „gasztronómiai gyűjtőfogalmak” mintsem a mai formájukban hozzáférhető ételek. Úgy is mondhatnánk, hogy minden édességet, amit főztek, kásának neveztek és mindent, amit sütöttek, azt fánknak. Dr. Ketter László ennek kapcsán megjegyzi könyvében, hogy a XVIII. századi szakácskönyvekben számos olyan tésztarecept is olvasható volt, amelyek a főúri konyhákban voltak szokásosak. És bár a nevük ismerősen hangzik, de elkészítési módjuk mégis a mai ízléstől nagyon eltérőek voltak, úgy is mondhatnánk, hogy a mai szájnak jóval túlédésítettek és túlfűszerezettek voltak. Érdeemes megemlítenünk, hogy a bélest rétegezve sokféle töltelékkel készítették, a palacsintát viszont töltelék nélkül. A kásáknak is számos változatát főzték. Olasz hatásra ismerték meg nálunk a középkor végén a cukros sült tésztát is, amely a bécsi olasz pékek munkájaként mandulás és cukros süteményként jelent meg nálunk.

Pest város lakossága a XVIII. század végén 29 870 a fő volt, a városban pedig hét cukrossütő működött. Az édességek számának növekedéséről a XIX. század közepéről van egy érdekes adatunk: a kéziratban megmaradt sárospataki szakácskönyv ugyanis 132 édességről tesz említést.

A XIX. század végén a mai cukrászat körébe tartozó készítményeket a szakácsok, a patikusok és a keleti vándorművészek is készítették, de már egyre erősödött az a folyamat, amely a cukrászipar kialakulásához vezetett. A cukorműves és a cukros sütemények közti tartalmi különbség a XVIII. század végén eltűnik, és az az egységes cukrászipar kialakulásához vezetett. Ettől kezdve a cukrászat körébe tartozónak tekintettek minden olyan tevékenységet, terméket, amelyet korábban a kézművesek és a vándorművesek folytattak. A XIX. század közepén a polgárság házilag is készített süteményeket, de azokat már meg is vásárolhatták a cukrásziparostól is. Itt érdemes megjegyeznünk, hogy a nyelvtörténeti kutatások szerint először gróf Széchenyi használta 1830-ban a „cukrász” szót, amit aztán később, 1935-től követett a tevékenység megjelölésére alkalmas „cukrászat” megjelölés is.

Az első „cukros süteményes”, akit a budai városi hatóság a polgárok névjegyzékébe felvett 1710-ben, a német származású Haussmann Károly volt. Ismereteink szerint ezeket a lakáson gyártott édességeket nagyrészt a környező gyógyszertárak értékesítették. A törökök kivonulása után Pest első cukrásza Peyer Jusztina volt, amelyről egy 1735-ből származó okirat tanúskodik. Pest város tanácsa 1743-ban adott polgárjogot egy cukorsüteményesnek, név szerint az osztrák Starckmann Jakabnak. A XIX. század első felében nemcsak a cukrászipar alakult ki, hanem ennek a termékeit értékesítő üzletek is megjelentek. A későbbi cukrászdák egyik előfutárának tekinthető fagyaltsátorokról Gvadányi írt Pest-Budán a Peleskei nótáriussal kapcsolatosan. A korabeli leírások alapján ezekben sátrakban fagyaltot és limonádét árultak. Segítette a cukrászipar fejlődését, hogy Velencéből a XIX. század első felében számos német, svájci és francia cukrászt utasítottak ki a hazájából, akik aztán számos európai országban – így többek között, Magyarországon is menedéket és megélhetést találtak. Ők részben lakásaikon, részben pedig a fenn említett, kezdetleges sátrakban, majd később üzleti helyiségekben kezdték értékesíteni az általuk készített cukros süteményeket. A krónika feljegyezte, hogy Velencéből

számos cukrász is eljutott Berlinbe. Ők alapították a berlini specialitásnak számító „conditorei” néven ismert cukrászdákat, amelyek már nemcsak édességbeszerző helyek voltak, hanem a társadalmi érintkezés színhelyei is. Berlinben az első ilyen típusú cukrászdát 1819-ben, a svájci származású Giovannoly nyitotta.

Cukrászat a reformkorban

A reformkor jó lehetőséget biztosított a hazai cukrászipar fejlődéséhez, mert:

- külföldről jól képzett cukrászok érkeztek hozzánk, akiktől sokat tanultak a magyar cukrászok,
- 1870-ben már számos cukrászati kiállítást szerveztek
- 1884-ban megalakult a Cukrászok, Mézeskalácsosok és Sütők Ipartestülete,
- nemcsak Pest-Budán, de a vidéki nagyobb városokban is dolgoztak cukrászok.
- A cukrászok száma 1873-ban 651 fő, 1884-ben 1533 fő, 1890-ben 2310 fő,
- híres cukrászok dolgoztak Debrecenben, Miskolcon, Nyíregyházán, Kőszegen, Szegeden, Szekszárdon,
- ünnepekre megjelentek a különleges sütemények, figurális készítmények, már sokféle fagyalt készítését, receptjét ismerték, megjelentek a formában készült sütemények is
- az első Cukrász-Mézeskalácsos Kongresszus 1922-ben volt.

A szabadságharc után több sikeres cukrászda nyílt Pesten és Budán. *Friedl Eduard* 1850-ben, *Spets Henrik* 1851-ben kezdte meg cukrászati működését saját cukrászdájában, Híres pesti cukrázmese volt a lengyel származású *Korcsák János*, akinek a 1840-es években már süteményes boltja volt a Kristóf téren. *Korcsák János* a szabadságharc idején *Görgey Artúr* főszakácsmestere volt. A budai Fő utcában népszerű volt a Flóra cukrászda, cégére Flóra istenasszony volt, gyümölcsökkel körülvéve. Szintén Budán volt a Bellevue fagyaltozó, *Mayer* cukrászmester vezetésével. A Kecskeméti utca és a Bástya utca sarkán állott az 1840-es években *Weis Péter* cukrossütő mester sütőháza és a későbbi cukrászdája A Magyar Jurátushoz. *Wikus Károly* 1830-ban nyitott cukrászdát több éves külföldi tanulmányút után, ez a patrícius és polgári családok kedvelt süteményvásárló helye lett. A szakmatörténelem feljegyezte, hogy a dobostorta titkos receptjét a *Wikus* cukrászdában dolgozó *Riedl József* cukrász megszerezte, és ezzel megszűnt a készítés titka

Cukrászat 1921–1945 között

Cukrásziparunk fejlődését azokon a műszaki, technikai és technológiai újdonságain lehet legjobban bemutatni és lemérni, amelyeket a kor nagy híró cukrászdái megvalósítottak. Nehéz ezeket az újdonságokat ismétlés nélkül a cukrászdáktól különválasztani, így most inkább csak a fejlődést jelző újdonságok felsorolására vállalkozunk - azért is, mert egy idő eltelte után ezek a szakmában elterjedtek.

A cukrászdákban egyre nagyobb szerepet kap a hangulat megteremtése. Ahol erre technikai lehetőség volt, megteremtették az állófogyasztáson kívül az ülő fogyasztás feltételeit is. Ez volt az az időszak, amikor kialakult annak is a szokása a vezető cukrászdáinkban, hogy az utcán át kiadott vagy postán küldött süteményeket korszerű csomagolóanyagba és dobozba csomagolták. A bonbonokat speciális bonbonos díszdobozokban szállították, de a tortákat és a konyakos meggyet is szakszerűen csomagolták. Olyan új cukrászati készítmények jelentek meg, mint a párizsi krém, a csokoládédrazsé, a bonbon, a szaloncukor, a lekvárok, az ízek, a sós- és az édes sütemények, a krémes, a tejszínes sütemények. A fagyalt téli–nyári cikké vált. Számos cukrászdában kialakult az uzsonna divatja, az elegánsabbakban szendvicseket is kínáltak. Megjelent az olasz „La Pavoni” kávéfőző gép, a többféle kávé és a cukrászati gőzkemence, a színes kirakatok és a teraszok. A két világháború közötti években új versenytársak jelentek meg az édességek piacán, az olasz fagyaltkészítők személyében, akik meghonosították a lágyfagyaltot, amely szintén piaci sikert hozott.

A korszak talán legnagyobb eredménye a Gerbeaud. 1884. október 1-jén vette át Gerbeaud Emil Kugler üzletét, ahogy a szakirodalom fogalmaz: „...a régi magyar cukrászipart új irányba terelte és ezzel a magyar iparnak dicsőséget és elismerést szerzett... Kortársai is a cukrászipar fejlesztőjének tartották őt. „A budapesti cukrászipar fejlődése. Tanulmányok Budapest múltjából” című írásban olvasható: „Gerbeaud működésével szűnt meg a magyar cukrásziparnak az az eddigi általános jellemzője, hogy csak kisipari méretekben dolgozik. Ő volt az első, aki cukrászműhelyét és üzletét közép üzemmé fejlesztette. A technika által elérhető eredményeket természetesen minden cukrászdatulajdonos igyekezett kihasználni új, nagyobb teljesítményű gépek beállításával.”

Cukrászat 1945-1990 között

Az 1945 után létesített állami vendéglátó-ipari vállalatok fontos feladata volt a gazdaságos termelés megvalósítása érdekében a központi termelőüzemek létesítése. Onnan láttak el készáruval minden olyan vendéglátóüzletet, ahol nem folyt cukrászati termelés. Így létesültek abban az időben központi termelő cukrászüzemek, fagyaltüzemek és mézeskalácsot készítő faktúrák. Közben a cukrászati készítmények iránti igény is tovább növekedett – és nem csak a cukrászdákban, hanem az eszpresszókban, a kávéházakban és más üzlettípusokban is.

Az új igények kielégítéséhez természetesen új termelési formákat is ki kellett alakítani, amit abban az időben úgy neveztek, hogy: „cukrászati félkész termékek befejezése az értékesítő üzletekben”. Szakszerűen azt is mondhatnánk, hogy a központi cukrászati termelőüzem „félkész” termékeket kínált, amelyeket a kiszállítás után megfelelő krémekkel, habokkal az értékesítő helyen töltöttek be vagy díszítésként rakták fel. A tapasztalatok azt mutatták, hogy ezek a félkész készítmények sikerrel voltak alkalmazhatók a következő termékek kapcsán: világos és sötét piskótakarika, indiáner hüvely, kicsi és nagy képviselőfánk, fondant, marcipán, pralinémassza, torták tejszínes díszítése, kész-torták alkalmi díszekkel való ellátása, tejszínhab készítése, adagolása, betöltése indiánerbe, habrolóba stb. A félkész

árak helyi befejezése nemcsak értéktöbbletet jelentett, de állandó friss készítmények értékesítési lehetőségét is.

Az 1945 utáni évtizedekben jelentősen megnőtt a cukrászsütemények iránti igény, és ez maga után vonta a díszítési elemek és módszerek megváltozását is. Ennek hatására a régi, igen munkaigényes díszítési módot fokozatosan elhagyták -- különösen a tortákról -, és az olcsóbb, kevésbé munkaigényes, ún. „felrakásos díszítési módszerre” tértek át. A folyamat ugyan már korábban megkezdődött, de mégis azt kell mondanunk, hogy a Gerbeaud cukrászda európai színvonalú cukrászsüteményei szorították ki a cukrászdák nagy részéből a mézeskalácsot, és így lett az elsősorban a piacok, a vásárok, a búcsúk ajándéka. A cukrászati tevékenység változását jelzi a 1945-ös évet követő időkben az élelmiszeripar fejlődése magával hozta számos olyan nagybani gyártás indítását, amelyet korábban kisipari módszerekkel a cukrászat végzett. Ilyen volt a cukorka, a befőttek, a gyümölcslevek, a likőrök, az ostyák készítése is.

Ebben a korszakban alakultak ki a cukrászdák tevékenységi körét jellemző funkciók, amely azt jelentette a gyakorlatban, hogy az egyes cukrászdák leginkább a sütemények elvitelére vagy rövid helyben fogyasztására rendezkedtek be. Budapesten abban az időben szinte minden kerületben volt „Vajas sütemények” boltja, ám az is igaz, hogy a rendszerváltozás (1990) után fokozatosan kevesebb munkát és kedvezőbb gazdasági eredményt hozó üzlettípussá alakultak át, így a 2000-es évektől már csak ritkaságszámban fordultak elő. A cukrászdák másik csoportját azok alkotják, amelyek különösen értékes berendezésükkel, hangulatukkal, külön uzsonnateremmel vonzották a kora délelőtti vagy délutáni órákban vendégeiket.

A cukrászati termelés hagyományait, régi híres sütemények készítését több cukrászda is megőrizte. Három nevet azonban feltétlenül meg kell említenünk: a Gerbeaud, a Ruszwurm és a gyulai Százéves cukrászdát. A napi készítményekben, a fagyalttermelés korszerűsítésében pedig a Jégbüfét és a Vajas sütemények üzleteit. Az 1964. évi cukrászati újdonságokhoz tartozik a márkás sütemények csokoládépasztillával jelölt forgalmazása is, ugyanis ettől az évtől kezdett kedvelté válni – különösen a kerthelyiséges cukrászdákban – a jegeskávé és a fagyaltkísérő sütemény, a piskóta.

1968-ban gazdaságirányítási rendszerünkben lényeges változások következtek be, amely „új mechanizmus” név alatt vált ismertté. Hatására számos akadályozó tényező megszűnt, és a kapott nagyobb önállósággal, lehetőséggel sok cukrászda tudott előnyös helyzetet teremteni vállalkozása számára, mely egyben a gazdaságosság újragondolását is magával hozta. Ez a készítmények összetételében is változásokat hozott, a cukrászati termelésben nagyobb szerepet kapott a „pékáru” és a kevesebb munkával előállított készítmények.

1977-ben megkezdődött a fagyaltporok és a fagyalt velők nagyüzemi gyártása, amely jelentős többletmunkát vett le a cukrászok válláról. A fagyaltporok választéka is bővült és jobban igazodott a fogyasztók igényeihez. A fagyaltkészítésben ekkor jelentek meg az első olasz, modern Carpigiani gépsorok, amelyek megteremtették a nagyobb volumenű fagyaltgyártás lehetőségét. Finomabb, biztonságosan tárolható fagyaltok kerültek forgalomba. A figurális marcipánkészítmények második

virágkora ekkor kezdődött el. 1981-ben a vendéglátóipar egész területén elkezdődött a „szerződéses üzemeltetési” forma is.

Cukrászat 1990-2006 között

1990-ben új szakasz kezdődött, amelyet a „privatizáció” szóval szoktunk jelölni. Ez az üzletek magánkézbe adását jelenti, amelyben már csak korszerű üzleti szemlélettel, új kezdeményezésekkel lehet talpon maradni az egyre növekvő és erősödő külföldi vállalkozásokkal szemben. Egyidejűleg a korábbiaknál kedvezőbb lehetőségek nyíltak a meglévő cukrászdák korszerűsítésére, újak létesítésére, a nyugati technika és technológia megismerésére, sőt alkalmazására. És ez volt az az időszak is, amikor már szinte minden korábbi időszagnál gyakrabban használtak élelmiszer-ipari félkész készítményeket.

Mindezen lehetőségek kihasználásával 2000-ben már látványos cukrászdai pultokkal és egyre növekvő kényelmi készítményekkel találkozhattunk, ami nem csak a fogyasztóknak jelentett előnyt, de a gazdaságosságuk következtében a cukrászda tulajdonosának is.

Ebben az időszakban számos tényező hatására elsősorban az „élőmunka” lett drága, és jellemzővé vált az élelmiszeriparban az „állagjavító anyagok”, új félkész készítmények, koncentrátumok egyre gyakoribb megjelenése is. Az említett, azonos irányba ható két tényező, párosulva a családok egyre erősödő szabadidőigényével, növelte a kényelmi készítmények iránti keresletet. (A kényelmi áruk magasabb árainak ellensúlyozására jelentek meg a cukrászdákban és süteményes üzletekben a finom pékáruk egyre színesebb változatai.)

1998-tól már egyre kisebb területre szorult vissza a fagylaltporok és a fagylaltvelő használata, helyüket az élelmiszer-ipari adalék- és járulékos anyagok töltik be. Érdekes módon 2000 után a torták nagyságában is alapvető változások következtek be: az emeletes torták korábban megszűntek, most pedig az 1-3 adagos torták rendelése és készítése vált szokássá. És persze ez az időszak amikor divatossá válnak az ún. „tányér desszertek” is.

A mandulás süteményt készítő iparág

A mandoletti velencei tájnyelvi szó, az olasz „mandoletto” sütemény megjelölése. A Vendéglátóipari Múzeum Évkönyve (1982. évi) így írja le történetét és magyarországi megjelenését: „a magyar szóhasználatban mandolalettinek ismert sütemény spanyol eredetű, amely az egész Olaszországban elterjedt, onnan jutott el Bécsbe, ahol hosszú ideig Olaszországból bevándorolt édességkészítők - „Mandolettibäckerek” készítették, akiknek kezdetben a cukrászoktól eltérő jogállásuk volt.”

1793-ban a svájci születési *Berta Bertalan* bécsi cukrász- és pástétomsütő kért és kapott engedélyt a pesti városi tanácstól mandoletti készítésére. A mandulás sütemények készítése nemcsak Bécsben, hanem Budapesten is népszerű volt. Korának egyik híres cukrásza, *Regalgati Antal* foglalkozott elsőként ennek a készítésével, más sütemények mellett. A mandulás sütemény sütése, mint önálló iparág, még évtizedekig fennmaradt, de lassan megkezdődött a cukrászati tevékenységbe való beolvadása, amit az

is mutat, hogy az 1797/98. évi adóösszeírásban „Zucker vi bäcker und Mandolettibäcker” cím alatt már egy csoportban szerepelnek. 1802-ben *Berta Bertalan* már nemcsak mandulás süteményeket készített, hanem más cukrászsüteményeket is, és mindkettőt értékesítette cukrászatában.

A fagylalkészítés

A fagylalkészítés eredetéről számos legenda ismert, amelyeknek azonban szinte biztosan van egy közös vonása: mindegyik eredete az ókorba vezet vissza. A mai értelemben vett első fagylaltot Itáliában 1600 előtt készítették. Medici Katalin 1600-ban a francia királlyal történő esküvőjére szakácsokat – köztük egy „galatiere”-t, azaz fagylalkészítőt is magával vitt.

A fagylalkészítés története a VII. században az olasz-francia hercegi és királyi udvarban kezdődött és folytatódott. A franciák nagyon büszkék arra, hogy *Condé* herceg (1621- 1680), a XVII. század egyik kiemelkedő hadvezére, akinek nagy szerepe volt *XIV. Lajos* hódító hadjárataiban, fagylalttal kínálta meg királyi vendégét, *XIV. Lajost*. 1768-ban, Párizsban már egy kis könyv is megjelent, amely recepteket és fagylalkészítési eljárásokat ismertetett.

Magyarországra az 1800-as években jutott el a fagylalt. 1753-ban, Erdélyben, a főúri udvarokban jelentek meg az első fagylaltreceptek. A fagylalt hamar népszerű lett, így a XIX. században megjelent szakácskönyvek már számos fagylaltreceptet is tartalmaznak, túlnyomó részben gyümölcsfagylaltokat. A XIX. század híres budai és pesti cukrászai hamar felfedezték a fagylaltban rejlő üzleti lehetőségeket, és tudásuknak megfelelően kezdték készíteni és értékesíteni. A XIX. század első felére már kialakult az egységes cukrászipar, ami azt jelentette, hogy a cukrászat körébe tartozónak tekintették mindazt a tevékenységet és terméket, amit korábban lakással bíró kézművesek vagy eredetileg különböző nemzetiségű vándorművesek (főleg olaszok) folytattak, készítettek és egyben árusítottak is. Ezeket balkáni kereskedőknek is hívták, akik a törököktől tanulták meg a cukorsütemények és a cukorral készült édes italok készítését. A XVII. század végén és a XVIII. század elején jut el hazánkba a csokoládé. Az első magyar írás, amelyben említésként előfordul: *Apor Péter Metamorphosisa* 1736-ból, mely szerint a cukrászat új fontos ízesítőanyaga lett a csokoládé.

A XIX. század elejére Magyarországon nemcsak a cukrászipar alakult ki, hanem a tevékenység eredményeként létrejövő készítmények értékesítésére szolgáló üzletek, fagylaltozók is. Az ekkor létesített üzletek már a cukrászda nevet viselik. Az 1841. évi adatok szerint Pesten 13 cukrász (cukorműves és csokoládékészítő), Budán 7 cukrász működött. *Rózsa Miklós* tanulmányából tudjuk, hogy a szabadságharc előtti időkben Pesten két jelentős cukrászda volt: a „*Flórához*”, a mai *Deák Ferenc* utcában, valamint *Fischer Péter* cukrászdája, a mai *Martinelli* téren.

A korai időszak (1850 – 1901) nevezetes édességei

A cukrászipar még az 1850-es években sem volt egységes, mert a csokoládékészítők és mandulás süteményt sütők hivatalosan még nem tartoztak hozzájuk. A német, svájci és olasz cukrászok egy része

- mint ahogy az a nevükből is látható volt – tevékenységüket tekintve a XIX. század első felében meglehetősen szélesebb körű volt a mainál. Minden édességet (cukorkát, csokoládét, gyümölcsbefőttet, gyümölcslevet, ostyát) a kisipari cukrászok készítették, és különböző alkalomra szóló díszítéseket is. Viszont a sütemények választéka lényegesen szegényesebb volt a mainál. Ami a számokat illeti: 1870-es években Budapesten 20-22 olyan cukrászda volt, amelyik utcára nyíló üzletben értékesítette a műhelyükben készült termékeiket, és 8-9 olyan cukrász is dolgozott a városban, aki csak a műhelyben dolgozott és onnan értékesítették a termékeiket.

A piaci verseny persze már abban a korban is teljesen normális és elfogadott volt: már a XVII. századi főúri családok cukrászai is – ahogy azt olvashatjuk az akkori korszakról szóló irodalmi alkotásokban és korabeli újságokban – azzal versenyeztek egymással, hogy melyikük tud olyan művészi színvonalú cukrászati készítménnyel előállni, amelyet a többiek nem tudnak lemásolni és / vagy utánozni.

Az első ilyen XIX. századi készítmény a torta volt, ami – hangozzék bármennyire is meglepően – a korabeli iratok szerint nem édes, hanem húsos, kissé sós készítmény volt, és neve a készítéshez használt forma elnevezéséből ered. A mai értelemben vett édes torta a cukor térhódítása során alakult ki. A Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum „Jókai korabeli receptek” elnevezésű kategorizálása alatt egy értékes receptgyűjteményt is őriz a korszakból, nevezetesen a XIX. század második felének legismertebb és legkedveltebb tortáinak leírását. Ezek a készítmények nagy egyéniségek neveit viselték – és viselik azóta is: *Blaha Lujza, Deák Ferenc, Dobos C. József, Eszterházy Pál, Kammermayer Károly, Kugler Henrik, Jókai Mór* stb. A recepteket 2004-ben *Szabó Pál*, a Jégbüfé cukrászda mestercukrásza népszerűsítette.

Régen a cukrászok többszintes, pörköltmandula-tortákat készítettek, tetejükön különböző díszekkel. Legdíszesebbek a lakodalmi torták voltak. A XX. században az emeletes torták már jórészt kimentek a divatból, helyüket másmilyen megjelenésű cukrászsütemények foglalták el. A magyar cukrászok sok kiválót alkottak, közülük a legnagyobb nemzetközi sikert a dobostorta érte el, de ide sorolhatjuk az egész világon hamar népszerűvé lett Edward Sacher (1830–1892) által készített tortát is. (Sacher egyébként már 15 éves korában Metternich kancellár cukrásza volt. A torta mellett a század legkedveltebb süteményei a fánk, az ostya, a piskóta és a marcipánja volt.)

Pischinger-torta

Az 1880-as években Pischinger Söhne néven már egy ostyagyár működött, amikor a cég egyik tagja, *Pischinger Oszkár* feltalált egy olyan tortát, amely hamarosan népszerű lett nemcsak Bécsben, hanem Európa nagyvárosaiban is. A Pischinger-torta feltalálása a tortakészítés új korszakát jelentette, addig ugyanis egyetlen cukrásznak sem jutott eszébe, hogy ostyalapból is lehet cukrászsüteményt készíteni – addig ugyanis csak a fagylalthoz használt ostyaféléket ismerték. Érdekes megjegyeznünk azt az anekdotát mi szerint a Pischinger-tortákkal úgy elárasztották annak idején az országot, hogy már a

csemegekereskedésekben is azt árulták – ami viszont, és ez már tény, jelentős konkurenciát jelentett az akkori cukrászoknak. Ekkor egy magyar cukrász, nevezett *Etzinger Alajos*, akinek nemcsak tudása, önbizalma, hanem pénze is volt a vállalkozás beindításához, olyan ostyagyárat létesített, amely nem csak, hogy legalább ugyanolyan jó minőségű, de jóval olcsóbb ostya ellátását is tudta biztosítani a magyar cukrászok számára, amellyel hamarosan kiszorította az osztrák terméket a piacról.



<https://www.szeretlekmagyarorszag.hu/gasztro/pischinger-szelet/>

Bonbon

Már az ókorban is nagy szerepet játszott az édességkedvelők körében a bonbon. A középkorban ezt az édességet a drága keleti fűszer alapanyagai miatt azonban csak a leggazdagabbak tudták megfizetni. Magyarországon a bonbonkészítést *Gerbeaud Emil* honosította meg a cukrászdájában. Az akkori szakirodalom szerint a Gerbeaud cukrászda un. „mártogatói” Európa-hírűek voltak, ők mártogatták ugyanis legügyesebben a bonbontesteket a csokoládéba. A kézi mártogatást természetesen idővel felváltotta a gépi bonbongyártás, amely nagyüzemileg már jóval nagy mennyiség legyártására is képes volt. A Gerbeaud-bonbonok azonban nem csak itthon, de nemzetközileg is igen ismertek, elismertek és nagyon kedveltek voltak. Érdeemes megjegyeznünk, hogy a cukrászda rendszeresen nagy mennyiséget szállít Párizsba is – ahol a bonbonkészítés titkát a részleg vezetője később ellopta, és kilépve a cégtől, maga is gyártani kezdte.



https://www.receptvarazs.hu/receptek/recept/karamell_bonbon

Kuglóf

A római kori ásatások során előkerült bronzsütőformák azt mutatják, hogy a rómaiak már Kr. u. második évszázadban készítették ezt a süteményt. Később elfelejtődött, és mint bécsi süteményspecialitás bukkant fel és terjedt el Európa számos országában. A bécsi családi reggeli vagy kávéházi-cukrászdai uzsonna kedvelt része, és a polgárság jólétének egyik szimbóluma lett. Így volt ez hazánkban is.



<https://www.mindmegette.hu/omlos-tojaslikoros-kuglof.recept/>

Krémek, vajkrémek

Magyarországon *Gerbeaud* névéhez fűződik a különböző vajkrémekkel, párizsi krémmel töltött sütemények készítése, amelyet – mint *Borsády Mihály* is megírta – nem titkolt el cukrász kortársai előtt sem.

Teasütemények

A XIX. század végén nagy keresletnek örvendtek az ilyen típusú édességek. 1901-ben változott csak meg a helyzet, amikor *August József* cukrászmester cukrászdájában egy teasütemény-műhelyt is kialakított. Nem kellett sokat várni arra, hogy az élelmiszeripar is részt vegyen ennek készítésében. 1903-ban *Freund Ödön* készítette az első magyar teasütemény- és bisquitgyárat. Az 1970-es évektől fokozatosan leválk a cukrászati termelőtevékenységről a cukorkakészítés. Ekkor alapította *Stühmer Frigyes* cukorkagyárat, amely 1887-ben háromezer mázsa cukorkát gyártott.



https://www.mindmegette.hu/images/10/O/18312_vanilias-kakaos-teasutemeny_n-201510170419.jpg

Minyon

Krémmel töltött, díszes bevonatú sütemény, eredeti nevét az első készítőjéről *Kugler Henrik*ről kapta. A kugler tulajdonképpen a minyon volt, amelyet az 1870-es években *Kugler Henrik* honosított meg Pesten, és melyet még 1920-ban is kuglernek hívtak, ahogy az *József Attila* versében is szerepel. Kik voltak a Kuglerok? A család cukrászművészete és hírneve három nemzedék szorgalmas munkáján alapult. A nagypapa, *Kugler Jalab* a 18. század végén Sopronban nyitotta meg a család első üzletét. Fia, *Kugler Antal* 1847-ben Pesten, a mai József nádor téren rendezett be cukrászdát, melyet az ő fia, *Henrik* kibővített, majd a Vörösmarty térre helyezett át. A Kugler Cukrászdában töltötte uzsonnadélutánjait a

magyar arisztokrácia színe-java, művészek, írók is megfordultak az üzletben. *Kugler Henrik* finom műízléssel, helyes érzékeléssel magas színvonalra emelte üzletét. Gyakran utazott Párizsba, és választékát ott látott új készítményekkel bővítette. Egy ilyen út után honosította meg nálunk a minyont. Kugler olyan tekintélyt szerzett, hogy nem számított Pesten jó segédnek, aki nem dolgozott még nála. 1884-ben elterjedt a hír, hogy Párizsból hozott egy cukrászt. A cég az 1885-ös kiállításon egy karamell vázát állított ki, melyben cukorból készült virágok voltak: ez szakmai körökben nagy feltűnést keltett, mert el sem tudták képzelni, hogy ilyen művészi munkát lehessen cukorból alkotni. Aztán kitudódott, hogy a svájci cukrászt, aki ezzel díszoklevelet szerzett, *Gerbeaud Emilnek* hívják. Az azonban csak később vált ismertté, hogy át is vette a céget, már az 1884-85. évi tiszta jövedelem 90 százaléka Gerbeaud-t illette. A kugler papírzacskóba csomagoltan aprósüteményként került forgalomba, és csak a Gerbeaud cukrászdában készítették. A francia mignon elnevezést csak a csomagolás változása után kapta.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/Ui/kp/citromos-mignon-2.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=61d98ccfcf794714f45b41bc343f7d3e>

Ismert pest megyei cukrászdák

Ezekben a cukrászdákban tipikusan cukrászipari termékeket (tortákat, süteményeket, fagylatokat stb.) készítenek és árusítanak általában helyben fogyasztásra, illetve elvitelre.

Ismert pest megyei cukrászatok

Település: Budaörs

Szamos Cukrászda / 2040 Budaörs, Nefelejcs u. 1.

Hollósy cukrászda / 2040 Budaörs, Ibolya u. 1.

Település: Cegléd

Puncsház Cukrászda / 2700 Cegléd, Múzeum u. 1.

Korona Cukrászda / 2700 Cegléd, Felház u. 15.

Jazz Café / 2700 Cegléd, Páva utca 3.

Délibáb Kávéház és Nagycukrászda / 2700 Cegléd, Szabadság tér 1.

Békebeli Cukrászda / 2700 Cegléd, Vörösmarty tér 11/B

Település: Diósd

Erzsike Cukrászda - Osváth Kft. / 2049 Diósd, Balatoni út 3.

Település: Dunakeszi

Tóth Cukrászda / Dunakeszi, Rákóczi út - Varsói u. sarok

Település: Érd

Pataki Cukrászda / 2030 Érd, Balatoni út 61.

Település: Gödöllő

Tűztorony Kávéház / Gödöllő Kossuth Lajos utca 13.

Település: Nagykőrös

Kékjuhar Cukrászda / 2750 Nagykőrös, Kecskeméti út 12.

Település: Pilisvörösvár

Vörösvár Cukrászda / 2085 Pilisvörösvár Szent Erzsébet u. 109.

Település: Szentendre

Múzeum Cukrászda / 2000 Szentendre Dumtsa Jenő utca 12.

Marcipán Manufaktúra / 2000 Szentendre, Dumtsa J. u. 14.

Dobos Édesség - Gasztro és Italmúzeum / 2000 Szentendre, Bogdányi u. 2.

Café Rodin / 2000 Szentendre, Ady Endre u. 6/B

Avakum Kávézó / 2000 Szentendre, Alkotmány u. 14.

Település: Szigetszentmiklós

Cukorfalat Kávéház / Szigetszentmiklós, Tököli út 60.

Település: Vác

FLOCH Cukrászat / Vác, Köztársaság út 35.

Ismert pest megyei cukrászati termékek

Somlói galuska

Az egyik legismertebb magyar desszertet, a külföldön is népszerű somlói galuskát Szőcs József Béla főti cukrászmester alkotta meg az 1958-as brüsszeli világkiállításra. A hagyomány szerint a nevét a főti Somlyóról, erről a Gödöllői-dombság peremén, Fót határában emelkedő dombról kapta. Bemutatásakor, a világkiállításon már somlói galuska néven szerepelt az édesség. Nem tudni, elírták-e a nevét, esetleg nem tudták, hogy kell ejteni, mindenesetre ezzel a névvel vált világhírűvé. Hasonlóan kérdéses, ki volt a somlói galuska „ötletgazdája”, azaz kitől származott a desszert maga. Egyes vélemények szerint Gollerits Károly, a Gundel főpincére találta ki és Szőcs József Béla alkotta meg ezt a diós, rumos, mazsolás, vaníliás, csokoládés és tejszínhabos édességet. A cukrászmester lánya viszont úgy véli, nem Golleritstől származott az ötlet, ráadásul a desszert receptje sosem volt titkos, mert több változata létezett. Szőcs József Béla egyébként a Gerbeaud cukrászdában tanulta a mesterséget, aztán 1955-től közel másfél évtizedig a Gundel cukrászmestere volt. Ezután Fóton saját cukrászatot nyitott, amit 1969-től 1982-ig vezetett.

Piskóta elkészítés: a somlói galuska alapja a háromféle piskóta: kakaós, diós, és „sima” tésztából. Az elválasztott tojásoknak először a sárgáját cukorral és egy csipet sóval habosra keverjük, majd a - szintén cukorral - kemény habbá vert tojásfehérjével óvatosan, hogy össze ne törjön, összeforgatjuk. Hozzáadjuk a lisztet, még egyszer átkeverjük. Ez az alap tészta, amiből három, egyenlő mennyiségű adagot készítünk: az elsőhöz kakaóport, a másodikhoz finomra darált diót is adunk, a harmadikat pedig hagyjuk az eredeti módon. Ezután külön-külön tepsiben, szépen elegyengetve egyenként megsütjük. Hagyjuk kihűlni.

Szirup: a szirupot reszelt narancs- és citromhéjjal készítjük: kevés cukros vízben felforraljuk, a végén egy kis barnarumot is hozzáöntve, majd leszűrjük és hagyjuk kihűlni.

Krém: tojássárgákat habüstbe teszünk, és vízgőz felett habverővel folyamatosan kevergetve hozzáadunk egy kevés lisztet, cukrot és vaníliát, csomómentesre elkeverjük, majd lassan adagolva, tejszínt (vagy zsíros tejet) csurgatunk hozzá, és - továbbra is folyamatosan kevergetve - sűrű krémmé főzzük. Ez az úgynevezett „sárgakrém”, számos cukrászsütemény alapja. Vajjal is dúsíthatjuk. Ha elkészült, leveszünk belőle a csokoládémártáshoz, a többit hagyjuk kihűlni. A csokoládémártás elkészítéséhez tejet forralunk kakaóporral, étcsokoládéval, egy kevés rummal, szükség szerint cukorral,

majd a sárgakrémből hozzá- keverünk és felfőzzük (érdemes ezt is vízgőz felett, így biztosan nem ég le). Szintén hagyjuk kihűlni.

Rétegezés: a sima piskótalapot visszahelyezzük a tepsibe, meglocsoljuk egy kevés sziruppal, majd kb. 1 cm vastagon megkenjük sárgakrémmel, megszórjuk összetört dióval, rumos vízben áztatott mazsolával. Erre helyezzük a kakaós piskótát: szintén megöntözzük sziruppal, megkenjük a krémmel, megszórjuk dióval és mazsolával, végül a diós piskóta következik, aminek tetejére a maradék krémeket kenjük, ezt dióval és nyers kakaóporral szórjuk meg. Legalább egy napig letakarva hűtőben állni hagyjuk, míg az ízek alaposan átjárnak egymást.

Tálalás: az elkészült somlóiból evőkanál segítségével galuskákat „szaggatunk”, tányérra halmozzuk, átvonjuk csokoládémártással, tejszínhabrózsákat nyomunk rá, darált dióval és reszelt csokoládéval díszítjük.



https://images.receptmuhely.hu/media/cache/vich_show/images/recipe/927a4109-e0d6-4242-b098-2f4c2c736ea0.jpg

Güldö(s)

(más néven: molnárkalács)

A güldös nem más, mint roló formájú, krémes édesség - amit legtöbbször molnárkalácsként ismernek. Solymoson ünnepekkor volt a leginkább kedvelt, akkor ruháskosárnyit készítettek egy-egy esküvőre. De mi is a molnárkalács, vagy a térségben élők által güldnek nevezett édesség? Elődje valószínűleg a templomi ostya lehetett. Ezt már a középkor óta nyílt lángon, sütővasnak nevezett ostyasütőformában sütötték. A későbbiekben a sütővasakat kerek ostyák sütésére is alkalmazták. Domborművekkel, évszámokkal vagy az ostyát készítő mester nevével lehettek díszítve. Források

szerint eredetileg holland sütemény volt, de ismerték osztrák, német, cseh és szlovák nyelvterületen is. Magyar molnárkalács sütővasról a 16. századból találunk feljegyzést. Az édességet régen a molnárné sütötte az őrlésre várakozóknak, így jobban telt az idő, lehetett közben beszélgetni. Valószínű innen eredhet a neve, bár az talán örökre rejtély marad, miért nem molnárné kalácsa lett akkor. Jellegzetes sütővasát helyi kovácmesterek készítették, amelyben a kovács, vagy a tulajdonos neve is megjelent, de sok helyütt egyedi motívum is díszítette. Térségünkben a borsodnádasi ostyának volt nagy híre, a helyi sütővasak készítésében fontos szerepe volt az 1864-ben megnyitott Lemezgyárnak. A vasgyárban magasan képzett munkaerő kezdett el dolgozni, akik részben hozták magukkal a régi paraszti életformát és kultúrát is.

Gyöngyössolymoson is van még olyan család, ahol őriznek régi, öntöttvas sütőt. A receptje egyszerű, az alapanyagokat össze kell keverni, amíg sűrű, palacsintatészta állagú nem lesz. A sütővasat előtte át kell forrósítani, zsiradékkal bekenni, és erre a tesztát, ami gyorsan meg is sül. A klasszikus lapos molnárkalács Gyöngyössolymoson leheletvékony és ropogós tekert formában ismert. Tájégségénként változott itt is a hozzávalók milyensége, az alap a liszt, só, víz, amihez társul tej, cukor, vaníliás cukor. Az édes csemege előnye, hogy sokáig eláll, ám könnyen törik, így a legegyszerűbb, ha egyet be is kapunk egészben. Ismert még a töltött molnárkalács is, ami a városi polgárság kedvelt csemegéje volt 1856-tól.

Hozzávalók és a tészta készítése (nagy mennyiség, kb. 70 darab roló esetén): 10 db tojássárgáját, 10 evőkanál tejfölt, egy tojásnyi zsírt, egy csipet sót, 2 púpozott kanál porcukrot fakanállal jól összekeverünk. Ehhez annyi lisztet (búzaafinomliszt) adunk, hogy jól nyújtható, puha tésztát kapjunk. Ebből a tész- tából 6 kis gombócot gyúrunk. Ezeket a gombócokat lisztezett gyúrotáblán egyenként késfok vastagságúra kinyújtjuk (lehetőleg téglalap alakúra). Ezt a vékonyra nyújtott tésztát kb. 2 cm széles csíkokra vágjuk. Ezután úgy tekerjük a sütővasra, hogy mindig fedje egy picit az egyik tekerés a másikat. Amikor végig értünk a tekeréssel, alul jól összenyomjuk a tésztát, hogy sütés közben ne pattanjon le. Kisebb méretű lábasban, forró zsírban, vagy olajban kisütjük (mindig csak egy gombócot kell kinyújtani, ha kisütöttük az egyiket, csak akkor nyújtsuk a következőt).

Töltelék: a 10 tojásfehérjéhez még hozzáteesszük 5-6 tojás fehérjét. 1 tojás fehérjéhez 6 dkg porcukrot keverünk, és az összeshez 1 csipet sót, 1 evőkanál citrom- levet, 2 csomag vaníliás cukrot teszünk. Gőz fölött kemény habot kell verni belőle (a cukrot ne egyszerre tegyük bele). Az így kapott krémet kell beletölteni a kisütött rudakba (habzsákkal; ha nincs, egy vastagabb nejlonzacskó sarkát is levághatjuk, és azzal tölthetjük meg a tésztát).



<https://i.pinimg.com/originals/49/31/5a/49315aea2f0057fd8cdac655ac3b5b09.jpg>

Dobos torta

Hozzávalók (egy tortához szükséges tészta): 6 db tojás, 12 dkg cukor, 12 dkg liszt, 3 dkg olvasztott vaj, kevés reszelt citromhéj. Krémhez (eredeti Dobos-féle összetétel, amely 5 db tortához elegendő): 1 kg porcukor, 1 kg vaj, 20 db tojássárgája, 2 db egész tojás, fél rúd vanília, 35-40 dkg kakaómassza.

A dobostortának a cukrászsütemények között „királyi rangja” van. A roppanóan törő, aranybarna, fényes karamellel bevont piskótalaptető az egyedi megjelenésen kívül páratlan, harmonikus ízkombinációt eredményez az alatta található csokoládés vajkrém töltelékkel. A hagyományos dobostortát hat vékony piskótalapból, csokoládés vajkrémmel összetöltött, kerek tortalap képezi. A piskótatészta és a töltelék vastagsága közel megegyező, amely hozzájárul az esztétikus, mutatós külső megjelenéshez. A tetőként szolgáló hatodik piskótalap karamellel bevont. A hússzeletes torta átmérője: 22-24 cm, magassága 6-8 cm, tömege 120-140 dkg. A torta felületének színe a szárazon olvasztott cukorra jellemző, áttetszően barna. A tortaszelet illata enyhe, kellemes, a karamellre és a csokoládés töltelékre jellemző, íze a csokoládé és a karamell keverékéből adódó kellemes íz.

A cukrászok többsége ma már az eredeti receptben szereplőnél korszerűbb technológiával készült krémet használ (ekkor ugyanis még nem ismerték a mai vajkrémeket). A dobostorta krémje egyre elterjedtebben, mintegy a XX. század első negyede óta vaj és kakaómassza felhasználásával készül. A második világháború óta elterjedt a kakaópor használata, miután kakaómassza a félkésztermék-piacon nem kapható. A kakaóporból felhasználandó mennyiséget a kakaópor szárazanyag-tartalmának ismeretében kell kiszámítani.

A feltaláló és névadó a magyar szakácművészet egyik legérdekesebb, sokoldalú és talányos alakja, *Dobos C. József* (1847–1924) szakácmester, kereskedő, szakíró. *Szakács-dinasztia* sarja, egyik őse *Rákóczi* fejedelem szakácsa volt a szerencsi várban. Mesterségét az *Andrássy* család szolgálatában, édesapja mellett sajátította el. 1879-ben a pesti Kecskeméti utcában csemegeboltot nyitott. Saját készítésű ételeket, konzerveket is árusított. Üzlete mögötti laboratóriumában szüntelenül kísérletezett. Híressé vált tortája már 1884-ben elkészült, de csak 1885-ben, a Budapesti Általános Kiállításon lépett vele a nyilvánosság elé. Városligeti pavilonjában, a 832 m² alapterületű Dobos C. Nagyvendéglőben a Vasárnapi Újság kiállítási hírei szerint valamennyi nevezetes látogató megfordult. Vendége volt például a trónörökös pár, a bajor és a walesi herceg, a bolgár fejedelem és vacsorázott nála gróf *Tisza Kálmán* miniszterelnök *Hegedűs Sándor* későbbi kereskedelemügyi miniszter társaságában. A tortának nagy sikere volt az 1896. évi millenniumi kiállításon is. *Ferenc Józsefet* és *Erzsébet királynét* a vendéglős személyesen kínálta. Szemtanúk elbeszélése szerint hosszasan éljenezték a királyi párt. Az éljenzés távozásuk után sem szűnt, de az már a zseniális szakácsnak és tortájának szólt. Az 1890-es évek főrangú estélyein a fénypont a dobostorta volt Bécsben, Budapesten és vidéken egyaránt.

Mivel jól lehetett szállítani, meghódította Európát is. Különleges ládákban indították útnak (tortákat sztanióllal bevont lapos dobozokba tették, épségüket a sarkokban elhelyezett papírvánkosok védték).

Itthon a cukrászdzákbán mindenütt az új tortát keresték. A pesti cukrászok ezért a *Dobostól* vásároltakat ízekre bontották, elemezték. Titkát nem tudták megfejteni. Egyedül a *Wikus* cukrászban dolgozó *Riedl Józsefnek* sikerült utánoznia. A tészta titka az volt, hogy a piskótamasszához olvasztott vajat öntöttek, hogy a lapok porhanyósabbak legyenek. A vajkrémes töltelék is újítás volt. Dobos C. József gyakran kikelt a silány utánzatok ellen, de süteményének titkát 1906-ig megőrizte. Akkor a receptet mindenki hasznára átadta a Budapesti Cukrász és Mézes-kalácsos Ipartestületnek, majd lehúzta boltja redőnyét.

A torta hamar elterjedt az egész országban. Receptje bekerült szinte minden szakácskönyvbe. A Magyar Kereskedelmi és Vendég-látó-ipari Múzeumban mintegy 130 változat található. Az eredeti recept ma *Éliás Tibor* magángyűjteményében van.

A dobostorta ismertsége és közkedveltsége a közel 120 év alatt országossá vált. A cukrászdzák tortaválasztékának egyik legkeresettebb tagja, mindennapi tortaválasztéka, az alkalmi tortarendelések és a hétvégi süteménycsomagok rendszeres része. Forgalma ma is felszálló ágban van. Otthoni készítése bonyolultsága miatt és a megfelelő szakismeret híján nem terjedt el. A lakodalmak és más házi rendezvények gyakori süteménye.

A dobostorta tésztáját hidegen vert piskóta technológiával készítik. A tojásfehérjét a cukor felével habbá verik, a tojássárgáját a cukor másik felével habosra keverik. Óvatos mozdulatokkal a kikevert tojássárgájához fakanállal hozzáadják először a habot, majd a lisztet, végül pedig a felolvasztott vajat. Ebből a piskótamasszából vajazott és lisztezett sütőlemezen, tortakarikával jelölt nagyságú, 6 db lapot kennek. Ezeket 180 °C-os sütőtérben kisütik, és ugyancsak tortakarikával kiszúróják, nehogy csipkés legyen a széle. Kihűlés után 5 darabot összetöltenek a recept szerinti anyagokból kevert

csokoládékrémmel, és a felületét is bevonják krémmel. A félkész tortát hűtőben tárolják. A krém készítésénél a tojássárgáját és az egész tojást a cukorral gőz, illetve forró víz felett (vízfürdőn) felverik úgy, hogy legalább 60 °C fölé melegedjék. A melegebből levéve kihűlésig tovább keverik. A vajat habosra keverik, és a kihűlt cukros tojást keverés közben fokozatosan adagolják hozzá. A kakaómasszát 40 °C-ra felmelegítve keverik a krémhez. Kakaópor használatánál a kakaóport kevés vajjal 40 °C-ig melegítve feloldják, és ezt követően adják a cukorral már jól kikevert vajkrémhez.

A torta készítésének legkényesebb szakmai fogása a tetőlap bevonása: a felvágó kés ugyanis könnyen bele tud ragadni a cukorba, illetve a lap a felvágásnál törik, ha a karamell túlhűlt. Mindkét hiba elkerülhető, ha vastag pengéjű és élű kést használnak a felvágáshoz (mivel ennek átmelegedéséhez hosszabb idő kell). Ha lassan dolgoznak vagy hideg a műhely levegője, a cukor megkeményedik és vágás közben törik. Ilyenkor sütőlemezre téve a meleg sütőben visszapuhítható, újra vághatóvá tehető a lap. Mindig csak annyi dobostortára rakják fel a tetőt, amennyit 1-2 órán belül eladnak, mert a tető cukros máza hosszabb tárolásnál a hidegen megnyirkosodik, ragadós lesz.



https://kep.index.hu/1/0/3053/30532/30532067_2344117_077574597bdc9d3d3252e8150d2c4a0a_wm.jpg

Indiáner

(indiáner fánk, indus fánk, indiai fánk, Mohrenkopf, Othello)

A tészta hozzávalói (kb. 200 hüvelyhez, azaz 100 indiánerhez): 0,6 kg tojásfehérje, 0,6 kg tojássárgája, 0,3 kg cukor, 0,6 kg liszt, 0,2 l víz. 100 db kész indiáner összetétele: 1,2 kg indiánerhüvely, 2,3 kg tejszínhab, 1,5 kg csokoládé-fondant, 15 dkg baracklekvár.

Az indiáner golyó alakú sütemény, tömege 5-6 dkg. Tésztája piskóta, amelyet cukros tejszínhabbal töltenek és fényesen csillogó csokoládéfondant-nal vonnak be. Kellemes tejszínhabízú. Illatára a vanília jellemző. Az indiáner hüvelye ropogósan törik, az édes tejszínhabtöltelék szinte elolvad a szájban. Papírhüvelybe téve kínálják.

Bár először a bécsiek találkoztak vele, magyar találmány. Születése a bécsi Theater an der Wien (Thaliához) kapcsolódik, amikor annak a vezetését egy magyar főúr, nevezetesen *Pálffy Ferdinánd* vette

át az 1810-es években. A korábbi silány műsorok miatt ugyanis akkor annyira elment a bécsiek kedvük a színházlátogatástól, hogy sem az artistamutatványok, sem pedig a repertoárt színesítő indiánok sem voltak képesek visszacsalogatni őket a nézőtérre. Pálffy magyar szakács-cukrásza ekkor rukkolt elő az újtással: édes (piskóta) tésztából öklömnyi golyókat készített, majd megsütötte. Belsejüket kivájta, megtöltötte tejszínhabbal, majd az egészet „áthúzta” csokoládéval. Állítólag amikor az édességkedvelő Pálffy gróf ezt megkóstolta, nem csak tapsolt az örömeiben, de úgy is döntött, hogy minden előadáson, amelyen az indiánok felléptek, a nézők egy-egy fánkot kaptak ajándékba.

Az esetről megemlékező irodalom szerint nem csak a színház forgalma nőtt meg, de a bécsiek is megrohamozták a cukrászdákat, hogy ne csak az előadások alkalmával vérjenek hozzá a szenzációs süteményhez, amelyet már ők neveztek el indiánernek. Német területen ugyanez a sütemény Mohrenkopf néven lett ismert – igaz, itt nem tejszínhabbal, hanem tejszínnel dúsított krémmel töltötték meg.

A fővárosban a XIX. század közepén Wikus Károly Nagyhid (ma Deák Ferenc) utcai cukrászatának vált ez a specialitásává. Stück Ferenc, aki a Cukrászok Ipartestületének alapítója és első elnöke is volt, úgy emlékezett erre, hogy akkoriban ez volt az egyetlen tejszínhabbal töltött sütemény, amelynek akkora volt a keletje (naponta 3-400 db-ot adtak el), hogy egy segéd egész nap csak indiánert készített.

A sütemény elterjedésére és népszerűségére utal, hogy időközben nemzeti cukrászatunk egyik jelképévé is vált. Így például 1938-ban, a Szent István-év ünnepélyes megnyitásakor, amikor a fővárosi ipartestületek részvételével megrendezték a céhek ünnepélyes menetét, a nézők „tapssal és ovációval fogadták a fehér cukrászruhába öltözött segédek és tanoncokat, akik a cukrász- és mézeskalácssipar jellegzetes készítményeit szemléltetők: nagyméretű rigójancsit, indiánert, dobostortát... vittek.”

Az indiánér a cukrászdák elit süteménye. A háztartásokban nem készítik, mert alapos ismeret és folyamatos gyakorlat kell hozzá. A háború utáni évtizedekben a fogyasztókkal elfeledtették a luxusnak számító cukrászsüteményeket és az indiánér is ennek vált az áldozatává. Sok évtized kellett hozzá, hogy ez megváltozzon és a cukrászdák egyre kedveltebb hétfégi süteményévé váljon, ott szerepeljen a vasárnapi és alkalmi ünnepi ebédek cukrászdából hozott süteménycsomagjaiban.

A különleges, gömb alakú piskótatészta-hüvely készítése nagy odafigyelést és gyakorlatot igényel. Tésztája egyedi technológiával készített piskótatészta. Az indiánérhüvely sima felületének egyik titka a sűrű és kemény tojásfehérje-habban rejlik. Erre a célra a friss tojásfehérje alkalmatlan, ezért a friss tojásfehérjét éjszakára langyos melegítőbe teszik „öregíteni”. Az öregített tojásfehérje felferéséhez felhasználják a tésztakészítéshez szükséges összes cukrot. A tésztához a tojássárgáját a vízzel és a liszt egy részével simára keverik. Ezt követően a tojás hab 1/3-át habverővel a tojásos masszához keverik, a többit fakanállal, a maradék liszttel együtt keverik hozzá. A sütőlemezt fehér papírral letakarják, majd sima csővel ellátott nyomózsákkal 3,5-4 cm átmérőjű halmokat nyomnak a tésztamasszából, egymástól kb. 2 cm távolságra.

A sütés 180 °C-on történik. Csak a pirulás megkezdése után szabad egészen rácsukni a sütőtér ajtaját, különben a gőzös sütőben ráncos lesz az indiánérhüvelyek felülete. A sütés utolsó szakaszában

a hőmérsékletet 5-10 °C-kal csökkentik (hogy ne válják repedezetté a hüvelyek felülete). A kihűlt hüvelyek közepét a fenék-résznél egy erre alkalmas késsel kikaparják, kettőt összefordítanak, és az alsónak a csücskét kissé levágják, hogy megálljon a talpán. Sima, forró baracklekvárral bekenik, 55-60 °C-ra fel- melegített csokoládés fondant-nal bevonják, és 55-60 °C-os szárítóban szárítják.

Az elkészített hüvely betöltés nélkül kerül a pultra, és csak a rendeléskor, fogyasztás előtt töltik bele a tejszínhabot (azért, hogy a tejszínhab ne áztassa el a ropogós indiánerhüvelyt). A betöltéshez az illesztésnél szétválasztják a hüvelyt, és csillagsőves nyomózsákkal nyomják az alsó hüvelyre a tejszínt úgy, hogy a felső hüvely rátétele után az illesztésnél díszítő habkoszorú legyen látható.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/im/3x/indianer-fank-domcs-konyhajabol.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=745d4d69d46bc1d3337f34f5dc0f9ad1>

Minyon

Változatok: diós minyon, puncsminyon, gesztenyés minyon, csokoládés stb. (Különleges, egyedi jellemzők: különlegessége az íz-, díszítés- és formabeli változatosságában, kézimunka-igényességében, valamint tömegében.)

A minyon változatos formájú (kocka, henger, ovális, kúp), különböző színű cukormázzal, csokoládés vagy egyéb ízesítésű fondant-nal áthúzott, különböző ízű krémmel töltött, felvert piskótatésztából készült sütemény. A mignonok tömege általában 3-3,5 dkg, amely formától függően mintegy 3-4 cm kiterjedést jelent hosszban, szélességben és magasságban egyaránt. Díszítése egyedi (pl. marcipándíszek, különböző magbelek, kandírozott gyümölcs stb.), vonzó, bevonata az eltarthatóságot és a szállíthatóságot növeli, ugyanakkor fényes felületével kínálja magát. Íze és illata a felhasznált anyagokra jellemző, egymáshoz harmonikusan illesztett.

A ma minyon néven ismert és kedvelt kisméretű süteményt eredetileg – ahogyan tanulmányunk korábbi részében is írtuk – Kuglernek nevezték. Feltalálója Kugler Henrik (1830–1904) volt, aki 1858-ban nyitott cukrászatot a pesti József téren. (Üzletét 1870-ben helyezte át mai helyére, a Vörösmarty térre.) A süteményt 1858 és 1884 között alkotta meg. Az édességet Kugler Henrik utóda, Gerbeaud Emil tökéletesítette és tette igazán híressé. „Van nagyobb politikus, mint az, aki olyasmit tud gyártani, a minek révén Budapestet a külföld nagy emporiumaiban megismerik.” – hangzott el 1909-ben, a Royal Szállóban, a cég fél évszázados jubileuma alkalmából rendezett ünnepség egyik pohárköszöntőjében.

A franciás minyon elnevezés csak később ragadt a termékre. (A minyon eredetileg nem egy süteményfajtát, hanem selyempapírba csomagolt, apró süteményt jelentett.) Kugler idejében papírzacskóban árusították. A névváltozás azt követően történt, hogy a süte- ményt apró papírfészekbe ültették. A minyont az első időben csak Gerbeaud Emil cukrászatában készítették.

A polgári életforma elterjedésével a cukrászdába járás kispolgári körökben is szokássá vált. Ekkor vált a minyon a cukrászdák általános, olcsó kínálatává. Erről tanúskodnak a cukrászkellékeket gyártó cégek süteményhüvelyeket (kapszlikat) kínáló hirdetései, amelyek az 1910-es évektől megszorodtak. Ekkor kezdett eltűnedezni a minyonnak a Kugler, illetve a Gerbeaud jelzője. A hajdani Kugler népszerűségére vall, hogy új neve csak lassan terjed el, különösen vidéken. A „fehér, fodros szoknyájú, kis, rózsaszín” süteményt az 1920-as években hívták Kuglernek is, mint ahogy József Attila egyik korai verséből is tudjuk: „De szeretnék gazdag lenni, / Egyszer libasültet enni, / Jó ruhában jární, kelni, / S öt forintért Kuglert venni.” A minyon a két világháború között cukrászdába járó, kispénzű nassolók süteménye volt, de estélyekre, fogadásokra is szívesen rendeltek belőle. Fogyasztása akkor nőtt, amikor a nagyobb és így drágább süteményeké a romló gazdasági helyzet miatt visszaesett.

A minyon az 1930-as évek gazdasági válsága alatt élte reneszánszát. Ekkor gyakorlatilag nem volt cukrászda az országban minyon nélkül. Termelése a második világháború utáni évtizedekben – összefüggésben a kézműves, magántulajdonú cukrászdák háttérbe szorításával, az ország újjáépítésének gazdasági terhével és egyéb tényezőkkel – mélypontjára esett. Napjainkban gyártói elsősorban cukrász kézművesiparosok. A minyonok a cukrászati értékesítés mellett már bekerültek az áruházláncok, élelmiszerboltok édességkínálatába is: tálcás csomagolással, többféle ízesítésűt társítva egy csomagon belül.

A jellegzetes forma kialakítása a felvert tésztákból a kisülést követően vágással vagy kiszúrással történik, de készíthető minyon a felvert tésztából alakított hüvelyek összetöltésével is. A töltelékkrémek sokfélék, készítmódjuk megegyezik a tortakrémekével. A termék készítésének legkényesebb és legidőigényesebb munkafázisa az un. áthúzás, díszítés és a szárítás. Áthúzni mindig csak megtöltött, hűtőszekrényben előhűtött korpuszokat lehet, amelyeket előbb vékonyan bekennek felforrósított baracklekvárral. (Kivételt képeznek a grillázs és a cukrozott gyümölcs felületűek.) A megszilárdult lekvár akadályozza meg, hogy a korpusz nedvességet szívjon el a bevonattól, így az foltossá váljon. Áthúzáshoz a fondant-t 50-55 °C-ra melegítik, sűrűségét híg cukorsziruppal vagy kevés tojásfehérjével beállítják. A korpuszt a felső felével a fondant-ba nyomják, és a felesleges mennyiséget az oldatból való

kiemelés során le-föl mozgatással lehúzzák. Az áthúzott mignonokat 55-60 °C hőmérsékletű szárítóban szárítják. A fondant-ok színének és a díszítésnek mindig alkalmazkodnia kell az ízesítéshez. Fehér fondant-nal vonják be a marcipánnal, citrom-, gesztenye- és a likőrös krémmel töltötteket. Enyhén zölddel a chartreuse-krémmel és egyes cukrozott gyümölcsrel töltött korpuszokat. Enyhén narancssárga színűek a cukrozott narancshéjjal és a császárkörtelikőrrel készítenek. Rózsaszínnel vonják be a puncsos és egyes, színes gyümölcsökkel készített korpuszokat. Barna ruhát kell adni a kávé, mogyorós, diós minyonoknak. A csokoládé- és párizsi krémmel töltötteket csokoládés fondant-nal szokás bevonni.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/cf94177f0543b067/751x532cq70/puncs-mignon-recept-foto.jpg>

Rákóczi túrós (Rákóczi túrós lepény)

Hozzávalók: a tészta összetétele (100 szelet): 90 dkg liszt, 60 dkg vaj, 30 dkg porcukor, 5 db tojássárgája, citromhéj, vaníliás cukor ízlés szerint. A töltelék: 2,5 kg tehéntúró, 75 dkg porcukor, 10 db tojássárgája, 20 dkg búzadara, vaníliás cukor, citromhéj ízlés szerint. A tojás: 15 db tojásfehérje, 60 dkg cukor, 1,6 dl víz (a cukor felfőzéséhez).

A Rákóczi túrós 6-8 dkg tömegű, 6 x 6, illetve 7 x 7 cm alapterületű, mintegy 3,5 cm magas édes sütemény. Felületét a tojáshab felrakásával kialakított, átlós irányú hullámvonal-sorozat díszíti. Alja omlós tészta, tölteléke túró, a takarótető tojáshab.

A sütemény Rákóczi János budapesti mesterszakács (1897–1966) nevét viseli, aki szerte a világon megbecsülést szerzett a magyar konyhaművészetnek. Pályafutását a Nemzeti Kaszinóban kezdte. Dolgozott Párizsban, majd újra itthon a pesti HAEN konyhában. A lillafüredi Palota Szálló, a budapesti Gellért és a Duna Szálló konyhafőnöke volt. Sikerrel szerepelt csaknem valamennyi nemzetközi szakács- művészeti kiállításon. Bécsben, Berlinben, Frankfurtban aranyérmet nyert. 1958-ban a brüsszeli világkiállításon a magyar konyhát vezette. Fél évszázados pályája alatt nemcsak számos feledésbe merült receptet elevenített fel, hanem újakat is összeállított. Pontosan nem tudjuk, mikor alkotta meg a Rákóczi túróst. Születéséhez nem fűződik emlékezetes esemény vagy történet, úgy is mondhatnánk, hogy szinte észrevétlenül vált „közkinccsé”.

A szakma „nagy öregjei” visszaemlékezései szerint már az 1930-as években sütötték ezt a süteményt. Receptje a Magyar Szakács 1937. decemberi számában is megjelent (igaz, akkor még Rákóczi túrós lepény néven). A Rákóczi túrós nemzetközi hírnévre a brüsszeli világkiállításon tett szert, amikor megjelent az étlapon a magyaros tészták sorában. A süteményt Magyarország legtöbb cukrászdájában és kávézójában árusítják. Egész nap keresett cikk, de vasárnapi és ünnepi ebédhez is szívesen viszik. A tészta készítésénél fontos, hogy hideg anyagokkal kezdődjék a munka, és gyors mozdulatokkal gyúrák simára a tésztát. Ha a gyúrás elhúzódik vagy a hozzávalók nem voltak elég hidegek, a tészta a meleg kéztől kizsírósodik, morzsálékos lesz és a nyújtásnál törik. A nyújtást és a sütőlemezre helyezést követően a tésztát félig (fehérre) kisütik. Kiveszik a sütőből, majd felrakják rá a túró-tölteléket, amellyel ismételtelen elősütik, hogy a töltelék a hő hatására veszítsen nedvességtartalmából, a benne lévő tojás- és tejfehérjék megszilárduljanak. Ezt követően nyomják rá a tojáshabot. A tojáshab ún. meleg technológiával készül. Egy kg cukorra 3 dl vizet számítva, a cukor 3/4 részét 125 °C-on felfőzik. A maradék 1/4 rész cukorral felverik a tojásfehérjét, majd a forró cukorszirupot a hab folytonos, óvatos keverése közben hozzácsurgatják. A habot langyos állapotban helyezik a tésztára: csillagbetétes nyomózsákkal, tetszőleges vastagságban nyomják a túróra átlós vonalakkal, vonal a vonalhoz szorosan illeszkedve. A sütőbe helyezés előtt a hab egész felületét porcukorral szitálják be, és 170–180 °C-os, gőzmentes sütőtérben kisütik. Sütés közben a porcukor karamellizálódik a hab felületén és üveges hárttyát képez. A pirulás megkezdése után kissé csökkentik a hőmérsékletet, és még kb. 25-30 percig, a hab megszilárdulásáig sütik. A hab épségére a felvágásnál ügyelni kell, hogy a sütemény látványa kellemes legyen. (Egyes műhelyekben a kész süteményt az átlós vonalak illeszkedése mentén sima baracklekvárral is bevonalazzák.) A sütés napján fogyasztják.



<https://www.mindmegette.hu/images/131/O/DSC000291.JPG>

Rigójancsi

Hozzávalók (100 db 5 dkg-os sütemény anyagtartalma): 1,4 kg csokoládés piskótalap, 3 kg (2,4 kg tejszín + 0,6 kg csokoládé) csokoládés tejszínhabtöltelék, 0,8 kg csokoládé a bevonáshoz.

Különleges, egyedi jellemzők: a rigójancsinak a két piskótalap közé betöltött, szokatlanul magas, csokoládés tejszínhabtöltelék adja érzékszervi különlegességét. Készítéséhez jó szakmai érzékre és nagy tapasztalatra van szükség.

A rigójancsi a barna három árnyalatát képviselő színű, közel kocka alakú (alapja 5-6 cm élű, magassága 6-7 cm), 5-7 dkg tömegű sütemény. Csokoládéval bevont csokoládés piskótalappár, csokoládéval megkötött tejszínhabbal vastagon összetöltve. A magasság 3/4 részét teszi ki a töltelék a két piskótalap között. A termék érzékszervi tulajdonságaiban a töltelék meghatározó szerepet játszik: telt, krémes-habos állományú csokoládéíz.

A sütemény egy romantikus szerelem emléke. Legendájának csaknem annyi változata ismert, mint a nevezetes süteménynek. 1896 karácsonyán bejárta a hír Európát, hogy Chimay Caramon belga herceg feleségét, egy amerikai milliomos lányát, Ward Klárát megszöktette egy cigányprímás. A Fiume felől Székesfehérvárra érkező vonatból egy szép szőke nő szállt ki egy barna férfi társaságában. A legendás cigányprímás, Rigó János pályafutása Nagykanizsáról indult. Felkerült Pestre, ahol gyorsan hírnevet szerzett. Mindenütt meghódította a közönséget és a női szíveket. Saját zenekarával szerencsét próbált Londonban, Párizsban, még Amerikában is. Talán ott ismerte meg a csúnya herceg gyönyörű feleségét, akire oly nagy hatással volt, hogy az utána is utazott Párizsba. (A Vasárnapi Újság szerint Párizsban találkoztak először.) Az biztos, hogy regényes kapcsolatuk ott kezdődött – és óriási botrányt kavart. A hercegné elvált férjétől, hozzámert Rigó Jancsihoz, aki elhagyta érte a feleségét.

Magyarországi tartózkodásuk is szenzációszámra ment. 1905-ben, amikor Pesten a Rémy (ma Nemzeti) Szállóban megszálltak, lovas rendőröket kellett védelmükre kirendelni. Valószínűleg itt

kedveskedett szerelmének Rigó Jancsi a tiszteletükre sütött és róla elnevezett új süteménnyel. Egy cukrász barátját bízta meg elkészítésével. „Kérésére a sütemény olyan darabos lett, mint ő maga, olyan édes, mint a barátnője és olyan könnyed, mint a felesége.” A termék az 1910-es évek után jelent meg a vendéglátóhelyeken és a receptkönyvekben. A pár szerelme zátonyra futott, azonban emlékét a rigójancsi ma is felidézi.

A rigójancsi a cukrászdába járó igényes vendégek egyik kedvelt süteménye. Értékesítik a cukrászdákban, vásárolják a hétvégi ebédhez, az ingyencsek szívesen fogyasztják a szállodai kávézóiban, cukrászdákban. Megtalálható a megfelelő hűtőlánccal rendelkező áruházak kávézóiban, büféiben is. Drága sütemény, ez a keresletre is kihat. A készítőik megfigyelései szerint a rigójancsi mindinkább alkalmi, ünnepi süteménnyé válik. A szerényebb környezetben működő cukrászdák közül egyre több kénytelen törölni a napi süteménylistáról, és csak külön rendelésre készíti.

A tésztája a szokásos csokoládés piskóta. A sütemény elkészítésénél a kényes, nagy szakmai tudást és gyakorlatot igénylő munkafázis a csokoládé bekeverése a tejszínhabba. Ha túl meleg a csokoládé, akkor a tejszínhab elfolyik, nem lesz alaktartó. Ha viszont a csokoládé nem elég meleg, akkor csomósan fagy meg a habban, és egyrészt az alaktartósággal lesz baj, másrészt a termék külső megjelenése is romlik. A gyakorlat szerint a bekeverésnél a csokoládé hőmérsékletének 38-40 °C között kell lennie. A hideg tejszínhabba – folytonos keverés közben – vékony sugárban kell a meleg csokoládét önteni. A hőmérséklet kiegyenlítődésekor a lehűlő csokoládé megkötí a tejszínt, alaktartóvá válik a töltelék. Az így megkötött tejszínhabot kenik fel az alsó lapra, és rakják rá a temperált csokoládéval bevont, kockára felvágott felső lapot. Felvágásig hűtőszekrényben tárolják. Az árusítóhelyen fogyasztásig hűtőpultban tartják. A süteményt a készítés napján el kell fogyasztani.



<https://www.mindmegette.hu/images/154/O/rigojancsi.jpg>

Zserbószelet

Hozzávalók (A hozzávalókból 3 kg sütemény készíthető, amely 50-60 szeletre vágható.): 1 kg liszt, 50 dkg vaj, 12 dkg porcukor, 4 db tojás, 3 dkg élesztő, 3 g só, tej igény szerint. A töltelék összetétele: 40 dkg darált dió, 40 dkg baracklekvár, 30 dkg cukor, 10 dkg mazsola (elhagyható), 1 dkg vaníliás cukor (elhagyható). Az áthúzáshoz 50 dkg csokoládé szükséges.

Különleges, egyedi jellemzők: a nyers állapotában, több rétegben, sárgabaracklekvárral és cukros darált dióval összetöltött tészta ízei a sülés során összeérnek. A sült tészta csokoládéval bevont. Közkedveltségéhez hosszú eltarthatósága is hozzájárul.

A zserbószelet általában 10 cm hosszúra és 2 cm széles szeletre vágott, mintegy 5 dkg tömegű sütemény. Hagyományosan legalább három térszálalából áll, amelyeket egymástól a tésztával azonos vastagságú töltelék választ el. Teteje sötétbarna, fényes, csokoládéval bevont. Illata, íze a töltelékhez felhasznált anyagokra jellemző, kellemes, harmonikus. Állománya omlós.

A zserbószelet készítője, Gerbeaud Emil után kapta a nevét. Gerbeaud Emil (1854–1919) francia becsületrenddel és Ferenc József-renddel kitüntetett, svájci származású pesti cukrász, a Cukrászok Ipartestületének örökös elnöke, a magyar édesipar meghatározó alakja. Számos újdonsággal lepte meg az édesség kedvelőit, elsősorban a hölgyeket. Az ő műhelyéből kerültek ki az első párizsi krémmel töltött sütemények. Ő kezdte el a finomabb cukorkát, drazsét, bonbont és desszerteket gyártani,

amelyekből külföldre is szállított. Számtalan új, hazai fajtával bővítette a teasütemények körét. A magyar cukrászat „atyamesterének” tartották.

Ma is csodált (és védett), iparművészeti értékű bútorokkal berendezett, elegáns cukrászdája az előkelő világ találkozóhelye volt. A Párizsban tanult cukrász a francia ízlést, a párizsi hangulatot hozta ide. Fényes uzsonnatermében kínálták a századfordulón jellegzetes, új alkotását, a nevére elhíresült zserbószeletet, a sok-sok Gerbeaud nevet viselő termék mára magára maradt emlékét.

A sütemény hírnevet szerzett magának külföldön is. Dr. Kun Andor, az amerikai Magyar Népszava szerkesztője Világhírű magyar életédesítők című cikkében cukrászművészetünk remekei közé sorolta. Gerbeaud Emilről többek között úgy emlékezett meg, hogy „fogalommá tette ezt a magyar ínycsiklós, a zserbót”. Bár a zserbó bekerült a polgári háztartásokban is sült ünnepi (karácsonyi, húsvéti) sütemények közé, szívesebben fogyasztották vagy vásárolták cukrászdákban, a pestiek a Gerbeaud-ban.

A termék ismertsége országos. Fogyasztják a cukrászdákban, különösen azok uzsonnázó szalonjaiban, a hétvégi süteményes csomagokban is gyakori. Szívesen vásárolják tartóssága miatt házi fogyasztásra is. Egyike azoknak a cukrászsüteményeknek, melyet a háziasszonyok is gyakorta készítenek. Vendégségben teához, édes borhoz, likőrökhöz vagy főétkezés utáni desszertként egyaránt kínálható. Úti édességnek is kiválóan alkalmas.

A tészta készítésénél a receptben írt anyagokból, tejjel félkemény, nyújtható tésztát gyúrnak. Lényeges a hozzávalók alacsony hőmérséklete és a gyors munkavégzés, nehogy a zsiradék megolvadjon a tésztában és rontsa a nyújt-hatóságot. A hidegen tartott tésztát három egyenlő részre osztják, és azonos nagyságú, vékony lappá nyújtják. Sütéshez szélezett sütőlemezt (tepsit) használnak. Az első lapot a sütőlemezre teszik, megkenik a baracklekvár felével, és egyenletesen meghintik a cukorral összekevert darált dió felével. Erre ráterítik a második lapot, rákenik a baracklekvár másik felét, rászórják a maradék cukros, darált diót, és a harmadik lappal letakarják. Kb. 1 óráig szobahőmérsékleten hagyják kelni.

Közepesen meleg sütőben (180 °C) sütik ki. A teljes kihűlés után egy tiszta sütőlemez segítségével átfordítják, hogy az alja kerüljön felülre, és a sima alsó felületet vonják be temperált csokoládéval. Meleg vízbe mártott és szárazra törölt késsel 10 cm széles sávokra osztják, és abból 5 dkg súlyú szeleteket vágnak.



https://kep.cdn.index.hu/1/0/3055/30553/305532/30553257_484ecd47a34d92036049ddd359df984b_wm.jpg

Pacsni

(lapos vajas, pasztrána)

Hozzávalók (20 darabra): 450 g búzaliszt (BL55), 25 g élesztő (friss), 2 evőkanál kristálycukor, 1 kávéskanál só, 300 ml 2,8%-os tej, 60 g vaj.

Különleges, egyedi jellemzők: finom, ropogós, a szokásos leveles tésztákhoz képest lényegesen kisebb zsírtartalmú, mégis leveles szer- kezű péksütemény.

A pacsni hosszúkás, 13-15 cm hosszú, 3-4 cm széles, 28-30 g tömegű, lapos termék. A végei szélesebbek, a közepén keskenyedő (baba- piskótára emlékeztető) alakú. Felülete egyenetlenül domborodó, fényes, barázdált, világosbarna színű. Bélzete laza, nagy lyukacsú, enyhén leveles szerkezetű, kellemes, édeskés ízű. A héj és a bélzet mennyiségi aránya erősen a héj javára tolódik el, ettől kellemesen ropogós. Összetétel: finomliszt, tejpor (korábban tej), lisztre számított 16% margarin, cukor, élesztő, só. A hagyományos összetételt – mint arra a termék neve is utal – vaj felhasználása jellemezte, de 1966 közepétől, amikor a margaringyártás ugrásszerűen megnövekedett és elkezdődött az ipari tömbmargarin forgalmazása, fokozatosan háttérbe szorult, és iparilag főleg margarinnal készítik.

Magyarországon a sütőipari termékek készítésének évszázados hagyományai vannak. A második világháború alatt és az azt követő szűkös esztendőkhöz jó néhány közkedvelt termék készítése elmaradt, s csak az államosítás után kezdték meg újbóli előállításukat. Ilyen termék volt a nyújtott, leveles tésztából készült, hosszúkás formájú pasztrána is. A termék elnevezése olasz eredetű, amit 1958-ban a német eredetű pacsni váltott fel. Magyar megnevezése, a lapos vajas egészen új keletű, de nem ment át igazán a köztudatba, ma is gyakoribb a pacsni szó használata. A pasztrána nagyüzemi gyártását először

Budapesten, a Százados úti kenyérgyárban kezdték meg. A kézi osztást gépesítő technológia azonban nem vált be, így a termék a kis pékségek kézi terméke maradt.

A tésztát mindössze 16% zsiradék hozzáadásával készítik, ezért határesetet képez az egyszerű vajastészták és a félvajas leveles tészták között. Ennek ellenére a pacsnit mégis a nehéz vajastészták sorába tartozik, mivel a vaj nagyobb részét nem a dagasztáskor adják hozzá, hanem választóanyagként a tésztarétegek között helyezik el.

Önmagában kellemes, ropogós, finom péksüteményként egész nap fogyasztható. Kávé vagy tea mellé kiváló reggeli vagy uzsonna. Az 1960–70-es évek nagyvárosi tejivóinak egyik legkedveltebb terméke volt. Mozgó árusok piacokon, mozikban, sportversenyeken kínálták, hamarosan ismertté vált az egész országban. A kézimunka-igényes előállítás miatt a kenyér- és péksüteménygyártás nagyüzemi technológiájának bevezetésével a termék előállítása – annak ellenére, hogy a fogyasztók kedvelték és ismerték – erősen háttérbe szorult. A 25-30 évnél idősebbek emlékezetében azonban a pacsnit ma is elevenen él. Jelenleg elsősorban a kisebb pékségek tartják választékukon az ország egész területén, forgalma kismértékben növekszik.

A finomliszt, tej vagy tejpör, élesztő, cukor és só felhasználásával lágy tésztát készítenek. A jól formázható, érett tésztát kb. 3-5 cm vastagra ellapítják a pacsnigyártásra jellemző, egyedi technológiai eljárással, a lehűtött vaj vagy margarin harmadát ráreszelik, majd gondosan beburkolják a tésztával (visszahajlítják rá a tésztát). Ezt a műveletet háromszor ismétlik, közben 30-30 percre pihentetik, miközben az összes zsiradékot beledolgozzák. Nagyon fontos, hogy a tészta mindvégig hideg maradjon. A jól beérett tésztát nagyságrendileg 40 g tömegű darabokra csípi ki kézzel, ügyelve arra, hogy a zsiradékdarabok végig be legyenek burkolva. A kicsípett tésztadarabokat egyenes távolságokban zsírozatlan sütőlemezre rakják.

A tészta alakítását – pihentetés után – tulajdonképpen a sütőlemezén végzik, ahol az egyenes távolságban elhelyezett, szabálytalan idomú darabokat mindkét kéz három-három ujjával széthúzzák, megnyújtják. Az alakítás előtti pihentetési idő nagyon lényeges, mert a pihentetés nélkül alakított pacsnitészta már a kelesztés alatt elvesztené alakját, összezsugorodna. Sütőlemezén kelesztik előbb hideg, később meleg és nedves levegőjű helyiségben. A félkész termék felületét közvetlenül a sütés előtt vizes kefével megnedvesítik. Gőzzel telített kemencében sütik. A kemence hőmérséklete nem lehet alacsonyabb 230 °C-nál, de magasabb sem 250 °C-nál. Csomagolatlanul, darabárúként kerül forgalmazásra, általában a pékségek szaküzleteiben. Egyre több kisebb sütőüzem termeli a fogyasztók legnagyobb örömére.



<https://www.momwithfive.com/wp-content/uploads/2019/09/pacsni-6.jpg>

Rongyos kifli (svájci kifli)

A rongyos kifli patkó alakú, mintegy 8-10 cm hosszú, közepén 3-3,5 cm átmérőjű, 32-36 g tömegű sütemény, felületén a sodrás nyomai határozottan felismerhetők. Felületének színe eredetileg világosbarna, de a fogyasztás idején a porcukortól fehér. Belseje sárgásfehér, laza, enyhén réteges, foszlós szerkezetű, nagy lyukacsos. Íze, különösen, ha vajjal készül, nagyon kellemesen aromás.

Hozzávalók (12 darabhoz): 170 ml tej, 50 g élesztő, 20 g cukor, 600 g liszt, 140 g natúr joghurt, 1 mk só, 2 db tojás 180 g vaj, 1 db tojás (a kenéshez).

A rongyos kifli ma is kedvelt péksüteményünk. A termék vajastésztából készül, amelynek leírását először Cziffroy István 1840-ben megjelent Magyar Nemzeti Szakácskönyvében olvashatjuk: „Tégy fél font lisztet deszkára, sózd meg, s oszd el két részre, egyik feléből csinálj egy kevésbé kemény tésztát, gyúrd a kezdeddel mind addig, míg apró hólyagokat nem mutat, aztán csinálj belőle cipót, s kendővel betakarván hagyd egy ideig állni, a lisztnek másik feléből végy el annyit, a mennyi a lisztezésre szükséges, a többit pedig a közepébe tedd, vajjal mind addig gyúrd, míg a liszt a vajjal egészen össze nem vegyül nyomd el azután laposra, továbbá nyújtsd ki késfoknyi vastagságra, tedd a vajat a közepébe, borítsd össze a tésztát négy felől, s nyújtsd el olly vékonyra, a millyenre csak lehet, borítsd ismét azon felén össze, a mellyiken előbb, tedd híves helyre, s hagyd fertály óráig állni nyújtsd el ismét, és így háromszor, negyedszer végre, tetszésed szerint használhatod.”

A rongyos kifli eredetileg töltelék nélküli péksütemény, a XIX. század végétől azonban, a szakácskönyvek tanúsága szerint, egyre gyakrabban készítették sonkás töltelékkel is. Egy a XX. század eleji recepteket tartalmazó szakácskönyv így írja le a rongyos kifli mintájára készült sonkás kifli készítését: „Gyúró deszkán 14 dkg kemény vajból, 21 dkg finom lisztből, kevés sóból, két evőkanálnyi tejfölből és egy egész tojásból kézzel tésztát gyúrunk, lehető vékonyra kinyújtjuk, és akkor újra összehajtjuk, mint a vajastésztánál szokás egy órára hűvös helyre tesszük, azután egész vékonyra kinyújtjuk, gömbölyű fánkfúróval kiszúrjuk, finomra vagdalt sonkával megtöltjük, kis kifliket készítünk belőle, vajjal kikent pléhre tesszük, tojással kétszer bekenjük és forró sütőben megsütjük.”

Az 1920–30-as években Budapest nevezetes volt kávéházairól. A rongyos kifli a leghíresebb kávézók kedvelt reggelizősüteménye volt. A terméket mára a könnyebben előállítható croissant szinte teljesen kiszorította. Jellegzetesen reggelihez való sütemény. Különösen kakaóhoz, tejeskávéhoz kiváló. Frissen a legízletesebb, de kellemes ízét, puha belsejét sokáig megőrzi. Háztartásokban is készíthető, de ritkán és inkább csak az idősebbek sütik ezt az odafigyelést és gyakorlatot igénylő süteményt.

Búzaliszt, tej, élesztő, só és cukor felhasználásával lágy, hűvös tésztát készítenek, melyet hűs helyen pihentetnek. Az érett és jól nyújtható tésztát elnyújtják, és az előzetesen kifagyasztott vajat vagy margarint kis csomókban a tészta felére helyezik (egyres háztartásokban a vajat rágyalulták, esetleg nagy lyukú reszelőn ráreszelték a tésztára), majd a másik felét ráhajtják. Pihentetéssel egybekötve ezt a nyújtás-áthajtás műveletet 3-4 alkalommal megismétlik, közben a tésztát – ismétlődő elő- nyújtások és hajtogatások folytán – szükségszerűen rétegessé teszik. A kellő mértékben érett és rétegelt tésztát 0,5-1 cm vastag lappá nyújtják, és e lapból egyenként 42 g súlyú, háromszög alakú lapocskákat vágnak ki. A rongyos kifli tésztáját nem szabad osztógéppel feladni. A tészta lapocskákat kézzel a háromszög csúcsa felé haladva felsodorják és patkó alakúra hajlítva, sütőlemezre helyezik. Kb. 50 percig szobahőmérsékleten kelesztik, majd 230-250 °C-on 12-14 percig, gőzzel telített térben sütik. A kihűlt rongyos kifli felületét porcukorral szórják be. Régen a terméket annyira lágy tésztából készítették, hogy csak zsákdarabon tudták felsodorni. Innen kapta találó nevét is.

A rongyos kifli csak kézzel gyártható, ezért a péküzemekben a géppel készíthető croissant szinte teljesen kiszorította. A kávéházak ismételt megjelenésének folyamata elindult. Jó üzleti fogás lehetne az egykor oly kedvelt, jellegzetes kávéházi péksütemény újbóli gyártásának megkezdése.



https://1.bp.blogspot.com/_5O-jypyl64M/SuAFXky8vQI/AAAAAAAAADF/Sv-vWajX_c/s1600/rongyos+kifli.jpg

Esterházy-torta

Hozzávalók: a tésztához: 10 tojásfehérje, 30 dkg cukor, 35 dkg dió, csipetnyi só A krémhez: 2 teáskanál brandy, 3 evőkanál finomliszt, 2,5 dl tej, 2 csomag vaníliás cukor, 5 tojássárgája, 5 dkg cukor, 30 dkg vaj, a tetejére: 10 dkg étcsokoládé, 5 dkg fehér csokoládé

Az Esterházy-tortának nincs olyan teljesen jól beazonosítható eredettörténete, mint a Sacher-szeletnek, éppen ezért számos változata létezik a diókrémes desszertnek. A tortát feltételezhetően a galánthai herceg, Esterházy Pál Antal számára készítették a XIX. század derekán, aki a király személye körüli miniszterként és Sopron vármegye örökös főispánjaként magas körökben mozgott. Többek között a bécsi udvarban is járatos volt. Magas politikai tisztségei mellett pedig köztudottan nagy ínyenc hírében állt. Egyes legendák szerint nevéhez fűződik az Esterházy-rostélyos is.

Mint tudvalévő, a zselízi kastély egykori gazdái is a galántai Esterházy-ágból származnak, így egyértelmű a rokoni kapcsolat, ugyanakkor nem ez az egyetlen szál, amely Zselízhez kapcsolódik.

Az, hogy az Esterházy-torta meghódította mind a magyar, mind az osztrák és német ízlélobimbókat, valószínűsíthetően a kor – mai szóval élve – sztárcukrászának, Franz Sachernak is köszönhető. A magas rangú magyar nemesi család és az ünnepelt cukrász párosítása garancia volt arra, hogy az ízpompázatos édességek könnyen eljussanak a monarchia különböző szegleteibe.

A birodalom nagyobb városaiba tartó út során viszont a recept fejlődött, változott, alakult, s így ma többféle Esterházy-tortarecept is létezik párhuzamosan, és megannyi változat készítője esküszik az eredetiségére.

A torta alapvetően négy-öt diós piskótalapból áll, amelyet vajas krémmel töltenek, s tetejét fondant-nal és csokoládéval vonják be, majd a dermedés előtt a jól ismert pókhálószerű mintára igazítják.

A mindmegette.hu cukrászati szakhonlap ekképpen jellemzi az Esterházy-torta sokféleségét: „A piskóta alapesetben darált dióval készül, de gyakori a mogyorós vagy mandulás lisztrel készített változat is. Ezek között lehet olyan, amelyik simán csak a ledarált csonthéjast adja a tésztához, bizonyos változatokban azonban a tésztába a már megpirított mag kerül darálva”.

A tészta töltelékéül szolgáló krémnek is megannyi változata ismert. Leggyakrabban vajas krémmel készítik, amelyhez sokszor adnak brandyt vagy másféle alkoholt, például rumot, amarettót, diólikört, esetleg valamilyen ízben harmonizáló krémlikört vagy kávé. Bizonyos receptek szerint a krémbe semmilyen alkohol nem kerül, hanem a torta összeállításánál az egyes piskótalapokat kell megspriccelni alkohollal. A vajas krémet készíthetjük csokoládés változatban is, illetve a modern kor ízlésének engedve tejszínes, könnyebb krémmel, esetleg mascarpone-krémmel is tölthetjük az Esterházy- tortát.

A tetejére készített minta alapanyaga is sokat változott az idők folyamán. Manapság gyakorta készítik kétféle csokoládé felhasználásával, sőt elterjedt a minta inverz formája is, ahol az utolsó piskótalapra olvasztott étcsokoládé kerül, és ezt mintázzák meg némi fehér csokoládé felhasználásával.

A mintán kívül szokás a tortát aszalt gyümölcsökkel is dekorálni, s a torta krémmel bevont oldalát – a tésztában lévő csonthéjast alapul véve – vékonyra szelt mandulával, dióval vagy gorombára tört mogyoróval díszíteni. Sok esetben a torta tésztáját meghatározó magtól függetlenül valamilyen más csonthéjas kerül a díszítésbe, így nem ritka a diós tésztájú, mandulával és dióval dekorált Esterházy sem, sőt bizonyos helyeken amerikai mogyoróval is készítik a süteményt, aminek az íze azonban már nagyon messze esik az eredeti alapanyagok adta harmóniától.

Elkészítés: s diót sütőpapíros tepsire fektetjük, majd 160 fokos sütőben megpirítjuk, ezt követően finomra daráljuk. A sütőt 200 fokra előmelegítjük. Két gáztepsire sütőpapírt fektetünk, majd 20 centiméter átmérőjű köröket rajzolunk a lapokra. Egy-egy tepsire két kört rajzolunk. Ezután a tojások fehérjét elkezdjük habbá verni. Amikor már habos, apránként hozzáadjuk a cukrot. A kész habhoz óvatosan hozzákeverjük a diót és egy csipetnyi sót. A hab összetörése nélkül homogén krémmé keverjük. A megrajzolt formákba simítjuk a krémet úgy, hogy összesen öt lapra elegendő legyen. Ha légkeveréses a sütő, akkor rögvest 4 lapot meg tudunk egyszerre sütni, amelyeket nagyjából 10 percig

sütünk. Miután megsültek a lapok, elkészítjük a krémet. A tejet a brandyvel egy forralóba öntjük, hozzáadjuk a cukrot, majd közepes lángon melegítjük. A tojások sárgáját a liszttel csomómentesen elhabarjuk, óvatosan a tejhez adjuk, majd addig keverjük, amíg jól be nem sűrűsödik. Arra vigyázzunk, hogy fel ne forrjon. Amikor sűrű, félre kell húzni. A vajat 20 percig szobahőmérsékleten hagyjuk, majd egy tálban felhabosítjuk, és hozzáadjuk a kihűlt tojásos krémet, gépi habverővel alaposan kidolgozzuk. Ezután összeállítjuk a tortát, az oldalát is bekenjük a maradék krémmel. A végén az utolsó lapot finoman bevonjuk olvasztott fehér csokoládéval, és étcsokoládé csíkokat futtatunk át rajta. Ezt egy kés élével óvatosan megmintázzuk, majd a tortát néhány órára a hűtőbe tesszük.



<https://www.szamos.hu/upload/9/9e/1/9e1be98b31da1e3f791396e6e979946e.png>

A Schubert-szelet

Mindazonáltal nem Sacher az egyetlen világhírű személy, aki élt és alkotott Zselízen. Esterházy János Károly (1777–1834) és hitvese, Festetich Rozina nagy rajongója és támogatója volt a kultúrának. Jelentősen hozzájárultak a Garam menti település gazdasági és kulturális fellendüléséhez is. De támogatták a Magyar Nemzeti Múzeum megalapítását, az ipolysági vármegyeháza építését, és részt vállaltak a Magyar Tudományos Akadémia alapításában is. Zselízen is számos, máig létező értéket képviselő objektum köthető személyükhöz. 19. századi épületeket, szobrokat, szakrális kisemlékeket hagytak a városkára. Mielőtt Rozina grófnő Zselízre csábította volna Sachert, még férje életében Franz Schubert is vendégeskedett a Garam mentén. A grófhölgyek számára hívták meg őt zenetanárnak. Az ifjú, ám meglehetősen bohók zeneszerző már ekkor nagy tehetségként volt számon tartva Bécsben. Schubert első, 1818-as zselízi tartózkodása alkalmával júliustól novemberig időzött itt. Ám Bécsbe való visszatérése után is kapcsolatban maradt a családdal. Hat évvel később 1824 májusában ismét visszatért Zselízre, ekkor decemberig tartózkodott itt. Források szerint a zselízi lét hatással volt rá, és több jelentős

zeneművét is itt írta meg. Az ún. Baglyos ház, melyben ez idő alatt lakott, a mai napig létezik. Ez miatt Zselízt szokták emlegetni, mint Schubert városa is, hiszen személyes levelezésében a zeneköltő többször kifejtette, hogy jól érzi magát a településen és alkotásához is tudott innen meríteni. Több szobra is létezik, utca, a művészeti iskola, a hotel és a vegyeskórus is viseli a nevét. Emellett pedig egy gasztronómiai cukrászterméket is elneveztek róla, a Schubert-tortaszeletet. A különös érdekesség koránt sem ismert annyira, mint társai, a Sacher- vagy az Esterházy, de a már említett Páldi család által üzemeltetett Betti cukrászati műhelyben ugyancsak kapható. Bár Schubert-szelet nem a zselízi cukrászda sajátossága és találmánya, a helyiek Schubert révén ugyanúgy sajátjuknak érzik, mint a Sacher- vagy a Schubert tortát. A Páldi család egy magyarországi kiránduláson bukkant rá véletlenül. Megkóstolva nagyon megfogta őket ez az ízkombináció, így elhatározták, hogy a zselízi kínálatukba is felveszik. A zselízi vásárlóközönség ugyancsak nyitott volt az újdonságok felé. Hosszas kísérletezés és próbálkozás után fejlesztették ki a saját receptjüket, amit azóta is bizalmasan őriznek. A torta alapját egy piskótatészta képezi, amit egy krémesebb, tojáslikőrös, pudingos réteg követ enyhe vanília ízesítéssel ötvözve. Az ízvilág és az esztétika kiteljesedése érdekében a tortát végül csokoládé bevonat fedi Schubert zenekölteményeire utalván pedig egy violin kulcsot helyeznek.



<https://i.recipetypes.com/images/596821/image-2.png>

Palóc édességek Pest megyében

Ezek leginkább a liszt, tojás, víz, csipet só felhasználásával készített gyúrt tészták. A szakirodalomban az ilyen féle ételeknek ritka az általánosan elfogadott csoportosítása, a tanulmányok szerzői nézeteik vagy a táj adottságai alapján csoportosítanak.

A palóc népi táplálkozásban a levesek után a sült tésztákban fedezhető fel a legnagyobb változatosság. A tűzhely lapján sültt lepényt fogyasztás előtt legtöbbször leforrázták, utána ízesítették, tehát nem a szokásos értelemben vett sült tészta. A sült tésztákat leginkább családi ünnepeken, jeles napokon készítették. A torták pedig csak a XX. század közepétől kezdenek terjedni polgári hatásra. A főtt tészták nemcsak a hétköznapiak, hanem az ünnepek és a böjti napok táplálkozásában is szerepet kapnak, pl. mákoscsík, gombóc lekvárral vagy túróval töltve, nudli. Szilvásváradon – ahol sok szilva terem és sok lekvárt főznek még ma is – nagyon népszerű a lekváros derelye, de itt nem a szokásos méretre formázzák, hanem tenyérnagyságúra, sok lekvárral betöltve főzik ki.

Egyszerű gyúrt tészták: az alapanyagok összegyúrása után kis cipókat formálunk, ezeket egyenként ismét kidolgozzuk, tetejét kissé bezsírozzuk, letakarva pihentetjük, utána a célnak megfelelően vékonyabbra vagy vastagabbra kinyújtjuk. Csuszának, derelyének vékonyabbra, mákos-diós metéltnek, káposztás vagy sonkás kockának kissé vastagabbra. A kinyújtott levéltésztát vágthatjuk metéltre, kockára, vagy csusza tésztának kézzel tépdessve. Pihentetés után forrásban levő sós vízben kifőzzük, leszűrjük, lecsepegtetjük, kevés olvasztott zsírral elkeverjük. A gyúrt tésztákat így is csoportosíthatjuk gyúrt tészták szórt ízesítésű anyaggal (például diós tészta vagy juhtúrós metélt) gyúrt élesztős tészták: az alapanyagok összegyúrásával, kelesztéssel készülnek (barátfüle vagy derelye) burgonyás tésztából készült gombócok (szilvágombóc, nudli, galuskák) „öntöző”-vel vagy különböző ízesítőanyaggal (krumplihaluska, füleshaluska, sztrapacska), főtt-sült tészták: a megfőzött, leszűrt, metéltre vagy kockára vágott, kézzel tépett csusza-tésztát ízesítőanyagokkal elkeverjük és sütőben átsütjük (juhtúrós csusza, rakott csík, sonkás tészta). Dr. Gulyás Éva írja, hogy a böjti időszak ételei sok olyan főzési eljárást megőriztek, amelyet az év más időszakában nem végeztek. Ilyen volt pl. a szakostészta: főtt tészta, mozsárban összetört tökmaggal megszórva vagy a zsufa: öregre főzött tört tökmag vagy vajas mákoscsík. Felsőtárkányban kedvelt főtt tészta a csikófüle: amely harang alakú, közepes vastagságú tészta, kifőzés után túróval, párolt káposztával vagy főtt, áttört krumplival ízesítenek. Ebédre olyan mennyiségben főztek valamilyen főtt tésztát, hogy abból vacsorára is maradjon. Gombócot úgy készítették, hogy mindenki legalább hat darabot kapjon. A túrós lepény mellett a palócok jellegzetes süteménye volt a ferentő, amit sütés után forró cukros vízzel megöntöttek és mézzel, mákkal meghintve fogyasztottak. A pusztakalács, bukta ünnepekről nem hiányozhatott.

Palóc jellegzetességnek tartják a morványkalácsot, amely több ágból font töltelék nélküli kalács. Kazáron lakodalmak alkalmával feldíszítették, így lett belőle örömkalács, vagy más néven menyasszonykalács. Rétest vasárnapra vagy kisebb ünnepekre sütöttek. Farsangkor zsírban sült tészta,

herőce és a pampuska került a családok asztalaira. Jellegzetes ostyaszerű süteménye volt ennek a vidéknek a molnárkalács, amely malomkalács néven ismert leginkább ezen a vidéken.

Herőce

Hozzávalók a tésztához 25 dkg finomliszt, 3 db tojássárgája, 5 dkg vaj, 2 ek cukor, 2 dkg élesztő, 1 dl tej (langyos), 1 dl tejföl, 1 ek rum, 1 csipet só. A sütéshez 7.5 dl napraforgó olaj. A tálaláshoz 4 ek porcukor, 10 dkg sárgabaracklekvár

Recept: Az élesztőt a langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A lisztet a csipet sóval összekeverjük és elmorzsoljuk a vajjal. A liszthez adjuk az élesztős tejet és a többi hozzávalót (tojássárgája, rum, tejföl). Jól kidolgozzuk gépi dagasztó segítségével (kb. 10 perc alatt). Letakarva, langyos helyen fél órán át kelesztjük. Lisztezett felületen kb. 3 mm vastagra nyújtjuk a tésztát. 6 x 10 cm-es rombuszokra vagdoszuk. A rombuszok belsejében hosszanti irányban két vágást ejtünk (vigyázva, hogy a széleket ne vágjuk át). A végeket a vágásokon keresztülhúzzuk. Bő, forró olajban, több adagban, mindkét oldalukat pirosra sütjük. Konyhai papírtörlőre szedjük, hogy a felesleges olajat felitassa. Porcukorral meghintve, azonnal tálaljuk.



https://rupanerkonyha.hu/wp-content/uploads/2018/06/DSC_0640k.jpg

Morvány

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1 csomag mazsola, 2 tojás, 1 ek cukor, csipetnyi só, 2 dkg élesztő, 12 dkg margarin, 1 l tej

Recept: A mazsolát dagasztás előtt langyos tejbe áztatjuk. Egy kis hideg vízbe tesszük az élesztőt, cukrot, sót. A lisztbe kis fészket készítünk, bele ütjük a két egész tojást, mazsolát. Az élesztőt a kézmeleg tej felével összekeverjük és a lisztes tojáshoz öntjük. A liszttel összedolgozzuk, rákenjük a margarint és puha, kelt tésztát készítünk. Ha a tésztát keménynek találjuk tegyünk még hozzá tejet (olyan legyen a tészta, mint a buktáé). Mikor megkelt, 4 részre osztjuk (1 nagyobb és 3 kisebb). A 3 egyformát sodorjuk és utána összefonjuk, mint a fonott kalácsot. A kizsírozott tepszi közepébe helyezzük és a nagyobb résszel

körbekötjük. Kicsit kelni hagyjuk, sütés előtt megkenjük tojással a tetejét. Előmelegített sütőbe tesszük. 10 percig nagyobb lángon sütjük, utána levesszük kisebbre és kb. 15-20 percig sütjük.



<https://s3-eu-central-1.amazonaws.com/wp-csereadok/wp-content/uploads/sites/32/2017/01/22102653/vagsellye-morvany-2-1024x650.jpg>

Csinált tejes csík

Hozzávalók: Csík: 2 egész tojás, 1dl víz, só, csinált tej: 8 dl tej, 2 tojássárgája, 3 ek. cukor, 1 ek. liszt.

Recept: A hozzávalókból gyúrt tésztát készítünk. 2-3 mm széles metéltre vágjuk. Sós vízben kifőzzük, kevés zsírral megöntözzük, szétrázzuk és csinált tejjel nyakon öntjük. Csinált tej: kevés hideg tejben elkeverem a tojássárgáját és a lisztet, majd a forró liszthez adjuk. Csomómentesre főzzük.



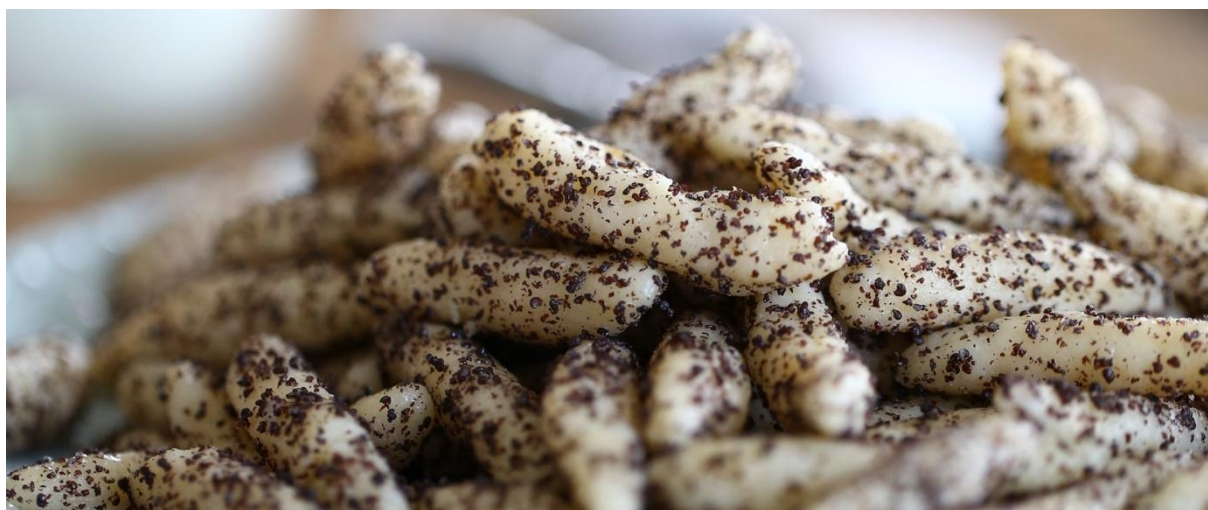
http://www.palocreceptek.hu/images/receptek/csinalttejes_csik.jpg

Mákos (vagy prézlis) nudli

Hozzávalók (4 személyre): 0,5 kg krumpli, 1 tojás, 15 dkg rétesliszt, 15 dkg mák, 15 dkg porcukor vagy 15 dkg zsemlemorzsa, 6 dkg zsír, 1 dkg vaj, 6 dkg porcukor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, csipetnyi só

Recept: A jól megmosott krumplit - lehetőleg olyat, ami főzésnél szétesik – gyengén sózott vízben puhára főzzük meghámozzuk, és azonnal áttörjük. Ha kéz melegre hűlt, összegyúrjuk a liszttel, a diónyi zsírral és a csipetnyi sóval. Lisztezett deszkán egy centi vastagságúra nyújtjuk, majd lisztbe mártott kb.

1x5 cm-es csíkokra vágjuk. A csíkokból nudlikat sodrunk. Lobogó, enyhén sós, zsíros vízbe tesszük, és addig főzzük, amíg a víz felszínére jönnek. A megfőtt nudlikat szűrőkanállal kiszedjük és megszórjuk a darált mákkal, majd óvatosan megforgatjuk a mákban, hogy minden nudli „fekete” legyen. Porcukorral bőven meghintve tálaljuk. Prézlis nudli: A zsemlemorzsát egy kevés zsíron közepes barnára pirítjuk, majd kevés vajat morzsolunk rá. A megfőtt nudlikat szűrőkanállal kiszedjük és megforgatjuk a pirított zsemlemorzsában. 'Porcukorral vagy fahéjas porcukorral bőven meghintve tálaljuk.



https://kep.index.hu/1/0/2999/29999/299995/29999521_2303239_4fb11134378e128fc4c8555c28a976f9_wm.jpg

Görhe

Hozzávalók: 2 joghurtos kupa búzaliszt, 2 joghurtos kupa finom kukoricaliszt, 2 joghurtos kupa kristálycukor, joghurt, tej, étolaj, 2 tojássárgája, 1 zacskó sütőpor

Recept: A hozzávalókat fakanállal összekeverjük. A 2 tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd óvatosan a sárga masszához vegyítjük. Olajozott, lisztezett tepsibe öntjük, és 180 fokon kb. 25-30 percig sütjük. Ha kihűlt, a tepsiben kockára vágjuk, tányérra tesszük és megporcukrozzuk.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/bZ/wJ/gorhe-lizziy-konyhajabol.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=f02ec1cfb644157fbcf539a4e5566f61>

Almáskalács

Hozzávalók: 6 db apró alma, 3 dkg vaj, 2 evőkanál kristálycukor, 5 szem, meggy, 3 dkg mazsola, 3 dkg só, 6 mokkáskanál rum, 3 db, tojás, 3 evőkanál cukor, 3 evőkanál liszt, fél csomag sütőpor

Recept: Egy húsz cm-es lábast kikenünk vajjal és beszórjuk kristálycukorral. Az almákat meghámozzuk, a közepüket kivágjuk. Az almákat a kikent lábasba tesszük. A kivájt magház helyére 1-1 szem meggyet teszünk, majd diót, mazsolát, végül egy kis kanál rumot. Ezután a lábast a tűzhelyre tesszük. Amikor a cukor karamellizálódni kezd, elzárjuk a hőforrást. Az almákra rátesszük a 3 tojásból készült piskótát. Előmelegített sütőbe tesszük, és 180 fokon 40 percig sütjük.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/7e736f8cf3da3bfb/1200x630cq70/photo.jpg>

„Vízen kullogó”

Hozzávalók: 1 kg liszt, 10 tojás sárgája, 50 dkg sertészsír, 1 mokkáskanálnyi só, 2 dl tej, két evőkanál cukor, 5 dkg élesztő, 2 evőkanál tejföl, 50 dkg kristálycukor.

Recept: A langyos, cukros tejbe belemorzsoljuk az élesztőt. Amíg megkel, a tojások sárgáját a zsírral, kevés sóval habosra keverjük. Hozzáöntjük a felfutott élesztőt, a lisztet, és az egészet összedolgozzuk. Kevés tejfölt is adunk hozzá. Jó alaposan kidagasztjuk. A kalácskészítéskénél keményebb állagú tésztát kell készítenünk. Gyúródeszkán is átdolgozzuk. Nagyobb vászon konyharuhába kötjük, és egy nagy fazék hideg vízbe beletesszük. Ebben másfél óráig kelesztjük. Ennyi idő alatt a tészta lassan „felkullog” a víz tetejére, és ha jól megkelt, meg is fordul. Ekkor kivesszük a vízből és a konyharuhából. Gyúródeszkára helyezük, de ezután már nem liszttel, hanem cukorral formázzuk tovább. Kis darabokat szakítunk belőle, ezeket csavaró mozdulatokkal hosszú rudakká sodorjuk a cukrozott deszkán. Kisebb darabokat vágunk belőle, amelyeket kifli formájúra alakítunk. Egyik oldalát cukorba mártjuk, ez lesz a kifli teteje. Így helyezzük a sütőpapírral kibéelt tepsibe. Előmelegített sütőben 20-25 perc alatt készre sülnek. A vízen kullogó sokáig eltartható, finom sütemény.



https://www.mindmegette.hu/images/3/O/10612_vizen-kullogo_n-201510170215.jpg

„Kitolókása”

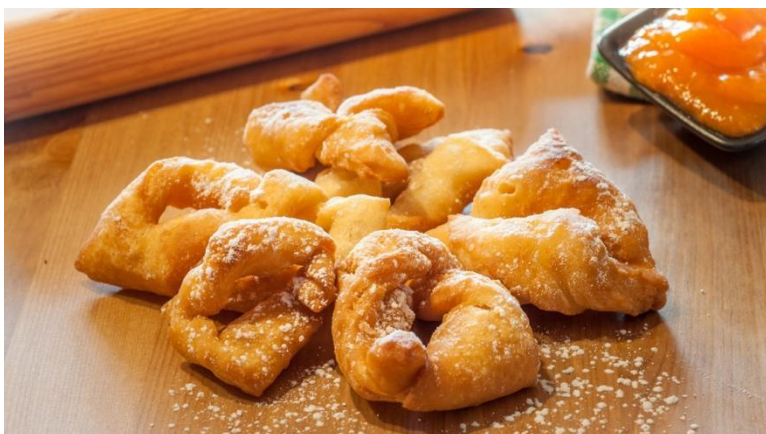
Hozzávalók: 1 liter tej, 20 dkg köles, víz, cukor, só, méz, fahéj, dió

Recept: Egy liter tejhez 20 dkg kölest számítunk. Először fél liter szűrt vizet felteszünk főzni, kevés cukorral és sóval. Ebbe hintjük a megmosott kölest, amely, ha összeforr a tejjel, felengedjük, és készre főzzük. Amikor hűlni kezd, mézzel, fahéjjal elkeverjük, egész diót teszünk bele. Régebben ez volt a gyermekágyas asszonyok fő étele. Lakodalmakkor pedig ez volt az utolsó felszolgált étel, a kitolókása, amely finoman jelezte, hogy a vendégeknek ideje hazamenni.

Gömbőke

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 dl tej, 2 dkg élesztő, 2 evőkanál cukor, 2 evőkanál zsír, csipetnyi só. A tetejére fahéjas, vagy kakaós porcukor.

Recept: A langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt. A lisztet tálba tesszük, beleborítjuk a megkelt élesztőt, és a megmaradt langyos tejet apránként adagolva meggyúrjuk a tésztát. Amikor már szép simára kidolgoztuk, akkor konyharuhával letakarjuk, és egy órán át kelesztjük. Ekkor két cm vastagra kinyújtjuk, és nagy kerek formával kiszaggatjuk. További 15 percet állni hagyjuk. Egy lábasban zsírt olvasztunk, beletesszük a gömbökéket, és egyik felét pirosra sütjük. Ezután átforgatjuk, öntünk alá egy merőkanál forró vizet, és azonnal lefedjük. Addig pároljuk, amíg a víz teljesen elfő. Közben nézegetni, a fedőt levenni nem szabad. Amikor már nem gőzölög a lábas, kiszedjük az átpárolódott gömbökéket, és azonnal megszórjuk fahéjas vagy kakaós porcukorral. Lekvárt is kínálhatunk hozzá, mint a fánkhoz.



https://cdn.hellovidek.hu/images/site/articles/lead/2019/01/1548146384-g5xeojCJX_md.jpg

Molnárkalács

Hozzávalók: 1 kiló liszt, 3 tojás, 4 deci tej, citromhéj, vaníliás cukor. 20-20 evőkanál kristálycukor és olaj és 1,2 liter víz.

Recept: Az alapanyagokat össze kell keverni, amíg sűrű palacsintatészta állagú nem lesz. Utána pihentetni kell, akár egy éjszakán át. A sütővasat láng fölött át kell forrosítani, a tányér részt zsiradékkal bekenni, majd a tésztából egy púpos evőkanálnyit rá kell helyezni. A tányérokat lassan össze kell szorítani, majd a lángra téve készre sül az ostya. A megsütött molnárkalácsot a szétnyitott sütőből tárlra tették. Ebből az adagból igen sok kalács lett. Sokáig tárolható, eltartható édesség. A molnárkalácssütőt régen a vőlegény ajándékozta menyasszonyának, amit a helybeli kováccsal készíttetett el. Gyakran szép díszítésekkel, motívumokkal látták el a sütő belső két lapját. Volt rajta szuszék minta, kereszt, címer, szöveg, monogram.



<http://www.hungarikum.hu/hu/molnárkalács-borsodnádasi-hagyománya>

Mákos fentő / ferentő

Hozzávalók: a tésztához: 50 dk liszt, 2 dkg élesztő, csipetnyi só, 2 evőkanál cukor, 1 tojás, 3 dl tej, 1 tojásnyi zsír (esetleg vaj) + egy kevés a kenéshez. Az öntéshez: forró, cukros tej. A tetejére: darált mák

méz.

Recept: A tészta hozzávalóiból a szokásos módon kel tésztát készítünk, majd megkelesztjük. Ujjnyi vastagra nyújtjuk és 8 db jó arasznyi tésztacsíkra vágjuk. A tésztacsíkok egyik hosszanti oldalát sűrűn bevagdossuk (mint a kakastaréj). A tetejét megkenjük olvasztott zsírral vagy vajjal (ez a lépés akár el is maradhat) és feltekerjük. A sima felével kizsírozott tepsibe sorakoztatjuk a "virágokat", és 200 fokra melegített sütőben pirosra sütjük őket. Még melegen forró, cukros tejjel meglocsoljuk, darált mákkal megszórjuk és mézet csorgatunk rá. Változat: készülhet dióval is.

Az önteni való kelt tészta (guba) díszes formája a fentő (frentő, ferentő). Elmaradhatatlan volt a palóc lakodalmak és a böjtös ünnepek étrendjéből. Az öntött tészták a különféle sült tésztákból folyadékkal megpuhítva készült tésztaételek. Régen a kemencében vagy a tűzhely platniján sült egyszerű gyúrt tésztákból (laska, laksa) csinálták, ezért volt szükség a vízzel való leöntésre - ettől puhult meg. Később már inkább kenyértésztából készültek a kenyérsütés során (guba, gubó, tekercsík, gúnárnyak) és az öntéshez már tejet is használtak. A legújabb változatnak kalácstészta az alapja és forró, cukros tejjel öntik le.



<https://3.bp.blogspot.com/-1-q-tsn0q98/TutQ8h5GQaI/AAAAAAAAAFQc/QvWKtyelv0Y/s1600/fent%25C5%25910.jpg>

Lakodalmas kalács

Hozzávalók: 1 liter tej, 1 csomag (10 dkg) mazsola, 2 dkg élesztő, 1 evőkanál kristálycukor, 1 kg finomliszt, kb. 1 mokkáskanál só, 2 tojás, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, a tepszi kikenéséhez: 2 dkg vaj vagy sütőmargarin, a lekenéshez: 1 tojás.

Recept: Kb. 3 deci tejet meglangyosítunk. Nagyjából a felét a mazsolára öntjük, hogy egy kicsit megduzzadjon, fölpuhuljon. Az élesztőt a többi langyos tejbe morzsoljuk és a cukrot belekeverve kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk. A lisztet egy tálba szitáljuk, a sóval összeforgatjuk, a közepébe egy kis fészket mélyítünk. A tojásokat beleütjük, A mazsolát rászórjuk, a tejes élesztőt ráöntjük. A maradék tejet meglangyosítjuk, ebből is ráöntünk 5 decinyit. Dagasztani kezdjük, közben belecsurgatjuk az éppen csak fölolvastott, de semmiképpen sem forró vajat (margarint). 8-10 percig dagasztjuk, Akkor jó, ha olyan az állaga, mint a bukta tésztájáé, ezért, ha találjuk elég könnyűnek, a félretett tejből is dolgozunk

még bele. Letakarva, meleg helyen kb. 50 perc alatt duplájára kelesztjük. Ezután négy részre, egy nagyobb és három kisebb, egyforma részre osztjuk. Utóbbiakat egyenként rúddá sodorjuk, majd hármas copffonással kalácsot formálunk belőle és egy akkora kikent tepsibe fektetjük, hogy körben kb. kétujjnyi hely maradjon körülötte. Az utolsó tésztát akkora rúddá nyújtjuk, hogy a tepsiben lévő kalácsot pont körbeölelhessen. Meleg helyen kb. 35 percen át kelni hagyjuk. 4. Felvert tojással lekenjük, majd előmelegített sütőben, nagy lánggal (210 °C, légkeveréses sütőben 190 °C) 10 percig, ezután a sütés erősségét 20 °C fokkal csökkentve további kb. 20 percig sütjük.



<https://i.pinimg.com/originals/1b/a2/67/1ba267a27acc377252d769f049e7ac39.jpg>

Mákos laska-palóc krumplilángos édesen

Hozzávalók: a tésztához: 1 kg burgonya, 1 csipet só, 3 dkg vaj (vagy margarin), 35 dkg finomliszt. A szóráshoz: 10 dkg mák, 5 dkg porcukor.

Recept: Az alap a krumplis tészta, amiből szilvágombócot vagy nudlit szoktunk készíteni. A krumplit enyhén sós vízben, héjába megfőzzük. (Próbáljunk egyforma példányokat kiválasztani, hogy mindegyik egyszerre legyen puha. Ha kisebb is van benne, akkor elázik a krumpli, túl vizes lesz.) Majd leszűrjük, még melegen meghámozzuk, áttörjük, lazán szétterítjük, és hagyjuk langyosra hűlni. Hozzáadjuk a vajat/ margarint, csipet sót, aztán egyenletesen a tetejére szitáljuk a lisztet, és lágy, rugalmas tésztává gyúrjuk - a liszt pontos mennyisége attól függ, mennyire lisztes, illetve vizes maga a krumpli. Konyharuhával letakarjuk, és 10-15 percet pihentetjük. A tésztából kis cipókat formázunk, amiket kör alakúra kinyújtunk. Zsiradék nélküli palacsintasütőben kisütjük pár perc alatt. Sütés után forró vízbe mártjuk, tányérra helyezük, és meghintjük porcukros darált mákkal. Ezekből a mákos „lapocskákból” tornyot építünk: egymás tetejére rakosgatjuk, így alul-felül mákosak lesznek (kivéve persze az alsót). Majd palacsinta szerűen feltekerve fogyasztjuk.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/8u/Du/makos-laska-paloc-krumplilangos-edesen.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=4bb98cff02e2ea10b22d7fc47462a907>

Palóc túrós lepény

Hozzávalók: tészta: 50 dkg finomliszt (+ a nyújtáshoz), 4 dkg mangalica zsír, 2 db tojás, 4 dkg tejföl, 5 dkg élesztő, 1 dl tej, 0,5 dl víz, 5 dkg cukor, 1 csipet só, 20 g napraforgó olaj. Töltelék: 1 kg tehéntúró, 25 dkg cukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 citromból nyert citromhéj, 14 dkg tejföl, 55 dkg burgonya (tisztított súly), 2 db tojás (nagy, nálam 14 dkg). Tetejére: 5 dkg mazsola, 4 ek mangalica zsír, 1 ek fahéj, 1 db tojás (nagy, nálam 6,2 dkg).

Recept: 1 dl tejet, 0,5 dl vizet és 1 dkg kristálycukrot összekeverünk, meglangyosítjuk, és felfuttatjuk benne az élesztőt. A zsírt a liszttel és a csipet sóval összemorzsoljuk. Hozzáteesszük a tojásokat, a tejfölt, 4 dkg kristálycukrot, 20 g olajat és a felfuttatott élesztőt. Alaposan összedolgozzuk, annyira, hogy a tál szinte tiszta legyen. A tálát kicsit megszórjuk liszttel, beletesszük a tésztagombócunkat, és meghintjük liszttel.

Meleg helyen 1-1,5 órát kelesztjük. A krumplit megpucoljuk, felkockázzuk, és egy nagyobb csipet sóval megfőzzük. Ha megfőtt leszűrjük, és még forrón megtörjük. Kihűtjük. A túrót, a kihült tört krumplit, a tejfölt, a tojásokat, a kristálycukrot, a vaníliás cukrokat, a reszelt citromhéjat összekeverjük. Nem kell, hogy pépes legyen! A megkelt tésztát sütőpapíron kinyújtjuk tepszi méretűre. Az 5-ik tojást felütjük, és a kinyújtott tészta széléit körbekenjük vele. A tészta közepét megszúráljuk villával. 15 percig kelesztjük még így. A töltelékét rásimítjuk a tésztaára. A mazsolát langyos vízbe áztatjuk kb. 1 órára. A töltelék tetejét megkenjük olvasztott zsírral, majd a maradék tojással. Megszórjuk az őrölt fahéjjal, majd a mazsolával. 180 fokra előmelegített sütőbe toljuk, és 20 percig sütjük, majd a hőmérsékletet levesszük 160 fokra, és további 20 percig sütjük.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/fC/Oc/paloc-turos-lepeny.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=a9694895fc77c3d44dbe4661a94a6b6a>

Szilvalekváros gombóc

Hozzávalók: 1 kg krumpli, liszt, só, búzadara, zsír, cukor.

Recept: A krumpli héjával együtt jó puhára megfőzzük. Ha megfőtt, akkor a levét leöntjük, és hagyjuk a krumplit kihűlni. Meghámozzuk a krumplit, és krumplinyomón áttörjük. A gyúrotáblán hagyjuk kihűlni. Hozzáadjuk a sót, és annyi lisztet, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Közben a búzadarát egy lábasban zsiradék nélkül megpirítjuk, és ha már aranybarna színű, akkor 1 dl langyos vízzel felengedjük, megkavarjuk, hogy pergős legyen a dara. Majd a tésztát kör alakúra kinyújtjuk. A tésztát kb. 4x4-es kockákra vágjuk, és azok közepébe egy-egy kis halom házi készítésű szilvalekvárt teszünk. Majd kezünkkel gombócokat formázunk, és a forrásban levő vízben kifőzzük. A kifőtt gombócokat kiszedjük a pirított búzadarára, zsírral meglocsoljuk, ízlés szerint.



<https://www.almaimotthona.hu/kep/730x400/2687778.jpg>

Szilvalekváros derelye

Hozzávalók: 1 kg krumpli, liszt, só, búzadara, zsír, cukor.

Recept: Az elkészítési módja megegyezik a szilvalekváros gombócéval. Annyi a különbség, hogy a kinyújtott tésztára kis halom lekvárt helyezünk el kb. 2-3 cm-ként. A tészta közeit a kezünkkel benyomkodjuk, és derelyemetszővel kis négyzetek vágunk. Forrásban lévő vízben kifőzzük. És úgy tálaljuk, mint a lekváros gombócot.



https://www.mindmegette.hu/images/162/O/crop_201608261025_szilvalekvaros_derelye.jpg

Krumpli laska szilvalekvárral

Hozzávalók: 1 kg burgonya (régikrumpli), só ízlés szerint, 30 g vaj (vagy margarin), 350 g finomliszt (ebből egy kevés a nyújtáshoz is), 0.5 dl napraforgó olaj

Recept: A krumpli laska tésztája ugyanúgy készül, mint a korábban leírt szilvalekváros gombócé vagy derelyéé. Amikor a tésztát jól összegyúrtuk, kidolgoztuk, akkor kb. egy ujjnyi vastagra kinyújtjuk a tésztát köralakra, és vékonyra. Legjobb, ha egy asztalt leterítünk egy tiszt abrosszal, és arra helyezük el a kinyújtott laskákat. Valamikor ezt a tűzhely tetején sütötték anyáink és nagyanyáink. Ma ezt hagyományos palacsintasütőben, vagy teflonos sütőben végezzük el. A palacsintasütőt jól átmelegítjük, ha lemez sütőt használunk, vékonyan kenjük meg olvasztott zsírral, a teflonosat nem kell kenni. Majd ezek után süssük ki a laskákat. Akkor jó a lángos, ha felhólyagozik, és világos barna foltok keletkeznek rajta. A kisült lángosokat helyezük el egymásra egy tányéron. Majd kenjük meg őket olvasztott zsírral. Kínálhatjuk sóval és cukorral egyaránt. De a legfinomabb a házi készítésű szilva vagy csipkebogyó lekvárral.



https://gasztroangyal.hu/wp-content/uploads/2016/07/1044_1_0-1280x720.jpg

Betyár begyerő / túrós-tejfölös begyerő

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 10 dkg szezám, 20 dkg füstölt szalonna, 2 db tojás, só teáskanál

bors teáskanál (őrölt),

Recept: A burgonyát alaposan megmossuk, sós vízben, héjában puhára főzzük. Melegen megtisztítjuk, majd áttörjük. Ha kihűlt, hozzáadjuk a tojásokat, őrölt borsot, lisztet és tésztát gyúrunk belőle. Lisztezett deszkára tesszük, és 1,5-2 cm vastagra nyújtjuk. Ezután lisztbe mártott késsel kb. 1,5 cm széles csíkokat vágunk, amit 2 cm-esre darabolunk. Ezeket a darabokat a két tenyerünk között megsodorintjuk. Lobogva forró, sós vízben kifőzzük, amíg feljönnek a víz tetejére, leszűrjük. Míg készül a nudlink, addig a szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük, félretesszük. A szalonna zsírából kettő evőkanálnyit kiveszünk, és benne a szezámmagot aranybarnára pirítjuk. Hozzáadjuk a kifőtt nudlit, és átkeverjük. Pörccel a tetején tálaljuk. Alternatív módon túróval és tejföllel is kínálhatjuk, de készíthetünk mákos, illetve káposztás begyerőt is. A palóc vidéken a túrós-tejfölös, mákos és a káposztás változat az elterjedtebb.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/MQ/OZ/betyar-bogyolo.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=a5301df0b439a6e2c5cd560d8d96ed3b>

Pest megye gasztronómiája

A pest-budai, illetve 1873-tól a budapesti asszimilálódó zsidó-német polgárság élelmiszeripari termékeinek sokaságát mutatja a régió. Ebben az időben Magyarország – és különösen Budapest – élelmiszeripari (malom, édesipari, sör- és szeszipari, illetve kereskedelmi) központnak és nagyhatalomnak számított Közép-Európában, és nagyszámú édesipari és cukrászati termék jelezte a polgári társasági élet egyre jelentősebbé válását, a szabadidő kávéházi és cukrászdai időtöltés még fokozottabb megjelenését.

Az összes régió közül a közép-magyarországi a legkisebb, mégis, földrajzi helyzetének köszönhetően meglepő változatosság mutatkozik a régi étkezési szokásokban. Délről az Alföld, északról a Dunakanyar, nyugaton a Vértes és a Budai hegyvidék, keleten pedig a Gödöllői dombság határolja, ráadásul keresztül folyik rajta a Duna. Ha ez nem lenne elég a változatos alapanyagok és konyhák magyarázatául, akkor ott van még az is, hogy főváros közelsége miatt a mezőgazdálkodás fontos megélhetési forrás volt - és egy ekkora várost régóta kell sokféle különböző nyersanyaggal ellátni.

Az Alföld határolta Pest megye déli részén, akárcsak Kecskemét és Nagykőrös környékén, fontos szerepe volt az állattartásnak és a pásztorkodásnak, így az itt élők konyhakultúrája sokban hasonlított a dél-alföldre. Mindig is jelentős gyümölcs- és zöldségtermelő környék volt, nem véletlenül alapítottak konzervgyárakat Nagykőrösön és Kecskeméten is a XX. század első évtizedeiben.

Budapest a XIX–XX. század fordulójára nemcsak az ország kulturális, de gasztronómiai fővárosává is vált, kávéházak, cukrászdák, vendéglők „gyűjtőhelyévé”, amely egyben jelentős, európai léptékű fejlődéssel is járt. A kedvelt édességek között olyan híres, speciálisan magyar termékek is megtalálhatóak voltak, mint a dobostorta, a konyakos meggy, vagy a negró (időrendben valamivel később a Tibi csokoládé, a szaloncukor és a Zwack Unicum). És persze nem feledkezhetünk meg az alkoholos italokról sem, ugyanis a sokféle sörnek nagy fogyasztói, felvevőivé váltak a fővárosi „kétkezi munkások”.

A régió fontos és szemet gyönyörködtető vidékein, a Dunakanyarban (Szentendre, a Szentendrei-sziget, Nagymaros, Szob) és Buda környékén (Buda, Tétény, Budafok, Solymár) – elsősorban a nagy felvevőpiacot jelentő főváros közelségének és a kedvező ökológiai adottságoknak köszönhetően – gyümölcsösök és csemegeszőlő-termesztő területek alakultak ki. A káposzta és a feldolgozott savanyított zöldségfélék révén több mint másfél évszázada a régió kisebb, de nagy jelentőségű központja a Pesthez közel fekvő Vecsés, valamint Nagykőrös is fontos termékekkel képviselteti magát a régió mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékei között. Érdekes azonban megjegyeznünk, hogy bár ugyanilyen termékeny területnek számítanak a sík vidéki (Mezőföld) részek, a Bakony, a Dunántúli-középhegység déli, védett lejtői, mégis jóval kevesebb regionális termékkel képviseltették magukat hazánk „gasztronómiai térképén”. Innen egy kicsit távolabbra, de még mindig a régió belül található részen, a terület közepén, a Balaton környékén azonban már több speciális termék is kialakult –

gondoljunk csak a Badacsonyi tájához kötötten jellegzetes ürmösre, a cseresznyére, az őszibarackra és a mandulára – amely utóbbi termékek a XIX. század végétől nem csak a fővárosi, de a balatoni nyaraló- és fürdővendégek igényeit is kiszolgálta.

Cegléd környékén különösen a cseresznye-, a meggy- és a sárgabarack-termelés volt jelentős. Bár a laza homokon korábban is volt szőlőtermelés, a filoxerajárvány után vált igazán jelentőssé ezen a területen. Őszibarackkertek főleg Érd és Budaörs környékén, bogyós gyümölcsösök pedig a Dunakanyarban voltak jellemzőek. Az egyszerűbb főzelékfélenek való zöltségek és a káposzta pedig Budapesttől keletre volt tipikusan jelen - ezért alakult ki itt a vecsési svábok savanyító kultúrája.

A hazai kultúrtörténet úgy tartja számon, hogy az első magyar nyelvű, nyomtatásban megjelent szakácskönyv a híres kolozsvári nyomdász, Misztótfalusi Kis Miklós kiadásában látott napvilágot 1695-ben. „Szakáts Mesterségnek könyvetské-je” – címmel és 334 receptet tartalmazott. A töltött káposztától kezdve a böjti ételeken át a marcipánig a legkülönbözőbb receptek szerepeltek benne. Ez a rövid tanulmány – esetleges. Jóval kevesebbre vállalkozik, mint az 1695-ös kiadvány, vagy akár csak bármelyik nagyobb kiadónál megjelenő, hasonló témájú szakácskönyv. Írásunk csupán Pest megye táplálkozáskultúrájának hagyományira és gasztronómiájára koncentrál, és abból szeretne – hogy stílusosak legyünk – ízelítőt adni és valamiféle következtetéseket levonni.

Az első kérdés, hogy vajon létezik-e egyáltalán önálló gasztronómiája egy megyének? Egy-egy tájegységhez köthető, jellegzetes ételek léteznek; ilyen például az alföldi slambuc, vagy a nyugat-dunántúli dödölle, hogy csak néhány példát említsünk. De mit tud, mondjuk így, hozzátenni a táplálkozáskultúrához, a gasztronómiához egy megye? A kérdésre a választ pont ez a gyűjtemény adja meg, amiből kiderül, hogy igenis léteznek kifejezetten Pest megyei településekre, tájakra jellemző ételek, ételkészítési módok, termékek.

A tanulmányunkban Megpróbálunk elfogulatlanul válogatni Pest megye csaknem valamennyi tájegységéről, hogy a régi, hagyományos és a mai, az ismert és a kevésbé ismert, a tájjellegű és a nemzetiségekre jellemző receptek is egyaránt megjelenjenek – aminek alapjait a Pest Megye Önkormányzata 2017-ben már megjelentetett gasztronómiai kiadványa adja, amiben már létrejött egy ilyen gyűjtés, és amiben tematikusan, erre a földrajzi területre jellemző, népi ételek szerepeltek.

A tanulmányunkban elsősorban olyan ételeket gyűjtünk össze, amelyek Pest megye számára már évtizedek óta elismerést hoznak – de nem szerepelnek külföldi kiadványokban, gasztroturizmussal kapcsolatos leírásokban. Ezek során természetesen támaszkodunk az olyan, korábban megjelent és hiánypótló gyűjtésekre is mint amelyet az Ízörzők, Duna televízió sorozatában is láthattak már az érdeklődők.

Természetesen a gyűjtés nem lehet „féloldalas” – nem hiányozhatnak belőle a földrajzi felsorolás mellett más, de ugyanilyen relevanciával rendelkező felsorolások sem – mint például az egyéb helyben elérhető népi ételek, azaz a megyében élő németek, szerbek, szlovákok táplálkozáskultúrájának bemutatása. Ezt is igyekszünk közelebb hozni néhány hagyományos recepttel.

Pest megyei Értéktár

Kismaros

Rövid történet

A település határban a kuruc korban több kisebb ütközet is volt és a falu keleti végén még a 20. század elején is gyakran kerültek elő egykorú pénzek. Kismaros 1697-1705 között települt be a Fekete-erdőből, Württembergből származó németekkel és 1776. szeptember 16-án nyert szabadalomlevelet Mária Terézia királynőtől. 1770-ben már a visegrádi koronauradalomhoz tartozott és annak része volt még 20. század elején is. 1849 július 15-én, mikor Görgey hada Vác felé vonult, itt kötötték be Walcz Mihályné nevű paraszttasszony fejkendőjével Görgey fejsebét. 1859-ben nagy tűzvész pusztított itt, amelyben az egész helység leégett, 1875-ben pedig a Duna árja okozott sok kárt. Az 1900-as évek elején gróf Sierstorpffnak gőzfavágója, fahéjvágója, iparvasútja és fatelepe is volt itt. A 20. század elején Nógrád vármegye Nógrádi járásához tartozott. 1974. december 31-én Verőcemaros néven egyesítették Verőcével. 1990. január 1-jén alakult újra önálló községgé. (<https://hu.wikipedia.org/wiki/Kismaros>, kismaros.hu.)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Római katolikus templom

Épült 1827-ben klasszicista stílusban. Homloktornyos. Eredetileg egyhajós épület. Oldalhajóval kibővíítve az 1900-as évek elején. A belső terét a 100 éves évfordulójára felújították. 1970-ben kapta meg a jelenlegi fehér színét.

(http://www.kismarosifalumuzeum.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=625:kismarosi-templom-bemutatasa&catid=71&Itemid=122)



<http://nagyvofely.hu/kismaros/templomok>

Falumúzeum

Az 1992-ben alapított Kismarosi Falumúzeum Alapítvány – a Kismarosi Önkormányzat támogatásával – gondozza a működési engedéllyel rendelkező Kismarosi Sváb Muzeális Gyűjteményt (korábban: Kismarosi Falumúzeum). Az Alapítvány önkéntes munkát végző munkatársainak és külső önkéntes szakértőinek legfontosabb feladata, hogy a Muzeális Gyűjteményben gondozott “Arcok, tárgyak Kismaros múltjából” c. néprajzi és helytörténeti állandó kiállítás anyagát 1993 óta folyamatosan gondozza, bővítse, bemutassa és dokumentálja, továbbá időszaki kiállításokat rendezzen.

Az Alapítvány a – kismarosi vagy Kismaros környékéről származó – muzeális értékek (régizsákok, okiratok, fényképek, hangdokumentumok, falusi gazdálkodási szerszámok, a helyi vallási és kulturális élet relikviái, az oktatás emlékei, stb.) összegyűjtését, rendszerezését, konzerválását, tárolását, dokumentálását ill. kiállításon való bemutatását végzi. Ezen belül rendszeresen jelentős textil-, festmény-, irat- és fatárgy-restaurálási feladatokat oldunk meg külső múzeumi szakemberek bevonásával. (<https://www.kismaros.hu/falumuzeum-alapitvany/>)



http://www.kismarosifalumuseum.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=13&Itemid=138

Királyréti Erdei Vasút

Magyarország legrégebbi erdei vasútjainak egyike a Királyréti Erdei Vasút, mely az egykor 200 km-t meghaladó borsónyi kisvasúthálózat egyik fennmaradt vonala. A Börzsöny legnagyobb medencéjének vizeit összegyűjtő Morgó patak völgyében halad a Dunaparttól Szokolya községen át Királyrétiig. Királyrét szinte a hegység közepén van, a legszebb borsónyi túrák kiindulópontja. (<https://www.kisvasut.hu/kiralyret>)



https://www.kisvasut.hu/view_cikk.php?id=3708&rfa=4

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Patak Vendéglő

Szokolyai út 5

Öreg Morgó Étterem

Szokolyai út 138

Csi-Bi Pub

Szokolyai út 7

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Telefonos beszélgetés során az Öreg Morgó Étterem szakácsa (Szondi Kálmán) elmondása alapján a környéken senki sem keresi az un „magyaros” vagy nemzeti ételeket. A fővárosból a településre (ki)látogató turisták elsősorban a standard ételeket rendelik – a milánói spagettitól a hamburgeren keresztül a bécsi szeletig. Ahogy fogalmazott: „több lazacot adunk el egy nap, mint harcsát vagy fogast egész évben”. Palóc ételeket vagy az olyan fogásokat, mint a „nyírségi gombóclevés” még soha nem rendeltek náluk. egyáltalán nem tartanak. Ezzel ellentétesen Végvári Györgyi (művelődési ház, Élelmiszerbank) úgy nyilatkozott, hogy sváb településként a sváb ételek voltak a meghatározóak a település múltjában.

Sváb káposzta

Hozzávalók: 80 dkg sertés dagadó, 150 dkg vecsési savanyú káposzta, füstölt kolbász kb 30 dkg, 30 dkg rizs, só, bors, őrölt paprika, szemes bors.

Recept: Egy megfelelő méretű (12 l) lábast zsírral kikenünk, majd pirospaprikával kevert liszttel a zsíros edényt meghintjük. Kifacsarjuk a káposztát, a levét félretesszük, majd az edény aljára kezdjük hinteni a szálakat, minél lazábban. Az apróra vágott dagadót rétegenként a káposzta közé helyezzük, majd felülre is káposztát szórunk. Vízfelöntjük, a tetejére helyezzük a szeletelt kolbászt. Lassú tűzön főzzük 1,5-

2 órán át, majd a káposztalébe áztatott tiszta rizst lecsepegtetés után az ételhez öntjük. Újabb félórát főzzük, figyeljünk a folyadékra is, ha kell káposztalével töltögessünk utána. Az a jó, ha az étel nem tocsog, de nem is ég le. („Kismarosivabok” Facebook gyűjtése)



<https://jodiegasztro.wordpress.com/tag/svab-kaposzta/>

Sváb szalonnás káposzta kelt gombóccal

Hozzávalók: 4 főre: 75 dkg savanyú káposzta, 25 dkg füstölt, húsos szalonna (kolozsvári), 1 közepes fej hagyma, zsír, só. A gombócokhoz: 2,5 dl tej, 20-25 dkg liszt, 1 teáskanál zsír, 2 dkg élesztő, csipet só.

Recept: A szalonnát szeletekre, majd nagyobb kockákra daraboljuk. Egy kb. 3-4 literes lábosban a zsíráját kiolvasztjuk, rádobjuk a felaprított hagymát, üvegesre pároljuk, sőt egy picit meg is pirulhat. A savanyú káposztát alaposan kimossuk (a szalonnában is bőven van só), majd ezt is rádobjuk, együtt pároljuk pár percig, majd annyi vízzel öntjük fel, amennyi éppen ellepi. Felforraljuk, és lassan főzzük, amíg a káposzta megpuhul. Közben elkészítjük a kelt tésztát. Az élesztőt langyos tejben feloldjuk, felfuttatjuk, kevés liszttel kovászt készítünk. Ezután összekeverjük a többi tejjel és liszttel, hozzáadjuk a zsírt is. Jól kidolgozzuk, a cipót kb. 20 percig pihentetjük, majd hüvelykujjnyi vastagságúra lapogatjuk, és fánkzagatóval 10-12 db pici gombócokat szaggatunk. Jól meggyúrva ezeket a mini cipókat lisztezett deszkán, letakarva, legalább 30 percig meleg helyen pihentetjük. Ez idő alatt a káposzta is elkészül. Egy fedővel letakarva a levét átszűrjük teflonos vagy öntöttvas lábosba, még egy jó evőkanálnyi zsírt és kb. 1 mokkáskanál sót beleszórva felforraljuk. Legalább egy ujjnyi víz legyen a lábosban, különben túl korán elpárolog a lé, mielőtt a gombócok megfőnének. Amikor forr a lé, óvatosan belerakjuk a gombócokat, fedővel letakarva 50-60 percig lassan pároljuk. Akkor jó, amikor a víz elfőtt, és a tészta zsírára sült, finom kopogós-ropogós alja lesz. Ekkor a káposztát rátesszük, és sós vízben főtt krumplival tálaljuk.



https://gasztroangyal.hu/wp-content/uploads/2016/07/1049_1_0.jpg

Párolt savanyú káposzta, bajor módra

Hozzávalók: 75 dkg savanyú káposzta, 5 dkg sertészsír, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 2 dl fehérbor, 3 evőkanál borecet, só, őrölt bors, őrölt kömény.

Recept: A savanyú káposztát, ha szükséges, kissé átszűrjük. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, és finomra vágott vöröshagymával együtt pirítjuk, hozzáteesszük a savanyú káposztát. Sóval, őrölt borssal és az őrölt köménnyel fűszerezve fehérborral felöntjük. Fedő alatt puhára pároljuk. („Kismarosisvabok” Facebook gyűjtése)



<http://m.cdn.blog.hu/bl/blogkocsma/image/császár/13.jpg>

Saures

Hozzávalók 15 főre: négy kg sertéslapocka, 30 dkg sertésmáj, 15 dkg tüdő, 2 db vese, két kg vöröshagyma, 5 evőkanál sertézsír, 4 evőkanál fűszerpaprika, 2 evőkanál só, 1 evőkanál majoránna, 1 teáskanál őrölt feketebors, 4-5 db babérlevél, 15-20 dkg liszt, 3 evőkanál ecet.

Recept: A húsokat felkockázzuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, és azt is kockákra vágjuk, majd a felhevített zsírban megpároljuk. Fűszerezzük paprikával, sóval, majoránnával, borssal, és beledobjuk a babérleveleket is. Hozzákeverjük a húsokat, felengedjük kb. két liter vízzel, és forrástól számítva, kb. másfél óráig, fedő alatt főzzük. Amikor megpuhultak a húsok, elkészítjük a habarást. A lisztet csomómentesre keverjük nyolc dl vízzel, ecettel ízesítjük, és apránként az ételhez keverjük. Friss kenyérrel vagy burgonya gombóccal tálaljuk.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/06c68250edeef8e1/680x482cq70/saures-piritott-burgonyagomboccal-recept-foto.jpg>

Krumben knédli / Krumplis gombóc

Hozzávalók: 25 darabhoz: 40 dkg krumpli, 10 dkg liszt, 1 db tojás, só, bors

Recept: Máig kedvelt étel a családban, gyakran fogyasztjuk. Főtt krumplit összetörünk, kis kanál étolajjal, liszttel és tojással összegyúrjuk. Vastag kigyót formázunk és 3-4 cm-es darabokra vágva kifőzzük. Leszűrjük, leöblítjük. Mikor meghűlt, a supfnudlihoz hasonlóan alásütjük a tejfölt, és a körömnnyire vágott gombócokat beleforgatjuk. Száraz bablevesbe feltétként is nagyon finom. A levest a gombócok főzőlevével lehet felengedni, így az sem megy veszendőbe. Ha a levesbe kicsivel több babot főzünk, amikor megpuhult, kiveszünk belőle akkor a gombóc mellé babsalátát készíthetünk. Tejföllel, kis ecettel, sóval ízesítjük és belevágunk egy nagy fej vöröshagymát. (kismarosisvabok.hu gyűjtése)



http://nassolda.receptneked.hu/wp-content/uploads/2015/09/IMG_5200.jpg

Supfnudli

Hozzávalók: 25 darabhoz: 40 dkg krumpli, 10 dkg liszt, 1 db tojás, só, bors

Recept: A főtt krumplival, tojással, sóval, kis zsírral összegyúrt tésztából kis darabonként ujjnyi széles kigyót formázunk, lelapítjuk, kis nudlikra vágjuk. Tésztája pontosan olyan, mint a krumplisgombócé. Kifőzzük a tésztát. Ezután lábasban, pici olajban megsütjük a tejfölt. Megsózzuk, letakarjuk, mert a tejfölben levő víz miatt spriccel. Aztán mikor már sülni kezd, egy finom, jó ízű, sűrű állagú, tészta-alával áll össze. Ebbe forgatjuk a nudlikat, aztán túróval, tejföllel fogyasztjuk.

Fluta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 1 db tojás, só ízlés szerint, 30 dkg finomliszt (szükség szerint), 2 dl napraforgó olaj

Recept: Fél kiló krumplit meghámozunk, kockára vágunk, és kevés sós vízben puhára főzzük. Villával pépesre törjük (vagy persze krumplinyomóval). Hozzáadunk csipet sót, 1 tojást, és kb. 15-20 dkg lisztet, amennyit a krumpli felvesz, hogy jól gyúrható, finom, puha tésztát kapjunk. Fél cm vastagra nyújtjuk, és rombusz alakúra vágjuk. Kevés olajban (régebben zsírban) mindkét oldalát pirosra sütjük. Lekvárral megkenve vagy kristálycukorral megszórva fogyasztjuk.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/012ef7684a066504/751x532cq70/krumplis-fluta-recept-foto.jpg>

Nagymaros

Rövid történet

Nagymaros a 13. század végéig a Rosd nemzetség birtoka volt. 1285-ben IV. László a visegrádi várhoz csatolta. A birtokosoknak cserébe a pilisi erdőségben fekvő Bokokot adta. A helység első lakói a korai Árpád-korban telepített németek voltak. A 14. században, az Anjouk idején nagy fellendülés következett be. Maros – Visegrád ikervárosaként – gyors fejlődésnek indult, Nova Civitasként emlegették. 1324-ben Róbert Károly Budával azonos kiváltságokat biztosított Marosnak: szabad bíró- és lelkészválasztási jogot, önálló törvényhatóságot és vámmentességet. Mindezt 1345-ben Nagy Lajos, 1388-ban és 1436-ban Zsigmond megerősítette. 1464-ben Mátyás újabb jogokat adott, amelyeknek a körét 1492-ben II. Ulászló tovább bővítette. Ezeket a kiváltságokat Mohács után I. Ferdinánd, II. Mátyás, majd később I. Lipót megerősítették. A vidék egykori rangját tükrözi a hagyomány, amely szerint Róbert Károly ültette a máig is termő pompás szelídgesztenyést. Az 1396-ban kelt oklevelek bérbeadott fürdőről tesznek említést. 1587-ben kismezővárosként említették Marost. A reformáció erősen érintette a vidéket. A bányavárosok mintájára a kistelepülések is igyekeztek önálló esperességet alapítani. Ezeket nemzetiségenként hozták létre, egyetlen reformált hit szerint. A térségben két esperesség alakult. Maros a drégelypalánkihoz került. Az ellenreformáció 1726-ban visszaállította a honti római katolikus főesperességet, amelyhez Marost is csatolták. A szatmári béke után a pálosok visszakapták ősi birtokaikat, köztük a nagymarosit is, mely a márianosztrai kolostorhoz tartozott. A várost 1644-ben I. Rákóczi György oltalomlevele védte a katonai beszállásolásoktól. 1709-ben súlyos pestis pusztított a helységben. A 18. század második évtizedére rendkívüli mértékben megfogyatkozott a népesség. A török uralom, az ezzel járó harcok, garázdálkodások, majd a Rákóczi-szabadságharc idején átvonuló császári csapatok zaklatásai megtizedelték, elűzték a népet. A későbbiekben a pestisjárvány miatt pusztult a lakosság. Az ellenreformáció idején a rekatolizálni nem kívánó családok távozása is oka volt a népesség csökkenésének, ezt kihasználva Bécs 1713-1735 között számára megbízhatónak vélt németeket telepített a helységbe, főleg Frank földről (Mainzi választófejedelemség területe), Ausztriából és a sváb régiókból. A várost 1750 után Visegráddal együtt az óbudai koronauradalomhoz csatolták. 1772-ben nagy építkezések kezdődtek. Ekkor épült ki Nagymaros központja, középkori magja – a templom és környéke. (<https://nagymaros.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Nagymaros>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

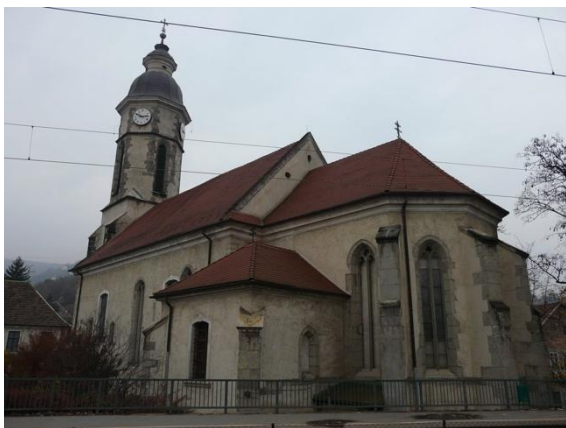
Sváb Tájház



https://nagymaros.hu/wp-content/uploads/2018/11/Nagymaros_2017_junius.pdf

Római Katolikus templom

A 14. században épült. A lent négyzet, a második emeletről fölfelé nyolcszögletű torony a 15. század végén az ormfalas hajó mellé épült. A torony nyolcszögletű felső szakasza a 15. században kétemeletesre épült, és két sátorral lehetett fedve. Ma egy és fél emeletes. A harmadik emeleten a fő homlokzatnak megfelelő csúcsíves lezárással, kőkeretezésű könyöklő párkányos, ferde bélletű ablaka van. Közvetlenül az ablakzáradék felett húzódik a harmadik és negyedik emeletet szétválasztó, az egész toronyt testet körülfutó övpárkány. E felett alacsony dob, az egykori negyedik emelet maradványa. A hajóhoz épített torony az egykori 14. századi ormfalat jelentékeny részben eltakarja. A hajóhoz egyszakaszos, a nyolcszög három oldalával záró támpilléres gótikus szentély és téglány alaprajzú sekrestye kapcsolódik. A torony alatti négyzetes előcsarnokba a homlokzati gótikus keretű kapun át jutunk. A főbejáratl szemben csúcsívben záródó kapukeret-zárókövén 1509-es évszám. A templom északi oldalán 14. századi vörös márvány sírkőlap volt, mely a visegrádi Mátyás király Múzeumba került. (<https://hu.wikipedia.org/wiki/Nagymaros>)



<https://mapio.net/images-p/28909921.jpg>

Református templom

A templomot 1798-ban építették, a Türelmi Rendelet miatt torony nélkül. A tornyot az 1934-es felújításakor, Kós Károly tervei alapján építették hozzá (<https://hu.wikipedia.org/wiki/Nagymaros>)



<http://nagyvofely.hu/nagymaros/templomok>

Másodlagos fontosságú turisztikai látványosságok:

- Kittenberger Kálmán szobra
- Kittenberger Kálmán emlékház
- Julianus barát kilátó
- Ereklýs Országzászló
- Rókus kápolna
- Kálvária kápolna
- Szent István és Gizella királyné szobra
- Szent Márton és a koldus szobra
- Az Élet fája: a Csodaszarvast felidéző kút Seregi György alkotása

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés	Cím
Piknik Manufaktúra	Hunyadi stny. 2
Nokedli	Király u. 2
Ászok Sarok	Magyar u. 1
Bor-Só	Fő tér 20

Maros Yacht Kikötő És Étterem
Sóska Nagymaros
Danu bár
Édeske Cukrász Műhely
Marci424 Csatahajó
Rév Büfé

Váci út 145/b
Dózsa György út 21
Váci út 53
Dózsa György út 21
Magyar u. 2
Béla király stny. 5

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Nokedli étterem munkatársai – és az önkormányzat weboldala alapján is – elsősorban az un „magyaros”, illetve sváb ételek dominálnak a település gasztronómiai életében.

Sváb szalonnás káposzta kelt gombóccal

Hozzávalók (4 személyre): 75 dkg savanyú káposzta, 25 dkg füstölt, húsos szalonna /kolozsvári/, 1 közepes fej hagyma, zsír, só. A gombócokhoz: 2,5 dl tej, 20-25 dkg liszt, 1 teáskanál zsír, 2 dkg élesztő /vagy 1 kávéskanál szárított élesztő/, csipet só.

Recept: A szalonnát szeletekre, majd nagyobb kockákra daraboljuk. Egy kb. 3-4 literes lábosban a zsírt kiolvasztjuk, rádobjuk a felaprított hagymát, üvegesre pároljuk, sőt egy picit meg is pirulhat. A savanyú káposztát alaposan kimossuk /a szalonnában is bőven van só/, majd ezt is rádobjuk, együtt pároljuk pár percig, majd annyi vízzel öntjük fel, amennyi éppen ellepi. Felforraljuk, és lassan főzzük, amíg a káposzta megpuhul. Közben elkészítjük a keltészát. Az élesztőt langyos tejben feloldjuk, felfuttatjuk, kevés liszttel kovászt készítünk. Ezután összekeverjük a többi tejjel és liszttel, hozzáadjuk a zsírt is. Jól kidolgozzuk, a cipót kb. 20 percig pihentetjük, majd hüvelykujjnyi vastagságúra lapogatjuk, és fánkzagatóval 10-12 db pici gombócokat szaggatunk. Jól meggyúrva ezeket a mini cipókat lisztezett deszkán, letakarva, legalább 30 percig meleg helyen pihentetjük. Ez idő alatt a káposzta is elkészül. Egy fedővel letakarva a levét átszűrjük teflonos vagy öntöttvas lábosba, még egy jó evőkanálnyi zsírt és kb. 1 mokkáskanál sót beleszórva felforraljuk. Legalább egy ujjnyi víz legyen a lábosban, különben túl korán elpárolog a lé, mielőtt a gombócok megfőnének. Lángelosztót feltétlenül tegyünk alá! Amikor forr a lé, óvatosan belerakjuk a gombócokat, fedővel letakarva 50-60 percig lassan pároljuk. Akkor jó, amikor a víz elfőtt, és a tészta zsírára sült, finom kopogós-ropogós alja lesz. Ekkor a káposztát rátesszük, és sós vízben főtt krumplival tálaljuk.

Sajtos galuska hagymával

Hozzávalók (4 személyre): 50 dkg liszt, 5 db tojás, kb. 2,5 dl ásványvíz, 2 db nagyobb fej vöröshagyma, 30 dkg reszelt sajt, 5 dkg vaj, frissen őrölt fehér bors, só.

Recept: A lisztet egy tálba szitáljuk, hozzáadjuk a tojásokat, majd apránként annyi ásványvizet, hogy a tészta vastagon folyó, nyúlós legyen. Csipetnyi sóval ízesítjük, majd addig keverjük, míg a felületén

hólyagok keletkeznek. A vöröshagymát meghámozzuk, karikákra szeljük. A süttőt előmelegítjük 200 fokra. Egy fazékban bő, sós vizet forralunk. A tésztát galuskaszaggatóval több adagban a gyöngyözve forró vízbe szaggatjuk. Amikor egy adag galuska feljön a víz színére, egy szűrőkanállal kiszedjük, majd a sütőformába tesszük. A galuskára kevés sajtot és borsot szórunk, majd újabb adag galuska következik. Addig folytatjuk a rétegezést, míg a tészta el nem fogy. Az utolsó galuskarétegre sajtot szórunk, és meglocsoljuk 2-3 evőkanál főzőlével. Az egészet az előmelegített sütő közepére toljuk, hogy átmelegedjen. Egy serpenyőben felforrósítjuk a vaját, és lassú tűzön megpároljuk benne a karikákra szelt vöröshagymát. A galuskát kivesszük a sütőből, és a tetejére halmozzuk a hagymakarikákat. Díszítésként szórhatunk rá finomra vágott metélőhagymát is.

Apácafánk

Hozzávalók (kb. 20 darabhoz): 3 evőkanál vaj, 2 evőkanál cukor, 10 dkg liszt, 2 db tojás, fél csomag sütőpor, só, 75 dkg zsír vagy olaj a sütéshez, porcukor.

Recept: Egy fazékban elkeverjük a vaját csipetnyi sóval, a cukorral meg 1,2 dl vízzel és felforraljuk. Lehúzzuk a tűzről, hozzáadjuk a lisztet, és fakanállal jól elkeverjük. A fazekat visszatesszük a tűzre, és a tésztát lassú tűzön addig keverjük, míg a fazék alján fehér réteg nem képződik. A fazekat félrehúzzuk és egymás után a tésztához keverjük a tojásokat. Hozzáadjuk, és jól elkeverjük benne a sütőport, majd hagyjuk kihűlni. Egy olajsütőben vagy egy magasabb fazékban felforrósítjuk a zsiradékot. Akkor elég forró, ha a belemártott fakanál körül gyöngyözni kezd. A tésztából egy teáskanállal kisebb gombócokat szaggatunk, és a forró zsiradékban aranyárára sütjük őket. A megsült fánkokat egy szűrőkanállal kiszedjük a forró zsiradékból és papír törülközőre helyezve lecsepegtetjük. Porcukorral meghintve, forrón tálaljuk. A tetejét megszórhatjuk porcukorral.

Sváb becsinált leves

Hozzávalók (4 személyre): 2 csirkeaprólék, 30 dkg leveszöldség, 1 cs. petrezselyem zöld, kisebb hagyma, (nyáron) 1 db paprika, 1 db paradicsom, (télen) 1 kanál lecsó, 6-8 szem egész bors, só ízlés szerint.

Recept: A hozzávalókat puhára főzzük, majd híg pirospaprikás petrezselyem zöldjével gazdagított rántással berántjuk. Levesbetét: 2 db zsemlet megáztatunk, kinyomjuk, ízesítjük sóval, törött borssal, petrezselyem zöldjével és 2 egész tojással jól összedolgozzuk. Lapos pogácsa formákat készítünk belőle, és bő forró olajban szép pirosra kisütjük. Ha a leves a rántással felforrt, a pogácsákat is beletesszük és ezzel is felforraljuk.

Sváb paprikás leves

Hozzávalók: 1 tyúk, 2 szál sárgarépa, 1-2 szál petrezselyem gyökér, zölddel együtt, 1 egész hagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál kacsaszír, 1 zellergumó (15 dkg körüli), 1 paradicsom, 20 db

szegfűbors, kevés piros paprika, só, 2 kávéskanál paradicsompüré, 1 dl tejföl, 1 dl főzőtejszín, 1 teáskanál fűszerpaprika, házi csipetke.

Recept: Az apróra vágott hagymát és zellert rövid ideig dinszteljük, majd beletesszük a feldarabolt tyúkot és legalább 20 db szegfűborsot. 15-20 percig fedő alatt tovább dinszteljük, s ha szükséges pici vizet öntünk alá. Ezután megszórjuk pirospaprikával, hogy szép piros színe legyen; megsózzuk, felengedjük vízzel, két kávéskanál paradicsompürét teszünk bele és puhára főzzük. Tálalásnál tejszínt adjunk hozzá (mindenki ízlése szerint tegyen a tányérjába), és mazsolás kaláccsal vagy mazsolás kuglóffal fogyasszuk.

Recept 2: A tyúk vagy kakas aprólékból a legfinomabb. Készítünk egy pörkölt alapot, rátesszük a húst. Hosszú lére engedjük, majd bezöldségeljük (25 dkg sárgarépa, 25 dkg fehérrépa), ízesítjük pár szem egész borssal és sóval. Puhára főzzük. Kiszedjük a húst és a zöldséget, a levest pedig leszűrjük. 2 dl tejfölt keverünk a leszűrt lére, majd a húst és a zöldséget visszatesszük. levesbetétként galuskát készítünk (mint a pörköltözhöz) és avval tálaljuk. *(Bea Béláné receptje)*

A paprikás leves ünnepi sváb étel. Nemcsak karácsonyra, esküvőkre, keresztelőkre főzték, de ezzel várták a vendégeket búcsúkor is, mert azokban az időkben sok vendég érkezett erre az alkalomra. Soroksáron ugyanis sok jégkereskedő élt, akik Pestre hordták a jeget. Télen, amikor a Duna befagyott, jégvermekbe tették, nyáron pedig széthordták a pesti cukrászoknak és henteseknek. Őket hívták meg búcsúra, paprikás levessel várva.



https://zsoltibacsikonyhaja.blog.hu/2017/01/24/paprikas_leves

Sváb káposzta

Hozzávalók: 1 kg sertéscsülök, 2 kg savanyú káposzta, 10 dkg rizs, só, 1 evőkanál zsír, 1 kg burgonya, 10-15 egész bors, 2-3 babérlevél

Recept: Savanyú káposztát, házi füstölt szalonnát, házi füstölt kolbászt tesztek lábasba, vízzel felöntöm és megfőzöm. Ameddig fő a fenti anyag, a következő gombócot készítem el: a kenyérkockákat zsírban megpirítom. Nokedli tésztát készítek, melybe beledolgozom a ropogós kenyérkockát (sóval

természetesen ízesítem). Kanálal gombócokat szaggatok a lobogó vízbe a fenti tésztából. Kifőzöm, leszűröm és félreteszem. Mikor a káposzta elkészül, a szalonnát, a kolbászt felaprítom és annyit szedek ki a tányérba, amit gondolok, hogy elfogyasztunk, a káposztát lecsurgatom, szintén a tányérra teszem, a feldarabolt gombócokat hozzáteszem, összekeverem és fogyasztható. *(Bea Béláné receptje)*



<https://videkize.hu/wp-content/uploads/2012/01/svabkaposzta.jpg>

Zelleres krumplisaláta

Hozzávalók: 2 kg burgonya, 3 fej vöröshagyma, 1 fej zellergumó, 2 ek cukor, 2 ek ecet, 2 ek só, 1 kk őrölt fehér bors.

Recept: A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, majd hidegen karikákra vágjuk. Közben megtisztítunk egy nagyobb fej zellert, kis darabokra szeljük. Egy nagy fej hagymát felszeletelünk – ízlés szerint lehet több is – olajban egy kicsit megfuttatjuk, majd beletesszük a felaprított zellert és vízzel feltöltve, megsózva puhára pároljuk. Amikor puha kis cukorral, ecettel ízlés szerint ízesítjük és az egészet még forrón a tálban lévő burgonyára öntjük. Óvatosan átforgatjuk. Sült hús mellé, de önmagában is fogyasztható, igazán akkor jó, amikor már az ízek összeértek. *(Melts Miklós né receptjei)*



<https://receptneked.hu/wp-content/uploads/2015/07/Krumplisalu00e1ta-zellerrel-011-480x299.jpg>

Tura

Rövid történet

A település Budapesttől 50km-re keletre, a Galga patak völgyében fekszik – keletkezése az ókorig vezethető vissza. Az első lelet a rézkorból származik, de tárgyi emlékek maradtak fenn a korai vaskorból is. Időszámításunk előtt a VI. században a szkíták, később a kelták vándoroltak ide. A nagy népvándorlás idején a hunok, később az avarok éltek itt. A legelső írásos emlék 1220-ból való. A XIV. században vámszedő helyként szerepel a község, 1464-ben mezővárosként említik. Az ország 3 részre szakadásakor (1541) a török hódoltságához tartozott. Ebben az időben épült a falu temploma, melyet azóta többször átépítettek. 1873-ban báró Schossberger Zsigmond vette meg a falut herceg Eszterházy Miklóstól és birtokosa volt 1944-ig. (<https://tura.asp.lgov.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Tura>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Schossberger-kastély

Tervezte: Bukovics Gyula; épült 1883-ban). Tíz hektáros park közepén áll az egyemeletes, összetett alaprajzú épület.



https://hu.wikipedia.org/wiki/Tura#/media/Fájl:Turai_kastely-2.jpg

Barokk stílusú magtár

1808-ban épült, kétemeletes, nyeregtetős, jelenleg romos állapotú épület a kastély közelében.



https://dka.oszk.hu/031400/031426/1303845268_nagykep.jpg

Római katolikus templom

Csaknem hétszáz éves, fennállása során többször is átépítették. (A gótikus maradványok a jelenlegi szentély alatt találhatók.) A templom első említése 1320-ból való (Váci Püspökség nyilvántartási jegyzéke). A Rákóczi-szabadságharc idején leégett. 1702-től bizonyítottan önálló plébánia. Jelenlegi formáját 1911-ben nyerte el, míg kazettás mennyezete, színes üvegablakai, és a keresztúti állomások zománcképei az 1980-as évek közepéről származnak. Az 1994-ben elkészült új orgona hangversenyekre is alkalmas. A templom udvarán 1868-ból származó barokk stílusú Szentháromság-szobor látható. A bejárattal átellenben modern plébániahivatal áll, mely közadakozásból épült 1991-ben. A Templom köz túlsó végén a második világháborúig kicsi zsinagóga állt.



https://miserend.hu/kepek/templomok/268/Templom_Tura.jpg

Turai legelő természetvédelmi terület

Turai legelő Természetvédelmi Terület [1]: 1987 óta fokozottan védett. Jelentős növénye az egyhajúvirág ismertebb nevén a 'tavaszi kikerics' (*Bulbocodium vernum*), mely a település címerében is szerepel. A szigorú védelem miatt élőhelye nem látogatható.



https://img1.utazizitthon.hu/images/latnivalo/mtzrt/5_43480/turai-legelo-termeszetvedelmi-terulet-20798-1-l.jpg

Falumúzeum

Nádfedeles parasztházban rendezték be 1989-ben.



<https://i.ytimg.com/vi/5jJcO-QSXTk/hqdefault.jpg>

Másodlagos fontosságú turisztikai látványosságok:

- Kónya-tó
- Obelisz az 1849-es turai csata tiszteletére.
- Városháza

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Trattoria La Mamma	Gödöllő, Bajcsy-Zsilinszky u. 33-35.
Marcsi Falatozó	Tura, Bartók Béla tér
Gennaro Grill Bar	Tura, Rákóczi Ferenc út 25.
HorváthKert Pizzéria	Tura, Thököly Imre u. 15.
Kis Csuki étterem és Pizzéria	Galgahévíz, Szabadság u. 72.
Szentlászló étterem és pizzéria	Strand u. 93.
Régi Gödör kocsmá	Tura, Szent István út 50.
Dréher Söröző	Tura, Akácos u. 3.
Bermuda Bistro	Tura, Vácszentlászlói út 28.
Flamingó kávézó és fagyizó	Tura, Bartók Béla tér 4.
Gaia Hotel és Étterem	Galgahévíz, Fő út 83.
Tura Vadászház	Tura
Olasz Fagyizó Tura	Tura, Bartók Béla tér 22.
La'Casa	Tura, Hevesy György u
Cukorfalat	Tura, Rákóczi Ferenc út 116.

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Turai csipedett leves

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 paprika, 1 paradicsom, 1 kisebb zeller, pár szál zeller zöld, 40 dkg krumpli, 1 evőkanál sertézsír, só, csipetnyi őrölt bors, 1 kávéskanál őrölt kömény, 3 teáskanál őrölt paprika. Csipetke: 1 tojás, 10 dkg liszt, csipetnyi só.

Recept: A vöröshagymát, fokhagymát, krumplit megtisztítjuk, felkockázzuk. Kevés zsíron csipetnyi sóval megszórva üvegesre pároljuk a hagymákat. őrölt köménnyel, kevés borssal és őrölt paprikával elkeverjük, majd pár evőkanálnyi vízzel hígítjuk, és visszasütjük a zsírára. Ezt a műveletet két-háromszor megismételjük, mindig csak kevés vizet adva az alaphoz. Rátesszük a krumplit, az apróra vágott paprikát és paradicsomot, ezzel együtt is sütjük néhány percig. Felengedjük vízzel, beledobjuk a zeller zöldjét, ízlés szerint sózzuk, és addig főzzük, amíg a leves tartalma megpuhul. Elkészítjük a csipetkét. Egy tálba a tojáshoz csipetnyi sót és annyi lisztet adunk, hogy jó kemény tésztát kapjunk. Elcsipkedjük, közben néha liszttel megszórjuk, hogy ne ragadjon össze. A megfőtt levesben kifőzzük a csipetkét, ami kellő módon sűríti is az ételünket.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/1.turai-csipedett-leves.jpg>

Fokhagymás nyúl piros krumplival

Hozzávalók: 1 egész nyúl, 2 sárgarépa, 1 petrezselyem, 1 vöröshagyma, 1 paprika, 1 csokor petrezselyemzöld, 4 gerezd fokhagyma, 10 szem feketebors, 1 evőkanál só, 2 kisebb evőkanál sertésszár, 2 kávéskanál őrölt paprika, 50 dkg krumpli.

Recept: A nyulat feldaraboljuk, átmossuk, és a máj kivételével egy nagyobb fazékban, vízzel felöntve feltesszük melegedni. A zöldségfélét megtisztítjuk. Amikor a húslé felforrt, leszedjük a habját, majd egész borsot és sót teszünk bele. További tíz perc lassú főzés után hozzáadjuk a zöldségeket, és addig főzzük, amíg a leves elkészül. A vége felé a májat is belerakhatjuk. A krumplit megtisztítjuk, és egészben megfőzzük. Ekkor a nyúlhúst és a zöldségeket kisorsoljuk a fazékból. Egy nagyobb serpenyőben zsírt olvasztunk, ebben lepirítjuk a megtisztított, kockákra vágott fokhagymát. Rászórjuk az őrölt paprikát, és megpirítjuk benne a nyúlhusokat. Közben kevés sót is pergetünk rá, átforgatjuk, és felöntjük egy szűk merőkanálnyi húslevessel. Kisorsoljuk egy tálba. A visszamaradt paprikás pecsenyelébe beletesszük a megfőtt krumplikat, összerázzuk, ettől lesz piros a burgonyánk. Tálalásnál savanyúságot kínálhatunk hozzá, savanyított dinnyével a leglátványosabb, és a legfinomabb.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/2.fokhagymás-nyúl.jpg>

Tejbe gölődin és hagymás gölődin

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 kávéskanál só, 2 evőkanál sertésszír. A tálaláshoz 2 dl tej, egy evőkanál cukor, vagy csipetnyi só. A hagymás gölődinhez: 15 dkg füstölt szalonna, 1 vöröshagyma, 2 kávéskanál őrölt paprika, 2 dl tejföl.

Recept: A lisztbe beleszórjuk a sót, elmorzsoljuk benne a zsírt, és annyi vizet adunk hozzá, hogy kézzel alakítható tésztát kapjunk. Ebből hosszúkás rudakat formálunk, amit enyhén sós, forró vízben kifőzünk. Leszűrjük, átöblítjük, és kisebb darabokra vágva tányér aljába tesszük. Felöntjük langyos tejjel, amit édesen, vagy sósan fogyaszthatunk. Hagymásan is készíthetjük. Ehhez a kockákra vágott szalonnát kisütjük, a pörccet kiszedjük. A visszamaradt zsírban megpirítjuk a felaprózott vöröshagymát. A tűzről félrehúзва megszórjuk őrölt paprikával, és ezt halmozzuk az összevágott gölődinekre. Teszünk még rá szalonnapörccöt és pár kanálnyi tejfölt is.



<http://3.bp.blogspot.com/-q8ZaLSQg3Ps/Uea24QzedAI/AAAAAAAAAAuA/VgHoKaXoRMk/s400/gölődinleves.jpg>

Turai paraszti káposzta

Hozzávalók: 1 kg savanyú káposzta, 1 füstölt csülök, 1 kg sózott sertéshús (oldalas, farok, csont), 2 vöröshagyma, 3 babérlevél, 1 teáskanál őrölt kömény, 2 teáskanál őrölt feketebors, 20 dkg hántolt árpa, 1 evőkanál sertésszír, 1 evőkanál liszt.

Recept: A sertéshúsokat a főzés előtt 3-4 nappal besózzuk, állni hagyjuk, majd lemossuk. A káposztát – amennyiben túl sós – szintén vízbe áztatjuk, és kicsavarjuk. Egy nagyobb fazék aljába belehelyezzük a csülköt, mellé pakoljuk a sózott húsokat, felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje az edény tartalmát, és feltesszük főni, amíg a húsok megpuhulnak. Ez kb. két órát vesz igénybe. Ezután a húsokat kiszedjük, a levébe pedig beletesszük a kinyomott savanyú káposztát. Babérlevéllel, köménnyel, borssal ízesítve felforraljuk, beleborítjuk az árpát, és ezzel együtt kb. egy órán át főzzük. Közben a megfőtt csülköt a

léből kiszedjük, kicsontozzuk, és felszeleteljük. Mellé helyezzük a sózott húsokat. Kevés zsírban világosra pirítunk egy kanál lisztet. Ezzel besűrítjük a gerslis káposztát, amit a húshoz tálalunk.



<https://www.eletforma.hu/media/2015/11/tlitt-kposzta.jpg>

Sertésragu gombás derelyével

Hozzávalók: 1 kg sertéscomb, 30 dkg gomba, 15 dkg gyöngyhagyma, só, 1 kávéskanál őrölt bors, 2 babérlevél, 1 szál rozmarin, 1 csokor kakukkfű, 8 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál sertészsír, 1 evőkanál liszt, 1,5 dl fehérbor, 1,5 dl hús alaplé. A derelyéhez: 25 dkg liszt, 3 tojás, 2 tojássárgája, só, 1 kávéskanál őrölt bors, 5 dkg főtt burgonya, 5 dkg szárított szegfűgomba, 20 dkg csiperkegomba, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 6 dkg vaj.

Recept: A sertéshúst felkockázzuk, zsiradékon színesre pirítjuk, megszórjuk egy evőkanálnyi liszttel, összesütjük, majd száraz fehérborral felöntjük. Fűszerezzük rozmarin, kakukkfűvel, babérlevéllel, sóval, borssal, és apróra vágott fokhagymával. Kevés hús alaplevet is öntünk alá, és fedő alatt addig pároljuk, amíg a hús megpuhul. Közben egy serpenyőben zsírt olvasztunk, és megpirítjuk benne a kisebb darabokra vágott gombát. Kiszedjük, és újabb evőkanálnyi zsiradékon átsütjük a gyöngyhagymát is. Ezeket együtt a puhára párolódott raguba öntjük, és összerottyantjuk. A derelyéhez a lisztet két egész tojással és kettőnek a sárgájával, csipetnyi sóval és a főtt, áttört burgonyával összegegyúrjuk. Lisztezett deszkán is átdolgozzuk, és letakarva egy órán át pihentetjük. Közben elkészítjük a töltelék. Egy evőkanálnyi zsíron a felkockázott vöröshagymát és a kisebb szeletekre szelt csiperkegombát megpirítjuk, közben sóval, borssal fűszerezzük. Később beleborítjuk a beáztatott szegfűgombát és az apróra vágott petrezselyemzöldet. Ezt az egészet botmixerrel pürésítjük. A megpihent tésztát lisztezett gyúródeszkán vékonyra sodorjuk. Pogácsaszaggatóval köröket szúrunk belőle. Ezek közepébe egy-egy teáskanálnyi töltelék teszünk. Egy tojást felforralunk, és megkenjük vele a tészták szélét, hogy könnyebben ragadjanak. Egy másik tésztadarabkával befedjük, kézzel alaposan összenyomkodjuk a széleket, és cakkos formával levágjuk, vagy villával megnyomkodjuk, hogy szép mintát kapjon. Enyhén sós, forró vízben kifőzzük, leszűrjük, és vajon átpirítjuk. Ezzel a gombás derelyével tálaljuk a gyöngyhagymás sertésragunkat.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/5.sertésragu-gombás.jpg>

Házi hájas krémes

Hozzávalók: (2 adag krémeshez) 21 dkg liszt, 2 diónyi sertézsír, 2 evőkanál cukor, 2 dkg élesztő, 2 dl fehérbor, 1 tojás, 1 tojás sárgája, csipetnyi só, 20 dkg hús, további 6 dkg liszt. A krémhez: 6 tojás, 1 tojás fehérje, 6 dl tej, 12 dkg rétesliszt, 18 dkg cukor, 1 vaníliarúd kikapart belseje, 2 evőkanál citromlé, 2 csomag vaníliás cukor. A tetejére porcukrot szórunk.

Recept: A lisztet tálba szitáljuk, belemorzsoljuk az élesztőt, elkeverjük csipetnyi sóval, hozzáadunk egy tojást, és egy tojás sárgáját. Egy evőkanál zsírral, cukorral és apránként adagolt fehérborral összegyúrjuk. Jó alaposan, hólyagosra kidolgozzuk, mint a rétestésztát. Félretesszük pihenni. A hajat lehártyázzuk, a fátolrész zsírnak kisüthetjük, a többit a tésztához ledaráljuk, és hat deka liszttel összegyúrjuk. A megpihent tésztát lisztezett gyúródeszkán újra átgyúrjuk, két cipőt alakítunk belőle. Az első vékonyra kisodorjuk, és óvatosan rákenjük a hájas massa felét. Rövidebb oldaláról indítva feltekerjük, mint a bejglit, és félbevágjuk. A következő cipőt ugyanígy elkészítjük. Újra elővesszük az elsőként megkent, két részbe vágott hájas rudat, és mindkettőt tepsi nagyságúra kisodorjuk. Egymás tetejére tesszük, és együtt feltekerjük. Addig pihentetjük, amíg a másik két tésztát ugyanígy elkészítjük. Két rudat kapunk, ezeket egyenként két tepsi nagyságúra sodorjuk, félbevágjuk, és sütőpapírral borított tepsi hátoldalán, előmelegített sütőben pár perc alatt megsütjük. Így összesen négy lapot készítünk ebből a tésztamennyiségből. A két szebb tésztát még melegen négyzet alakúra felvágjuk, ezek lesznek a sütemény felső lapjai. Elkészítjük a krémet. Négy deci tejbe beletesszük a vaníliarúd kikapart belsejét, és felforraljuk. Közben a tojásokat szétválasztjuk. A sárgákat a megmaradt két deci tejjel és a rétesliszttel simára keverjük, vaníliás cukorral ízesítjük, és a felmelegített tejben folyamatosan kevergetve sűrűre főzzük. A tojások fehérjét a tésztából megmaradt plusz fehérjével együtt gőz felett kemény habbá verjük. Idő közben beledolgozzuk a cukrot és kevés citromlevet is. A fehér és a sárga krémet óvatosan

összekeverjük, és a két alsó lapra kenjük. Beborítjuk az előre felszeletelt tésztával, és megszórjuk porcukorral.



https://receptmix.hu/hir/kepek/img_7148_1.jpg

Százhalombatta

Rövid történet

Mezőgazdaságilag hasznos, löszös talajának köszönhetően a település környéke már a bronzkor óta lakott, aminek bizonyítéka, hogy a régészek mintegy 4 000 éves bronzkori falu maradványait is feltárták a település környékén. A római korban Matrica (ejtsd Mátrika) néven katonai tábor volt a város területén, amely a Duna partján húzódó határt, a limest védte. A Batta név először 1318-ban fordul elő oklevélben. A török hódoltság alatt a helyben élő lakosság száma jelentősen csökkent. A 19. század elejéig a falu neve Százhalom, Batta a mellette fekvő puszta. Lakosainak száma 1720-ban 162-168 volt. A faluban elsősorban szerb és magyar nemzetiség élt. A város a 20. század második felében indult igazából fejlődésnek amikor a településen megépült a Barátság kőolajvezeték végpontján a Dunai Kőolajfinomító Vállalat (DKV) és a melléktermékeit hasznosító Dunamenti Erőmű. (<https://hu.wikipedia.org/wiki/Százhalombatta>, <https://battanet.hu>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Téglagyár

1893-ban alapította Freiburger Dávid. 1990-ig működött. 1956-ban munkástanácsa küldöttnek Sefcsik Istvánt választotta meg, aki a demokratikus átalakulásért és a közrend megőrzéséért a helyi Nemzeti Bizottmányban is dolgozott. Többedmagával ezért később börtönbüntetést szenvedett.



<http://szazhalom.hu/volt-egyszer-egy-teglagyar/>

Szerb ortodox Szűzanya születése templom

1750. körül épült barokk stílusban 1720. körüli szerb ortodox fatemplom helyén.[14] A második világháborúban sérüléseket szenvedő tornyát 1968-ban más jellegűvel helyettesítették [8], a toronysisakot eredeti formájában 1997-ben állították helyre. Mellette parókia.



<http://nagyvofely.hu/sz%E1zhalombatta/templomok>

Szent László római katolikus templom

1910. Tervezője Tőry Emil műépítész. A kivitelezést Unghváry Antal jászberényi építőmester végezte. Freskóit 1955-ben dr. Dénes Jenő festette.



http://photos.wikimapia.org/p/00/01/83/20/42_big.jpg

Zenálkó Etel Községi Ház

1939-re épült fel adományokból (közte Matta Árpád lebontásra ítélt gőzmalmának Jankovits Ferenc kezessége mellett megvásárolt egyes részeiből) a helyiek önkéntes munkájával. Az akkori kiváló tanítónő nevét 2011. óta viseli az intézményrész.



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/0c/Zenálkó_Etel_Óvárosi_Közösségi_Ház%2C_2020_Százhalombatta.jpg/1024px-Zenálkó_Etel_Óvárosi_Közösségi_Ház%2C_2020_Százhalombatta.jpg

Matrica Múzeum

1987. óta a Matrica Múzeum a feltárt gazdag régészeti, történelmi és néprajzi leleteket mutatja be a történelem előtti időktől kezdve. A XIX. és XX. században épülete kastély (Glück Frigyes budapesti szállójáról nevezi át környékét Pannónia-pusztának, későbbi tulajdonosa háromi Bíró Pál iparmágnás), majd tanácsháza és a későbbiekben azzal egyidőben zeneiskola, utóbbi egészen a múzeum megalapításáig. 2009. óta utcai homlokzatán Bíró Lajos alkotásai: Poroszlai Ildikó régész és Ferenczi Illés tanácselnök-helyettes múzeumlapítók domborművei. Mások mellett Hetves Józsefné és Sebestyén József is nagyban segítette munkáját. Udvarán római sírkövek. [14] Az intézmény önkormányzati fenntartású.



https://www.gyerekprogramajanlo.hu/pages/gyerekprogram/contents/article/18/25821/article_600x500.jpg

Református templom

Finta József tervezte. 1999-re építették fel. Nevezetes a lopjafa a református templom udvarán. A magyarság összetartozására és a reformációra emlékeztet. Készítője Juhász András váci fafaragó mester. Avatása: 2018. március 15. Felirata szemből: "Uram Te voltál nekünk hajlékunk nemzedékről nemzedékre", ami a 90. zsoltár szövege – a református himnusz – kezdete Károli Gáspár fordításában. Hátsó részén: "2015-16-ban konfirmáltak ajándéka". "A faoszlop teteje templomtoronyra emlékeztet, a betlehemi csillaggal a csúcsán. Alatta a csillag jel a tavaszi napéjegyenlőség, a feltámadás szimbóluma, lejjebb maga a nap látható, amely minden őskultúra alapvető jelképe, de a hívek számára Isten jele, amelynek közepén a mag az igét fejezi ki. Lejjebb egy pelikán látható, amely a monda szerint vérével táplálja fiókait, ami Jézus szimbóluma. A nyitott Biblia, az alfa és az omega a kezdet és a vég szimbolikája, és ugyancsak Isten ígéjére utal."



https://honlap.parokia.hu/data/gallery/2511/pic_kep3.jpg

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Harcza Csárda
Ebatta Kultúrkocsmá Pizzakuckó
Centrál Étterem
Horváth-kert
Batta Bisztró
KlubSirály Étterem és Bár
Diófa Kisvendéglő
Rakott Krumplics Étclbár
GastROCKitchen
Spatula
Pali Csárda
Grill Sarok
Pizza Karaván

Cím

Dunafüredi út 1
Damjanich u. 16
Augusztus 20. u. 6
Iskola u. 5,
Damjanich u. 25
Fogoly u. 98-100
Iparos u. 11
Madách Imre u. 46.
Nap u. 1
Damjanich u. 24
Kossuth Lajos u. 2
Berzsenyi Dániel u.
Ifjúság útja 4

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Százhalombatta mindig is híres volt a halételeiről – aminek a tovább élését nem csak a Halszaporító gazdaságnak, de a környék népszerű horgászati és halételeket biztosító helyeinek is köszönheti.

Süllő egészben sütvé, zöldséggörrettel, fokhagyma mártással

Hozzávalók: 1 egész süllő, 20 dkg kolozsvári szalonna, 5 dkg vaj, 3 gerezd fokhagyma, 1 fél citrom, halfűszer keverék. A körethez: 1 kg vegyes zöldséggörret, a mártáshoz: tejföl, fokhagyma, bors, szárított lestyánlevél morzsolva

Recept: A halat megtisztítjuk, vastagon beirdaljuk, besózzuk. Egy óra múlva a sótól kimossuk. Citrom egyik felének a levével bedörzsöljük. Hagyjuk állni egy fél órát. Ezt követően az irdalásokba vékony szelet szalonnát, csíkokra vágott fokhagymát tűzdelünk, a hal hasába két szelet szalonnát helyezünk. kivajazott tepsibe tesszük, fólia alatt 180 fokon fél órát pároljuk, majd a fóliát levéve rápirítunk. A köretként szolgáló vegyes zöldséget vajon megpároljuk. A tejfőbe belereszelünk egy gerezd fokhagymát, belemorzsolunk egy kis lestyánt, esetleg tejszínnel vagy majonézzel lágyítjuk a mártást, ami így már el is készült.



https://www.mindmegette.hu/images/12/O/20045_fokhagymas-sullo-egyben_n-201510170444.jpg

Menyhalmáj szalonna kalodában grillezve

Hozzávalók: 1 tenyérsi menyhalmáj, vagy több kisebb, 2 szelet szalonna, sasliknyárs, vagy pálcika, esetleg fogpiszkáló, őrölt bors, só.

Recept: A menyhal, vagy a tőkehal máját megmossuk, majd só és bors keverékében megforgatjuk, ezt követve két vékony szelet szalonna közé tűzzük. Alufóliába tekerjük, s elkezdjük grillezni. Ha halljuk, hogy serceg, pár percet hagyjuk, majd a fóliát kibontjuk, s kicsit rápirítunk. Köretként pirított rizst ajánlunk mellé.



<https://images.birmiss.com/image/59ef4d897e740edb.jpg>

Magyaros jász sütve

Hozzávalók: egy darab 1,5 kg-s, vagy több kisebb jász, paprika, paradicsom, vöröshagyma, lilahagyma, szalonna, kolbász, zsír.

Recept: A páratlan zamatú jászt megmossuk, sózzuk, irdaljuk, a sótól kimossuk. Az apróra vágott paradicsommal, paprikával, szalonnával, kolbásszal az irdalásokat, illetve a hal gyomrát megtöltjük. Kevés zsírt teszünk alá, s 180 fokon fólia alatt megpároljuk, majd a fóliát levéve rápirítunk.



[http://1.bp.blogspot.com/-n8x1iooDYwo/TmpiGdQ0tWI/AAAAAAAAAB-](http://1.bp.blogspot.com/-n8x1iooDYwo/TmpiGdQ0tWI/AAAAAAAAAB-4/zCUPv6vWoZk/s1600/sult+bolognai%252C+repafozelek%252C+sulthal%252C+Tomika+018.jpg)

[4/zCUPv6vWoZk/s1600/sult+bolognai%252C+repafozelek%252C+sulthal%252C+Tomika+018.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-n8x1iooDYwo/TmpiGdQ0tWI/AAAAAAAAAB-4/zCUPv6vWoZk/s1600/sult+bolognai%252C+repafozelek%252C+sulthal%252C+Tomika+018.jpg)

Klasszikus sültkeszeg

Hozzávalók: tisztított keszeg, paprika, liszt, só, bors, olaj.

Recept: A megtisztított keszegeket sűrűn beirdaljuk, bedörzsöljük sóval, majd egy órát állni hagyjuk. Azt követően a sótól kimossuk, vízben hagyjuk állni még egy fél órát, hogy a halhús kinyomja magából a felesleges sót. Lisztet pirospaprikát kevés borsot összekeverjük, majd a halakat beleforgatjuk és forró olajban kisütjük. Akkor jó, mikor a paprikás lisztes bunda elkezd sütés közben hólyagosodni.



https://images.receptmuhely.hu/media/cache/vich_show/images/recipe/608559fd-332b-424a-8d2c-cfe7912b2ac6.jpg

Csuka szalonnaágyon gombás töltelékkel

Hozzávalók: egy 2 kg-os csuka, szalonna, paradicsom, zsír, a töltelékhez: 1 db zsemle, fél fej hagyma, egy maréknyi vargánya, vagy gyűrűs tuskógomba (persze lehet más is), vegeta, só, bors, 1 db tojás.

Recept: A csukát mossuk, sózzuk, irdaljuk, szalonnadarabokkal tűzdeljük. Az apróra vágott hagymát zsíron üvegesre párolunk, hozzáadjuk az apróra vágott gombát, majd a beáztatott, kinyomkodott apróra morzsolt zsemlével, tojással, sóval, borssal egy kis vegetával összedolgozzuk, majd a csuka gyomrába töltjük. szalonnaszeletekre fektetjük a csukát, majd a megszokott módon fólia alatt fél órát 180 fokon pároljuk, majd a fóliát levéve pirítjuk.



https://gasztroangyal.hu/wp-content/uploads/2016/07/1406_1_0-1280x720.jpg

Tápiószentmárton

Rövid történet

Földrajzi elhelyezkedésének köszönhetően ősidők óta lakta hely. Ezt bizonyítják a régészeti leletei is: a leghíresebb lelete az 1923-ban megtalált szkíta aranyszarvas, amely egykoron talán fejedelmi pajzsdísz lehetett. Az Árpád-korban a Káta-nemzetség telepedett le itt, és ekkor épült az ismert kéttornyú templom is (a helyi hagyomány úgy tartja, hogy ha veszély fenyegeti a települést, akkor azóta is megszólal éjfélkor a harang). A falu első említése 1438-ból származik, mégpedig Szent Márton név alatt. Ez arra utal, hogy a település középkori templomának védőszentje Szent Márton tours-i püspök volt, és róla nevezték el a helységet is. A Tápió előtag Thape formában csak a XV. Század végén bukkan fel először a falu nevében. A helység nevének gyakoribb formája a Tápió előtaggal bővült Tápiószentmárton, illetve ennek különböző változatai. (Tape Szent Márton, Tapi Szent Márton, Tapia Szent Márton) Utolsó pusztulása a Rákóczi-szabadságharc idejére esik, amikor rácok perzselték fel, s csak az 1700-as évek közepén lett újra virágzó település, a mai állapot arra az időre vezethető vissza.

(<http://tapioszentmarton.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Tápiószentmárton>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Kincsem lovaspark / Kincsen emlékmúzeum

Tápiószentmártonban született a „csodakanca” néven is emlegetett Kincsem, a magyarországi lósport legsikeresebb versenylova; ennek emlékét őrzi a lovaspark elnevezése, illetve a park területén működő Kincsem Múzeum. A lovasparkban található borpince, golf- és minigolf-pálya, fedett, versenyek rendezésére alkalmas lovarda, nemzetközi szabványú NB I-es futballpálya, tenispálya, fedett medence, wellness részleg, játszótér, háztáji állatok bemutatására kiképezett állatbemutató hely, sőt egy szálloda is, apartmannal, étteremmel és konferenciateremmel. A hagyomány szerint itt állt Attila hun király fából készült palotája, sőt feltételezések szerint a sírja is e térségben lehetett. A park területén mindenesetre Attila nevét őrzi az az "energiadomb", amelyet gyógyító hatásának tartanak. Itt találták meg 1923-ban az ország egyik legismertebb szkíta kori emlékét, az elektrumból (arany és ezüst természetes ötvözetéből) készült, híres szkíta aranyszarvast is. Mindezekon felül a lovaspark területén található még egy kisrepülőgépek fogadására alkalmas repülőtér is.



<https://img1.utazizitthon.hu/images/latnivalo/kincsem-lovaspark-43253-bRpODzlbr7-l.jpg>

Blaskovich-kápolna

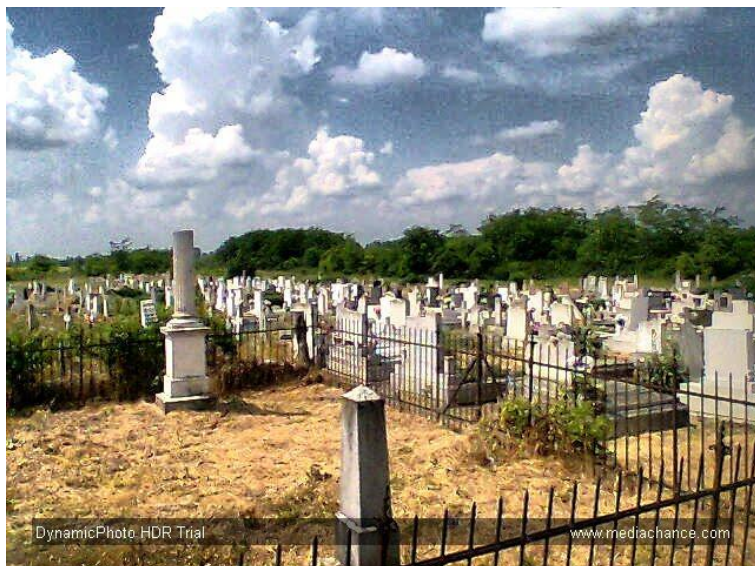
A Blaskovich-család és Tápiószentmárton összekapcsolódó történetének máig álló emléke a Szűz Mária-kápolna, amely egy domboldalon, a Blaskovichok sírkertjében áll. Blaskovich József özvegye, Dacsó Anna építette 1768-ban Szűz Mária mennybevitelének tiszteletére, 1832-ben gr. Nádasdy Ferenc váci püspök szentelte fel. Főoltárának képe Mária mennybevitelét ábrázolja, a szószék rokokó stílusban épült a XVIII. században. Tápiószentmárton egyik legkiemelkedőbb műemléke.



<https://tapionaturpark.hu/wp-content/uploads/2020/05/Tápiószentmárton-Kiskápolna-rotated.jpg>

Temető

A helyi temetőben kialakított „nemzeti sírkert” részen olyan hírességek sírjai találhatóak meg, mint Magyary-Kossa Sámuel (1849–1921 ügyvéd, Kubinyi Ágoston (1799–1873), a Magyar Nemzeti Múzeum igazgatója. Szentkirályi Móric Pest utolsó polgármestere volt Pest és Buda egyesítése előtt, az ő családja is Tápiószentmártonban nyugszik, továbbá itt lett eltemetve Várallyay Béla népművelő, helytörténész és családja.



<https://mapio.net/images-p/53711546.jpg>

Sportcsarnok és tanuszoda

Nemzetközi méretű, parkettás pályával kialakított sportcsarnok, tanuszodával, melyhez szauna és masszázsterem, továbbá edzőterem, kondicionáló terem és pingpongterem is tartozik. A létesítmény akadálymentes megközelíthetőséggel is rendelkezik. Nyári- és edzőtáborozásra alkalmas szálláshelyet tud biztosítani. Strand- és gyógyvizes termálfürdő: 4 medencével (gyermek-, gyógy-, úszó- és fürdőmedence), homokfotball pályával, gyermekjátszótérrel, masszázsszal, pedikűr-manikűr szolgáltatással, hideg-meleg ételes büfékkel, fagyaltozóval, sok árnyékkal és rendezett területtel várják a pihenni vágyókat. A fürdő 52 °C-os termálvize (alkáli-hidrogénkarbonátos–kloridos hévíz) 650 méter mélyről tör fel; általános fájdalomcsillapító, nyugtató és alvásjavító hatással bír, de alkalmazható különféle bőrbetegségek orvoslására is, és degeneratív kopásos mozgásszervi betegségek gyógyításában rendkívül hatásos, mivel a reumatológiai folyamatok aktivitásának csökkentését idézi elő. Tapasztalatok szerint a gyógyvíz főleg mozgáskorlátozottsággal járó, súlyosabb sérülések utókezelésében alkalmazható sikerrel. Alkáli-hidrogéntartalma miatt mozgásszervi és nőgyógyászati kórképekben javasolható, valamint kloridtartalma miatt általános erősítő és ellenállás-fokozó hatással is bír. A fürdő vize 2003 óta hivatalosan is gyógyvíznek minősül. Jelenleg szezonális jelleggel üzemel május elejétől szeptember végéig. A strandfürdő környékén több mint 1300 üdülőingatlan található.



https://lh3.googleusercontent.com/proxy/8eDk4JwZTYXnJ8NAgLfWArXudOWYMATTTYOwFn5OCrnXPHh6NFSM5wvq9FBi4K4d_PfV8Wlg_rMxQbO7rYKynEAC-Vr_ShNtBHtOok9iXX2zfutWLusr8NpJKHY_eaIsmuEurzf75AkXs1sxRIh2KhFP-HU

Hársas-völgy

több száz tő tavaszi hérics található itt.

Horgásztó

Tőzeges horgásztó az Aranyhal Közhasznú Tevékenységű Horgász Egyesület fenntartásában.

Hatvani-hegy (földvár)

Régészeti lelőhely az Alsó-Tápió jobb partján, bronzkori településre utaló nyomokkal.

Másodlagos fontosságú turisztikai látványosságok:

- Gyógyító hatású Attila-domb
- Evangélikus templom
- Római katolikus plébánia-templom
- Kubinyi Kúria
- Jézus Szíve templom
- Bálint Ágnes Kulturális Központ
- Róder Imre Városi Könyvtár
-

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Royal Étterem és Pizzéria
Tápió Fogadó

Cím

Kossuth Lajos út 66,
Mátyás király út 15

Kincsem Lovaspark Rendezvényhelyszín
RiB house

Sőregi út 1
Klapka György út 30,

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Kolbászos-tojásos lebbencsleves

Hozzávalók: (9 főre) 60 dkg füstölt kolbász, 30 dkg füstölt szalonna, 2 tojásból gyúrt lebbencs tészta, 60 dkg burgonya, 9 tojás, 2 fej vörshagyma, só, 1 evőkanál őrölt paprika, 1 csokor zeller zöld.

Recept: A vörshagymát apróra vágjuk. A burgonyát megtisztítjuk, és felkockázzuk. A száraz lebbencstésztát kisebbekre tördeljük. A szalonnát feldaraboljuk, zsírjára sütjük. A pörccet kiszedjük egy tányérba, a zsírt két lábosba öntjük. Az egyikben a lebbencstésztát, a másikban a hagymát pirítjuk le. Amikor a hagyma már üvegesedni kezd, kevés sót szórunk rá, majd néhány percnyi párolás után felengedjük 1 dl vízzel. Amikor átpuhult, elkeverünk benne egy púpos evőkanál őrölt paprikát. Egy nagyobb fazékba összeöntjük a hozzávalókat: a párolt hagymát, a pirosra sült lebbencset, a kockázott krumplit. Felengedjük 2-3 liter vízzel, és fél óráig főzzük. Közben egy csokornyit zeller zölddel ízesítjük. Amikor a hozzávalók megpuhultak, beletesszük a kilenc darabra vágott füstölt kolbászt. Tíz percre hagyjuk, hogy kiadja a fűszereket, utána ízlés szerint sózzuk a levesünket. A tojásokat gondosan megmossuk, és egészben a levesbe tesszük. Pár percnyi rotyogtatás után tálalhatjuk az ebédet. A levest a pirított pörccel, a belőle kiszedett kolbászt és tojásokat pedig második fogásként friss kenyérrel fogyaszthatjuk.



<https://www.mindmegette.hu/images/241/O/lebbencsleves.jpg>

Böllérjózsanító

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 30 dkg disznóháj, 1 teáskanál só, másfél dl tej, 1 kávéskanál cukor, 5 dkg élesztő, 2 tojás, 50 dkg májas hurka, 50 dkg elősütött kolbász.

Recept: A tejet a cukorral meglangyosítjuk, és belemorzsoljuk az élesztőt. Amíg megkel, kimérjük a lisztet, beleszórjuk a sót, és elmorzsoljuk benne a hájat. Egy tojással, és a felfutott élesztővel összegyúrjuk a tésztát. Lisztezett deszkán rudat formálunk belőle, amit négy egyforma részre vágunk. Cipókat formázunk, amelyeket legalább negyedóraig állni hagyunk. Közben a hurka és a kolbász bőrét lehúzzuk, és mindegyiket hosszában elfelezzük. A megkelt cipókat egyenként téglalap formájúra kinyújtjuk. Közepébe elsőként hurkát töltünk. Egy hosszú sort teszünk a kisodort tésztára. Két végét felhajtjuk, oldalait pedig rézsútosan, kb. másfél centinként bevagdossuk. Ezekkel fonjuk be a hurkát. Kikent tepsibe tesszük, tetejét sós, felvert tojással átkenjük. A következő tésztába kolbászt teszünk, és az előzőhöz hasonlóan elkészítjük. Amikor mind a négy rudat befontuk, előmelegített sütőben aranyló barnára megsütjük. Kb. fél óra alatt elkészül. Langyosra hűtjük, rézsútosan szeleteljük.



<https://i1.wp.com/www.izorzik.hu/wp-content/uploads/2019/12/2.böllérjózán%C3%ADt%C3%ADt.jpg>

Töltött tarja rántva

Hozzávalók: egy kis fej vöröshagyma, 50 dkg zsír, egy csokor petrezselyem zöldje, 25 dkg kenőmáj, 3 főtt tojás, 6 nyers tojás, 2 karéj kenyér, 1 teáskanál őrölt bors, 1 teáskanál őrölt kömény, 20 dkg zsemlemorzsa, négy nagy szelet tarja, só, 15 dkg liszt. A vitaminsalátához: 2 sárgarépa, 2 cékla, 2 alma, 2 teáskanál méz

Recept: Az apróra vágott vöröshagymát kevés zsírban puhára pároljuk. A petrezselymet felvágjuk, és a tűzről félrehúzott, langyos hagymás zsírba keverjük. A kenőmájast, a felkockázott főtt tojásokat, a vízben megáztatott, kinyomott kenyeret összekeverjük két nyers tojással, és a hagymás-petrezselymes zsírral. Borssal és köménnyel fűszerezzük. Ha túl lágynak érezzük, néhány evőkanál zsemlemorzsat adhatunk még hozzá. A hússzeleteket alaposan kiklopfoljuk, besózzuk, és a közepükre töltelékkel halmozunk. Feltekerjük, és kizsírozott tepsibe helyezük. Alufóliával letakarjuk, és előmelegített sütőben 20 percig sütjük. Ezután kivesszük, és kicsit hűlni hagyjuk. Lisztbe, felvert tojásba, és zsemlemorzsaiba forgatjuk, majd forró zsírban kirántjuk. Vitaminsalátát készítünk hozzá. A nyers sárgarépát és céklát megtisztítjuk, és nagylyukú reszelőn lereszeljük. Apróra kockázott almát, és kevés

mézet keverünk bele. A töltött tarját kisütés után kicsit hűlni hagyjuk, utána szépen lehet szeletelni. Vitaminsalátát, esetleg burgonyapürét is kínálhatunk hozzá.



https://www.mindmegette.hu/images/13/O/20747_rantott-toltott-karaj_n-201510170454.jpg

Köles golyó

Hozzávalók: 50 dkg hántolt köles, 1 liter tej, 2 evőkanál cukor, 2 teáskanál só. A forgatáshoz: 10 dkg cukor, 10 dkg cukros kakaó, 10 dkg cukros dió, 10 dkg darált keksz.

Recept: A tejet felforraljuk. Apránként beleengedjük a kölest. Cukorral, sóval ízesítjük, és állandóan kevergetve puhára főzzük. Idő közben a levét két decinyi vízzel kiegészíthetjük. Amikor jó sűrűre megfőtt, levesszük, és kihűtjük. Kézzel kis diónyi gombócokat formázunk belőle. Ezeket cukorba, cukros kakaóba, cukros dióba vagy darált kekszbe forgathatjuk, de ízlés szerint fahéjas, mákos ízben is készíthetjük.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/dec21889a56f98bd/751x532cq70/sutotokos-kolesgolyo-cukormentes-recept-foto.jpg>

Vecsés

Rövid történet

Vecsés Budapesttől 10 km-re, a Liszt Ferenc Nemzetközi repülőtértől mindössze 2-3 kilométernyire, a Duna Pest megye teraszos völgymedencéjében terül el, a Pesti-síkság és a Gödöllői dombvidék találkozásánál. Régészeti leletek tanúsága szerint Vecsés már a bronzkorban lakott volt. Ennek bizonyítéka az 1996-ban feltárt Árpád-kori templom és a templom körüli temető. 2001-ben az M0-s autópálya és a 4-es főút Vecsést elkerülő szakaszának építésekor újabb leletek kerültek elő, melyek tanúsága szerint a környéken szarmata (római kori) település lehetett. A város első okleveles említése 1318-ból származik. 1434-ben, mint helységnév szerepel, és megjelenik a Halomi vagy Halmi család neve is, mint vecsési birtokos. Egy 1434. évi oklevél szerint Halomi Zsigmond utód nélkül hal meg és az így gazdátlanul maradt Halom és Vechés nevű birtokrészeket Erzsébet királynő 1440. január 7-én kiadott rendeletével örökjogon Bothos Péternek és testvérének, István váci és váradi éneklő-kanonokoknak ajándékozta. A 150 évig tartó török megszállás alatti időről kevés adat maradt fenn, de az biztos, hogy 1591-ben még adót fizettek a vecsésiek a töröknek. Erről a török összeírás adatai tanúskodnak. 1633-ban és 1634-ben a török fejadó-összeírásokban már Vecsés nem szerepel, s a szomszédos Üllő is csak két fővel. A 17. században az üllőiek bérelték, majd Maglód, később Ecser pusztájaként említik. A Magyar Nagylexikon a Halmi család mellett megemlíti a Sike és a Formosi családot, mint azokat a nemesi családokat, akik birtokolták Vecsést a 14–15. században. A Lexikon szerint 1440-ben Erzsébet királyné a királyi részeket a Tahi Botos családnak adományozta. A török hódoltság idején, a 17. század második felében a Fáy család birtokába került, majd Radnay Pálé, akitől gr. Grassalkovich Antal vásárolta meg (1730), és a gödöllői uradalomhoz csatolta. A török uralom alatt Vecsés elnéptelenedett. Vecsés történetében 1786 meghatározó fordulatot hozott. Azt is mondhatjuk, megszületett az újkori Vecsés. II. Grassalkovich Antal Pozsonyban keltezett felhívására 50 család érkezett. A kimért 50 házhely (12×100 négyszögöl), a 24 magyar holdnyi jobbágytelek, a 8 hold legelő, illetve kaszáló 30 német, 10 magyar és 10 szlovák nevű családot vonzott Vecsésre. A sváb családok korábbi Grassalkovich telepítésű falvakból és a budai oldalról érkeztek. A 19. század közepén megépült a Pest-Szolnoki vasút. Pest, Buda és Óbuda egyesítése (1873) és azt ezt követő fellendülés sokakat vonzott a főváros közelébe. Vecsés messze földön híres ízes savanyúságairól, káposztájáról. Bár az emberiség több ezer éve termesztette ezt a növényt és a savanyítás is egészen az ókorig nyúlik vissza, a vecsési savanyú káposzta 2012-ben méltán kapta meg a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegyet. A vecsési savanyúságok és káposztás ételek legnagyobb gasztró-kulturális eseménye a Káposztafeszt, melyet idén, szeptember 22-én immáron XIII. alkalommal rendeznek meg.

(<https://www.vecses.hu> és <https://hu.wikipedia.org/wiki/Vecsés>)

Római katolikus templom

A Vecsésestelepi (Felsőtelepi) Plébánia a Vecsési Plébániából szakadt ki 1925 január 1.-én. A falu Pest felé eső részét nevezték el Vecsésesteleppnek, Újteleppnek. A plébánia megalapítása Fehér János vecsési plébános nevével függ össze. A telepi egyház 1925 január 1.-ével lett önálló lelkészség. Első plébánosa a zárdalelkész, említett Oltványi József lett és területe kiterjedt arra a teméntelen földre, amelyen a mai Andrassy - telep, Halmi - telep, továbbá a Ganz - telep és Csáky liget elterül. Ebből a nagy területről a fejlődés során a Ganz - telep és Csáky - liget Budapest része lett azóta, a vasútvonaltól Pest felé balra eső részek, vagyis az Andrassy - telep és a Halmi - telep pedig 1940-ben önállósodik egyházzal és 1951 április 16-tól lesz önálló plébánia Andrassy - telep névvel.



<http://vecses-ovaros.vaciegyszamjegye.hu/index.htm>

Másodlagos fontosságú turisztikai látványosságok:

- Hősök ligete
- Erzsébet tér és a téren található műemlékek
- A Magyar Olaj- és Gázipari Múzeum vecsési kiállítóhelye (A kőolaj- és földgázszállítás műszaki emlékei)

- Bálint Ágnes Kulturális Központ
- Szent István Koronás kút - Szórádi Zsigmond és Seres János alkotása

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés	Cím
Halász Vendéglő és Panzió	Vecsés, Fő út 86
Fütte Bistro	Vecsés, Telepi út 43
Cream Cafe	Vecsés, Schweidel József u. 19
Boszorkánykonyha	Vecsés, Erzsébet tér 12,
Avion Étterem	Vecsés, Lőrinci u. 130/a,
Séf étterem	Vecsés, Fő út 246-248
The Cool Íz Pizzéria & Étterem	Vecsés, Telepi út 35,
Taverna Gyros	Vecsés, Halmy József tér 18
Sherry kínai gyorsétterem	Vecsés, Fő út 246,
Mido's shawarma	Vecsés, Fő út 17.
Vadászi Étterem	Vecsés, Dózsa György út 15
Öcsifalatozó	Budapest, Vecsési u. 40
Fatányéros Vendéglő	Vecsés, Fő út 28
Torzsa Gyorsétterem	Vecsés, Fő út 195,
Lesz Vigasz Söröző	Vecsés, Attila u. 22,
Döner Kebab Top Vecsés	Vecsés, Fő út 84
Pipacs étterem	Vecsés, Széchenyi u. 20,
Ara-Parti Aerozone Étterem	Vecsés, Lincoln út
Pötyi Falodája	Vecsés, Lőrinci u. 45
Big Smokey BBQ & Burger	Vecsés, Bajcsy-Zsilinszky u. 1

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Hurkaleves

Hozzávalók: abalé, vagy hús alap lé, 1 véres- és 1 májas hurka, 2 dl paradicsomlé, 1 kis fej lilahagyma, 3 zsemle, 1 evőkanál sertézsír, teáskanálnyi majoránna, kevés szegfűbors.

Recept: A hurkákat karikákra vágjuk, fazékba tesszük, és abaléval, vagy húslével felöntve, forrástól számított 10-15 percig főzzük. A zsemleket felkockázzuk, és kevés zsíron aranybarnára pirítjuk. A lilahagymát megtisztítjuk, és apró darabokra vágjuk. A felforrt levest majoránnával és szegfűborssal

fűszerezzük. Mindenki a saját tányérjába ízlés szerint tehet a levesbe paradicsomlevet, hagymakockát, és zsemlekockát.

Káposztás palacsinta

Hozzávalók: 25 dkg fejes káposzta, 1 teáskanál só, 1 evőkanál sertésszír. A töltelékhez: 25 dkgorda (vagy túró), kis csokornyikapor, 2 evőkanál cukor. A palacsintákhoz: 25 dkg liszt, 1 tojás, 1 teáskanálnyi kristálycukor, 2 dl tej, szódavíz, 2 dl olaj, csipetnyi só.

Recept: A káposztát lereszeljük, megsózzuk, 20 percig pihentetjük. Ezután kinyomjuk a levét, és kevés zsíron megpároljuk. Félretesszük hűlni. Palacsintatésztát készítünk. A lisztbe beleütjük a tojást, csipetnyi sót, kristálycukrot, tejet, és annyi szódavizet adunk hozzá, hogy megfelelő sűrűségű masszát kapjunk. Belekeverjük az étolajat, és a kihűlt káposztát is. Pár percig pihentetjük, majd kisütjük. A töltelékhez a kaprot apró darabokra vágjuk, és az ordához keverjük. Ízesítjük cukorral, és ezzel töltjük a kisült palacsintákat. Tálalásnál megszórhatjuk kaporral, és tejfölt is halmozhatunk a tetejére.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/Np/Tw/kaposztas-palacsinta.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=bd45e70e216551ed191f924d267ccbae>

Töltött flekni

Hozzávalók: 35 dkg darált sertéshús, 2 teáskanál fűszerpaprika, 1 vöröshagyma, só, őrölt bors, 3 gerezd fokhagyma, 1 tojás, 50 dkg krumpli, 15 dkg liszt, 3 evőkanál sertésszír. A sütéshez étolaj.

Recept: A krumplit megtisztítjuk, kockára vágjuk, és enyhén sós vízben megfőzzük. Kicsit hűtjük, majd áttörjük. Beleütjük a tojást, ízlés szerint sózzuk, és annyi liszttel gyúrjuk össze, amennyit felvesz. A tálból kivéve lisztezett deszkán is alaposan átdolgozzuk. Amíg elkészítjük a tölteléket, pihentetjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk. A zsírban megpároljuk. Lehúzzuk a tűzről, belekeverjük a fűszerpaprikát, a darált húst, a zúzott fokhagymát. Visszatesszük a lángra, és ízlés szerint sót, borsot adunk hozzá. Összesütjük, majd hűlni hagyjuk. A tésztát fél cm vastagra kisodorjuk, és nagyobb téglalapokat vágunk belőle. Közepükbe egy evőkanálnyi húsos tölteléket halmozunk, majd felhajtjuk a tésztát. A széleit gondosan lenyomkodjuk, legjobb, ha villával is megismételjük – a tészta mindkét oldalán – a műveletet. Így biztosan nem fog kifolyni a töltelék. Forró olajban szép aranyló barnára sütjük a flekniket. Tejfölt kínálhatunk hozzá.



http://m.cdn.blog.hu/zs/zsugoranyu/image/100_2824.jpg

Káposztás-szőlős, és sárgarépás rétes

Hozzávalók: a tésztához: 60 dkg liszt, 4 dl langyos víz, 1 evőkanál ecet, csipetnyi só, 1 tojás, 20 dkg sertésszír. A káposztás töltelékhez: 40 dkg reszelt káposzta, 1 fakanál sertésszír, kávéskanál só, 2 fürt szőlő. A sárgarépás töltelékhez: 1 nagyobb sárgarépa, 1 evőkanál zsemlemorzs, 1 teáskanál őrölt fahéj, 1 vaníliás cukor, 3 evőkanál kristálycukor.

Recept: A lisztbe beleütünk egy tojást, csipetnyi sót adunk hozzá. A langyos vízben elkeverjük az ecetet, és apránként adagolva kidolgozzuk vele a tésztát. Alaposan kidagasztjuk, majd lisztezett gyúrotáblán két cipót formázunk belőle. Letakarjuk, és 20 percig pihentetjük. A káposztát lereszeljük, zsíron ledinszteljük, közben enyhén megsózzuk. A tepsit kizsírizzuk, a többi zsírt felolvasztjuk. Abroszt teszünk az asztalra, amit lelisztezzük. A megpihent tészták tetejét átkenjük olvasztott zsírral, és vékonyra széthúzzuk a rétest az asztalon. Széleit legombolyítjuk. Megszórjuk párolt káposztával. Oldalait felhajtjuk, erre is teszünk káposztát. Elosztjuk rajta a szőlőszemeket, meglocsoljuk olvasztott zsírral, és lazán dobálva feltekerjük. Tepsibe helyezzük. A második cipót is kihúzzuk a lisztezett abroszon. Leszedjük a szélét, sárgarépát reszelünk rá. Felhajtjuk az oldalait, és arra is teszünk sárgarépát. Kevés zsemlemorzsával megszórjuk, fahéjjal, vaníliás cukorral, cukorral ízesítjük. Meglocsoljuk olvasztott zsírral, feltekerjük, és tepsibe tesszük. Tetejét átkenjük zsírral, és kisütjük. Langyosan lehet szépen szeletelni.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/e2c02cd16d3ba433/680x482cq70/sargarepas-retes-recept-foto.jpg>

Rétes leves

Hozzávalók: a rétestészta legombolyított vége, 10 dkg búzadara, 1 vöröshagyma, 1 evőkanál sertészsír, 2 teáskanál fűszerpaprika, só, 2 dl tejföl, ecet.

Recept: A rétes sütés során leszedett széleket gyúródeszkán alaposan átdolgozzuk, és 20 percig pihentetjük. Tetejét olvasztott zsírral megkenjük, majd lisztezett abroszon ugyanúgy széthúzzuk, mint a rétest. Addig húzzuk, amíg a tészta engedi. Megszórjuk búzadarával, és két oldalról a közepe felé feltekerjük. Középen hosszában szétvágjuk. Az így kapott két rudat kb. nyolc centis darabkákra vágjuk. A leveshez a vöröshagymát megtisztítjuk, felkockázzuk, és egy kevés zsíron lepároljuk. Megszórjuk paprikával, felengedjük egy liternyi vízzel, ízlés szerint sózzuk, majd felforraljuk. Ebben főzzük ki a rétestészta darabkákat. Tányérba szedve, ecettel, vagy tejföllel ízesíthetjük levesünket.



https://lh3.googleusercontent.com/proxy/I8sV5cEBovx5vgjTXJ_djg3z7EevTs2w0sWWZ6RJvwR5EjKyke9FzBiSO_a2ApgLQ_BNFOY-s1W-sskLuYQ01XGecRoTn13jFjOJXBk2Bp3efS3CKqGicXmC6gd7GOkEH6jaSTO6LN_-qn-m

Káposztás babos tészta

Hozzávalók: a tésztához: 3 tojás, 50 dkg liszt, víz, csipetnyi só. 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg füstölt kolbász, 40 dkg savanyú káposzta, 2 evőkanál sertészsír, 25 dkg szárazbab, só.

Recept: A hozzávalókból kemény tésztát gyúrunk, amit kicsit pihentetünk, majd kisodrunk, és a szokásosnál szélesebb metéltet vágunk belőle. A füstölt szalonnát kockákra, a kolbászt karikákra vágjuk. A káposztát – ha szükséges – enyhén átmossuk, kinyomjuk, és összevágjuk. A szalonnát kevés zsíron

lepirítjuk, rátesszük a kolbászt, és amikor az is kisült, kiszedjük mindkettőt a zsírból. Beleborítjuk a káposztát, és ebben a fűszeres zsiradékban ledinszteljük. A száraz babot előző este beáztatjuk, majd sós vízben puhára főzzük. A metéltet sós, diónyi zsírral elkevert forró vízben kifőzzük. A babot leszűrjük, fakanálnyi zsíron lepirítjuk, keverés közben kicsit összetörjük, hogy pépesebb legyen. Rászűrjük a tésztát, átforgatjuk, majd belekeverjük a kolbászos káposztát is. Összesütjük, és már tálalható is.



<http://4.bp.blogspot.com/-SHIzeK7dthQ/UA0unzsBS7I/AAAAAAAAASQ/6lqAvRcmBpE/s1600/P7130015.jpg>

Vecsési savanyú káposzta

A vecsési savanyú káposzta története szorosan össze- függ Vecsés történelmével. A török uralom alatt elnéptelenedett településre a 18. század végén a németországi Ulm környékéről 50 család költözött. Az így letelepült svábok honosították meg Vecsésen a káposztatermesztést, a savanyú káposztát az ő eljárásuk alapján készítik a mai napig. A vecsési káposzta számtalan káposztás étel, többek között a székelykáposzta és a toros káposzta alapanyaga. A savanyú káposzta egy bizonyos savanyítási eljárást takar: a zöldséget 1,5-3 milliméter szélesre vágják, sózzák és fűszerezik (paprikával, borssal, kaporral, korianderrel, babérlevéllel), és úgynevezett irányított tejsavas erjesztéssel savanyítják, tartósítják. Ennek során a só kivonja a vizet a káposzta szövetéből, a cukrok tejsavakká alakulnak, így keletkezik a kellemesen savanykás íz. A káposztát régen fahordókban rétegezve helyezték el, összenyomták, alul és felül káposztalevelekkel borították.

Hozzávalók egy 30 literes hordónyi savanyú káposztához: 25 kg fejes káposzta (nettó súly, tisztítás után). 1 kg durva konyhasó (nem jódozott!), 3 g babérlevél, 7 g egész fekete bors, 7 g egész köménymag, 2 db képia paprika, 1 db nyári alma

Recept: Mindennek az alapja az alapos tisztítás, ami az ízre is hatással van. Egy apróbb betegesebb rész is kellemetlen ízt és szagokat okozhat később. Távolítsuk el a külső, piszkos leveleket, vágjuk le a torzsavégeket, és a leveleket egyenként mossuk át. Hagyjunk néhány nagyobb levelet egészben, amivel

az edényünk alját kibéleljük, és ezzel zárjuk is le. Speciális gyalun 2-3 mm vastagra szeljük le a feleket, de kézi gyaluval is boldogulhatunk, igaz, ehhez kell egy kis türelem (értelmes négybe vágni a káposztákat). Ezzel meg is vagyunk a munka nehezebb részével. Sózzuk meg a gyalult káposztát (különként kb. 25-30 gramm), tegyük hozzá a fűszereket, majd a megtisztított és felsíkozott tormát, és a felkarikázott paprikákat is. A meghagyott nagyobb levelek felével béleljük ki az edényünk alját. Erre rétegezzük a káposztás keverékünket a következőképp: tegyük bele egy adagot, és nagy erő kifejtésével nyomkodjuk meg, hogy levet eresszen (ha nagy az edényünk, akkor gumicsizmával kitaposhatjuk belőle), majd jöhet a következő adag, nyomkodás, és így tovább. Ha jól csináltuk, a végén ellepi a lé a káposztás egyvelegünket. Zárjuk le a maradék nagy levelekkel, tegyük rá lapostányért, és valami nehezekeket. Ez segíti az erjedést, és meggátolja a keletkező nagy mennyiségű gázt, hogy felnyomja a tányért. Végül fedjük le az edényt, és hagyjuk erjedni kb. 21-24 Celsius fokon. Hőmérséklettől függően azonban ez lehet 5-10 nap, vagy akár több hónap is. Ha az erjedés megszűnik, a lé kitisztul, és hűvös helyre tehetjük a káposztánkat, amiből utána fogyaszthatunk is.



https://www.savanyucsemegek.hu/pages/savanyucsemegek/contents/datasheet/uploads/15706/pics/1396341988_600x500.jpg

Tóalmás

Rövid történet

Első okleveles előfordulása 1406-ból való, Almásként. Az Árpádok alatt a jánoshidai premontrei apátság birtokai közé tartozott. Mint település már a XI-XII. században létezett. Erre utal a régi templom maradványa (várfalszerű széles talapzat. Vélhetően a tatárjárás alatt pusztult el. A tatárjárás után újra települ és 1406-ig a Kókai-Kachi János birtoka volt. A török megszállás alatt elpusztul, kivonulásuk után az elbujdosottak közül sokan visszatelepültek és újabb családok telepedtek le. Az 1730-as évek elején Prónay (I) Gábor Károly királytól az egész helységet Puszt Boldogkúta és Szentmártonkúta egy részével adományba kapja, és ettől kezdve a Prónay-család bárói ágának birtoka, és az maradt 1848-ban is földesura. Az első világháború után 230 kh. földterület került kiosztásra a lakosságnak a földdel nem rendelkezők, a háborúban károsultak és hadiözvegyek részére. Ezen a parcellázott részen új településrész alakult ki (Újtelep). (<https://www.toalmas.hu> és <https://hu.wikipedia.org/wiki/Tóalmás>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Andrássy-kastély

Az egykor nyaralásra és vadászatokra fenntartott Andrássy-kastélyt a II. világháború után államosították, berendezése eltűnt. A SZOT-gyermeküdülőként használt ingatlant 1989-től a WOL Élet Szava Magyarország Alapítvány bérelte több éven át, ma pedig parkjával együtt a tulajdonában van; jelenleg is jó állapotú és látogatható. Az alapítvány nyári táborokat, szeptembertől májusig pedig kétéves, bentlakásos bibliaiskolát szervez. A hatalmas kastélypark természetvédelmi oltalom alatt áll, s a nyári táborok idején kívül a nagyközönség is látogathatja. A kastély és a park a 60-as években két filmforgatás helyszíne volt.



<https://www.toalmas.hu/wp-content/uploads/2020/06/toalmasi-andrassy-kastely-660x330.jpg>

Szent András-templom

A Váci egyházmegye 1317–28 között készült térképe Almasiensis néven templomos helyként tünteti fel Tóalmást, amelynek egyháza a térkép szerint szilárd anyagból épült. A régi falazat elárulja, hogy talán a XI–XII. században is állt már itt templom. A mai egyházat erre az erős, 1 m vastag falú, várszerű romtemplomra építették. A templom építéséről a középkorból nem maradt fenn adat. A hódoltság után 1687-ben (vagy pár évvel később) kijavították a gótikus épületet, így a Canonica Visitatio 1697-ben már palánkkal körülvett, jól fedett és jól felszerelt templomról tesz említést [a Canonica Visitatiót, vagyis a plébániák rendszeres látogatását Berkes András váci nagyprépost (1666–1729) tette általánossá]. A sokszögű gótikus szentélyhez a XVIII. században toldották a barokk hajót; az ősi gótikus magot 1710–15-ben bővítették, majd 1746-ban épült a torony és a mellette lévő helyiségek: Szent Sír-kápolna, feljárát a kórusra és a toronyba. A sekrestye a hajóbővítéssel együtt készülhetett. A templom tornya 1746-ban épült, 1760-ban pedig javításon esett át. Az ősi szentély támpilléres falában három – bizonytalan rendeltetésű – szegmentíves fülke van. A barokk hajó 12×8,5 méteres. Titulusa: Szent András. Plébánosait 1675-ig lehet visszavezetni. Historia Domusa 1846-ban kezdődik, 1869-től magyar nyelvű. A Canonica visitatiók évei: 1697, 1716, 1725, 1746, 1777, 1852. Régebben az egyházközség elemi iskolát is fenntartott; 1943-ban a tanerők száma 7 fő. 1858-ban a feljegyzések szerint a tető és a lapos mennyezet rossz állapotban volt; Cacciaritól fennmaradt egy terv a javításra (a színes eredeti a Váci Egyházmegyei Levéltárban, Alois Cacciari Zimmermeister in Waitzen domborpecséttel). A templom orgonája 1860-ból, keresztelőkútja 1871-ből való. A toronysisakot 1932-ben lebontották. Bővítése 1941–43-ban volt napirenden, de a háború miatt elmaradt. A templom legutóbbi renoválására 1979–81 között került sor.



<https://www.toalmas.hu/wp-content/uploads/2016/02/templom9.jpg>

Szent András Gyógyvizes Strand és Kemping

A gyógy- és strandfürdő a kempinggel a község északkeleti részén, a Hajta-patak mellett található. 1969-ben, az itteni szénhidrogén-kutatás során egy meddő fúrásból termálvíz tört fel. A vízáadó réteg 870 m mélyen található. A tóalmási gyógyvíz – az alföldi termálvizektől eltérően – kis keménységű, alkáli-hidrogénkarbonátos. Hőmérséklete a kútfejnél 47,5°C. A tóalmási vizet 2002-ben ásványvízzé, 2004-ben gyógyvízzé minősítették, és Szent András gyógyvíz néven került lajstromozásra.



<https://www.toalmas.hu/wp-content/uploads/2016/07/toalmasi-strand.jpg>

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Szent András Vendéglő

Tóalmási falusi lángos sütőde

Grill Bisztró

Tóalmási Húscsarnok

Cím

Fő u. 60

Arany János u. 2/a

Fő u. 108

Fő u. 125.

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Marica torta

Hozzávalók: 10 tojás, 10 evőkanál cukor, 8 evőkanál liszt, 4 evőkanál darált dió, 1 sütőpor. A krémhez: 4 tojásfehérje, 30 dkg porcukor, 4 evőkanál baracklekvár, 1 citrom leve. A tetejére fél dió szemek.

Recept: A piskótához a tojásokat szétválasztjuk. A fehérjéket kemény habbá verjük. Beletesszük a cukrot, majd a tojások sárgáival, a sütőporral elkevert liszttel, és a darált dióval is óvatosan összekeverjük. Sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük. Előmelegített sütőben először nagyobb hőfokon, majd mérsékelve azt húsz perc alatt megsütjük. Amikor kihűlt a piskóta, elkészítjük a krémet. A tojások fehérjét habosra keverjük a porcukorral. Sokáig dolgozzunk vele, hogy kicsit keményebb, sűrűbb legyen. Ekkor adhatjuk hozzá a baracklekvárt, majd a citromlevet is. A piskótát hosszában kettévágjuk. Az egyik lapot tálcára helyezzük, megkenjük lekváros habbal, majd ráhelyezzük a másik tésztát. Az

egész süteményt bevonjuk a megmaradt krémmel, és dió szemekkel kidíszítjük. Behűtve, szeletekre vágva kínáljuk.



<https://www.izorzok.hu/wp-content/uploads/2020/01/tóalmás6.jpg>

Öreglebbencs Tóalmásosan

Hozzávalók (10 főre): 2 kg krumpli, 30 dkg füstölt szalonna, 1 füstölt hátsó csülök, 5 tv-paprika, 70 dkg vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 1 kg lebbencstészta, 10 dkg őrölt paprika, 3 dkg őrölt feketebors, 1 kávéskanál őrölt kömény, 1 evőkanál majoránna, ¼ csípős paprika, fél liter paradicsomlé.

Recept: A szalonnát és a csülköt kis kockákra vágjuk. A zöldségfélét megtisztítjuk, azokat is felaprítjuk. A száraz lebbencstésztát összetörjük. A bográcsban a szalonna zsíráját kisütjük. Ráborítjuk a vöröshagymát, üvegesre pároljuk benne. Hozzáteesszük a paprikákat, ezekkel tovább forgatjuk, majd felengedjük paradicsomlével. Beletesszük a csülökhúst, és a fokhagyma darabkákat. Fűszerezzük két teáskanál majoránnával, három teáskanál őrölt borssal, egy teáskanál őrölt köménnyel, hét púpos teáskanál őrölt paprikával. Ezekkel együtt addig főzzük, amíg a hús megpuhul. Közben a levét apránként vízzel pótolgatjuk. Amikor a csülök elkészült, beletesszük a krumplit. Negyedóra múlva ráhelyezzük a lebbencstésztát, ezután már nem keverhetjük tovább. A tüzet lezárjuk, fedőt teszünk rá, és húsz perc múlva tálalhatjuk.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/41/bA/klasszikus-lebbencsleves.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=5754bfb1e37c59e48b3d29807866e6d0>

Belsőség pörkölt kapros-túrós galuskával

Hozzávalók (8 főre): 1,5 kg sertésszív, 1,5 kg sertéstüdő, 4 fej vöröshagyma, 6 db tv-paprika, 4 db paradicsom, só, 2 teáskanál őrölt feketebors, 4 púpos teáskanál őrölt paprika, 2 kávéskanál őrölt kömény, 4 babérlevél, 1 teáskanál fokhagymakrém, 1 púpos teáskanál majoránna, 1 púpos fakanál sertésszír. A galuskához: 50 dkg liszt, 20 dkg túró, só, 1 csokor kapor, 4 tojás.

Recept: A húsokat megtisztítjuk, felkockázzuk, közel egyforma darabokra vágjuk, majd felöntjük vízzel. A vöröshagymát, két tv-paprikát, két paradicsomot kis kockákra vágjuk. Egy nagyobb lábasban sertésszíron kicsit lepirítjuk a hagymát. Két teáskanálnyi sót szórunk rá, majd fél deci vízzel felöntve pár percig párolgatjuk. Ezután mehet bele a felaprított paprika, paradicsom. Összesütjük, pár perc múlva újra borítunk rá kevés vizet. Ráhelyezzük a lecsepegtetett húsokat. Fűszerezzük két teáskanál őrölt borssal, négy babérlevéllel, egy kávéskanálnyi őrölt köménnyel, csipetnyi majoránnával, fokhagymakrémmel. Felöntjük annyi vízzel, hogy bőségesen ellepje, mert a tüdő meg fog dagadni. Felforraljuk, majd lassú tűzön kb. három órán át főzzük. Közben elkészítjük a nokedlit. A kaprot apróra vágjuk. Egy tálban összetörjük a túró, ráborítjuk a lisztet, csipetnyi sóval, négy tojással, a kaporral és kevés vízzel nokedli sűrűségű masszát keverünk belőle. Ezt forró, sós vízbe beleszagatjuk, kifőzzük, leszűrjük, és tálba borítjuk. A megpuhult pörköltbe kicsumázott, szeletekre vágott tv-paprikát és két hámozott, darabolt paradicsomot teszünk. Hús perccel múlva őrölt paprikával besűrítjük, majd pótoljuk a fűszereket. Újabb teáskanálnyi majoránnát, kávéskanálnyi köményt és sót teszünk bele. Pár perc múlva tálalhatjuk a kapros-túrós galuskával.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/tóalmás5.jpg>

Nokedli leves gazdagon

Hozzávalók (10 főre): 30 dkg füstölt szalonna, 4 evőkanál sertésszír, 4 nagy fej vöröshagyma, 2 kg burgonya, 4 tv-paprika, 5 paradicsom, 2 evőkanál só, 2 teáskanál őrölt feketebors, 1 evőkanál őrölt fűszerpaprika, 1 pár Tóalmási füstölt kolbász, 2 kg hátsó füstölt csülök, 1 csokor zeller, 1 kis fej kelkáposzta. A nokedlihez: 2 tojás, kb. 40 dkg liszt, 1 kávéskanál só, fél deci víz.

Recept: Először a füstölt szalonnát, és a húst felkockázzuk. Egy bográcsban felolvasztjuk a zsírt, és szép színesre, ropogósra sütjük benne a füstölt szalonnát. Ezt kisedjük egy tányérba. A zöldségfélét megtisztítjuk, felaprítjuk. A kockákra vágott vöröshagymát elkezdjük sütni a zsírban. Fél deci vizet öntünk alá, tovább pároljuk, majd ráborítjuk a csülköt. Összeforgatjuk, ezután belekerülhet a paprika, paradicsom is. Ízesítjük egy evőkanál őrölt paprikával, két teáskanál őrölt borssal, három dl paradicsomlével, egy púpos teáskanál sóval. Tovább hígítjuk egy liter vízzel, és hosszasan főzzük, amíg a hús majdnem teljesen megpuhul. Ekkor rádobhatjuk a zeller zöldjét. Elkészítjük a nokedlit. A tojásokat egy kávéskanál sóval, fél deci vízzel felforjútjuk, annyi lisztet adunk hozzá, hogy nokedli sűrűségű masszát kapjunk. A levesünkbe beletesszük a felkarikázott kolbászt, ezután már a nokedli is belekerülhet. Vizes deszkáról, késsel szép nagy darabokat szaggatunk a levesbe. Megvárjuk, míg megfő, majd a levest megkóstoljuk, ha kell, sózzuk, és a szalonna pörccel együtt tálaljuk.



<https://receptneked.hu/wp-content/uploads/2014/06/A28-480x299.jpg>

Diós zsák

Hozzávalók (2 nagy tepsizhöz): 30 dkg liszt, 25 dkg margarin, 6 tojás sárgája. A töltelékhez: 6 tojás fehérje, 25 dkg porcukor, 30 dkg darált dió, ízlés szerint rumaroma.

Recept: A lisztben elmorzsoljuk a puha margarint, majd a tojások sárgájával tésztát gyúrunk belőle. Ebből dió nagyságú gombócokat formázunk. Fél órára hűtőbe helyezzük, hogy kicsit pihenjen. Közben elkészítjük a töltelékét. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, apránként hozzákeverjük a darált diót, a porcukrot, és a rumaromát. A tészta-gombócokat egyenként vékony, kerek lappá kisodorjuk. Közepükbe egy-egy teáskanálnyi diós töltelékét helyezünk. Széleiket összefogjuk, mint egy zsákot. Sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük. Előmelegített sütőben gyorsan megsül. Még forrón megszórjuk vaníliás porcukorral.



<http://receptletoltes.hu/wp-content/uploads/2017/03/dioszsakok-1.png>

Sonkás, kolbászos árpagyöngy leves

Hozzávalók (6-8 főre): 40 dkg parasztsonka, 40 dkg füstölt kolbász, 3 sárgarépa, 3 petrezselyem, fél zellergumó, 8 nagyobb burgonya, 2 dl paradicsomlé, 1 tv-paprika, 1 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 babérlevél, 1 kávéskanál egész kömény, 1 kávéskanál egész bors, 20 dkg árpagyöngy, só, 1 evőkanál sertésszír, 1 evőkanál őrölt paprika, 2 evőkanál liszt, kis darab karfiol és karalábé.

Recept: A zöldségeket megtisztítjuk, felaprítjuk. A sárgarépát, petrezselymet karikákra, a karalábét, zellert, krumplit kockákra vágjuk. A beáztatott, szeletekre vágott sonkát két-három liter vízben feltesszük főzni. A fűszereket teatojásba tesszük. A kolbászt öt-hatcentis darabokra vágjuk. A fokhagymát és vöröshagymát is megtisztítjuk. A felforrt levesbe beletesszük a kockákra vágott zöldségeket (a krumpli kivételével), a megmosott tv-paprikát, karfiolt, a vöröshagymát, fokhagymát, a kolbászt, majd a paradicsomlével együtt felforraljuk. Ekkor kerülhet bele az árpagyöngy. Ezzel puhulásig főzzük. Közben elkészítjük a rántást. Egy púpos evőkanál zsírban lepirítjuk a lisztet, beszedjük az őrölt paprikát, és hideg vízzel felengedjük. A levesből a megpuhult sonkát kisedjük, kis kockákra vágjuk. Beleborítjuk a krumplit, majd amikor megfőtt, a rántással kicsit sűrítjük. Összeforraljuk, és a sonkát is visszatesszük. Átmelegítjük, ha szükséges, sózzuk, és lehet tálalni.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/6f9ed2ce8eb238d4/1200x630cq70/photo.jpg>

Dunabogdány

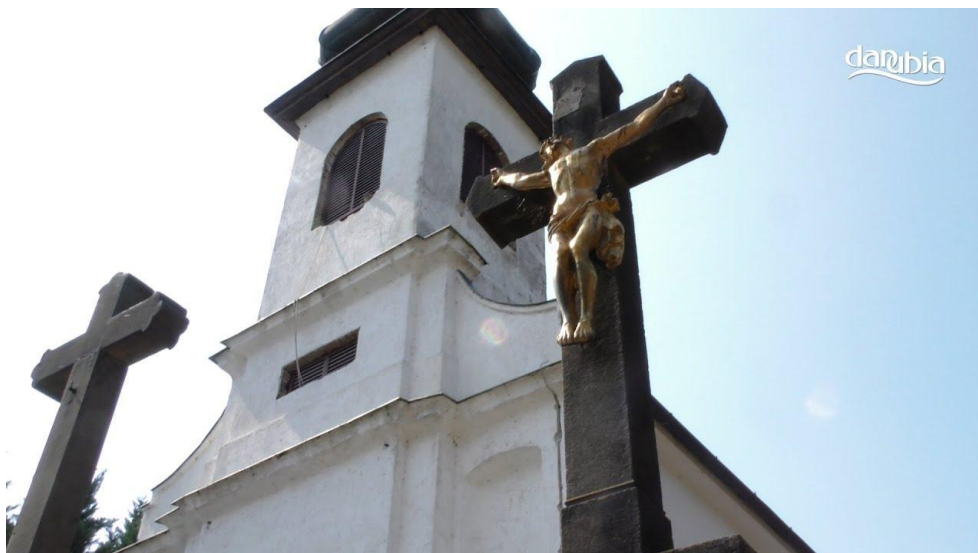
Rövid történet

A Szentendrei Duna-ág mentén, a Visegrádi-hegység lábánál terül el a település. A község története meglehetősen régre nyúlik vissza a történelemben, a területet már az őskorban is lakták, de a település határában feküdt a Római Birodalom keleti védvonalának, a Limesnek a katonai tábora is. A Kalicsapatak bal partján húzódó Váradok-dűlőben a kutatások már régóta tisztázták, hogy a római erődlánc egyik egységeként itt építettek katonai táborot. A Cirpinek nevezett dunabogdányi táborból már ismert volt egy i.sz. 205-ből való, Aesculapiusnak és Hygieának emelt szentély. Dunabogdány nevét az első írásos emlék 1285-ből említi. A falu a középkoron át felváltva volt a Rosd nemzetség és a közelben székelő magyar királyok tulajdonában. A törökök 1559-ben foglalták el, lakosai a hódoltság alatt nem pusztultak ki teljesen. A lakosság pótlására a XVII. század végén németeket telepítettek be. 1695-ben a Zichy családé, később pedig a kamara óbudai birtokának része. A patak bal partján épült művésznegyed az utóbbi harminc évben alakult ki. Áprily Lajos költő volt a kies völgy és a "sűrű múltú hegyek" felfedezője. Róla nevezték el a művésztelepet és a szép patak völgyet. A család tulajdonában levő háza itt áll a patak partján. (<https://www.dunabogdany.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Dunabogdány>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Szent Donát Kápolna

Későbarokk épület, a 19. sz. elején épült. A kápolna másfél évi munka után 1829. március 29-én készült el. Jellege: a község fölött emelkedő meredek dombon épült egyhajós, későbarokk épület. Külső: keletre néző homlokzati tornya enyhe rizalittal tagoltan előreszőkken, egyenes záródású kapuja fölött félkörös lunetta. Kétoldalt magas kosárirés szoborfülkék. A főpárkány fölött, az ívelt oromfalak közötti toronytesten fekvő téglány alakú ablak. A torony övpárkánya fölött körben négy félköríves harangablak. Fapárkányos, egyszerű, nyolcélú bádagsisak. Oldalain két-két egyenes záródású ablak, visszalépő, egyenes záródású szentélyén egy-egy hasonló. Körbefutó vakolatlábazat, tagolt ereszpárkány, nyeregteret. Belső: kétszakaszos, szűk belső tere fölött párkányos pillértörzseken nyugvó hevederek között csehsüveg boltozatok pihennek. Belül a kápolna mennyezete boltíves. A boltozat három részre tagolódik. 1975-ben a kereszteken lévő latrok szobrait ellopták, a kápolnába betörték, a szobrokat összetörték. 1989-ben a stációkat renoválták.



https://i.ytimg.com/vi/5m3r0hr_D8M/maxresdefault.jpg

A Fábián-Sebestyén Kápolna

Épült a XIX. század elején. Jelenleg a község déli részén található. Egyszerű késő barokk. Oromzatos, vállköves, egyenes záródású kapujához három lépcső vezet. Zárkövében 1844-es évszám. Fábián és Sebestyén kultuszát a német bevándorlók hozták magukkal Németországból. Kultuszuk ott még ma is él. A plébánia egy régi könyvében olvasható volt, hogy 1731-ben Friedrich Spies bíró és Martin Bonifert kérték a plébánost a falu nevében, hogy Fábián, Sebestyén napját, január 20-át nyilvánítsa faluünnepé. Ez így is lett. Az újonnan épült templom szentélyében helyet kapott a két szent. A szobraikat Stufflesser óbudai szobrász faragta fából. A kápolnát 1844-ben építették újjá, majd 17 kg-os harangot kapott, ezt az első világháborúban hadicélra elvitték. 1930-ban új harangot kapott.



https://s3.eu-central-1.amazonaws.com/muemlekem/images/jelentes/2017-10/927_20171028_20171592.jpg

Szent Rókus Kápolna

Dunabogdány kápolnái közül a Szent Rókus kápolna a legöregebb, 1800-ban már renoválták. Jellege: a falu felső északi végén, az országút mellett, egyszerű, későbarokk építmény a XIX. század elejéről. Külső: Homlokzatán kőkeretes, egyenes záródású ajtó, keretén faragott féloszlopok és hullámvonalas csigás vájatok. Széles, tagolt, ereszcsergős főpárkánya ereszpárkányként fut körbe. Rézsüs peremű oromfalának mélyített tükrében plasztikus kereszt. Mélyített mezős homlokzati tornyocskáján négy, zsaluleveles, szegmentíves ablakocska. Nyolcéllű, bádoggal fedett párnatagos hagymasisak. Nyeregtetején pala héj. Belső: keresztboltozatos, négyzetes tér, fejezetes félpilléreken nyugvó, lapos kosáríves diadalív, kosáríves, boltozott záródás.



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/d8/Dunabogdány_-_Szent_Rókus_kápolna.jpg/1200px-Dunabogdány_-_Szent_Rókus_kápolna.jpg

Másodlagos fontosságú turisztikai látványosságok:

- Fájdalmas Szűz Kápolna
- Temető Kápolna
- Öreg Kálvária Kápolna
- Nepomuki Szent János Szobor
- Római Katolikus Templom
- Nepomuki Szent János szobor

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Cipri borház	Kossuth L. u. 110.
Forgó étterem	Strand u. 2.
Kemping büfé	Kossuth L. u 101.
Gondúzó pizzeria	Kossuth Lajos U. 195
Heim sütöde	Hajó u. 1
Herr cukrászda	Petőfi Sándor u. 18.
Trout Restaurant	Kossuth Lajos út 129
Submarine Station Étterem	Csömöri út 80
Tündér Kert Étterem	Kossuth Lajos út 53
Szunyog Büfé	Strand u. 93

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Rétes leves

Hozzávalók: két rúd rétes legombolyított széle, 50 dkg szikkadt kenyér, 1 púpos evőkanál sertészsír, 1 csapott evőkanál őrölt paprika, 2 dl tejföl, 10 dkg túró, só.

Recept: A kihúzott rétesek széleit legombolyítjuk. Egyik felét összedolgozzuk, sodrófával kinyújtjuk, és enyhén megsózott túróval töltünk bele. Felcsavarjuk, és két centis darabkákra vágjuk. A szikkadt kenyeret összetépkedjük, és egy serpenyőben, olvasztott zsírban megpirítjuk. Megszórjuk őrölt paprikával, és lehúzzuk a tűzről. A leveshez vizet forralunk, amit ízlés szerint sózunk. Beleszaggatjuk a rétestésztát, mint a csipetkét, és a túróval töltött falatkákat is hozzáadjuk. Amikor megfőtt, beleborítjuk a paprikás kenyeret. Azonnal tálaljuk. A tányérok aljába egy-egy evőkanál tejfölt teszünk, erre merítünk a forró levesből, és alaposan összekeverjük.



https://lh3.googleusercontent.com/proxy/UfUG0eGZdlC2N2P0NVGNTpvQLSuEeqYCYvf-5dpjQiEB_FH1JQoGU8T_4-0dBf7UltwSSWMCpXLNzchalV4KvObryVEdc2PnNHYUPv1AMjNL2cWBGKc5AaW_T4PdpMFsFto4d9g4

Saurimilichflechl – aludttej lepény

Hozzávalók: 1 l aludttej (kefir), 30 dkg liszt, 1 tojás, 1 teáskanál só, a sütéshez sertézsír (olaj).
Tálaláshoz porcukor.

Recept: Az aludttejet felforraljuk, és annyi lisztet adagolunk bele, hogy jó sűrű masszát kapjunk. Közben folytonosan keverjük, nehogy leégjen. Amikor már „szuszog”, akkor félrehúzzuk a tűzről és belekeverünk egy tojást. Alaposan meglesztezett gyúródeszkára borítjuk, kicsit hűlni hagyjuk, majd kisodorjuk ujjnyi vastagra. Téglalap alakúra felvágjuk, és forró zsírban mindkét oldalát aranyló barnára sütjük. Aki édesen szereti, megszórhatja porcukorral, de sósan is nagyon finom. Akár köretként is fogyaszthatjuk, húsok mellé.



<https://izkavalkadanitaval.blogspot.com/2021/01/aludttejes-lepeny-saurimilichflechl.html>

Sawes – dagadó savanyú mártásban

Hozzávalók: 1 kg dagadó, 1,5 l abalé (vagy húslé), 20 dkg sertésmáj, 2 vörshagyma, 1 evőkanál só, 1 teáskanál őrölt feketebors, 4 babérlevél, 1 evőkanál ecet, 3 teáskanál őrölt paprika, 5 evőkanál sertézsír, 5 evőkanál liszt.

Recept: A dagadót szálával ellentétes irányban szeletekre, majd csíkokra vágjuk. Egy nagyobb lábasban négy csapott evőkanál zsírt felolvasztunk, és fehéredésig pirítjuk benne a húst. Megsózzuk, majd lefedjük, és másfél óráig pároljuk. Kuktában is főzhetjük, akkor hamarabb elkészül. Közben a hagymákat megtisztítjuk, és felaprítjuk. Egy kisebb serpenyőben, kevés zsíron megpirítjuk. A májat is csíkokra vágjuk. A megpuhult húsról elsőként a sült hagymát tesszük, majd megszórjuk liszttel. Lepirítjuk, és őrölt paprikát keverünk bele. Felöntjük abalével, vagy húslével, teszünk bele babérlevelet, őrölt borsot, és kevergetve felforraljuk. Amikor besűrűsödött, belecsurgatjuk az ecetet. Végül a májat is hozzáadjuk. Ezzel már nem főzzük, csak a tűzről félrehúzzva állni hagyjuk, hogy átfőjön a mártásban. Friss kenyérrel, vagy zsemlegombóccal tálaljuk.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/3.dagadó-savanyú-mártásban.jpg>

Topfekas – körözöttes burgonya rozmaringos pecsenyével

Hozzávalók: 1 kg csont nélküli tarja, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis darab vöröshagyma, 2 lilahagyma, 1 kis csokor petrezselyem zöldje, 2 marék friss rozmaring, 1 kg újkrumpli, 50 dkg túró, 1 teáskanál őrölt paprika, 1 teáskanál őrölt bors, só, 2,5 dl étolaj, 2 dl tejföl.

Recept: A hússzeleteket besózzuk, és egy kicsit állni hagyjuk. Először a páclevet készítjük el. Negyedfejnyi vöröshagymát, és egy gerezd fokhagymát apróra vágunk. A durvára vágott rozmaringot és petrezselymet is hozzáadjuk. Ráöntünk egy deci étolajat, majd fűszerezzük őrölt borssal. A tarja szeleteket egyenként vastagon megkenjük a zöldfűszeres páccal, és minimum 2-3 órára hűtőszekrénybe helyezzük. Az újburgonyát egészben feltesszük főzni, kevés só is teszünk a vízbe. A túró villával összetörjük, és a tejföllel elkeverjük. Egy serpenyő aljába másfél deci étolajat öntünk, ebben hirtelen kisütjük a húsokat. A puhára főtt burgonyát kicsit hűtjük, majd karikákra vágjuk. Ráhalmozzuk a tejfölös túró, őrölt paprikával enyhén megszórjuk, és lilahagyma karikákat teszünk a tetejére. A szép színesre sült rozmaringos pecsenyével együtt kínáljuk.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/4.topfekas-körözöttes.jpg>

Protpresl nudli – kenyérmorzsás tészta

Hozzávalók: 2 tojás, 1 teáskanál só, liszt, pár kanál víz, 50 dkg szikkadt kenyér, 1 púpos evőkanál sertészsír, 2 dl tejföl.

Recept: A tojásokat tálba felütjük, kevés sóval, és annyi liszttel kigyúrjuk, hogy kemény, rugalmas tésztát kapjunk. Esetleg kevés vízzel lazíthatunk rajta. Gyúródeszkán is kidolgozzuk, majd kisodorjuk, és széles metéltnek felvágjuk. A szikkadt kenyér belét elmorzsoljuk, majd olvasztott zsírban megpirítjuk. A tésztát forró, sós vízben kifőzzük, leszűrjük, és azonnal a pirított kenyérhez keverjük. Tálalásnál tejfölt kínálunk hozzá.



http://4.bp.blogspot.com/-jdNuwWGp3lY/TuC0GC3T7UI/AAAAAAAAA0w/qOzFMyF7tn8/s1600/SAM_1691.JPG

Kukruc flutet – sült kása szilvalekvárral

Hozzávalók: 0,5 l tej, 20 dkg kukoricadara, csipetnyi só, 1 púpos evőkanál cukor, 6 púpos evőkanál zsemlemorzsza, 1 fakanál sertészsír, 2 dl szilvalekvár.

Recept: A tejet lábasban csipetnyi sóval, és egy evőkanál cukorral felforraljuk, majd folyamatos keverés mellett beleöntjük a kukoricadarát, és sűrűre főzzük. Akkor lesz jó, amikor elkezd puffogni. Ekkor levesszük a tűzről, és kihűtjük. A zsemlemorzsát egy fakanál zsírban, csipetnyi sóval aranyárgára pirítjuk. A tepsit kizsírozzuk. A kihűlt darából evőkanállal nagy nokedliket szaggatunk, amelyeket egyenként zsemlemorzsában megforgatunk, és tepsibe rakunk. A tetejét gazdagon megcsepegtetjük szilvalekvárral, és a megmaradt morzsás darát is a tetejére szórjuk. Előmelegített sütőben kb. 15 percig sütjük, hogy kicsit megpiruljon. Ízlés szerint porcukorral ízesíthetjük.



<https://i3.wp.com/www.izorzok.hu/wp-content/uploads/2020/01/6.kukruc-flutet.jpg>

Pilisszentkereszt

Rövid történet

Pilisszentkereszt Budapesttől mintegy 30 km-re északra található 2200 lelket számláló hegyi falu, amely a Pilis dolomittömbjét és a Visegrádi-hegység vulkanikus eredetű vonulatát kettészelő völgyben fekszik. A település területén – a kedvező természeti adottságok miatt – már a kőkorszakban is éltek ősemberek (a Pilis barlangjaiban) Pilisszentkereszt területén az 1967-es ásatások egy IX-XI. századi falu nyomait tárták fel. A falu nagy kiterjedésű lehetett, vályogházai sűrűn helyezkedtek el. A helység szlovák neve még ma is őrzi a történelmi múltat, azt a békés viszonyt a természettel, melyet a ciszterci rend teremtet meg. A Mlynky név azokra a malmokra, vízművekre emlékeztet ma is, amelyek a XII. század végén az akkori Európa legmagasabb civilizációját hozták ide, egyfajta mintáját az együttélésnek a természettel, mely a ciszterci lelkületnek is fontos eleme. III. Béla korának egyik legnagyobb, legkulturáltabb uralkodója volt. (1213-ban a pilisi ciszterci apátságban temették el Gertrudis királynét.) 1526. szeptember 7-én a törökök lerombolták a település kolostorát. A törökök kiűzése után a pálosok és a ciszterciek nem tudtak megegyezni a falu területének hovatartozásán. Mindkét szerzetesrend magának követelte a műveletlen, lakatlan területet. A per hosszú évekig folyt, s végül a pálosok nyerték meg. Így a falu területe s annak egész határa a pesti pálos rend birtoka lett. Az ő nevükhöz fűződik az egykori Pilis, mint falu újra benépesítése. A ma is látható barokk stílusú templom a pálos atyák vezetésével 1766-ra épült fel, és a Szent Kereszt titulust kapta. 22 méter magas tornya csak 1803-ra készült el. (<http://www.pilisszentkereszt.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Pilisszentkereszt>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Szlovák tájház

A közigazgatási szempontból Esztergomhoz tartozó Pilisszentlélek ad otthont a szlovák tájháznak. 2012-ig a Balassa Bálint Múzeum része, 2013-tól a Magyar Nemzeti Múzeum egyik intézménye. Az épület a Hunyadi János u. 42. szám alatt található, és 1994-ben nyilvánították műemlék jellegűvé jellegzetes alaprajza és formája miatt azért, hogy megőrizhető legyen tájházként a szlovák népi építészeti hagyomány. Fésűs beépítésben álló, előkertes, téglalap alaprajzú, nyeregtetős épület, amit az 1920-as években György Károly épített. 2001-ben állították helyre, majd itt kapott helyet település helytörténeti, néprajzi gyűjteménye 2002 tavaszán. A falumúzeum létrehozója Konczius Ida volt. Az épületben a tisztaszobát és a konyhát eredeti állapotában állították helyre, a hátsó szobába régészeti leletek, dokumentumok, iratanyagok kerültek, az istállóban gazdasági eszközök tekinthetők meg. A falu feletti domb oldalában Árpád-kori eredetű pálos kolostor romjai láthatók. A tájház fenntartását 2006-ban a Balassa Múzeummal együtt a Komárom-Esztergom Megyei Önkormányzattól átvette Esztergom városa.



[https://hu.wikipedia.org/wiki/Szlovák_tájház_\(Pilisszentlélek\)#/media/Fájl:Esztergom-Pilisszentlélek_tájház.jpg](https://hu.wikipedia.org/wiki/Szlovák_tájház_(Pilisszentlélek)#/media/Fájl:Esztergom-Pilisszentlélek_tájház.jpg)

Pilisszentkereshti ciszterci kolostorrom

Pilisszentkereszt község délnyugati felében, a Pilis keleti lejtőjén található romok a ciszterci rend első magyarországi monostorát rejtik. A pilisi ciszterci apátságot III. Béla alapította 1184-ben, anyakolostora a franciaországi Acey-ben található. A kolostort egy kora Árpád-kori település mellett építették, egy időben az esztergomi székesegyházzal és palotával. Háromhajós, négyszögszentélyű templomát Szűz Mária tiszteletére szentelték. A kolostorhoz tartozó halastavat a Pilis patakjai táplálták. A kolostor mellett Árpád-házi királyaink vadásházát is megtalálták, mivel a környező erdők a király vadászterületei voltak. E kolostor falai között nyugodott Meráni Gertrúd, II. András felesége, a kinek történetét Katona József örökölte meg a Bánk bánban. A tatárjárás és a török pusztítás nem kímélte a kolostort sem: 1526-ban leégett, elnéptelenedett és később sem épült újra. Köveit elhordták a környék falvainak és az esztergomi vár építéséhez. Az 1967-ben kezdődött, a 80-as évekig tartó feltárást Gerevich László irányította. A romterület sajnos nem lett teljesen helyreállítva, a feltáró árkok betemetését és a terület bemutatathatóvá tételét a Pilisszentkereshti Erdészeti önkormányzattal és a Kulturális Örökségvédelmi Hivatallal közösen igyekeznek elérni. Az 1184-ben alapított monostornak napjainkban már csak az alapfalai láthatók.



<https://parkerdo.hu/turizmus/latnivalok/pilisszentkereshti-ciszterci-kolostorrom/>

Szent kereszt plébánia

Az itteni romterületen végzett ásások feltárták az 1184-ben III. Béla által alapított pilisi ciszterci apátság maradványait. 1766-ban az itt birtokos pálos rend egy korábbi, 1757-ben épített kápolna helyére a Szent Kereszt tiszteletére templomot emel. A község 1772-ig Piliscsaba filiája, majd 1800-ig Pilisszántóhoz tartozik. Saját papjaink 1800 óta vannak. A templom műemlék jellegű (műemléki törzsszám 7192). Egyhajós barokk stílusban épült a pálos atyák megbízásából. 1766-ban a budai pálos prior áldotta meg. Tornyát 1803-ban kapta. A főoltár a megfeszített Krisztussal 1774-ből, a két mellékoltár és a szószek az 1770-es évek végéről való. Mindhárom értékes, országos viszonylatban is figyelemre méltó. Kevés templom van, amelyben ilyen látványosan olvad egybe a barokk és a copfstílus. 1980-as években készült plébánia, valamint a templommal szemben lévő kántorház egyházi tulajdon. Az egyházközség 1993-ban került a Székesfehérvári Egyházmegyétől az Esztergom-Budapesti Főegyházmegyéhez.



<https://pilisszentkeresztplebania.blog.hu/2013/12/12/templomtortenet>

Másodlagos fontosságú turisztikai látványosságok:

- Szentkút
- Szurdok-völgy
- Zsivány sziklák
- Vas-kapu sziklabordája
- Szopláki-ördöglyuk
- Rezső-kilátó
- Dobogókői Kilátó

- Dobogókő sícentrum
- Dera-szurdok
- Mészégető kemence

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés	Cím
Emma vendéglő	Dobogókői út,
Bohém Étterem Dobogókő	Téry Ödön u. 39
Kislugas Panzió és Vendéglő	Fő út 76
Dobogókő Matyi Büfé & Grill	Téry Ödön u. 45
Zsindelyes	Eötvös Lóránd u. 10,
Bohém büfé	Pilisszentkereszt, hegytető, 2099
Pálma Bisztró Pilisszentkereszt	Pomázi út 21,

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Pilisszentkeresztre elsősorban a sváb (német) és a szlovák lakosság etnikai sajátosságai miatt a következő gasztronómiai fogások jellemzőek (amelyet a Dobogókő Matyi Büfé & Grill munkatársa, Baranyák Szilvia) is megerősített:

Krumplovnyik (tócsni)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, liszt, só, olaj vagy vaj.

Recept: A burgonyát nyersen megtisztítjuk, megmossuk, lecsepegtetjük, és lereszeljük. A reszelt burgonyához adjuk a tojásokat, a lisztet, megsózzuk, borsozzuk, és jól összekeverjük. Serpenyőben olajat forrósítunk. A burgonyamasszát evőkanál segítségével az olajba tesszük, a kanál hátával lepényekké simítjuk. Mindkét oldalát kb. 5-5 percig szép aranybarnára sütjük. Papírszalvétára szedjük, hogy a felesleges zsiradékot leitassuk. Forrón tálaljuk, mert csak így igazán finom. Megkenhetjük fokhagymával, vagy adhatunk mellé tejfölt, vagy akár mindkettőt, ha valaki szereti.



<http://utazasagasztronomiaban.blogspot.com/2018/05/krumplovnyika.html>

Sztrapacska

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 1 db tojás, 35 dkg finomliszt, 1 kávéskanál só, 1.5 dl víz, 125 g füstölt szalonna, 1 közepes db vöröshagyma, 40 dkg juhtúró, 2 dl tejföl.

Recept: A burgonyát meghámozzuk és finomra lereszeljük. Hozzáadunk egy csipet sót, állni hagyjuk 10 percig, majd kinyomkodjuk a levét. A kinyomkodott burgonyát összekeverjük a tojással, lisztel és annyi vízzel, hogy nokedli állagú tésztát kapjunk. Enyhén sós, lobogó vízbe kiszaggatjuk. Ha feljött a víz tetejére, további 2 percig főzzük, majd leszűrjük, de a főzővízből egy decit tegyünk félre! A szalonnát egy serpenyőben megpirítjuk, szűrőlapáttal kivesszük. A visszamaradt zsírba beletesszük az apró kockára vágott hagymát, és megpirítjuk rajta. Beletesszük a juhtúrót, a tejfölt, és elkeverjük. Hozzáadjuk a félretett főzővizet, és összefőzzük. Beletesszük a sztrapacsákat, összeforgatjuk, majd tálalhatjuk ki. Pirított szalonnával és extra tejföllel kínáljuk.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/1A/R3/juhturos-sztrapacska-glutenmentesen.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=5476007a67ba9a4eafcacb812f85910a>

Káposztás haluska

Hozzávalók: 2 kg káposzta, 1.5 kg burgonya, 50 dkg finomliszt, 1 dl napraforgó olaj, só és bors ízlés szerint, 1 db tojás.

Recept: A káposztát lereszeljük, majd olajon sóval, borssal megdinszteljük. Közben nagy fazékban forralunk vizet, sóval és kicsi olajjal. Amíg a víz felforr, addig a krumplit nyersen lereszeljük krumplireszelőn. Keverünk bele egy egész tojást, sót, borsot és annyi lisztet, hogy kemény masszát kapjunk. Ezt a krumplis masszát nokedliszággatón a forrásban lévő vízbe szaggatjuk. Kb. 7-10 perc alatt megfő, ekkor leszűrjük, és összekeverjük a káposztával.



https://m.blog.hu/fa/falunmaskepp/image/img_1724.jpg

Báránycsülök kemencés haluskával

Hozzávalók: A csülökhöz: 2 kg báránycsülök (báránycsülök), 2 db vöröshagyma (makói bronzhagyma), 1 fej fokhagyma, 1.5 ek rozmaring, 2 szál rozmaring, só és bors ízlés szerint, 2 ek mangalica zsír, 1 dl olívaolaj, 2 dl fehérbor. A sztrapacskához: 50 dkg burgonya (reszelve), 40 dkg finomliszt, 30 dkg juhtúró (nem brindza!), 3 dl tejföl (20%-os), 13 dkg mangalica szalonna, 5 dkg parmezán sajt (frissen reszelve) só és bors ízlés szerint. A grillzöldségekhez: 2 kis db cukkini, 2 db piros kaliforniai paprika, 1 db radicchio, 30 dkg spenót (zsenge), 12 dkg pancetta, 2 ek olívaolaj.

Recept: A báránycsülköket fűszerezzük meg a következőképpen: először sózzuk, majd frissen őrölt feketeborssal szórjuk meg, végül mozsárban törjük finomra a szárított rozmaringot, és szórjuk azt is a csülökökre. Egy tepsibe tegyünk 2 ek zsírt, 1 dl olívaolajat, fektessük bele a csülköket, majd öntsünk 1 dl fehérbort hozzá. A tisztított hagymákat vágjuk négy részre, a fokhagymagerezdeket késlappal törjük össze, és osszuk el a tepsiben a csülök között. Végül tegyünk bele 2-3 friss rozmaringágat is. Fedjük le (alufólia vagy a tepső saját üvegtetője segítségével), és 60 percig pároljuk. Ezután vegyük le a fedőt, és változatlan hőfokon süssük-pirítsuk a csülköket. Időnként locsoljuk meg saját szaftjával. A maradék 1 dl fehérbort öntsük a tepsibe, pótlandó a párolgó pecsenyelevet. Süssük készre kb. 40-50 perc alatt. Az utolsó 10 percre a hőfokot állítsuk 180 fokra. Közben készítsük el a sztrapacskát. A reszelt burgonyát keverjük össze a liszttel, majd galuskaszaggató vagy kés segítségével galuska méretben adagoljuk forrásban lévő sós vízbe. Végezzünk próbafőzést. Ha a kifőtt tészta túl lágy lenne, adjunk hozzá még egy kevés lisztet. Főzzük ki a tésztákat, és tegyük egy tálba őket. A juhtúrót egy edényben keverjük össze a tejföllel, adjunk hozzá frissen őrölt feketeborsot. Sózni nem szükséges, a juhtúró meglehetősen sós. A mangalica szalonnát vágjuk apró kockákra, tegyük őket egy üres serpenyőbe. Olvassuk ki a zsírt, majd öntsük hozzá a kifőtt tésztákat, és jól forgassuk át. Végül öntsük rá a tejfölös juhtúrót, keverjük el, és 1-2 percig még hagyjuk a lángon. Tegyük félre. A zöldségeket vágjuk szeletekre vagy kockákra ízlés szerint. A spenótleveleket mossuk meg, és vágjuk fel 2-3 részre. A pancettát vágjuk

kockákra, ha szeletelve vettük, akkor csíkokra. Kevés olívaolajon gyorsan pirítsuk meg, majd adjuk hozzá a zöldségeket: először a cukkinit és a paprikát, majd a radicchio-t, végül a spenótot. Sózzuk, borsozzuk. Nagy lángot használjunk a serpenyő alatt (legjobb kéacél serpenyőt használni), hogy zöldségeink ropogósak maradjanak. A bárány, amikor elkészült, vegyük ki a sütőből, és tegyük a helyére a sztrapacskát serpenyőstől, melyet közben megszórunk reszelt parmezán sajttal. Állítsuk grill fokozatra vagy a legnagyobb hőfokra a sütőt, míg a sajt megpirul a galuskák tetején. Tálaljuk a báránycsülköket a zöldséggel és a sztrapacskával, saját pecsenyelevével öntsük le.



https://www.mindmegette.hu/images/165/L/lead_L_crop_201609142130_haluska.jpg

Pomáz

Rövid történet

Pomáz a Dunakanyar hegyei között, a hegyek és a síkság találkozásánál, egy hegyek közé benyúló völgyben települt meg. A legkorábbi ismert emlék a Kiskevélyi barlangban talált kő- és állati eredetű, pontosabban a barlangi medve fogából hasított szerszám-lelet. A bronzkorban jelentős telepek fejlődtek, gyakorlatilag a jelenlegi belterület szinte teljes egészében lakott volt. Pomázt név szerint először 1138-ban említi oklevél, amikor is a király a dömösi apátságot megerősítette pomázi birtokaiban. A jelenlegi Pomáz területén több középkori faluról tudunk. Topográfiaiilag azonosítani tudjuk a középkori néven Alsó- és Felsőkovácsit, ma Kis- és Nagykovácsi puszta, Szencse (Pilisszente, Szentemajor majd Luppya és Mandics major, Petőfi ill. Óbuda TSZ-telep.) A középkor folyamán Pomáz fejlődik, a Klissza dűlőn állott román stílusú templomát megnagyobbítva gótikusra cserélik, fölépül mellette egy nemesi udvarház, amely az idők folyamán Kartal nemzetségbeli Csikó (Czyko) családé lesz. Pomáz eleinte Pilisborosjenő akkori nevén (Weindorf) filiáléja, 1770-ben felépül a katolikus templom, 1771-ben a plébánia, ekkortól önálló egyházközség. (<https://www.pomaz.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Pomáz>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Szent István király plébániatemplom (Római Katolikus egyház)

A barokkstílusú templom 1763-70 között épült. Renoválták 1898-ban, 1902-ben, 1914-ben és 1950-ben is. Az egyházközség 1993-ban került a székesfehérvári egyházmegyétől az esztergom-budapesti főegyházmegyéhez. Anyakönyvek 1771-től. Búcsú: augusztus 20.



<http://nagyvofely.hu/pomaz/templomok>

Szerb utca és Szerb templom

Pomázon az ortodox (görögkeleti) templom XIV. századi, gótikus eredetű, mai formáját az 1719 és 1722 között történt, barokk stílusú átépítés során kapta. Az ikonosztáz és a püspöki trónus igen jelentős barokk alkotás. Az ún. királykapu szárnyait az angyali üdvözlés jelenete díszíti. Az oldalkapukon Gábor és Mihály arkangyal képe látható. A keretezés is rendkívül igényes munka. A templom körül régi sírkövek láthatók.



https://3.bp.blogspot.com/-yldeMhnpPB8/UGxKi9YPdNI/AAAAAAAAALHY/07LqHavjP6g/s1600/82-2009_1031_104534.JPG

Teleki-Wattay kastély

A kastélyt a Budai Bornemissza Bolgár család egyik leszármazottja, felsővattai Wattay Pál építtette 1773-ban, barokk stílusban. Később a kastélyt és a birtokot unokahúga Teleki Józsefné örökölte. Unokájuk, Teleki József, a Magyar Tudományos Akadémia első elnöke itt írta a Hunyadiak kora Magyarországon című történelmi művét, és a hagyomány szerint a kastélynak ugyancsak vendégei voltak a kor ismert költői: Pálóczi Horváth Ádám, Erdélyi János és Vachott Sándor. A földszintes, árka-dos, manzárdtetős épület oromzatán a kastély építtetőjének címere látható. A 19. század végi pusztító filoxéra-járvány következtében a pincékre kevésbé volt szükség és az épületben lakásokat alakítottak ki. A grófi család 1927-ben a kastélyt eklektikus stílusban átépíttette. Az első világháború után a család hadiárva-ház céljára felajánlotta. A második világháború után államosították, majd gyermekvédelmi intézmény működött benne.



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/c/c4/Kóruskastély_kúttal.jpg/1200px-Kóruskastély_kúttal.jpg

Másodlagos fontosságú turisztikai látványosságok:

- János-forrás
- Czibulka János Menedékház
- Porpáczy Aladár mellszobra
- Wass Albert szobra
- Szent Flórián szobor
- Kolostorrom
- Árpád szobor
- Teleki Honalapítási emlékmű
- Luppa mauzoleum
- Római kori Kőszarkofág
- Városháza
- Világháborús és 1956-os emlékmű
- Községtörténeti gyűjtemény
- Fáy András utcai kúria
- Honalapítási Emlékmű
- Helytörténeti Gyűjtemény
- Néprajzi Gyűjtemény
- Nemzetiségi Gyűjtemény,
- Luppa-mauzóleum
- Radnai-villa
- Református templom: klasszicista stílusú

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés	Cím
Rákos Vendégház	Céhmester út,
Pizza Mix - Pomáz	Bihari János u. 1
Forráspont Pomáz	József Attila u. 26
Napközi Bisztró	Kandó Kálmán u. 1
Pizza Italia	Beniczky u. 1.
Stefano Pizzéria	Hősök tere 7,
Pomázi Lángosos	Szabadság tér 5
Malibu Pizza&Burger	Béke u. 2
Teleki-Wattay Kastélyszálló	Templom tér 3

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Pomáz kapcsán érdemes megemlítenünk az itt élő szerbek nemzeti konyháját. (A nemzetiség hagyományairól és szociológiai helyzetéről bővebben olvasható a Bindorffer Györgyi – Sólyom Barbara: A pomázi szerbek identitása című tanulmányában.)

A szerbek több évszázados magyarországi jelenléte során az élet számos területén kialakultak az ott lakó más népekkel is a kapcsolatok. A magyar konyha kedvelt ételei közé tartoznak a „rác” előnévvel ismert ételek: rác burgonya, rác csaja, rác gombóc, rác gulyás, rácos hús, rác parikás, rác ponty, rác saláta stb. A szerb ételkészítési szokások legfőbb jellemzői, hogy szeretik az erős ízeket, a szokásosnál fűszeresebben főznek, a leves az ebéd elmaradhatatlan első fogása, tejet, tejfölt csak kevés étel készítéséhez használnak, a zöldpaprika, paradicsom, padlizsán, télen a lecsó az ételek leggyakrabban használt ízesítője.

Szerb ünnepi csirkeleves

Hozzávalók 6 adagra: 1,5 kg-os csirke, konyhakészen, 10 dkg vaj, 20 dkg petrezselyemgyökér és sárgarépa, 1 dl étolaj, 2 dl tejföl, 1 köteg petrezselyemzöld, 4 dl paradicsom ivólé, 2 tojás sárgája, só ízlés szerint.

Recept: A csirkét előkészítés után húsrészenként daraboljuk, vízzel felöntjük, a lassú tűzön majdnem puhára főzzük. Közben a tisztított, mosott, kockára vágott leveszöldséget olajon majdnem teljesen puhára pároljuk, és a leveshez öntjük, paradicsomlével felöntjük, felforraljuk. A tejföllel elkevert, felvert tojássárgáját finomra vágott petrezselyemlevéllel elkeverjük, és a leveshez öntjük majd összeforraljuk.



https://receptneked.hu/wp-content/uploads/2020/01/IMG_9314-480x299.jpeg?v=1578503055

Savanyú szász (kiseli umak)

Hozzávalók: 1 dl olaj só, ecet, 8 gerezd fokhagyma, 2 csésze főtt, áttört burgonya.

Recept: Először a fokhagymamártást készítjük el. A zúzott fokhagymát áttört burgonyával elkeverjük, cseppenként hozzáadjuk az olajat, ecetrel ízesítjük, és jól kikeverjük. Ezután fűszerpaprikával megszórjuk, kevés vízzel felkeverjük, és jól eldolgozzuk.



https://trecadobhrvatska.com/wp-content/uploads/2018/07/37392125_2135230926720789_3374797709910212608_n.jpg

Szerb mártás

Hozzávalók: 1 kis fej vöröskáposzta, 1 zöldpaprika, 5 dkg juhsajt, 1 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 ek sűrített paradicsom, 2 ek olívaolaj, só, fűszerpaprika.

Recept: A kicsumázott zöldpaprikát apróra, a vöröshagymát finomra vágjuk, a juhsajtot lereszeljük. Ezután a paradicsompürét olajjal, tejföllel jól elkeverjük, sóval, fűszerpaprikával ízesítjük. Az így elkészített mártáshoz hozzákeverjük a felkockázott zöldpaprikát, finomra vágott hagymát, reszelt juhsajtot és hús- vagy halsalátához tálaljuk.



<https://www.chili-kert.hu/wp-content/uploads/2021/04/Ajvar-szosz.jpeg>

Szerb paprikamártás

Hozzávalók: 2 dl olívaolaj, 1 ek édes paprika, ecet, só ízlés szerint, 50 dkg paradicsompaprika, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál erős, csípős paprika.

Recept: A paprikákat rövid időre forró sütőbe rakjuk, bőrét lehúzzuk. A paprikát, hagymát apróra, a fokhagymát finomra vágjuk, és az egészet kevés olajon megpároljuk. Aztán belekeverjük a maradék olajat, sót, ecetet, fűszerpaprikát és egy ideig állni hagyjuk.



https://tesco.hu/imgglobal/content_platform/recipes/main/e9/e93d6ee9585adb0ec598eb5dc43e7628.jpg

Szerb rakott lecsó (džuveč)

Hozzávalók: 2 pár virsli, 4 dkg zsír, 75 dkg zöldpaprika, 75 dkg paradicsom, 15 dkg vöröshagyma, só, fűszerpaprika, 12 dkg füstölt szalonna, 50 dkg burgonya.

Recept: A zsíron megpirított, karikára vágott hagymát meghintjük fűszerpaprikával, belevágunk 2-3 friss paradicsomot, sózzuk, és pörkölt levet készítünk belőle. A kicsumázott zöldpaprikát karikára, a paradicsomot, a héjában főtt, hámozott krumplit szeletekre vágjuk. A hozzávalókat rétegesen zsírral kikent tűzálló tálba rakjuk, aljára egy sor burgonyát, majd szeletelt zöldpaprikát, aztán a karikára vágott

virslit és paradicsomszeletekkel befedjük. Ezt a sorrendet ismételjük. Tetejére húsos szalonnaszeleteket rakunk, ráöntjük a maradék pörkölt levet és sütőben 35-40 percig sütjük.



https://www.mindmegette.hu/images/157/O/crop_201607141130_thinkstockphotos-152982043.jpg

Gyuecs (džuveč)

Hozzávalók 5 adagra: 10 dkg zöldbab, 50 dkg zöldpaprika, 15 dkg rizs, 50 dkg paradicsom, 1 ek paradicsomlé, 1 köteg petrezselyem zöld, 5 dl csontlé, néhány szál zeller zöld, 60 dkg csontozott sertéskaraj, 8 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 20 dkg burgonya, 2 gerezd fokhagyma, 30 dkg padlizsán, 1 húsos, nagy paprika, só ízlés szerint.

Recept: A felszeletelt húst sózzuk, és forró zsíron mindkét oldalán hirtelen megsütjük, a húsokat kiemeljük, egy másik edénybe tesszük. A maradék zsírban a karikára vágott vöröshagymát, felszeletelt húsos paprikát, a vékony szeletekre vágott burgonyát megpirítjuk, csontlével felöntve üvegesre pároljuk. Ekkor hozzátesszük a hámozott, szeletelt padlizsánt, a szálkázott, megabált zöldbabot és a csumázott, szeletelt zöldpaprikát, és mindezeket tovább pároljuk. Az elfőtt pároló levet pótoljuk. Amikor a zöldségfélék majdnem megpuhultak, beletesszük a húst, rászórjuk a rizst, sózzuk, paradicsomszeletekkel befedjük, ha kell, kevés csontlevet öntünk hozzá, és az egészet összepároljuk.



<https://www.toprecepty.cz/fotky/recepty/0135/rychly-dzuvvec-201217-1920-1080-nwo.jpg>

Tojás szerb módon

Hozzávalók személyenként: 1 erős paprika, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 fej vöröshagyma, 2 tojás, 1/2 dl olaj, só, fűszer

Recept: A vékonyra szeletelt hagymát felhevített olajon megpároljuk, hozzáadjuk a darabolt zöldpaprikát, sózzuk és addig pároljuk, amíg a paprika puhulni nem kezd. Ekkor beletesszük a cikkekre vágott paradicsomot, majd, ha megpuhult, hozzáöntjük a habart, sózott tojást, amibe belekeverjük a finomra vágott levélzöldséget és az erős paprikát, és készre sütjük.



https://www.mindmegette.hu/images/25/O/33481_sult-toltott-tojas_n-201510170758.jpg

Túróval töltött paprika

Hozzávalók: só, őrölt bors, fűszerpaprika, 3 db tojás, olaj a sütéshez, 8 db tölteni való paprika, 50 dkg sótlan, érett túró.

Recept: A tölteni való paprikát megsütjük, csomóját kivesszük, héját lehúzzuk. Az érett birkatúrót lereszeljük, sóval, fűszerpaprikával, őrölt borssal, tojássárgájával elkeverjük, és a paprikahüvelyekbe töltjük. Lisztben, tojásban meghempergetjük, és forró olajban kisütjük. Melegen, aludttejjel tálaljuk.



<https://mesterszakacs.hu/receptkepek/800/600/fuszeres-turoval-toltott-paprika-1673.jpg>

Uborkás lecsó szerb módra

Hozzávalók: 15 dkg vöröshagyma, 1 dl tejföl, só, bazsalikom, kakukkfű, petrezselyemzöld, fűszerpaprika, 50 dkg uborka, 25 dkg paradicsompaprika, 25 dkg paradicsom, 10 dkg füstölt szalonna.

Recept: Az aprított vöröshagymát az olvasztott, kockázott szalonna zsírjában megpároljuk, hozzáadjuk a hámozott, szeletelt uborkát, kockázott paradicsomot, paradicsompaprikát, fűszerezzük, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha kész, petrezselyem zölddel elkevert tejföllel leöntjük, és kissé melegen tálaljuk.



https://images.receptmuhely.hu/media/cache/vich_show/images/recipe/ec680b67-021f-4235-ae77-76f6da27c5e5.jpg

Szerb újhagyma saláta

Hozzávalók: 2 csomag újhagyma, 4 kiskanál olaj, 1 kiskanál ecet, só, cukor, mustár.

Recept: A tisztított hagymát apró darabokra vágjuk, sóval, cukorral, mustárral, ecettel összekeverjük, és néhány órát hűtőben érleljük.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/06de95b6458c3b9e/1200x630cq70/photo.jpg>

Apatini káposztás harcsa

Hozzávalók: 2 dl tejföl, só, olaj, fűszerpaprika, zsír a tál kikenéséhez, 1 kg harcsa, 1 kg savanyú káposzta, 1 fej vöröshagyma.

Recept: A harcsát tisztítjuk, kibelevjük, felszeleteljük, a szeleteket paprikás lisztben megforgatjuk, forró olajon ropogósra sütjük. Közben az apróra vágott vöröshagymát kevés olajon megpirítjuk, fűszerpaprikával meghintjük, összekeverjük a kicsavart káposztával, kevés víz hozzáöntésével puhára pároljuk. Ezután kizsírozott tűzálló tálba rétegesen lerakjuk. Az edény aljára kerül egy sor savanyú káposzta, rá a kisütött halszeletek. Káposztasorral befedjük, tetejét tejföllel meglocsoljuk, és forró sütőben átsütjük. Forrón tálaljuk.



https://www.vajma.info/cikkkepek/2013/03/19/foszakacs_Apatini-kaposztas-hal-.jpg

Szentendre

Rövid történet

Szentendre története, ahogyan a Dunakanyar megannyi településéé az őskorig nyúlik vissza. A rómaiak előtt is település volt a területen, avarok lakták, majd a limesnek köszönhetően megőrizte fontosságát egészen a 4.-5. századig. Ezt követően sem néptelenedett el teljesen a terület, de a honfoglalásig kellett várni, míg újra írásos emlék marad a helyről, egy 1009-es oklevél utal a mai Szentendre környékén fekvő településre. A 12. századtól már több írásos emlék is őrzi a település nevét, így tudható, hogy az Árpád-házi királyok udvarhelyként használták. 1146-ban már Sanctus Andreasként említik, innen ered neve, az akkori templom helyén épült a ma is látható Keresztelő Szent János-plébániatemplom, melyet az évszázadok során többször is átépítettek, végső formáját az 1700-as évek közepén nyerte el. Ugyanakkor a terület nem sokkal később el is néptelenedett a törökök megérkezésével. Egészen 1684-ig kellett várni a település felszabadulásával, mely újabb szerb beáramlást hozott, ezt követően a 19. század csaknem kizárólag szerbek lakták, mikor is átrajzolódott a város etnikai térképe, ekkor ugyanis nagyszámú magyar, német és szlovák lakosság érkezett. A 19. század árvizeket és tűzvészeket hozott a városra, az újabb nagy fellendülést itt is a századforduló hozta, mikor a művészeket magával ragadta a környék és a városka bája. Az 1929-ben alapított szentendrei művésztelep kontinuitásának köszönhetően a mai napig igazi kulturális központnak számít a város, amit a számtalan galéria és múzeum is ékesen bizonyít. (<https://szentendre.hu>, <https://ilovedunakanyar.hu/dunakanyar/szentendre/>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Szentendre>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Ámos Imre – Anna Margit Emlékmúzeum

Egy XVIII. században épült barokk, az átalakítások miatt ma már inkább eklektikus stílusú műemlék polgárházban kaptak helyet Ámos Imre és Anna Margit festőművész házaspár alkotásai. A múzeumi épületet 2007-ben, Ámos Imre születésének centenáriumán újítták fel. A múzeum kertjében helyezték örök nyugalomra Ámos Imre özvegyének földi maradványait még 1991-ben a művésznő saját kívánságának megfelelően. A kiállítóhely a Ferenczy Múzeum filiáléja. Ámos Imre Múzeumként is emlegetik, 2007-ig Ámos Imre – Anna Margit Gyűjteménynek nevezték. Elsősorban Ámos Imre termékeny, a század első felének fő áramlatait egyesítő expresszionista, szimbolista és szürrealista festészete és a festőművész tragikus sorsának emlékére alapították halálának 40. évfordulója (1944–1984) alkalmából. Ámos Imre képei és Anna Margit 1930-as években készült temperamunkái láthatók az állandó kiállításon. Ámos Imre látomásos képeinek világa a Szabolcs-Szatmár megyei szülőföldhöz, később Szentendréhez kötődik, megrázó előérzete a művész korai, értelmetlen halálának. A gyűjtemény anyagát Anna Margit adománya is gyarapította.



<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/6/68/AmosAnnaMuseum.jpg/250px-AmosAnnaMuseum.jpg>

Czóbel Béla Múzeum

A Ferenczy Múzeumi Centrumhoz tartozó Czóbel Béla Múzeumot kivételesen még a művész életében, 1975-ben megnyitották a Várdombon. A múzeumi épület eredetileg iskolának épült a 19. században. Az előcsarnokban Czóbel Béla portrészobrát helyezték el, a szobor Varga Imre alkotása 1975-ből. Czóbel Béla (1883-1976) festőművész az 1940-es évek-től télen Párizsban, nyáron Szentendrén alkotott feleségével, Modok Máriával. A posztimpresszionista festők csoportjába tartozott. A modern magyar festészet klasszikusa, Czóbel Béla életművét új szempontok mentén 2016 februárjában, a korábbinál lényegesen több alkotás kiállításával mutatja be a felújított Czóbel Múzeum állandó tárlata.



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/1/13/Czóbel_Múzeum_Szentendre.JPG/250px-Czóbel_Múzeum_Szentendre.JPG

Kovács Margit Múzeum

A 18. század elején építették barokk stílusban, sóháznak. Később volt benne postaállomás, plébánia, majd Dimsitz Vazul kereskedőháza lett, utána a Vastagh család lakóháza, s ezután múzeum. Görög utcai homlokzatát apácarácsos ablaksor díszíti. 1979-ben a már múzeumként funkcionáló épületet új traktussal bővítették. A múzeum egy sikeres 2008-as pályázat eredményeként egy újabb, többfunkciós, 110 négyzetméteres épületszárnyal bővíthetett, Kocsis József szentendrei építész tervei alapján. A Görög utcai homlokzaton kerámiaburkolat készült, amely motívumaiban Kovács Margit munkásságára, illetve a szomszédos műemlék épület reneszánsz sarokdíszítésére utal. Ezt Asszonyi Tamás, Csíkszentmihályi Róbert, Szabó Tamás és Szentirmai Zoltán szentendrei művészek készítették. A bővítést 2011. január 13-án adták át.



https://hu.wikipedia.org/wiki/Kovács_Margit_Múzeum#/media/Fájl:Kovács_Margit_Múzeum_-_2_-_KKriszti.jpg

Szent Péter és Pál-templom

A Szent Péter és Pál-templom vagy közkeletű nevén Péter-Pál-templom Szentendre eredetileg szerb ortodox (Csiprovacska-templom), ma római katolikus templomainak egyike. A templomot 1751-ben építették.[1] A Preobrazsenszka szerb ortodox templomhoz hasonlóan ennek sem ismert az építésze és a tervezője. 1856-ban felvette a Szent Péter és Pál-templom nevet, majd 1942-ben a templomot a katolikusok vették át.[2] 1989-ben felújították. 1991-ben II. János Pál pápa is meglátogatta a templomot. 2011-ben Páljános Ervin II. János Pál pápa szobrát felavatták a templom előtti parkban.



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/3/33/Római_katolikus_templom_%28egykori_Csiprovacska-templom%29_%287387._számú_műemlék%29.jpg/250px-Római_katolikus_templom_%28egykori_Csiprovacska-templom%29_%287387._számú_műemlék%29.jpg

Keresztelő Szent János-plébániatemplom

Szentendre már 1002-ben a veszprémi püspökséghez tartozott és a 13. század első éveiben főesperesi székhellyé is vált. A szentendrei Várdomb tetején álló épület a város legrégebbi épülete. Az 1950-es közepén folyt régészeti feltárás során megállapították, hogy a templom négy nagyobb szakaszban nyerte el mai formáját. 1241 és 1283 között épült a hosszahajó a szentéllyel és a sekrestyével. Miután 1283-ban a visegrádi ispán feldúlta a települést, a templomot is lerombolták. Az eredeti állapota a nagybörzsönyi Szent István-templomhoz lehetett hasonló. A 14. században építették újjá gótikus stílusban, ekkor készült a torony és kapta mai alaprajzát a templom. A jelenleg is látható szentély a nyolcszög három oldalával záródik. Az épület déli oldalán két bejárat helyezkedik el, egy a torony alatt és egy a hajó felénél. A déli oldalon középkori freskónyomok láthatók. A gótikus stílusáról tanúskodnak a falakat kísérő támpillérek és az ablakok és kapuk kökeretei. A török időkben idemenekülő római katolikus dalmátok által használt templom elromosodott és csak a 17. században újítták fel. 1710-ben a Zichy család támogatásával kezdődött meg újabb átépítése és bővítése már barokk stílusban. Fehérre vakolták a falait és az ablakok körül vörös sávokat festettek. Az épület 1957 óta műemlék (ekkor váltak láthatóvá a templom középkori részei), de teljes felújítására csak az 1990-es években került sor.



<http://szentendre-plebania.hu/wp-content/uploads/keresztelo-szent-janos-plebaniatemplom-300x197.jpg>

Egyéb látványosságok:

- Duna korzó
- Szentendre, Fő tér
- Templomdomb
- Szentendrei Skanzen
- MűvészetMalom
- Ferenczy Múzeum
- Szentendrei Képtár
- Kmetty Múzeum
- Belgrád Székesegyház
- Blagovestenszka görögkeleti templom

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Szentendrei Határcsárda
 Trattoria Cardinale
 Aranyáskány Vendéglő
 Művész Étterem és Bisztró
 Korona Étterem
 Café Christine
 Kereskedőház Étterem
 Maharaja Szentendre

Cím

Szentendre, Ady Endre út 43
 Szentendre, Duna korzó 7
 Szentendre, Alkotmány u. 1/a
 Szentendre, Dumtsa Jenő u. 7
 Szentendre, Fő tér 18,
 Szentendre, Görög u. 6
 Szentendre, Fő tér 2
 Szentendre, Duna korzó 7/A

Promenade-Szentendre	Szentendre, Futó u. 4
El Mariachi	Szentendre, Pannónia u. 6
Mjam	Szentendre, Városház tér 2
Palapa Mexikói Étterem	Szentendre, Dumtsa Jenő u. 14/a,
From Sea	Szentendre, Bogdányi út 15,
Görög Kancsó Étterem	Szentendre, Duna korzó 9
Dalmát Szamár Bistro	Szentendre, Bartók Béla utca 8,
Pótkulcs Bisztró Szentendre	Szentendre, Fő tér 11,
Fantázia Étterem Pizzéria	Szentendre, Duna korzó 14
La Mia	Szentendre, Kossuth Lajos u. 16
Teddy Beer	Szentendre, Péter Pál u. 2
Corner Szerb Étterem	Szentendre, Duna korzó 6

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Felvidéki gombócleves

Hozzávalók: 60 dkg marhacson. 40 dkg vegyes zöldség: sárgarépa, petrezselyem, zeller, karalábé, krumpli, 2 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma. 1 evőkanál szemes bors, só, 1 citrom. A habaráshoz: 4 dl tejföl, 5 dkg liszt. A gombóchoz: 10 dkg sertéshús, 10 dkg marhahús, 5 dkg füstölt kolbász, 3 dkg füstölt szalonna, 25 dkg krumpli, 1 tojás, só, őrölt bors.

Recept: A csontokat egy nagyobb fazékban feltesszük főzni. Megvárjuk, míg felforr, és leszedjük a habját. Sóval, egész borssal fűszerezzük. A levesbe való zöldségeket megtisztítjuk, felkockázzuk, és a fokhagyma gerezdekkel együtt fazékba tesszük. Amikor minden puhára főtt, a csontos részeket kivesszük, a levest a tejfölben simára kevert liszttel behabarjuk. Főzés közben a gombócok is elkészülhetnek. Ehhez a húsféléket ledaráljuk. A krumplit megtisztítjuk, apróra reszeljük, a levét alaposan kinyomkodjuk. Egy tálban összekeverjük a darált húsokat, a reszelt krumplit egy tojással. Sóval, borssal ízlés szerint fűszerezzük, majd diónyi gombócokat formázunk belőle. Ezeket a behabart, forró levesben kb. öt perc alatt kifőzzük. Tálalás előtt citromlével kicsit savanyítunk a felvidéki gombócleves ízén.



<http://nemzetikonyha.hu/recept/felvideki-furkoleves>

Túrós kalács

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 dl tej, 2 dkg élesztő, 4 tojás, 1 kg tehéntúró, 2 csomag vaníliás cukor, 20 dkg cukor, 10 dkg mazsola, csipetnyi só.

Recept: Az élesztőt két dl langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A lisztet tálba borítjuk, hozzáadjuk a sót, a megkelt élesztőt, egy evőkanál cukrot, és a többi langyos tejet apránként adagolva kidagasztjuk a tésztát. Amikor összeállt, lisztezett deszkán jó alaposan meggyúrjuk. Konyharuhával letakarjuk, és kb. harminc percig kelesztjük. A töltelékhez egy tálban a túró összekeverjük a vaníliás cukorral, három egész tojással, és egynek a fehérjével, cukorral és mazsolával. A megmaradt tojássárgáját félretesszük a tészta kenéséhez. Egy tepsit kizsírozunk. A megkelt tésztát kicsit nagyobbra kinyújtjuk, mint amekkora a sütőformánk. Belehelyezzük, ráakjuk a túrós töltelék, majd a tészta négy sarkánál kézzel alányúlunk, a közepétől kiindulva meghúzzuk, és sarkosan a kalácsra borítjuk. Ezt a műveletet mind a négy saroknál elvégezzük. Tojás sárgájával megkenjük a tésztát, a maradékot pedig a túróra csurgatjuk. Forró sütőben vagy kemencében mosolygós pirosra sütjük. Amikor elkészült, kicsit hűlni hagyjuk, utána lehet szeletelni.



<https://blikkruzs.blikk.hu/konyha/turos-kalacs-kellemes-finom-uden-citromos-desszert/9v898hz>

Gulyka – krumplis gombóc

Hozzávalók: 1,5 kg öreg krumpli, 1 kg liszt, 25 dkg főtt, füstölt hús (sonka), 20 dkg füstölt szalonna, 4 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt feketebors, majoránna.

Recept: A füstölt szalonnából ötdekanýit félreteszünk, a többit felkockázzuk. A füstölt húst a kis darab szalonnával ledaráljuk, vagy nagyon apróra vágjuk. Egy nagyobb fazékban bő, sós vizet melegítünk. A krumplit megtisztítjuk, és nagylyukú reszelőn lereszeljük. Levét kinyomjuk. Egy tálban összekeverjük a darált hússal. Ízesítjük zúzott fokhagymával, sóval, borssal, és bőséges mennyiségű majoránnával, mert ez a gulyka legfontosabb fűszere. Egy tojással, és liszttel alaposan eldolgozzuk. Annyi lisztet kell hozzáadni, hogy jól formázható alapot kapjunk. Lisztezett kézzel gombócokat gömbölyítünk, ezeket gyúródeszkára rakosgatjuk. Amikor forr a víz, óvatosan beleengedjük a gombócokat. Idő közben fakanállal megmozgathatjuk, nehogy leragadjanak a fazék aljára. Akkor készül el, amikor a nyers krumpli is átfő. Közben a vöröshagymát megtisztítjuk, és nem túl apró kockákra vágjuk. A füstölt szalonna kockákat megpirítjuk, beletesszük a vöröshagymát, és megpároljuk benne. A megfőtt gombócokat mély tálba szedjük, soronként megszórjuk hagymás szalonnával, és óvatosan összerázzuk. Keverni ilyenkor már nem szabad, nehogy összetörjön a gulyka.



<https://csemadok.sk/felvideki-ertektar/gulyka/>

Suhantott leves gombótával

Hozzávalók: 2 evőkanál zsír, 1 vöröshagyma, 2 púpos teáskanál őrölt paprika, só. A gombótához: 1 tojás és liszt, amennyit felvesz.

Recept: A zsiradékon megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzákeverjük az őrölt paprikát, felengedjük vízzel, sózzuk, és felforraljuk. Még ízletesebb, ha valamilyen finom főzőlevünk van (pl. gulyka, vagy krumpli), és víz helyett azt használjuk. A gombótához egy tojást annyi liszttel gyúrunk össze, hogy kemény tésztát kapjunk. Alaposan kidolgozzuk, kicsit pihentetjük, és lereszeljük. Szétterítve szárítjuk. A felforrt levesbe belefőzzük a gombótát, és máris tálalhatjuk.



http://vajling.hu/wp-content/uploads/2020/10/2_14.jpg

Rozmaringos bárány

Hozzávalók: fél bárány, 6 ág friss rozmaring, 1 vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, só, őrölt feketebors, 2 evőkanál mangalica zsír.

Recept: A bárányt vágás után egy-két napig szárazon, hűtőszekrényben tároljuk, közben párszor áttöröljük. Hártyáitól alaposan megtisztítjuk. A hagymákat megpucoljuk, a vöröshagymát négyfelé vágjuk. A húst minden oldalán sóval, borssal átdörzsöljük. Egy nagyobb tepsit kikenünk mangalica zsírral, és beletesszük az előkészített bárányt. Aládugdossuk a rozmaring ágakat, mellé tesszük a hagymákat, és öntünk alá két dl vizet. Két kisebb tepsivel vagy alufóliával lefedjük, és sütőben, lassú tűzön – 80 fokon – négy-öt órán át puhítjuk, pároljuk. Sütés közben az elfőtt levet pótolgatjuk. Savanyú káposztával, friss kenyérrel vagy kaláccsal tesszük az asztalra.



https://kep.index.hu/1/0/2743/27431/274319/27431991_dff998f543a8c6d6903c4c7ddeaf5fb2_wm.jpg

Kelett gömböke

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 dl tej, 2 dkg élesztő, 2 evőkanál cukor, 2 evőkanál zsír, csipetnyi só. A tetejére fahéjas, vagy kakaós porcukor.

Recept: A langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt. A lisztet tálba tesszük, beleborítjuk a megkelt élesztőt, és a megmaradt langyos tejet apránként adagolva meggyúrjuk a tésztát. Amikor már szép simára kidolgoztuk, akkor konyharuhával letakarjuk, és egy órán át kelesztjük. Ekkor két cm vastagra kinyújtjuk, és nagy kerek formával kiszaggatjuk. További 15 percet állni hagyjuk. Egy lábasban zsírt olvasztunk, beletesszük a gömbökéket, és egyik felét pirosra sütjük. Ezután átforgatjuk, öntünk alá egy merőkanál forró vizet, és azonnal lefedjük. Addig pároljuk, amíg a víz teljesen elfő. Közben nézegetni, a fedőt levenni nem szabad. Amikor már nem gőzölög a lábas, kiszedjük az átpárolódott gömbökéket, és azonnal megszórjuk fahéjas vagy kakaós porcukorral. Lekvárt is kínálhatunk hozzá, mint a fánkhoz.



https://cdn.hellovidek.hu/images/site/articles/lead/2019/01/1548146384-g5xeojCJX_md.jpg

Nagybörzsöny

Rövid történet

A falu neve az Árpád-korban Bersen, Belsun volt. 1700 után német telepesek érkezésekor – több helyen – Deutsch-Pilsen néven szerepel. Mai nevét a 20. század eleji közigazgatási átrendezéskor kapta, 1908 óta használja, korábban Börzsönynek nevezték. A települést magyar jobbágyság mellett német bányászok lakták, akik valószínűleg II. Géza idején, a 12. században érkeztek ide. A község 14. századtól bányatelepülés volt, gazdag arany-, ezüst-, vasérc-, ólom- és kénkészlettel rendelkezett. A település ezüstabányájáról 1312-ből van írásos feljegyzés. A falu a török hódoltság idején sem néptelenedett el, végig lakott volt. A bányászat azonban megszűnt, csak a 17. század végén indult újra, és a 18. századig megmaradt, akkor a készletek kimerülése miatt átmenetileg ismét megszűnt. 1846-ban, majd 1913-ban és 1933-ban ismét kísérletet tettek a nemesfém ércek termelésére. 1949-ben újraindították a Rózsa, a Ludmilla és a Fagyosasszony nevű tárokat, és egy mélyebben létesített táróval aláavajták az ércesedést. Az ismételt kutatások az 1990-es években zárultak azzal, hogy az ércesedés (többek között) 4 tonna aranyat tartalmaz, melyre koncesszió adható, ami környezetvédelmi megfontolások alapján kis valószínűségű. A 18-19. században az esztergomi érsekség birtokában levő mezőváros volt. A 16. században protestáns hitre tért lakói 1710-ben templom nélkül maradtak és csak II. József türelmi rendeletei tették lehetővé az 1780-as években az evangélikus templom felépítését, melyhez a hívők átengedték telkeik pataki felőli végét. Ez a templom a Börzsönnyt 1844-ben sújtó tűzvészben pusztult el. Nagyborzsöny 1923-ig Hont vármegyéhez tartozott, 1923 és 1938 között Nógrád és Hont k.e.e. vármegyéhez, 1938 és 1945 között Bars és Hont k.e.e. vármegyéhez, 1945 és 1950 között Nógrád-Hont vármegyéhez tartozott, és az 1950-es megyerendezéskor csatolták Pest megyéhez.

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Evangélikus templom

A község főterének közelében áll az evangélikusok klasszicista temploma, mely 1847 és 1852 között épült Belcsák Károly tervei szerint. Börzsöny német többségű lakossága a többi magyarországi német településhez (pl. Sopron, Selmecbánya, erdélyi Szászföld) hasonlóan igen hamar megismerkedhetett a német földről német nyelvű kiadványokon keresztül terjedő Lutheri reformációval. A helység nagyobb része még a 16. század közepe táján áttérhetett az új hitre. Az itteni protestáns (nyilván evangélikus) prédikátorra / lelkészre vonatkozó első biztos adat az 1600. évből származik. Börzsöny áttért lakói az általuk addig birtokolt Bányásztemplomot, akkori nevén Szent Miklós-templomot használták a 17. század végéig. Tudjuk, hogy több esetben is sikerült ekkor, a török hódoltság alatt a katolikusoknak néhány évre visszaszerezni ezt az egyházat. A török kiűzése, 1686 után egy időre ismét elvesztették az evangélikusok a Bányásztemplomot, amit csak a Rákóczi- szabadságharc idején, 1705-ben kaptak

vissza. A kurucok veresége következtében 1710-ben ismét egyház nélkül maradtak a helybeli lutheránusok. A következő hét évtizedben saját templom – és lelkész – hiányában a hagyomány szerint lakóházaknál és a szabadban tartották istentiszteleteiket. Évente egy alkalommal, húsvétkor a legközelebbi német nyelvű gyülekezetet, a selmecbányait keresték fel, hogy ott úrvacsorás istentiszteleten vehessenek részt. II. József türelmi rendelete után, 1782 és 1784 közt építették fel a börzsönyi lutheránusok a számukra engedélyezett fatemplomot a mai evangélikus templom helyén a Börzsöny-patak partján. Ekkor alakult meg újra több mint hét évtized után a helybeli evangélikus egyházközség. A mai főtéren lakó idősek elmondása szerint az evangélikus ősök a telkeik patak felőli végét ingyen adták át a gyülekezetnek a templom céljára. Az 1844. évi nagy tűzvészben leégett a település központi része az akkor 63 éves fatemplommal együtt. Ennek helyén 1847-ben kezdték meg az új, kőből és téglából falazott klasszicista templom építését, melyet 1852-ben szenteltek fel a Szentháromság ünnepét követő 16. vasárnapon. A második világháború után a Szovjetunióba kényszermunkára hurcolt és a következő években szülőföldjükről kitelepített nagybörzsönyiek emlékét örökíti meg a főbejárat melletti két emléktábla, melyek a Kanadában élő Klein Gyula adományából készültek 2007-ben.



<http://nagyborzsony.hu/wp-content/uploads/2018/02/evangélikus-1.png>

Szent Miklós-templom

A Szent Miklós-templom a 18. század végén épült, de a Szent Miklós titulus ekkor már hosszú múltra tekintet vissza a településen. A 13. században az ide érkező németek egyházát, a mai Bányásztemplom elődjét a nyugati jövevények körében kedvelt védőszent, Szent Miklós (a kalmárok, kereskedők védőszentje) tiszteletére szentelték fel. Az itteni magyarság plébániája a Szent István-templomhoz tartozott. Néhány nemzedéknyi együttélés után a helyi magyarság eltanulva azok nyelvét beleolvadt a jobb módú – kereskedelemmel is foglalkozó – németiségbe. Ennek eredményeként a Szent István-templom elvesztette híveit és vele plébánia jogállását, és így a Bányásztemplom, az akkori Szent Miklós-templom lett a helység egyházi központja. A 16. század közepe táján a lakosság többsége áttért az evangélikus hitre, ezért a 16-17. század nagyobb részében ők használhatták ezt az egyházat. A török

kiűzése (1686) utáni években indult meg Börzsönybe és a szomszédos Vámosmikolára a felvidéki katolikus telepesek bevándorlása. Valószínűleg a két falut birtokló esztergomi érsekség szervezte ezt meg azzal a céllal, hogy a nagyrészt evangélikus Börzsönybe és református Mikolára „jobban kezelhető”, hűségesebb jobbágyokat telepítsen. A két településre érkező családok többsége a Németpróna (ma Szlovákia, szlovákul Nitrianske Pravno, németül Deutschproben) környéki német helységekből érkezett ide, beáramlásuk kb. két nemzedéken át, a XVIII. század közepéig tartott. Leginkább e migrációnak lehetett a következménye, hogy a börzsönyi katolikus gyülekezet lélekszáma a század végére kb. félezer főre nőtt, és így lassan „kinőtte” kicsiny templomát. E miatt kezdték el 1782-ben a mai barokk plébániatemplom építését az akkori esztergomi érsek, Batthyány József támogatásával. Hat év munka után, 1788-ban szentelte fel a primás az új egyházat, amely átvette vagy „megörökölte” a Bányásztemplom védőszentjét, Szent Miklóst. (A Bányásztemplom ma csak kápolna, védőszentje a Fájdalmas Szűz.)



<https://nagyborzsony.hu/turizmus/latnivalok/szent-miklos-templom/>

Tájház

A Bányásztemplom mellett, a plébánia és a régi katolikus iskola szomszédságában található 17. századi épületbe lépve több generációnyit ugorhatunk vissza az időben. A négy helyiségből álló ódon házban több apró kiállítás mutatja be a település utóbbi évszázadait. Az első, úgynevezett tiszta szobában az egykori nagybörzsönyi Ércbányászati Múzeum anyaga kapott helyet, mely bemutatja a helyi bányászat történetét és a hegységben előforduló ércesedések, ásványok jelentős részét. A változatlan formában ránk maradt szabad kéményes konyhában a 20. század elején élt nagybörzsönyi német háziasszonyok konyhai felszerelésével és ételkészítési módszereivel ismerkedhetünk meg. Ugyanennek a korszaknak a berendezései tárgyait és a helyi, nagybörzsönyi német viseletet csodálhatjuk meg a hátsó szobában. A leghátul található apró kamrában a ház körüli munkához és a különböző kézműves mesterségekhez tartozó tárgyakkal és munkafolyamatokkal találkozhatunk.

A kb. húsz méter hosszú, egy méter széles alapfalakkal rendelkező épület alatt hűvös pince található, amelyben egykor a híres nagybörzsönyi borral teli hordók sorakoztak.



<https://nagyborzsony.hu/wp-content/uploads/2018/02/tájház-1-300x203.png>

Szent István Templom

Az első ismertetések a néphagyományra támaszkodva – mely szerint I. István király emeltette a templomot – építésének idejét tévesen a XI. századra tették. Henszlmann Imre ismerte fel a XIX. század hetvenes éveiben, hogy az épület arányai és műrészelei alapján a XIII. század első felében készülhetett. Az 1965-66-os falkutatás ezt a keltezést erősítette meg, néhány építéstörténeti adattal kiegészítve: a vakolat leverése után a torony belsejében láthatóvá vált, hogy a tornyot később építették a hajó mellé. A két építkezés közt azonban nem telt el sok idő: erre utalnak az ikerablakok lábazatai és fejezetei, melyek szintén a XIII. század első felére jellemzőek. A vakolat leverése után kiderült, hogy a szentély falának felső részét is átépítették. Ez az újralfalazás szintén a XIII. század első felében történhetett, amit az ívsoros főpárkány igazol.



<https://nagyborzsony.hu/turizmus/latnivalok/szent-istvan-templom/>

Bányásztemplom

Településre elsőként II. (Vak) Béla király 1138-ban kiadott oklevele említi „Belsun” alakban. E forrásból tudjuk, hogy II. Béla atyja, Álmos herceg 1108 körül két itteni szolgát adományozott családotul az általa alapított dömösi prépostságnak. Az 1960-as években Sedlmayrné Beck Zsuzsa irányításával a Bányásztemplomban végzett falkutatás és a helyreállítási munkálatok során kiderült, hogy a XIII. századi templom a mainál jóval kisebb méretben és egyenes szentélyzáródással épült. Hajójának északi és déli, szentélyének az északi fala esett egybe a maiakkal; hajója kb. 9 méter hosszú, 7,5 méter széles, szentélye pedig kb. 3,7 x 4,6 méteres volt (belméretek). Falait egyenetlenre építették, vastagságuk 0,6 és 0,8 méter közt váltakozott. (Ennek a kisebb épületnek az alaprajzát a helyreállítás során a padlózatán téglával jelölték.) Ehhez az első – román kori – periódushoz tartozhatott a diadalív közelében (a szószerk mellett) kibontott kis élszedett ablak is. A Bányásztemplom a katolikusokhoz való 1710. évi visszakérülése után 1788-ig volt Börzsöny plébániájának központja, ekkor az újonnan elkészült barokk templomnak adta át e rangot és a védőszentjét, Szt. Miklóst is. (Ma a Fájdalmas Szűz a Bányásztemplom patrónusa.) Az utóbbi több mint két évszázad folyamán az épület sorsában a legnagyobb változást az 1960-as évek közepén végzett műemléki kutatás és helyreállítás jelentette, majd a 2001. évi renováláskor megerősítették a szentély csillagboltozatát és átfestették a templom külső részét.



<http://nagyborzsony.kornyeka.hu/fotok/tartalom/7/6458-17101310074292084.jpg>

Egyéb látványosságok

- Vízimalom
- Világháborús emlékművek
- Szent István templom
- Magfaragó műhely

- Csipkefaragások
- Kisvasút

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés	Cím
Malomkert Panzió és Étterem	Nagybörzsöny, Hunyadi tér 18.
Lepény	Nagybörzsöny, 2634
Hétszilvafás Kemencéje	Nagybörzsöny, Kossuth u. 17
Lek-vár-lak Étterem	Nagybörzsöny, Hunyadi tér 21
Falusi Vendégasztal Házi Disznótoros	Nagybörzsöny, Hunyadi tér 20
Happy Coffee	Nagybörzsöny, Hunyadi tér 45
Gyros Terasz	Nagybörzsöny, Hunyadi tér 45
Vasút Völgye Kertbüfé	Nagybörzsöny, Völgy u. 51

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Savanyú nyelvleves

Hozzávalók: 1 kg sertésnyelv, 4 babérlevél, kb. 20 szem egész bors, 10 gerezd fokhagyma, 2 teáskanál só, 5 dl tejföl, 3 evőkanál liszt, fél dl étolaj, 1 evőkanál őrölt paprika.

Recept: A nyelveket megtisztítjuk, átmossuk, felöntjük 3 liter vízzel. Az egész borsot és az összetört babérlevelet fűszertartóba tesszük, úgy dobjuk a levesbe. Négy gerezd fokhagymát megtisztítunk, és azt is hozzáadjuk. Sóval ízesítjük, és fedő alatt egy órán át főzzük. Amikor a nyelvek már átpuhultak, kiszedjük egy tálcára. A tejfölt egy deci vízzel hígítjuk, és a liszttel simára keverjük. A megmaradt fokhagymát apró darabokra vágjuk, és olajban megpirítjuk. Kevés őrölt paprikát szórunk rá, és azonnal félrehúzzuk, nehogy megégjen. A fűszertartót és az egész fokhagymákat kiszedjük a levesből. A habarást néhány merőkanálnyi forró lével átmelegítjük, majd a fazékba öntjük. Felforraljuk, és a fokhagymás paprikával tovább ízesítjük. Tálaláskor a nyelveket szeletekre vágjuk, erre merítünk a levesből. Pirítóssal kínáljuk. Teáskanálnyi tejfölt, ízlés szerint ecetet adhatunk még hozzá.



lacibacsi.hu

Crierti peun – Kevert bab

Hozzávalók: 1 kg száraz bab (vajbab és gyöngybab), 1 kis fej vöröshagyma, 15 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál só, 4 evőkanál liszt.

Recept: A babot előző este beáztatjuk. Másnap a szalonnát apró kockákra vágjuk, és pirosra sütjük. A hagymát felkockázzuk, és üvegesre pirítjuk rajta. A babot sóval ízesítjük, és fedő alatt puhára főzzük. A lisztet egy-két deci vízzel simára keverjük. Ezzel sűrítjük be a babot. Közben folyamatosan keverjük, nehogy leégjen. Amikor már jól összeállt, tálalható. Külön tesszük az asztalra a babot és a hagymás szalonnát. Mindenki ízlése szerint szedhet belőle.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/2.-kevert-bab.jpg>

Vlájkn – Lepény

Hozzávalók: 1 kg liszt, 5 dkg élesztő, 2 teáskanál cukor, 1 evőkanál só, 3 tojás, 2 dl tejföl, 15 dkg füstölt szalonna, 2 lila hagyma.

Recept: Két deci langyos vízbe kevés cukrot teszünk, és belemorzsoljuk az élesztőt. Megvárjuk, míg megkel. A lisztet tálba szitáljuk, egy púpos evőkanál sót adunk hozzá, és beleöntjük az élesztős tejet. Összedagasztjuk annyi langyos vízzel, hogy kenyértészta sűrűségű, jól kidolgozott anyagot kapjunk. A tetejére kevés lisztet szórunk, letakarjuk, és langyos helyen 40 percig kelesztjük. Közben a füstölt szalonnát kis kockákra vágjuk, a lila hagymákat felcsíkozzuk. A tojásokat a tejfölbe ütjük, és csak lazán,

kicsit keverjük össze, hogy határozottan megmaradjon a tojások sárgája és fehérje is. A megkelt tésztát 40 dekás cipókra szétválasztjuk, majd lisztezett deszkán kerekre kinyújtjuk. Egy merőkanálnyi tejfölös tojást kenünk a tetejére, maroknyi szalonnával megszórjuk, a hagymából is teszünk rá ízlés szerint. Lisztezett sütőlapátra tesszük, és felfűtött kemencébe toljuk. Sütőben is elkészíthető.



<https://i1.wp.com/www.izorzok.hu/wp-content/uploads/2019/12/3.lepény.jpg>

Hiedn – Velő kolbásztöltelékkel

Hozzávalók: 2 fakanál sertészsír, 30 dkg kolbásztöltelék (vagy fűszerezett darált sertéshús), 50 dkg velő, 40 dkg sertésmáj, 2 nagyobb fej vöröshagyma, 2 teáskanál őrölt paprika, 1 teáskanál só, 2 kávéskanál őrölt feketebors, 2 teáskanál majoránna, 2 evőkanál paradicsomlé.

Recept: Egy fakanálnyi sertészsírt serpenyőben felmelegítünk. Rátesszük a kolbásztölteléket, és átsütjük. Készíthetjük darált sertéscomból is. Ebben az esetben ízlés szerint sóval, őrölt borssal, őrölt köménnyel, fűszerpaprikával, és zúzott fokhagymával összekeverjük, és úgy pirítjuk meg. Hozzáborítjuk az átmosott, hártáitól megtisztított velőt, és az egészet készre sütjük. A sertésmájat csíkokra vágjuk. Egy újabb serpenyőben felolvasztjuk a megmaradt zsírt, üvegesre pároljuk benne a csíkokra vágott vöröshagymát. Megszórjuk őrölt paprikával, és azonnal hozzákeverjük a májat. Amikor már teljesen átsült, sóval, borssal, majoránnával fűszerezzük, és kevés paradicsomlével hígítjuk. Tálaláskor burgonyával, vagy kenyérrel és savanyúsággal tegyük az asztalra. A velős kolbász összekeverhető a májjal, de külön is



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/4.velő-kolbásztöltelékkel.jpg>

Sörkifli

Hozzávalók: 1 kg liszt, 7 dkg élesztő, 2 dl étolaj, 1 evőkanál só, kávéskanálnyi őrölt bors és őrölt kömény, 7 dl tej, 1 evőkanál cukor, 30 dkg sajt, 40 dkg füstölt kolbász, 1 tojás, a tepszi kikenéséhez zsír, vagy olaj.

Recept: A lisztet tálba szitáljuk, adunk hozzá egy evőkanál sót, kevés őrölt borsot és köményt, valamint 2 dl étolajat. A tejbe teszünk cukrot, és belemorzsoljuk az élesztőt. Meglangyosítjuk, és pihentetjük, míg megkel. A felfutott élesztős tejet az összekevert lisztbe öntjük, és az egészet összegyúrjuk. Könnyű kidolgozni, gyorsan összeáll a tészta. Félretesszük, és langyos helyen egy órát kelesztjük. Közben 20 deka sajtból kis hasábokat készítünk, a maradékot lereszeljük. A kolbászt először négy centis darabokra, majd mindegyiket négyfelé vágjuk. A tojást csipetnyi sóval felferjük. A tepsit zsiradékkal alaposan kikenjük. A megkelt tésztát enyhén lisztezett gyűrődeszkán négyfelé választjuk. Ezeket egyenként kicipózzuk, és kerekre sodorjuk. Ebből a formából 16 cikket vágunk (mintha tortát szeletelnénk). Szélesebbik végükre sajt, vagy kolbászdarabkát helyezünk, és feltekerjük kifli formára. Sütőlapra helyezzük, tetejüket felvert tojással átkenjük, majd csipetnyi reszelt sajtot teszünk a tetejére. Alaposan előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.



https://kep.index.hu/1/0/3641/36418/364184/36418449_2782787_d4700b2e1ab85da694809e446a58a897_wm.jpg

Mahigi Vasájn – Mákos fánk

Hozzávalók: 50 dkg liszt, csipetnyi só, 5 tojássárgája, 10 dkg vaj, 10 dkg darált mák, 10 dkg darált dió, 5 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, 4 dl tej, 10 evőkanál porcukor, 2 vaníliás cukor, a sütéshez étolaj.

Recept: Egy deci langyos tejbe kevés cukrot teszünk, belemorzsoljuk az élesztőt, és langyos helyre tesszük, hogy megkeljen. A tojások sárgáját négy evőkanál porcukorral olvadásig keverjük. Beleborítjuk az élesztőt, a lisztet, csipetnyi sót adunk hozzá, és a maradék tejből annyit, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. A vaját felolvasztjuk, kicsit hűtjük, és még langyosan a tésztába dolgozzuk. Hólyagosra dagasztjuk. Liszttel megszórjuk a tetejét, letakarjuk, és meleg helyen legalább fél órát pihentetjük. Közben elkészítjük a töltelékeket. A darált mákhoz négy evőkanál tejet, 3 evőkanál porcukrot teszünk, és kicsit összefőzzük. Vaníliás cukorral ízesítjük. A dióhoz is cukrot, és annyi tejet adunk, hogy pépes legyen az állaga. Ehhez is teszünk egy vaníliát. A megkelt tésztát lisztezett deszkán kézzel széthúzzuk, és a széleitől elindulva kis halmokban töltelék tesztünk rá. Ráhajtjuk a tésztát, lisztezett pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Ezt addig folytatjuk, míg az összes fánkot megtöltöttük. Kicsit még pihentetjük. Közben felmelegítjük az olajat. Ebbe tesszük a fánkokat. Először fedő alatt, majd nélküle sütjük, míg szép pirosak lesznek. A végén vaníliás porcukorral megszórjuk.



<https://balkonada.cafeblog.hu/files/2019/02/makos-fank1.jpg>

Verőce

Rövid történet

A Dunakanyar kapuját már az Árpád-házi királyok is használhatták, a történészek szerint innen közelíthették meg borsönyi birtokaikat. A település szláv eredetű neve is hasonló funkcióra utal, ugyanis kaput jelent, a másik szláv megfejtés szerint a települést a Verőce-patakról nevezték el, ami örvényes vizet jelent. Ahogyan a Dunakanyar legtöbb települése kapcsán, itt is megállapíthatjuk, hogy már az őskortól lakott volt a területe. Kelta és római kori leletek is előkerültek, az I. Valentinianus császár korából származó hídfőállás romjai a leglátványosabbak. A magyar történelem az Árpádok után is kitüntette Verőcét, a helyiek szerint legalábbis Nagy Lajos királynak volt itt nyaralója. És ha már a magyar történelem legnagyobbjai is szóba kerültek: a hagyomány szerint maga Mátyás király ültetett egy fát a falu határában, a tölgymatuzsálem a mai napig látható az Express tábor területén. A Szentendrétől északra elhelyezkedő település legmeghatározóbb épített emléke minden kétséget kizárólag az Ybl Miklós által tervezett támfal és függőkertek, mely méltó módon hirdeti a Monarchia nagyságát. Ebben a korban több figyelemreméltó palota is helyet kapott Verőcén, kiemelkedő Huszár Pufi villája, a világhírű magyar színész már az őt körülvevő legendárium miatt is érdekes. És ha már építészet, akkor a barokk Migazzi-kastély mellett nem mehetünk el szótlánul, de a bájos templomok sem okoznak csalódást. Lévén üdülőtelepülésről van szó, kulturális programokban is részt vehetünk, több múzeum is várja az érdeklődőket; a neves keramikusművész, Gorka Géza műveit mindenképp érdemes megtekinteni.

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Gorka Múzeum

Gorka Géza (1894-1971) úttörő szerepet vállalt a magyar kerámia történetében. Tevékenységének köszönhetően a magyar képzőművészetnek ez az ága is önálló területként emelkedhetett világszínvonalra. Gorka mesterlegényként a paraszti fazekasság megismerésével kezdte pályáját. Felsőfokú tanulmányait a Budapesti Képzőművészeti Akadémián szerezte meg, majd németországi szakmai gyakorlata során ismerkedett meg a huszadik századi kerámia legfrisebb áramlataival. Németországból hazatérve Verőcén telepedett meg, ahol családjával élt és dolgozott egészen haláláig. Gorka életműve a magyar művészettörténet számára is bebizonyította, hogy a kerámia önálló művészeti ágnak tekintendő. A paraszti tradíciókra épülő, majd mezopotámiai, egyiptomi, perzsa és reneszánsz elemekkel bővülő motívumkincse a huszadik század technikájával ötvöződve sajátosan egyedi és páratlan életművet hozott létre. Visszafogottság, nyugodtság, harmónia és szépség jellemzik munkáit.



<https://ilovedunakanyar.hu/wp-content/uploads/2018/10/verocei-gorka-geza-keramiamuzeum.jpg>

Huszár (Pufi)-kastély

A külföldön Puffy néven híressé váló burleszk-színész 1884-ben Budapesten született Huszár Károly néven. Harminc éves, amikor pályája hirtelen magasba szökken: az első magyar némafilm főszereplője lesz (Pufi cipőt vesz, 1914, 3 perc). Magyarországi szereplései után külföldön, többek között Amerikában is szerencsét próbál, és sikerei egymást követik. A harmincas években vásárolja meg a Verőce és a Dunakanyar egyik legszebb pontján álló impozáns Swadló-villát, ahol rendszeresen tölti szabadságát. Gyakori vendégei közé tartozik többek között Karinthy Frigyes író is, aki két tárcanovellájában is megörökíti Pufi alakját (Levél a faluból, Rákászkod). Pufi személye a falu számára is emlékezetes maradt, legendás étvágyáról sokat tudnának elmondani az idős verőceiek. Huszár Károly 1940-ben hal meg, Tokióban.



https://szallashegyek.hu/images/8fc4fbf1/sam_1668.jpg

Katolikus templom

Verőce középkori templomáról semmilyen adat nem áll rendelkezésre. Elképzelhető, hogy a jelenlegi templom helyén állhatott. A második katolikus templomhoz a reformátusoktól elvett imaház felszentelése útján jut az egyházközség 1727-ben. Ezt az ideiglenes megoldást a váci püspök új templom

építésével váltja fel: ekkor épül fel (1743-ban) jelenlegi helyén a mai egyhajós, homlokzati tornyos, egyszerű barokk templom. 1907-ben tornya tűz áldozata lesz, a rekonstrukció során gótikus mintákat idéző bádogsisakot kap.

Magyarkút

Verőcéről kirándulási lehetőség adódik Magyarkút, onnan pedig a Les-völgy, illetve Királyrét felé. Magyarkúttól kelet felé rátérhetünk az országos kéktúra útvonalára. Északnyugat felé Nógrád várához vezet a jelzés. Északkelet felé elindulva a Naszály (652 méter) magas meredek oldalú karsztfennsíkjára juthatunk.



https://lh3.googleusercontent.com/proxy/tHpoLQpW51fbmpZy76rdUg-WZ9tenYSbe_Bsy8wHrsFvgpxNP9PTanphc-0KA3KZ7suBjgPslqO5ZAQBDvuzBdL1yVsvF-rQA8BZPc

Migazzi-kastély

Az épület előtörténetével kapcsolatban kevés hiteles adattal rendelkezünk. Egyes feltételezések szerint az épület alapjául egy római kori őrtorony szolgált, amelynek bizonyos részletei ma is láthatók még a kazánház falába beépítve. A középkorban a torony romjain Hunyadi Mátyás építtet vadászkastélyt, a kastély parkjában pedig fát ültet, ami a mai napig megtalálható az Expressz tábor területén. 1526 után három alkalommal rendeztek országgyűlést a kastély alatti területen, az átkelést pedig egy ideiglenes Duna-híd segítette elő. A híd az épülettel együtt a török korban teljesen elpusztult. A jelenleg álló kastélyt gróf Migazzi Kristóf olasz származású püspök, később bécsi érsek emeltette 1769-ben, barokk stílusban. Tervezője Izodore Canevale, a híres olasz építész, aki a váci Dómot tervezője is volt. Fél évszázaddal később klasszicista ízlés szerint átalakították. Híres bérlői közé tartozott Zubovics Fedor huszárkapitány, akiről sok igaz és legendás történet maradt fenn a környéken. Az ő szolgálatában állt Sisa Pista, a börzsönyi betyár. A huszadik században papi otthonként, majd menekültotthonként funkcionált, míg 1954-től máig a váci püspökség kezelésében nyugdíjas és beteg szerzetesnők számára biztosít otthont.



<https://szallashegyek.hu/images/8fc4fbf1/dscn1748.jpg>

Református templom

Verőcét a török korban érik el a reformáció hullámai. Egészen Buda visszavívásáig kálvinista községként tartják számon, ám a 18. század folyamán (többek között a szabad vallásgyakorlat betiltása miatt) a község vallási összetétele sokat változik a katolikusok javára. A reformátusok által használt, középkori eredetű templom helyéről csak feltételezések vannak, ugyanis az a 17. század végén teljesen elpusztul. A jelenlegi templomot a türelmi rendelet kiadása után négy évvel, 1785-ben emelteti az eklézsia. A szájhagyomány szerint az alapozáskor egy süveg tallért helyeztek el az alapkőbe. Az épület a rendelet kívánalmainak megfelelően ekkor még toronnyal nem rendelkezik, és kapuja sem nyílik az utcára. Tornya 1803-ban épül meg a régi cinterem helyén.



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/b/b9/Református_templom%2C_Verőce.JPG/1280px-Református_templom%2C_Verőce.JPG

Egyéb látványosságok

- Ybl Miklós által tervezett támfal és függőkert
- Rádiómúzeum
- Római kori őrtorony és hídfő maradványai

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés	Cím
Barna Party Kisvendéglő	Árpád út 2. (Verőce)
Sport Pizzéria	Árpád út 7. (Verőce)
Patak Vendéglő	Szokolyai út 5 (Kismaros)
Móló Falatozó	Árpád út 3. (Verőce)
Kocsma a pipáshoz	Magyarkúti út 5. (Verőce)
Öreg Morgó Étterem	Szokolyai út 138 (Kismaros)
Kifőzde	Losonci u. 4. (Verőce)
Lángos és pecsenye	Árpád út 1-7. (Verőce)
Csi-Bi Pub	Szokolyai út 7. (Kismaros)
Alikante Kft.	Árpád út 3. (Verőce)
Stég Street Food & Coffee	Árpád út 36. (Verőce)
White Swan Hotel and Restaurant	Árpád út 60. (Verőce)
Ájj Burger	Rév út. (Verőce)
Camelot Club Hotel	Vác
Trout Restaurant	Kossuth Lajos út 129 (Dunabogdány)
Vén Duna Cukrászda	Árpád út 2. (Verőce)
Hekk Terasz Vác	Sánc dűlő (Vác)
Plintenburg étterem	Kisoroszi révkikötő (Visegrád)
Szepe Fogadó	Szabadság u. 1 (Szendehegy)

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Zellerkrémleves

Hozzávalók: 1 nagy zellergumó, 2 db burgonya, 3 sárgarépa, 4 evőkanál étolaj, 3 dl főzőtejszín, 2 teáskanál só, 1 teáskanál őrölt feketebors, 1 teáskanál őrölt rozmaring, kis csokor petrezselyemzöld, 1 kávéskanál szerecsendió, 4 babérlevél, két liter húslé, 2 vöröshagyma, 15 dkg füstölt sonka

Recept: A zöldségfélét megmossuk, és kockákra vágjuk. Az apróra szelt vöröshagymát kevés olajon üvegesre pároljuk, majd beleborítjuk a felkockázott zellert, sárgarépát és krumplit. Felöntjük húslével, ízesítjük összevágott petrezselyem zölddel, sóval, őrölt borssal, rozmaringgal, szerecsendióval, babérlevéllel. Puhára főzzük, majd bot mixerrel pépesítjük. Főzőtejszínt csurgatunk bele, és még ezzel is összeforraljuk. Kevés olajon a vékonyra szeletelt sonkát átsütjük, csíkokra vágjuk, és a leveshez betétként kínáljuk.



http://kep.cdn.indexvas.hu/1/0/1589/15890/158902/15890219_ab522b3c196d685e781f9d8ea3cce4bd_wm.jpg

Vicsege fehérboros lecsóval, fokhagymás galuskával

Hozzávalók: 1,5 kg vicsege, 3 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, fél dl fehérbor, 1 zöldpaprika, 1 piros színű paprika, 1 tv-paprika, paradicsom, 10 dkg spárga, 20 dkg cukkini, 20 dkg füstölt szalonna, 10 dkg füstölt kolbász, 1 citrom, só, 1 teáskanál egész kömény, csipetnyi citrombors, 1 evőkanál őrölt paprika, 1 dl olívaolaj. A galuskához: 3 tojás, liszt, 1 evőkanál olívaolaj, 2 gerezd fokhagyma

Recept: A halat kifilézzük, kizsigereljük, páncélszerű bőrét leszedjük, zsíros részeit eltávolítjuk. Felszeleteljük, ezeket sóval, citromlével bepácoljuk, és ebben állni hagyjuk. Közben elkészítjük a galuskát. A tojásokat felütjük, csipetnyi sóval felferjük, és annyi lisztet keverünk bele, amennyit felvesz. Ezt evőkanállal lobogó, forró vízbe beleszagatjuk, és kifőzzük. Kevés olívaolajban két gerezd fokhagymát elkaparunk, és ezt a leszűrt galuskák közé keverjük. A füstölt szalonnát felkockázzuk. Két gerezd fokhagymát összenyomunk. A szalonna felét fél deci olívaolajon, serpenyőben kisütjük. Ebbe behelyezzük a halszeleteket, és mindkét oldalukon hirtelen átsütjük, majd kivesszük, és megszórjuk citromborssal. A vöröshagymákat nagyobb szeletekre vágjuk. A visszamaradt zsiradékban a többi szalonnát is lepirítjuk, hozzáadjuk a fokhagymát és a vöröshagymát is. Folyamatosan tesszük bele a kockákra vágott három színes paprikát, cukkinit, darabokra szelt spárgát. Enyhén sózzuk, majd köménymaggal és citromborssal fűszerezzük. Kevés olívaolajat locsolunk rá, majd összesütjük az őrölt paprikával. Fél deci bort aláöntünk, és ezzel együtt roppanósra pároljuk a zöldségeket. A füstölt kolbászt vékony karikákra vágjuk, rátesszük a halszeleteket, és az egészet, együtt készre pároljuk. Hamarabb elkészül, ha pár percre lefedjük. A szép fehér húsú vicsegét fokhagymás galuskával, és színes lecsóval tálaljuk.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/2.vicsege.jpg>

Cseresznyés pite

Hozzávalók: 70 dkg liszt, 25 dkg cukor, 2 evőkanál tejföl, 45 dkg margarin, 2 tojássárgája. A töltelékhez: 1,2 kg magozott cseresznye, 10 dkg dió, 15 dkg cukor, 10 dkg zsemlemorzsa, 2 teáskanál őrölt fahéj. A tészta tetejére 1 tojás, porcukor

Recept: A lisztet tálba tesszük a cukorral és a margarinnal. Összemorzsoljuk, és amikor már kicsit összeállt, beletesszük a tojások sárgáit és a tejfölt is. A linzertésztából lisztezett gyúródeszkán hengert alakítunk, megfelezzük. Ezt a két cipót letakarva, hűtőszekrényben fél óráig pihentetjük. A diót sodrófával megtörjük, és a cseresznyére borítjuk. Teszünk hozzá zsemlemorzsát, cukrot, őrölt fahéjat, és alaposan összekeverjük. A tepsit margarinnal kikenjük, az egyik tésztát az aljába kinyújtjuk, belenyomkodjuk. Ráborítjuk a töltelékkel. A másik cipóból rácsozat sodrunk a tetejére, ezeket felvert tojással átkenyjük, és előmelegített sütőben kb. 30-35 perc alatt megsütjük. Porcukorral megszórhatjuk a tetejét, és kockákra vágva kínáljuk.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/Xo/gn/cseresznyes-pite-gizi-konyhajabol.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=3bab5e887096a6e65bfa7019c20b2431>

Szőlőlevélbe tekert takart

Hozzávalók: (6 főre) 60 dkg darált sertés (bárány, vagy marha) hús, 40 db zsenge szőlőlevél, 20 dkg füstölt szalonna, 4 dl tejföl, 1 vöröshagyma, 2 evőkanál étolaj, 6 gerezd fokhagyma, 1 csésze rizs (kb. 2,5 dl), kisebb csokor kapor. Fűszerek: 2 teáskanál őrölt színes bors, 1 kávéskanál őrölt kömény, 1 evőkanál aprított borsikafű, 1 teáskanál őrölt paprika, só

Recept: A szőlőleveleket alaposan megmossuk, a kemény szárait levágjuk, majd lobogó forró, sós vízzel leforrázzuk, és lecsepegtetjük. A vöröshagymát felkockázzuk, és kevés olajon megpároljuk. Az alaposan átmosott rizst hozzákeverjük, és pár perc alatt üvegesre pirítjuk, majd kihűtjük. A darált húshoz hozzáadjuk a rizst, a zúzott fokhagymát, a fűszereket, és alaposan összekeverjük. Kis gombócnyi adagokat töltünk a szőlőlevelek közepébe. Feltekerjük, két végét begyűrjük, és ezt addig folytatjuk, amíg a töltelék, és a levél elfogy. A bogrács alját szalonnaszeletekkel kibéleljük, ráhelyezzük a kaprot, és a töltelékeket. Felengedjük annyi vízzel, hogy az edény tartalmát ellepje, és lassú tűzön kb. másfél óráig főzzük. Két dl tejfölt elkenetünk a tetején, és még ezzel is összerottyantjuk. Tálalásnál is adunk még hozzá tejfölt, és friss kenyérrel fogyasztjuk.



http://media.borsonline.hu/cikk/22/216484/big-lead/650x360/2290800_shutterstock-1794671356.jpg

Vadpörkölt krumpilángossal

Hozzávalók: (10 főre) 2 kg szarvas comb, 50 dkg csiperkegomba, 4 paradicsom, 3 paprika, 5 gerezd fokhagyma, 60 dkg vöröshagyma, 30 dkg sertészsír, 1 evőkanál só, 3 evőkanál őrölt paprika, 1 evőkanál őrölt feketebors, 20 dkg kolozsvári szalonna, 1 dl vörösborba áztatott bodzabogyó (vagy bodzalekvár), 1 evőkanál majoránna. A lángoshoz: 1 kg burgonya, 2 evőkanál étolaj, 1 evőkanál búzadara, só, 1 tojás, 30 dkg liszt. A sütéshez étolaj.

Recept: A szalonnát és a vöröshagymát felkockázzuk. A szalonnát kevés zsírral kisütjük, majd zsemleszínűre pirítjuk benne a hagymát. A fokhagymát megtisztítjuk, felaprítjuk. A szarvas combot felkockázzuk, és legalább kétszer hideg vízben átmossuk, kicsit ázni hagyjuk. Amikor a hagyma megsült, rátesszük az őrölt paprikát, lepirítjuk, és két dl vízzel felengedjük. A szarvas combról a vizet leöntjük, és a húst a bográcsba borítjuk. Megpirítjuk, közben a fokhagymát is hozzákeverjük. Fűszerezzük sóval, őrölt borssal, majoránnával. A paprikákat félbevágjuk, a paradicsomokat cikkekre, és ezeket is belerakjuk a pörköltbe. Kevés vízzel (1-2 dl) még pótoljuk a levét, majd kb. másfél óráig főzzük. Ekkor kerül bele a vörösboros bodzabogyó, esetleg még pótolhatjuk a

fűszereket, és a feldarabolt gombát is hozzáadjuk. Negyedórát főzzük még, és tálalhatjuk. A lángoshoz a burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, átnyomjuk. Amikor kihűlt, étolajat, búzadarát, sót, tojást és lisztet keverünk hozzá. Olyan állagú anyagot készítsünk, hogy jól gyúrható anyagot kapjunk. Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kisodorjuk, kiszaggatjuk, és forró, bő olajban aranyló barnára kisütjük. Ezzel kínáljuk a vadpörköltünket.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/5.vadporkolt.jpg>

Kókuszos-fahéjas csiga

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg margarin, 4 tojássárgája, csipetnyi só, 2 dkg élesztő, 1 evőkanál cukor, 2 dl tej. A habhoz: 4 tojásfehérje, 30 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 20 dkg kókuszreszelék, 1 evőkanál őrölt fahéj, 1 evőkanál barnacukor. A tészta kenéséhez 0,5 dl tej, 2 dkg vaj.

Recept: Az élesztőt cukros, langyos tejben felfuttatjuk. A lisztet a margarinnal, csipetnyi sóval elmorzsoljuk. A tojásokat kettéválasztjuk. Fél dl tejet a csöppnyi vajjal összeolvasztjuk. A megkelt élesztős tejet a margarinos liszttel, a tojások sárgájával összegyúrjuk. A tojások fehérjét csipetnyi sóval habbá verjük, és amikor már félig kész, a porcukrot is vele együtt felferjük. Belekeverjük a kókuszreszeléket, a barnacukrot, a vaníliás cukrot és a fahéjat is. A megkelt tésztát négyfelé osztjuk. Ezeket egyenként kisodorjuk, megkenjük először vaj-tejes öntettel, majd habos, kókuszos krémmel. Szorosan feltekerjük, kb. másfél centis darabokra vágjuk, és sütőpapírral kibélelt tepsibe rakjuk. Előmelegített sütőben 15-20 perc alatt világos barnára sütjük. Ne süssük túl, mert akkor száraz lesz a sütemény.



<https://i.ytimg.com/vi/L4hryLHzAOQ/maxresdefault.jpg>

Zebegény

Rövid történet

Zebegény nevének kialakulására vonatkozó legrégebbi adatok a 13. századból maradtak fenn. A Baranya megyei Zebegény – mai nevén Szebény – Szent Mihályról nevezett bencés apátsága birtokos volt a „Zebegény-hegyi monostor”-ban (Szent Mihály hegy), mely a hegy Duna felé eső lejtőjére épült. "Többféleképp írják: szebegényi, szöbögényi és szöbögény-hegyi. Szent Márton fő monostorának (Pannonhalma) emlékeiből kiderül, hogy az esztergomi főegyházmegyében alapították, és 1251-ben már virágzott; hogy mikor hanyatlott le, semmiféle emlékből nem derül ki. Ha valaki a zebegényi apátság fennmaradását a mohácsi vészig szeretné kitolni, azt én készséggel megengedem, vagy inkább azért értek vele teljesen egyet, mert a bencés emlékeket olvasva felbukkan Henrik zebegényi apát emlékezete, aki 1342-ben a visegrádi Szent András egyházban tartott tartományi káptalanon a bencés apátok közül jelen volt, és a káptalani döntéseket aláírta. Nem is volt senki a bencés apátok közt, aki a visegrádi Szent Andrásához közelebb lett volna, mint ő, aki a Dunán átkelve monostorából egy óra alatt odaérhetett. 1899-ben majdnem megsemmisült a település. Óriási felhőszakadás volt, s ez a Bükkös árokban felhalmozódott, mivel korábban az árkot - szekérátjáró miatt - bánya-meddővel feltöltötték. A felgyülemelő víz átszakította, elsodorta a bánya-meddőt és a víz, házakat elsodorva, rázúdult a községre. Az 1900-as évek elejétől egyre ismertebbé vált Zebegény. Főleg a fővárosi polgárok közül egyre többen fölfedezték. Ekkor épülnek az első nyaralóházak, villák. Páratlanul szép természeti adottságai és kiváló, gyógyító levegője, valamint eredeti falusi arculata pezsgő nyaralóéletet indukált. 1924-ben Szőnyi István festőművész - aki elnyerte a Szinyei társaság első ízben kiadott nagydíját - feleségül vette, a zebegényi nyaraló tulajdonos, földművelésügyi államtitkár Bartóky József kisebbik lányát, Bartóky Melindát és nem sokkal később zebegénybe költöztek. Az 1970-es évekre tehető a volt mezőgazdasági területek parcellázása és egy kiterjedt üdülőövezet létrehozása. Ezzel az 1900-as évek első felének hangulatos családias nyaralóélete átalakult a hétvégi házias életmódra. Az 1980-as években egyre erőteljesebben foglalkoztak a Bős-Nagymaros vízlépcső megépítésével. Ennek előkészítő munkálatai évekre megpecsételték a település sorsát. Zebegény lakosságának száma körülbelül 1200 fő, ami a nyári időszakban, a nyaralókkal megháromszorozódik.

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Római katolikus templom

Zebegény életében nagy jelentőségű esemény volt az 1907-es esztendő, amikor a "Fiatalok csoportja"-hoz tartozó friss építészdiplomás Kós Károly és Jánszky Béla kapott megbízást a falu templomának tervezésére. A berendezési tárgyak (oltár, szószék, padok, színes üvegablakok) is az építők elképzeléseit tükrözik. A tervezők, valamint a munkákba később bekapcsolódó Györgyi Dénes, és a gazdag belső

díszítést készítő gödöllői iskola tanára, Kőrösfői-Kriesch Aladár és tanítványai együttesen, egy közös gondolat szellemében hozták létre a XX. századi magyar templomépítés egyedülálló alkotását.



https://media.funig.hu/images/a8/4a/13091_orig_art721.jpg

Szikla-kápolna

A Kálvária-domb alján a szerpentin mentén található a Sziklakápolna, melyben a legenda szerint egykor egy remete élt. Az ő munkája a barlang jobb oldalán látható gyönyörű kő dombormű, amely Szűz Mária megkoronázását és a Szentháromságot ábrázolja. A remete halála után kibővítették a barlangot, és templommá alakították át. az 1770-es évek végén már álló templom szentélyeként használták a barlangot. Az Öregtemplom lebontása után évtizedekkel később, 1938-ban Jékey László és Bartóky Magda építtette a jelenleg is látható díszes, címeres homlokzatot a kovácsoltvas kapuval Hendrich Antal tervei alapján. A kápolna mellett a helybe mélyedve található a remete sírja. Augusztus 5-én, búcsú napján tartanak itt litániát. Adventkor pedig életnagyságú betlehemet csodálhatnak meg a kápolnában az érdeklődők.



<http://zebegeny.kornyek.hu/fotok/tartalom/7/6405-17101081844216118.jpg>

Napraforgó házak

A falu egykori főútján a Dunára néző Napraforgó-házak tűnnek fel, melyekben gr.Károlyi Lászlóné sz.gr.Apponyi Franciska gyermekparadicsoma működött. A grófnő nevéhez fűződnek az 1936-ban

kialakított, kékre festett Duna-parti „Virágnyalók” melyeket magyar népművészeti stílusban rendezett be. Gondozott kert és szépen kiépített strand várta a nyaralókat. Az ő kezdeményezésére alakult meg a Virág Egylet Zebegény (VEZ), és nevelte a gyermekeket a természet szeretetére, akik virágok, fák, cserjék és madarak neveit viselték. A házak ma utcakép és helyi védelem alatt állnak. Jellemzőjük az encián kék szín, melyet idővel néhány házon már átfestettek.



https://media.funiq.hu/images/21/04/13220_orig_pre-fullhd.jpg

Szőnyi István Emlékmúzeum

SZŐNYI ISTVÁN (1894-1960) a XX. századi magyar festészet kiemelkedő alakja, 1924-től haláláig élt és alkotott Zebegényben. Művészete itt teljesedett ki, festészetét a varázsos szépségű táj, a faluban élő emberek ihlették. Műveiben költészetté emelte a hétköznapiakat. Egykori lakóháza és műterme 1967-től emlékmúzeum. Az állandó kiállításon a mester minden alkotói korszakából látható egy-egy jelentős festmény, olyan remekművek, mint a Kerti pad, a Vízparton, a Reggel, az Este Zebegényben, vagy A falu ősszel. Időszaki tárlatokon tekinthetők meg több ezer darabból álló grafikai életművének legszebb darabjai. Tanítványainak, pályatársainak munkáit kiállítás-sorozatok keretében ismerhetik meg a látogatók. A Szőnyi ház mögött levő hatalmas kertben a művésztől elnevezett képzőművészeti szabadiskola és ifjúsági művésztelep működik. Az 1992-ben létrehozott Szőnyi István Alapítvány támogatja a kiállítások rendezését, kiadványok megjelentetését, a magángyűjteményekben fellelhető



http://www.museum.hu/muzeum/563/Ferenczy_Muzeum_Szonyi_Istvan_Emlékmuzeuma

Egyéb látnivalók:

- Hajózás történeti múzeum
- Kós Károly kilátó
- Hétlyukú híd
- Sziklakápolna
- Országzászló és hősi emlékmű

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés	Cím
Vasparipa Falatozó	Zebegegy, Petőfi tér 6
Füstölgő Sarok BBQ	Zebegegy, Petőfi tér 15
Natura Hill Vendégház és Étterem	Zebegegy
Mókus Söröző	Zebegegy, Kossuth út 2,
Dunakanyar lángos	Zebegegy 112/1 hrsz, 2627
Natura Hill BÜFÉ!	Zebegegy, 12 7, 2627
Ze-Bike Bár	Zebegegy, Ország út, 2627
Zebegegyi Rétesház	Zebegegy, Kossuth Lajos út 33
Kulacs Borozó	Zebegegy, Pozsonyi u. 1
Galéria cukrászda	Zebegegy, Petőfi tér 6
Almáskert Fogadó	Zebegegy, Almás kert 13
Kerékbár	Zebegegy, Dózsa György út 118
Herfli Söröző-Pizzéria	Szob, Árpád u. 20
Hotel Hubertus Zebegegy	Zebegegy, Jánoshegy 7.
Nokedli	Nagymaros, Király u. 2,

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Savanyú tojásleves

Hozzávalók: 1 evőkanál sertésszár, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál liszt, 7 babérlevél, 2 dl tejföl, 1 teáskanál fűszerpaprika, 3 teáskanál só, 1 evőkanál ecet, 4 db tojás.

Recept: Egy lábosban felolvasztjuk a zsírt, belepréseljük a megtisztított fokhagymát, összepirítjuk, és megszórjuk liszttel. Amikor kezd színesedni, kb. 1 dl vízzel hígítjuk. Beledobjuk a babérleveleket, és folytonos kevergetés közben összefőzzük. Hozzáadjuk a tejfölt, fűszerpaprikával, sóval ízesítjük, és felengedjük egy liter vízzel. Ecetet öntünk bele, és egyenként óvatosan hozzáadjuk a tojásokat is. Pár

percnyi forralás után lezárjuk a lángot, hogy lehetőleg tálalásnál lágy maradjon a sárgája. A babérleveleket kisedjük, és tálaljuk.



https://gasztroangyal.hu/wp-content/uploads/2016/07/4_1_0.jpg

Schupnudli

Hozzávalók: 60 dkg krumpli, 40 dkg liszt, 10 dkg porcukor, 1 tojás, 1 teáskanál só, 30 dkg savanyú káposzta, 2 evőkanál étolaj, 1 teáskanál cukor, csipetnyi őrölt bors.

Recept: A krumplit héjában megfőzzük, meghámozzuk, és átnyomjuk. Hozzáadjuk a lisztet, beleütjük a tojást, és sóval az egészet összedolgozzuk. Hosszú rudat formázunk belőle, amit 5 centis darabokra vágunk. Ezeket megsodorjuk, és centis kis nudlikra felaprítjuk. Tenyerünkkel egyenként megsodorjuk mindegyiket. Lobogó forró, sós vízben kifőzzük, leszűrjük, és átöblítjük a tésztát. A savanyú káposztát lecsepegtetjük, és kisebbekre összevágjuk. Öntünk alá két evőkanál vizet, megszórjuk kevés cukorral, csipetnyi borssal fűszerezzük, és összepároljuk. A nudlit a káposztával összekeverve kínáljuk.



<https://i1.wp.com/www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/2.schupnudli.jpg>

Köménymagos stangli

Hozzávalók: 2 dl langyos tej, 5 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, 1 kg liszt, 50 dkg margarin, 1 evőkanál sertészsír, 5 evőkanál só, 5 dl tejföl, 1 tojás, köménymag.

Recept: A langyos, cukros tejben feloldjuk az élesztőt, és félretesszük, hogy megkeljen. Közben a lisztet a margarinnal és a zsírral összemorzsoljuk. A közepébe fészket formázunk, ebbe öntjük a felfutott élesztőt. A lisztet megszórjuk három evőkanál sóval, és összedolgozzuk a tésztát. Egy nagy gombócot formázunk belőle, amelybe apránként a tejfölt is beledagasztjuk. Jól összegyúrjuk. Kilisztezett edénybe tesszük, letakarjuk, és hűtőszekrényben 40-50 percig pihentetjük. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkán újra átdolgozzuk, háromfelé vágjuk, és gombócokat formázunk belőlük. Ezeket napokig eltarthatjuk a hűtőszekrényben. Három-négy mm vastagra kisodorjuk, tetejét megkenjük felvert tojással. A köménymagot két evőkanál sóval összekeverjük, és gazdagon meghintjük vele a tésztát. Derelyevágóval először félbevágjuk, majd 8 mm-es csíkokra szabjuk. Hézagosan tesszük a sütőlapra. Előmelegített sütőben gyorsan megsül.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/52035fe3e8002110/1200x630cq70/photo.jpg>

Rozsdás hús krumplis puliszkával

Hozzávalók: 1 kg sertéskaraj, só, 2 evőkanál sertézsír, 10 dkg liszt, 1 kávéskanál őrölt feketebors, 2 kávéskanál őrölt paprika, 4 gerezd fokhagyma, 4 szelet fehérpaprika. A puliszkához: 1 kg krumpli, só, 2 púpos evőkanál liszt, kávéskanálnyi őrölt feketebors, 1 evőkanál zsír, 2 gerezd fokhagyma.

Recept: A sertéskarajt ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Az inakat átvágjuk, és mindkét oldalukon besózzuk a húsokat. Kézzel kicsit szétnyomjuk, de nem klopfoljuk. Serpenyőben sertézsírt olvasztunk, a karajt lisztbe mártjuk, és átsütjük, közben megfordítjuk. Amikor mind kisült, félrehúzzuk a zsírt, belekeverjük az őrölt borsot és paprikát, majd felengedjük két deci vízzel. Visszatesszük a hússzeleteket, dobunk mellé tisztított fokhagymát, néhány karika paprikát, és fedő alatt fél óráig pároljuk tovább. A puliszkához a burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, és átnyomjuk. Két teáskanál sót, kevés őrölt borsot, és lisztet keverünk hozzá. Serpenyőben zsírt hevítünk, megpirítunk benne 2 gerezd tisztított fokhagymát, majd kiszedjük. Evőkanállal és vizes kézzel tojásnyi, lapos puliszkákat formázunk a krumplis masszából, ezeket forró zsírban mindkét oldalukon színesre sütjük, kiszedjük, és lecsepegtetjük. Mire az összes puliszka elkészül, a hús is átpuhul, és lehet tálalni.



<https://1.bp.blogspot.com/->

[UyzLYOzvLM/VKltum9M6zI/AAAAAAAAAVsQ/aWaiqxh0sOs/s1600/rozsdás%2Bhús01%2BFFII.jpg](https://1.bp.blogspot.com/-UyzLYOzvLM/VKltum9M6zI/AAAAAAAAAVsQ/aWaiqxh0sOs/s1600/rozsdás%2Bhús01%2BFFII.jpg)

Mákos guba

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 5 dkg élesztő, 1 kávéskanál só, egy teáskanál cukor. A tésztára 7 dl tej, 2 evőkanál cukor, 20 dkg darált mák, ízlés szerint porcukor.

Recept: Az élesztőt langyos, cukros vízben elmorzsoljuk. A lisztet tálba szitáljuk, kevés sót szórunk a szélére, középhe fészket készítünk, és beleöntjük az élesztős vizet. Annyi langyos vízzel állítjuk össze a tésztát, hogy rugalmas, nem túl lágy masszát kapjunk. Jól kidagasztjuk. Konyharuhával letakarva legalább 30 percig, meleg helyen kelesztjük. Lisztezett gyúródeszkára borítjuk, kétfelé választjuk, egyenként 5 darabra vágjuk, ezekből hosszú rudakat sodrunk. Sütőlapra helyezük, ott még 15 percig pihentetjük, és kisütjük. Kicsit hűtjük, majd másfél centis darabokra felvágjuk. A tejet felforraljuk, cukorral édesítjük, és meglocsoljuk vele a gubát. Kicsit állni hagyjuk, hogy felszívja a tejet, és megszórjuk darált mákkal. Összekeverjük, tálaláskor még ízlés szerint porcukrozhatjuk.



<https://www.mindmegette.hu/makos-guba-iii.recept/>

Spitzpuwe

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 35 dkg liszt, 20 dkg porcukor, csipetnyi só, 1 tojás, 1 vaníliás cukor, 1 teáskanál sütőpor.

Recept: A margarinba szórunk porcukrot és vaníliás cukrot, beleütünk egy tojást, és összemorzsoljuk az egészet. Hozzáadjuk a liszttel elkevert sütőport, és meggyúrjuk a tésztát. Lisztezett gyúródeszkán vékonyra nyújtjuk, és különböző formákkal kiszaggatjuk. Zsírpapírral kibélelt tepsibe tesszük, majd megsütjük. Készíthetjük úgy is, hogy a kisült tésztából kettő azonos formát sűrű lekvárral összeragasztunk. Ezt a süteményt akár fenyőfára, díszként is készíthetjük.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/Zebegény-spitzpuwe00000001-min.jpg>

Ócsa

Rövid történet

Ócsa a Duna-Tisza közén fekszik, a fővárostól alig 27 kilométer távolságra. A magyar honfoglalók 895-ben szállták meg a Kárpát-medencét (a Duna vonaláig), így Ócsa vidékét is. A korai középkorban az avar népi alapon megtelepülő magyarság mellett gyér szláv és betelepített német elemek mutathatók ki. A Pest-Kecskemét-Szeged országút mentén a francia eredetű premontrei szerzetesrend jászói prépostsága a település határában filiát alapított, melyet 1234-ben már említett írott forrás. Az apátságnak a faluban, Érden és környékén voltak birtokai a középkorban. Ennek következményeként Ócsán világi nemesi birtokos csak a XV. század végén jelent meg, amikor az ócsai premontrei monostor már elnéptelenedett. Mátyás király 1475-ben a prépostságot átadta a pálos rendnek. A török uralom alatt, Ócsa a Budai szandzsák, pesti náhije nevű közigazgatási egységéhez tartozott. Az akkori (1591-es) összeírás szerint Ócsa népes falu volt. A tizenöt éves háború alatt (1593-1606) 1594-ben a falu valószínűleg teljesen elnéptelenedett. 1621-ben települt újjá, részben az eredeti lakosság visszatelepülésével. A közösség eddigre szintisza református, papot is tart ettől az időtől kezdve. 1683-ban újra fölégetik, pusztítják a vidéket. Buda török alóli felszabadítása után, még legalább öt év kellett, ahhoz, hogy újra benépesedjen Ócsa (1690-1691). Mire a település megerősödött volna, elkezdődött a II. Rákóczi Ferenc vezette kuruc szabadságharc. Szabó Máté kuruc ezredeskapitány csapatai 1704. január 13-án az Ócsa melletti Pakonypusztán öt zászlóalja rák katonaságot összetörtek, akik Habsburg oldalon harcoltak. II. Rákóczi Ferenc fejedelem 1705. június 27.- július 3. között Ócsán táborozott seregével, és innen bocsátotta ki a Rákos mezejére tervezett országgyűlési meghívóit, melyet végül Szécsényben tartottak meg. A jobbágy-felszabadítás után, a XIX. század második felében, megkésve ugyan, de Ócsa elindul a mezővárosi fejlődés útján. Életerős parasztpolgársága elsősorban a földművelésben találta meg boldogulásának alapját. Ezt a fejlődést már elejétől kezdve korlátok közé szorította a továbbra is fennmaradó mezőgazdasági nagybirtok, illetve a XX. század elején a természetes vizek lecsapolása, ami a táj kiszáradásához vezetett. A Horthy Miklós nevével fémjelzett negyedszázad (1919-1944) idején a nagybirtok tovább élt, a parasztgazdaságok földkoncentrációja folytatódott, ennek következtében növekedett a gyári munkát vállalni kényszerülők, az ingázók aránya is. A helyi társadalom elitjét, intelligenciáját a történelmi családok tagjai mellett a járásbíróság tisztségviselői, a különböző oktatási intézmények pedagógusai, a vallásfelekezetek papjai, a jelentős kisiparos és kiskereskedő réteg, valamint a parasztpolgárság családfői és a felserdülő generációi alkották.

(<https://ocsa.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Ócsa>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Ócsai Római Katolikus Templom

A mai templom elődjét 1754-ben építették a katolikusok számára, a Szentháromság tiszteletére. 1777-ben épült fel a jelenleg is látható templom, Mária Terézia és Migazzi Kristóf támogatásával, amit ismételten a Szentháromság tiszteletére szenteltek fel. A terveket Mayerhoffer János készítette, a kivitelezést Héber József neves ácsmester irányította. Ócsa 1916-ig Alsónémedi filiája (leányegyháza) volt, az alsónémedin szolgáló papok látták el az ócsai római katolikus hívők lelki gondozását. 1916-ban expositura(kihelyezett káplánság) lett, helyben lakó beosztott pappal. 1922-ben önálló plébániaként működött tovább. Ócsa első plébánosa, az azóta testvérvárosunkká lett Palástról származó Szűcs Gyula volt, aki 1918-ban 35.000 koronáért restauráltatta a templomot. Ekkor a tornyot egy emelettel megmagasították. A II. Világháborúban megsérült a torony, rekonstrukciója 1946. november 30-ra lett kész. A templomot sátozottóval fedték be. Felújítása, festése folyamatosan zajlott az 1960-as években.



https://ocsa.hu/ocsa_ertektar_katolikus_templom

Falu Tamás emlékszoba

Falu Tamás, polgári nevén Makbreiter , majd később Balassa Lajos 1881.november 11-én született Kiskunfélegyházán. A Monor mellett lévő Vasad pusztán töltötte gyermekéveit. Az elemi iskoláit Monoron végezte, majd Kecskeméten a református Gimnáziumban érettségizett.1900-ban Budapesten kezdett jogi tanulmányokat. Ebben az időben jelentek meg első írásai az Üstökös és a Borsszem Jankó című lapokban.1907-ben ügyvédi vizsgát tett és Monoron kapott közjegyzői állást. 1911-ben jelent meg Ősz című verse a Hét- ben, és ezzel dr. Balassa Lajos közjegyzőre, aki akkor kezdte el használni a Falu Tamás nevet, felfigyelt az irodalmi közvélemény. Lassan bekerült az akkori irodalmi élet elitjébe. Kiss József személyesen buzdítja írásra, Juhász Gyula levélben dicséri meg megzenésített verseit. 1920-tól a Nyugat is közölte írásait. 1926-ban a Petőfi Társaság, 1933-ban pedig a Kisfaludy Társaság is tagjai közé választotta.



<https://ocsa.hu/userfiles/image/13.png>

Ócsai Református Műemléktemplom

Az ócsai Műemléktemplom tervezése és felépítése Villárd de Honnecourt személyéhez és magyarországi tevékenységéhez kapcsolódik, jelentős francia elemzések szerint. A templom megépítése óta viszonylag keveset változott. Ma is jól tükrözi eredeti 13. századi állapotát. Az épület igényes módon, kváderkőből épült, de kevés plasztikai dísszel. Három hajós, bazilikális elrendezésű, keletelt templom, keresztházzal és nyugati toronypárral. A keresztház csatlakozásánál nyugatra egy boltozott helységgel, keletre, keletre három a nyolcszög öt oldalával záruló ugyancsak boltozott szentéllyel. A főszentély nyújtott. A hajók között nyolcszögű pillérek és pillérkötegek váltják egymást. A tornyok között ma barokk, de középkori eredetű karzat található, amely 1777-ben épült. A tornyokat 1922-1924. közötti években egy emelettel magasították és ekkor alakították ki a ma is látható toronyablakokat. A szentélyek magasításait ugyanekkor visszabontják.



<https://static.orszagalbum.hu/nagy/1/2/9/7/1/0/8/3/6/5/1297108365.jpg>

Egyéb látnivalók:

- Református Műemlék Templom
- Tájház
- Ágasház
- Ócsai Tájvédelmi Körzet
- Ócsai Öreg-hegyi Pincesor

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés	Cím
Sarokház Étterem	Ócsa, Bajcsy-Zsilinszky u. 88
Bajor Étterem és Söröző	Ócsa, Hősök tere 1
Színes Ízek	Ócsa, Esze Tamás u. 17
Éden Food & Cafe	Ócsa, Bajcsy-Zsilinszky u. 32
Balló Vendégfogadó	Ócsa, Somogyi Béla u. 16,
Rocky Pizzéria	Ócsa, Damjanich u. 63/B
Piac Bufé	Ócsa, Damjanich u. 17
P&P Pékáru	Ócsa, Baross u. 3,
Randevú Presszó	Ócsa, Damjanich u. 71
Betyár Étterem	Alsónémedi, Fő út 62
Joker Söröző	Felsőpakony, Állomás u. 7

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Májleves

Hozzávalók: 1 kg sertés csontos hús (lengőborda, szegycsont), 50 dkg színhús (comb, tarja), 50 dkg sertésmáj, 50 dkg vegyes zöldség (zeller, petrezselyem, sárgarépa), 2 vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 teáskanál só, 1 kávéskanál őrölt feketebors, 4 babérlevél, 3 evőkanál paradicsomlé, 3 teáskanál darált paprika, 2 evőkanál ecet, 1 teáskanál majoránna. A rántáshoz: 2 evőkanál sertézsír, 3 evőkanál liszt, 1 teáskanál fűszerpaprika.

Recept: Egy nagyobb fazékba 3-4 liter vizet öntünk, ebbe helyezzük a vékony csontos részeket és az apróra vágott színhúst, majd lassan felforraljuk. Közben a zöldségeket megtisztítjuk és hasábokra vágjuk. A hagymákat egészben hagyjuk. A sertésmájat felkockázzuk. A leves tetején képződött habot többször is leszedjük. Amikor már letisztult, belehelyezzük a zöldségeket, a vöröshagymát és fokhagymát. Ízesítjük sóval, őrölt borssal, babérlevéllel, és addig főzzük, amíg a húsok megpuhulnak. Rántást készítünk hozzá. A zsírban világosra pirítjuk a lisztet, a tűzről félrehúzával elkeverjük benne a

fűszerpaprikát, és hideg vízzel felengedjük. A levest darált paprikával és paradicsomlével ízesítjük, majd beleöntjük a rántást, és összeforraljuk. Ezután helyezzük bele a megmosott és lecsepegtetett májat, amivel további tíz percig főzzük. Morzsolt majoránnával fűszerezzük, és ecettel savanyítjuk. Tálalásnál, a tányérban ócsai szokás szerint savanyú almapaprika levével tovább ízesíthetjük, ez a savanykás aroma mellett némi csípősséget is kölcsönöz az ételnek. Friss kenyeret kínálunk hozzá.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/9j/Ta/savanyu-majas-leves.jpeg?w=640&h=640&fit=crop&s=546d19e0687dd5ac002aff11cb2bc05f>

Tepsis hal

Hozzávalók: 8 db előfőzött, sütnivaló burgonya, 2 vöröshagyma, 20 dkg mangalica szalonna szeletben, 10 dkg mangalica szalonna apróra vágva, 2 teáskanál só, 1 teáskanál bors, 5 dkg sertészsír, 5 gerezd tört fokhagyma, 5 db kárász, vagy keszeg.

Recept: A halat megtisztítjuk, és nagyon sűrűn beirdaljuk, hogy elvágjuk a Y alakú szálkákat. Ezután kívül-belül sózzuk és borsozzuk, majd pár órán át, de még jobb, ha egy egész éjszakára állni hagyjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk és durvára vágjuk, a fokhagymát áttörjük, és két evőkanál vízzel elkeverjük. A burgonyát héjában $\frac{3}{4}$ részig megfőzzük, meghámozzuk, kihűtjük és karikákra vágjuk. Zsírral kikenjük a tepsinket. Az aljában elterítjük a burgonya darabkákat úgy, hogy teljesen befedje. Erre szeletekre vágott szalonnát pakolunk, majd megszórjuk szálásra vágott vöröshagymával. Enyhén sózzuk-borsozzuk, és zúzott fokhagymával megszórjuk. Sorban rárakjuk a halakat, erre jön az apróra vágott szalonna és a maradék fokhagyma. Előfűtött kemencében, vagy sütőben 20-30 perc alatt szép pirosra sütjük.



<https://i1.wp.com/szegedifuszeres.hu/wp-content/uploads/2018/05/tepsis-hal.jpg?fit=1200%2C782&ssl=1>

Gerslis kolbászleves

Hozzávalók: (15 főre) 10 dkg sertésszír, 25 dkg vöröshagyma, 1 kg vegyes zöldség (zeller, petrezselyem, sárgarépa), 1 nagy csokor zeller zöld, 1,5 kg krumpli, 1,5 kg friss töltésű kolbász, 35 dkg árpagyöngy (gersli). Az ízesítéshez: 1 dl házi paradicsomlé, 2 teáskanál őrölt kömény, 1 teáskanál őrölt feketebors, 2 dkg őrölt fűszerpaprika, 4 teáskanál házi darált paprika, só.

Recept: A vöröshagymát és a zöldségeket megtisztítjuk és felkockázzuk. Egy bográcsban, vagy nagyobb lábasban felolvasztjuk a zsírt és megpirítjuk rajta a hagymát. Ezután beleborítjuk a zöldségeket, és ezekkel is összesütjük. Fűszerezzük köménnyel, borssal, sós, darált házi paprikával. A krumplit megtisztítjuk, nagyobbakra vágjuk, és néhány percig ezzel együtt is átforgatjuk a leves alapunkat. Öntünk rá paradicsomlevet, ami segít abban, hogy a zöldségek ne főjenek szét, majd az alaposan átmosott, leszűrt gerslit borítjuk bele. Azonnal felengedjük négy liter vízzel. Megvárjuk, míg felforr, ekkor kerül hozzá egészben a friss kolbász és a csokorba kötött zeller zöldje. 35-40 perc alatt készre főzzük, majd a levesből kiemeljük a kolbászokat, és kisebb darabokra vágva a tálunk aljába helyezzük. Erre szedünk a levesből, amit önmagában, vagy kenyérrel fogyaszthatunk.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/ócsa2.jpg>

Tejbegríz kirántva

Hozzávalók: 1 liter házi tej, 25 dkg búzadara, 6 dkg cukor, csipetnyi só, 1 vaníliás cukor, 3 tojás, 10 dkg liszt, 20 dkg zsemlemorzsza. A tálaláshoz fahéjas porcukor, lekvár.

Recept: Három dl tejben elkeverjük a cukrot és a búzadarát. Ízesítjük csipetnyi sóval és vaníliás cukorral. A megmaradt tejet felforraljuk, és a búzadarás keveréket apránként hozzáadjuk. Folyamatos keverés mellett addig főzzük, amíg a tejbegríznél is sűrűbb állagú masszát kapunk. Egy tepsit hideg vízzel kiöblítünk, ebbe borítjuk a megfőtt darát. Elsimítjuk, és teljesen kihűtjük. Kockákra, vagy téglalapokra vágjuk, majd panírozzuk. A tojásokat felütjük, és kicsi sóval elkeverjük. A lisztet és a zsemlemorzsát összeöntjük. A gríz darabkákat először lisztes morzsába forgatjuk, majd tojásba mártjuk, és újra visszatesszük a zsemlemorzsába. Forró olajban szép színesre sütjük. Lecsepegtetjük, és fahéjas porcukorral vagy lekvárral kínáljuk.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/088f3b95dcb7808b/751x532cq70/tejbegriz-rantva-recept-foto.jpg>

Nyúl erdei gombákkal

Hozzávalók: (16 főre) 4 kg nyúlhús, 1 dl paradicsomlé, 2 paradicsom, 1 fej fokhagyma, 6 db vöröshagyma, 4 paprika, kisebb csípős paprika, só, 2 teáskanál őrölt feketebors, 1 kávéskanál őrölt kömény, 2 teáskanál kakukkfű, 3 evőkanál őrölt paprika, 1 dl szódavíz, 1 kg vegyes erdei gomba, 2 dl vörösbor, 2 fakanál sertészsír.

Recept: A húst kisebb darabokra vágjuk. A vöröshagymát, paradicsomot és paprikákat felkockázzuk, a fokhagymát átréseljük. A bográcsban (vagy nagyobb lábasban) felolvasztjuk a zsírt, majd kevés sóval megszórva ledinszteljük benne a vöröshagymát. Ezután hozzáöntjük a paradicsomot, a paprikát, és kevés paradicsomlevet. Amikor ez is összesült, beletesszük az őrölt paprika felét, és azonnal megspicceljük szódavízzel. Beleforgatjuk a nyúlhúst, majd fűszerezzük őrölt borssal, köménnyel, és zúzott fokhagymával. Kicsit összepároljuk, majd a paprika másik felét is hozzáadjuk. Lassú tűzön két órán át rottyogatjuk. Ezután tesszük bele a megtisztított, feldarabolt erdei gombát és ezzel együtt készre főzzük. Kóstolás után a fűszereket még pótolhatjuk, a végén kakukkfűvet morzsolunk bele, és a vörösborral megkoronázzuk. Összeforraljuk, és medvehagymás galuskával, vagy egyszerűen friss kenyérrel tálaljuk.



<https://www.praktika.hu/data/files/1/1949.1280x720.jpg>

Szőlősgazda tortája

Hozzávalók : 5 tojás, 3 evőkanál cukor, 4 evőkanál liszt. A borkrémhez: 3 dl mézes fehérbor, 1 dl tej, 3 evőkanál cukor, csipetnyi fahéj, 4 tojássárgája, 3 dl tejszín, 1 kis üveg szőlőbefőtt, vagy egy fürt szőlő, pár szem dió.

Recept: A sütőforma előkészítéséhez zsír és liszt. Először piskótát készítünk. A tojásokat szétválasztjuk, a sárgákat egy evőkanál cukorral összekeverjük. A fehérjéket félig felfverjük, és két evőkanál cukorral kemény habbá kidolgozzuk. Ebbe lassan, apránként csurgatjuk a cukros tojás sárgákat, majd kanalanként a lisztet is óvatosan beleforgatjuk. Egy tortaformát, vagy lábast zsírral kikenünk, és liszttel megszórunk. Beleborítjuk, és elegyengetjük benne a piskótamasszát. 170 fokon, 25 perc alatt aransárgára sütjük, majd hűlni hagyjuk. A borkrémhez egy lábasba öntjük a bort. Ezt cukorral és fahéjjal felforraljuk. A tojás sárgákat egy másik tálban tejjel elkeverjük, majd vékony sugárban a forró borhoz öntjük. Pár perc alatt besűrűsödik, addig folytonosan keverjük, nehogy leégjen. Ezután a tűzről levesszük, és kihűtjük. A piskótát félbevágjuk. A tejszínt kemény habbá verjük, 1/3 részét félretesszük. A többibe lassan kevergetve beledolgozzuk a boros krémet. A szőlőszemeket is hozzáadjuk, így töltjük a két tortalap közé. Egy órán át hideg helyen dermedtjük. A torta külső részét a megmaradt tejszínhabbal vékonyan bevonjuk, és habrózsákat nyomunk a szélére. Szőlőszemekkel és dióval díszítjük.



<https://www.izorzok.hu/wp-content/uploads/2020/01/6csa3.jpg>

Menyecske szeme

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 4 db tojás sárgája, 12 dkg margarin, 1 dkg élesztő, 1 dl tej, 4 evőkanál cukor. Töltelékhez: 20 dkg darált dió, 15 dkg porcukor, 4 db tojás fehérje, meggy vagy magozott meggybefőtt, 1 db tojás sárgája és 2 evőkanál tejföl a tetejére.

Recept: A tészta hozzávalóit összegyűrjük és 3 cipóra osztjuk. Pihentetés nélkül téglalappá nyújtjuk kb. 20-25 cm. A két szélét kirakjuk egy sor meggyel és mindkét oldaláról felcsavarjuk egy kicsit, úgy hogy középen maradjon egy üres sáv, ahová a töltelék kerül. A töltelékhez a tojásfehérjét kemény habbá

verjük, hozzáadjuk a cukrot azzal is verjük, majd végül beleforgatjuk a diót. A meggyes részeket lekenjük a tojás sárgával elkevert tejföllel és 200 fokon pirosra sütjük.



https://ocsa.hu/userfiles/image/ertektar/ocsa_ertektar_hagyomanyos_ocsai_etelek_menyecske_szeme.jpg

Savanyú tüdőleves (peisli)

Hozzávalók: sertéstüdő, sárgarépa, petrezselyem, hagyma, egész bors (néhány szem), babérlevél 2-3 db, só, zsír, liszt a rántáshoz, kiskanálnyi ecet, majoránna.

Recept: A sertéstüdőt feltesszük főni annyi vízzel, hogy ellepje. Lehabozzuk majd sárgarépa, petrezselyem, zeller, hagyma felhasználásával húsleveszerűen főzzük, babérlevéllel, sózva, néhány szem egész fekete borssal fűszerezzük. Ha a tüdő megpuhult leszűrjük a levét és apró kockákra daraboljuk, vagy nagylyukú húsdarálón megdaráljuk. Világosbarna rántást készítünk, kevés cukorral és a tüdő levével felengedjük. Kellemes hígas rántás legyen. Kis ecettel savanyítjuk, majoránnával fűszerezzük. Ha kell kissé utána sózzuk. Csak kenyeret ettek hozzá.



[https://1.bp.blogspot.com/-HlRuqvbJvc8/WKIO7PL-](https://1.bp.blogspot.com/-HlRuqvbJvc8/WKIO7PL-vWI/AAAAAAAAAEIo/W8lddhAegTUGwNsyZ6nFQLpwFYxm43ICQCEw/s1600/20170212_124146.jpg)

[vWI/AAAAAAAAAEIo/W8lddhAegTUGwNsyZ6nFQLpwFYxm43ICQCEw/s1600/20170212_124146.jpg](https://1.bp.blogspot.com/-HlRuqvbJvc8/WKIO7PL-vWI/AAAAAAAAAEIo/W8lddhAegTUGwNsyZ6nFQLpwFYxm43ICQCEw/s1600/20170212_124146.jpg)

Maglód

Rövid történet

Maglód város Pest megye területén, Budapest határától körülbelül 1,5 km-re délkeletre fekszik. Közigazgatásilag egy rövid szakaszon, (mintegy fél km-es hosszon) a főváros és Maglód szomszédok. A dunai nagy síkságra kilapuló cserhádi dombok déli oldalában, két domb között helyezkedett el a régi falu, ami azóta alaposan megnövekedett, és ma már sokkal nagyobb területet foglal el. A Duna-Tisza közti hátság észak-déli lejtése nem közvetlenül szembetűnő. Míg Maglód felett a Cserhát lösz fedte nyúlványainak határánál a térszint átlag 240-250 méter között ingadozik, addig a Maglód alatti Ecser község magassága már csak 160 méter. A Kopasz-hegy aljában van annak a kis pataknak a forrása, amelynek partjait az Ófalu házai szegélyezik. A patak a Dunába ömlik, Budapest XXIII. kerületében. A Kopasz-hegy egy magasságban van a fővárosi Duna-part mellett álló Gellért-heggyel. Az Ófalu fekvése teraszos, a Krisztina-telep és Nyaraló felszíne enyhén lankás. Déli irányban síkságba megy át a felszín. Az itt található Hármashegy a Tápió patak forrásvidéke. (<https://www.maglod.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Maglód>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Evangélikus templom

A Maglód város történetével foglalkozó kutatók egyetértenek abban, hogy az 1700-as évek elején a törökök pusztítása után a Felvidékről szlovák anyanyelvű evangélikus családok népesítették be a falut. Az első időkben az ecseri katolikusokkal közösen használtak egy kisebb középkori templomot. 1775 és 1778 között épült fel a ma is használatban lévő evangélikus templom a középkori templom helyén. Maglód legrégebbi műemlék épülete. Eredetileg a patak köré épülő faluközpont feletti magaslaton, a temető közepén helyezkedik el. A templom görögkereszt alaprajzú, torony nélküli épület. Mint ahogyan a Türelmi Rendelet csak ilyen feltételekkel engedte meg az evangélikus hívőknek a templom építését. A templomtól 200 méter távolságra áll a templomhoz tartozó, a XVIII. századból származó Harangláb. A templomot 1778-ban szentelték fel. Késő barokk stílusú épület. A dél felé néző főhomlokzat szélei falsávval keretezettek, középső része előre ugrik. A főhajó keleti és déli bejárata elé félköríves nyílású bejárati előépítmények kerültek. A homlokzatok jellegzetessége az egy szegmentíves, szalagkeretes, magasan elhelyezkedő ablak. A szószék kosár és a hangvető az 1770-es években készült fából. Dísz az aranyozott keretben látható három festett kép. A középső a magvető példázatát ábrázolja, mellette Péter illetve (Mózes) /Pál! alakját mintázta meg a művész. A hangvetőt sas és nap kép díszíti.



https://maglod.lutheran.hu/kepgaleria/a-maglodi-evangelikus-templom/image_preview

Tájház

A Tájház a MagHázzal szerves egységet alkotó, több mint 100 éves parasztház. A valójában a Bajcsy-Zsilinszky utcára nyíló, egykori Majercsik-házat az önkormányzat 2004-ben vásárolta meg, hogy a teljes felújítás után a kíváncsi utókor bekukkanthasson az 1800-as és a korai 1900-as évek maglói életformájába. A korhű léckerítés mögött hagyományosan kék-fehérre meszelt parasztházat a Roszicska Hagyományörző Egyesület és Szeberényi Lajos Helytörténeti Gyűjtemény szakemberei közösen rendezték be. A 2014 októberében átadott Tájház megnyitásakor dr. Szűcs Lajos országgyűlési képviselő és Tabányi Pál polgármester mondott ünnepi beszédet.



<https://maglod.kornyeke.hu/fotok/tartalom/8/7293-18090311171620787-tn.jpg>

Egyéb látnivalók:

- Református templom
- Wodianer-kastély
- Trianon emlékmű

- Magház

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés	Cím
Paradiso Étterem és Pizzéria	Maglód, Lövete u 2-4
Salsa Büfé	Maglód, Wodiáner u. 5,
Grill Station	Maglód, Eszterházy János u. 1
Burger Konyha	Maglód, Auchan Áruház,
KFC Maglód DT	Maglód, Eszterházy János u. 1
Nagy Fal Kinai Étterem	Maglód, Eszterházy János u. 1,
Ázsia Thai Konyha	Maglód Esterházy János u. 1
Csibefaló	Maglód, Eszterházy János u. 1
Peter's Hot-Dog	Maglód, Gábor Áron u. 2
Gino's Maria Étterem	Pécel, Maglódi út 149
B-1 söröző	Maglód, Bethlen u. 1
Papa Joe Pizza	Ecser, Grassalkovich Antal tér 5

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Káposztás káposztnyík

Hozzávalók: 100 dkg finomliszt, 5 dkg élesztő, 10 dkg cukor, 1 teáskanál só (esetleg 1-2 kk), 3 db tojás 5 dl tej, 25 dkg margarin. Káposzta: 1 közepes db káposzta, 2 teáskanál só, 1 csapott ek cukor (ízlés szerint), bors ízlés szerint.

Recept: Először a káposzta töltelékét készítjük el. A káposztát lereszeljük, és sóval beszórva állni hagyjuk, majd a levét jól kicsavarjuk. Kevés olajon megpároljuk a káposztát, és cukorral, őrölt borssal ízesítjük. Kelt tészta: A lisztet egy tálba szitáljuk, összekeverjük a sóval és a cukorral. Az élesztőt 1 dl langyos tejben feloldjuk. A liszthez öntjük, hozzáadjuk a tojást és annyi tejet, amennyit a tészta felvesz. (Nekem ez a mennyiség általában fél liter.) A végén a felolvasztott margarint beledolgozzuk, és fél órát kelesztjük. Összeállítás: A tésztát kb. 3 mm vastagságúra kinyújtjuk, és 7-8 cm széles csíkokra vágjuk. A szélétől néhány cm-re 1-2 kk káposztát teszünk, a tésztát ráhajtjuk és összenyomjuk, majd levágjuk. Így haladunk a tésztacsíkon végig. Olajozott vagy zsírozott tepsiben, nem túl közel egymáshoz elhelyezve aranybarnára sütjük.



https://www.mindmegette.hu/images/20/O/28571_kaposztas-pirog_n-201510170645.jpg

Csicseriborsó leves

Hozzávalók: (8 főre) 50 dkg csicseriborsó, 2 sárgarépa, 2 petrezselyem, 1 zellergumó, 1 vöröshagyma, 1 füstölt csülök, 3 krumpli, só, 4 babérlevél, kis csokor zeller-és petrezselyemzöld, 1 kávéskanál őrölt bors, 3 gerezd fokhagyma. A rántáshoz: 1 evőkanál zsír, 4 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál liszt, 3 kávéskanál őrölt paprika. A csipetkéhez 1 tojás, liszt. Tálaláshoz csípős paprika, ecet, tejföl.

Recept: A csicseriborsót a főzés előtt 36 órára, bő vízbe beáztatjuk. Ezt a folyadékot kiöntjük, a borsót leszűrjük. A csülökről a húsos részeket levágjuk, és feldaraboljuk. A zöldségeket megtisztítjuk. A sárgarépát és petrezselymet karikákra, a zellert és krumplit kockákra vágjuk. Az összes zöldséget egy nagyobb fazékba tesszük. Ráborítjuk a csicseriborsót, hozzáadjuk a zeller-és petrezselyemzöldet, a babérlevelet, a felkockázott csülköt. őrölt borssal, tisztított fokhagymával ízesítjük. Négy liter vízzel felöntjük, és fedő alatt forralásig teljes lángon, majd azt mérsékelve kb. másfél órán át főzzük. Közben a felütött tojáshoz annyi lisztet gyúrunk, hogy jó kemény tésztát kapjunk, ezt elcsipkedjük. A rántáshoz egy serpenyőben zsírt olvasztunk, majd az apróra kockázott fokhagymát megsütjük benne. Liszttel is átpirítjuk, és rászórjuk a paprikát. Amikor elkevertük, felöntjük hideg vízzel, és a puhára főtt levest besűrítjük vele. Ízlés szerint még sóval, borssal fűszerezhetjük. Tálalásnál csípős paprikát, ecetet és tejfölt teszünk mellé, és mindenki tetszés szerint fogyaszthatja.



https://images.receptmuhely.hu/media/cache/vich_show/images/recipe/3655d827-7db9-41d8-8f10-7b3a46097604.jpg

Pecsenyka töltött krumplival

Hozzávalók: (8 főre) 3 kg vegyes sertéshús: lapocka és tarja. 20 dkg zsír, 2 vöröshagyma, 2 teáskanál őrölt paprika, 1 kisebb fej fokhagyma, őrölt feketebors, 4 kávéskanál só, 1 csípős zöldpaprika, 2 dl abalé, 1 babérlevél, 2 dl száraz fehérbor. A töltött krumplihoz: 16 közepes krumpli, 1 nagyobb lilahagyma, 10 dkg szalonna, só, 20 dkg savanyú káposzta.

Recept: A húst nagyobb darabokra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, felcsíkozzuk, majd zsírban megpároljuk. A megpucolt fokhagymát kisebb darabkákra szeljük. A csípős paprikát apróra kockázzuk. A megpárolt hagymára őrölt paprikát teszünk, majd a húst is hozzákeverjük. Ízesítjük babérlevéllel, fokhagymával, csípős paprikával és sóval, majd fedő alatt puhára pároljuk. Amikor megfőtt, ráöntjük az abalevet és ugyanannyi száraz fehérbort, és ezekkel együtt készre főzzük. Amennyiben nincs félretett abalé, azt húslével pótolhatjuk. A töltött krumplihoz a burgonyákat alaposan átmossuk, félbevágjuk, megsózzuk. Mindegyikre teszünk egy szelet lilahagymát, egy kis szalonnaszeletet, kevés savanyú káposztát, majd a krumplit összeborítjuk, és szorosan betekerjük alufóliába. Amikor az összes burgonyát megtöltöttük, előmelegített sütőbe toljuk, és addig sütjük, amíg megpuhul. Ezt kínáljuk a pecsenyka mellé köretnek.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/magló2.jpg>

Csirketorta rizzsel

Hozzávalók: 80 dkg csirkemell, 15 dkg trappista sajt, 15 dkg füstölt sajt, 15 dkg sonka, 4 tojás, só, őrölt feketebors, 3 dl tejföl, 25 dkg vékonyra vágott szalonna, 10 dkg liszt.

Recept: Egy kerek tortaformát szalonnacsíkokkal kibélelünk. A csirkemellet szeletekre vágjuk, enyhén kiklopfoljuk, mindkét oldalán sózzuk és borsozzuk. A tojásokat felütjük. A hússzeleteket lisztben, felvert tojásban, majd mindkét reszelt sajtban megforgatjuk, és a szalonna tetejére teszünk egy sort a húsból. Beborítjuk sonkaszeletekkel, majd rárakjuk a megmaradt bundázott húsokat is. A tetejére tejfölt kenünk, és előmelegített sütőben kb. egy-másfél órán át sütjük. Amikor elkészült, kivesszük a formából, átfordítjuk, hogy a szalonnás oldala kerüljön felülre, és visszatoljuk a sütőbe, hogy szép pirosra piruljon. Párolt rizst és salátát kínálunk mellé.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/06/5U/csirketorta-ahogy-babuci-kesziti.jpeg?w=640&h=480&fit=crop&s=08701b980a9f633a2872c772fa58ec77>

Keks szalámi

Hozzávalók: 25 dkg keksz, 10 dkg őrölt dió, 1 evőkanál liszt, fél dl tej, 2,5 dkg kakaó, 20 dkg porcukor, 10 dkg vaj.

Recept: A kekszet apró darabokra tördeljük. A lisztet a vajjal, porcukorral, kakaóval és tejjel összekeverjük. Addig melegítjük, amíg minden elolvad és forró csokoládé lesz belőle. Ezt kihűtjük. A keksszel elkevert dióra apránként ráöntjük a csokit, és összegyúrjuk. Amennyiben túl lágy lenne, diót és darált kekszet adhatunk még hozzá. Hosszúkás formát alakítunk belőle, amit folpackba burkolunk, és ezzel együtt is megforgatjuk. Húsz percre fagyasztóba tesszük, utána szépen szeletelhető. A keksz szalámi egy éjszakai pihentetés után lesz a legfinomabb, addigra a keksz darabkák kicsit átgöngyölnek.



https://d1am6hjb1e3ip.cloudfront.net/media/cache/vich_show/images/recipe/d3d186f3-19df-4557-b202-e93d27ddd6ab.jpg

Sült tarja lángoson majonézes tavaszi salátával

Hozzávalók: a lángoshoz: 1 kg liszt, 5 dkg élesztő, 5 közepes burgonya, só, 1 kávéskanál szóda, bikarbóna, 2 dl tej, 1 evőkanál cukor, fél dl étolaj. A sütéshez étolaj. A sült tarjához: 1 kg sertés tarja, 6 gerezd fokhagyma, só, őrölt fekete bors, 3 evőkanál étolaj, 20 dkg füstölt szalonna, 10 dkg liszt. A salátához: 6 tojássárgája, 6 dl étolaj, 3 dl tejföl, 1 teáskanál mustár, bors, só, porcukor, 1 fej saláta, 1 nagyobb sárgarépa, 2 karalábé, 6 uborka (1 kígyóuborka), 1 lilahagyma.

Recept: A tarját szeletekre vágjuk, kiklopfoljuk. A fokhagymát megtisztítjuk, átvesszük. A hússzeleteket étolajjal átkenjük, sózzuk, borsozzuk, és megkenjük fokhagymával. A szalonnából hosszú csíkokat készítünk, amit kakastaréjnak bevágunk, és serpenyőben szép pirosra kisütünk. Kiszedjük egy tányérba. A zsírt fogjuk felhasználni a tarja sütéséhez. A fűszeres húsokat lisztben átforgatjuk, úgy tesszük a forró serpenyőbe. Mindkét oldalukon átsütjük. Öntünk alá egy evőkanál vizet, majd fedő alatt puhára pároljuk, idő közben átforgatjuk. A lángoshoz a tejet meglangyosítjuk, szórunk bele kevés cukrot és rámorzsoljuk az élesztőt. Megvárjuk, míg megkel. A krumplit megtisztítjuk, felkockázzuk és enyhén sós vízben puhára főzzük. A lisztet megsózzuk, keverünk bele szódabikarbónát, és fél deci étolajat. Rányomjuk a puhára főtt krumplit, hozzáadjuk a felfutott élesztős tejet, és elkezdjük összeállítani a tésztát. Közben a krumpli főzőlevéből is adunk hozzá annyit, hogy megfelelő állagú legyen. Alaposan kidagasztjuk. A végén még egy kevés étolajjal átforgatjuk, és kb. egy órán át letakarva kelni hagyjuk. Amikor duplájára szaporodott, olajos kézzel gombócokat szakítunk belőle, ezeket tíz percig pihentetjük, majd kézzel széthúzza, forró olajba helyezzük, és mindkét oldalukon szép aranyló barnára sütjük. A salátához először a tojások sárgájából és az étolajból majonézt készítünk. Az olajat lassan, apránként keverjük a tojásokhoz, hogy szép sima mártást kapjunk. A zöldségeket megtisztítjuk, átmossuk. Az uborkát lereszeljük. A sárgarépat és karalábét hosszú, vékony csíkokra vágjuk, a salátát összetépjük, a hagymát felkarikázzuk. A majonézhez tejfölt, sót, egy evőkanál porcukrot, mustárt és ízlés szerint őrölt borsot keverünk. A zöldségeket alaposan átforgatjuk a mártással, és tálalásig hideg helyre tesszük. Amikor mindennel elkészültünk, a lángosok tetejére egy-egy szelet sült tarját teszünk, és tavaszi salátát kínálunk mellé.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/maglód5.jpg>

Zserbó golyó

Hozzávalók: 25 dkg darált keksz, 25 dkg darált dió, 10 dkg porcukor, 4 evőkanál kakaó, 8 evőkanál házi baracklekvár, 5 dkg színes tortadara, 4 evőkanál tej.

Recept: A darált kekszet, diót, porcukrot négy evőkanál lekvárral, egy evőkanál kakaóval összekeverjük, és annyi tejet öntünk hozzá, hogy gyúrható tésztát kapjunk. Ezt deszkán kézzel szétnyomkodjuk, vagy kinyújtjuk. A megmaradt lekvárt és kakaót összekeverjük, és a zserbó tetejére

kenjük. A tésztát négy oldalról a közepéig felhajtjuk, lazán megsodorjuk, így egy márványos anyagot kapunk. Ezt csíkokra, majd kockákra vágjuk, és mindegyiket golyóvá formázzuk. Tetejüket tortadarába mártjuk, és a zserbókat muffin formába helyezzük. Fogyasztásig hideg helyen tároljuk. Tortadara helyett darált kekszben, porcukorban, kakaóban, vagy darált dióban is átforgathatjuk.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/398dc5c2207caccf/751x532cq70/zserbogolyo-recept-foto.jpg>

Szigetbecse

Rövid történet

Szigetbecse a Csepel-sziget déli részén, a Ráckevei-(Soroksári) Duna holtága mellett fekszik, a fővárostól 48 km-re délre. A község az árvizek miatt nem épült közvetlenül a Kis Duna mellé, 600-1000 méter választja el tőle, közben szántók, rétek, kicsiny nádasok, tölgyesek zöldellnek. A szép, rendezett település része a Duna-part mentén mintegy 9 km hosszan húzódó üdülőterület is. (<http://www.szigetbecse.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Szigetbecse>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Római Katolikus Templom - Szent Mihály Templom

Szigetbecse lakossága zömmel katolikus. Az egyszerű, copf stílusú templom védőszentje Szent Mihály. Neve napján hagyomány még ma is a faluban a búcsú. Templomunk 1800-1803 között Mária Krisztina főhercegnő férjének, Albert hercegnek a támogatásával épült. A főbejáratától balra egy kőkereszt talapzatán örökítették meg az I. világháborúban elesettek nevét (29 fő). A templom falára 1995-ben a kitelepítés emlékére márványtáblát helyeztek el.



https://img1.utazizthon.hu/images/latnivalo/mtzrt/6_449471/romai-katolikus-templom-szent-mihaly-templom-22122-1-m.jpg

André Kertész Fotómúzeum és Emlékház

Szigetbecse a 20. századi fotográfia talán legismertebb alkotóművésze, André Kertész Emlékmúzeumával büszkélkedhet. Az 1849-ben született André Kertész gyermek- és ifjúkorában sok időt töltött rokonainál Szigetbecsén, első felvételein meg is jelennek az itteni táj és lakói. André Kertész élete végéig megmaradt ez a szoros kötődés, ezért örömmel fogadta a tervet, hogy felépítenek számára a faluban egy, a régi rokoni portához hasonlatos házat. Kertész ennek a létesítendő múzeumnak

felajánlotta és el is küldte 120 eredeti, szignált fotográfiáját. Mivel a házból Kertész halála miatt Emlékmúzeum lehetett csak, ide került a művész New York-i lakásának néhány bútora és személyes használati tárgya is.



https://img1.utaziztho.hu/images/latnivalo/mtzrt/4_52350/andre-kertesz-emlekmuzeum-19410-1-m.jpg

Egyéb látnivalók

- Balassi téri tó
- Szent István templom emlékhelye
- Faluház

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Becsei Vendéglő-Étterem

Szigetbecse, Makádi út 69

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Töltött csirke borban párolt hagymával

Hozzávalók: 2 tisztított csirke, só, 4 zsemle, a két csirke mája, 2 keményre főzött tojás, 2 teáskanál őrölt feketebors, 1 teáskanál majoránna, 1 tojás, 1 csokor petrezselyem zöldje, 3 dl étolaj. A csirke mellé: 12 szem kisebb burgonya, 1 nagyobb cukkini, 1 padlizsán, 5 sárgarépa, 3 vöröshagyma. A párolt hagymához: 60 dkg apró szemű vöröshagyma, és lilahagyma, 3 dl vörösbor, 1 dl étolaj, 2 teáskanál őrölt feketebors, 1 teáskanál só, 2 teáskanál őrölt pirospaprika, fél citrom leve, 4 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem zöldje.

Recept: A csirkéket kívül-belül alaposan megsózzuk. A töltelékhez a zsemleket vízben beáztatjuk, majd kicsavarjuk a levét. A májat lekaparjuk, a tojásokat, és a petrezselymet felvágjuk. Összedolgozzuk a zsemelével. Fűszerezzük borssal, majoránnával, 1 teáskanálnyi sóval, és beleütünk egy tojást. Jól összegyúrjuk. Kicsit pihentetjük, majd a csirkéket megtöltjük vele. Kiskanállal a nyaka bőre alá is teszünk belőle. A bőrt pár öltéssel összevarrjuk, nehogy kifolyjon sütés közben a töltelék. A zöldségfélét megtisztítva, a krumplikat és hagymákat egészben, a cukkinit, és padlizsánt vastagabb szeletekben, a sárgarépaikat félbevágva tesszük a csirkék mellé a tepsibe. Öntünk alá étolajat, és kevés vizet, lefedjük, és megsütjük. Kemencében másfél óra, sütőben 2-2,5 óra alatt puhul meg. Közben elkészítjük a vörösborsban párolt hagymát köretként. A hagymákat megtisztítjuk, és egészben hagyva tepsibe tesszük. A többi hozzávalót az apróra vágott fokhagymával összekeverjük, és a hagymára öntjük. Apróra vágott petrezselymet szórunk a tetejére. Alufóliával letakarva tesszük kemencébe vagy sütőbe. Kemencében 40 perc, sütőben kb. 1 óra alatt megpárolódik.



https://www.mindmegette.hu/images/224/O/toltott_csirkecomb.jpg

Tejfölös-hagymás lepény

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, só, 1 tojás, 2 dl tej, 1,5 kg vöröshagyma, egy fakanál sertészsír, 1 liter tejföl.

Recept: Az élesztőt langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A lisztet a tojással, és a megkelt élesztős tejjel kidagasztjuk, csipetnyi sóval ízesítjük, és kelni hagyjuk. Kizsírozott, liszttel megszórt tepsiben kézzel szétnyomjuk. A hagymát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és zsiradékon üvegesre pároljuk. Kicsit kihűtjük. A megkelt tészta tetején szétterítjük a tejfölt, majd a hagymát, és alaposan megsózzuk. Kemencében fél óra, sütőben egy óra alatt elkészül. Nagy kockákra vágva kínáljuk.



https://www.recepttar.hu/recept-img/2000/2323_egyszeru_hagymas-tejfolos_lepeny_.jpg

Dunai harcsapaprikás nokedlivel

Hozzávalók: 1,3 kg harcsa, 1 paprika, 1 paradicsom, 4 vöröshagyma, 10 dkg vaj, 2 dl tejszín, 1 evőkanál liszt, só, 3 teáskanál őrölt feketebors, 8 teáskanál őrölt paprika. A nokedlihez: 50 dkg liszt, 2 teáskanál só, 4 tojás, a főzővízbe só, fél dl étolaj.

Recept: A hagymát, paprikát és paradicsomot felkockázzuk. A paradicsomot előtte meghámozzuk. A vajat serpenyőben felhevítjük, beleöntjük a hagymát, és kevés vízzel puhára pároljuk. Hozzákeverjük a paprikát és paradicsomot. Ízlés szerint sózzuk, és ha szükséges, a főzés során az elfőtt levet vízzel pótoljuk. A hagymás alapba belekeverjük a kockákra vágott, besózott harcsát. Ezután kb. 20 percig együtt főzzük tovább, közben a halhús kifehéredik, és az étel is elkészül. Utolsó fázisban borssal, és paprikával fűszerezünk. Ekkor már csak óvatosan keverjük, nehogy összetörjön a harcsa. A tejszínt liszttel csomómentesre kikeverjük, és apránként a paprikásból kivett szafttal átmelegítjük. Ezzel főzzük készre a paprikást. A hozzávalókból kevés vízzel nokedli tésztát készítünk, amit enyhén sós, olajos, forró vízben kifőzünk. Ezzel tálaljuk a harcsapaprikást.



http://2.bp.blogspot.com/-f7DE11ZHg-8/Vppic5Ka6bI/AAAAAAAAA3iE/uGUTkm5gtGQ/s1600/2016_0114_152343.JPG

Káposztás keltgombóc

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 50 dkg káposzta, csipetnyi só, 5 dkg élesztő, 2 dl tej, 2 teáskanál cukor, 10 dkg darált dió, 2 evőkanál porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 5-6 evőkanál baracklekvár, a tál kikenéséhez sertészsír.

Recept: Egy deci langyos, cukros tejbe belemorzsoljuk az élesztőt, és megvárjuk, míg megkel. A káposztát lereszeljük, és összekeverjük a liszttel. Csipetnyi sót dobunk bele. A felfutott élesztővel, és annyi tejjel dolgozzuk össze, hogy gyúrható tésztát kapjunk. Fél óráig, letakarva pihentetjük. Egy megfelelő méretű tálal kizsírozunk, és ebbe diónyi gombócokat formázunk a megkelt tésztából. Kis távolságot hagyunk köztük, mert párolás közben megdagadnak. Vesszünk egy akkor edényt, hogy a gombóccal teli tálunk beleférjen, vizet öntünk az aljába, belehelyezzük a telerakott edényt, lefedjük, és sütőben egy órán át pároljuk. Aki ropogósan szereti a gombócot, az a vizes edényből kivéve, utólag még 10 perc alatt megpiríthatja. Cukros dióval, vagy lekvárral nagyon finom étel.



http://gasztroangyal.hu/wp-content/uploads/2016/07/299_1_0.jpg

Gombás, tükörtojásos tarja

Hozzávalók: 1 kg gomba, 1 nagy fej vöröshagyma, 20 dkg sertészsír, só, 2 teáskanál fehérbors, 8 nagy szelet sertéstárja, 20 dkg trappista sajt, 8 tojás, 5 dl tejföl, 3 teáskanál őrölt pirospaprika.

Recept: A gombát és a vöröshagymát megtisztítjuk, feldaraboljuk. A hagymát diónyi zsírban megpároljuk, közben apránként hozzáadjuk a gombát, és enyhén sózzuk. Addig pároljuk, míg elfő a leve. A tarját besózzuk, és forró zsírban mindkét oldalukon elősütjük. A sajtot lereszeljük. Enyhén kikent tepsibe helyezzük egymás mellé a tarját, gátszerűen körberakjuk gombával. Minden hús tetejére 1 tojást ütünk. A szeletek között, a gomba tetejét először tejföllel locsoljuk, majd megszórjuk reszelt sajttal. A tojásokat csipetnyi őrölt paprikával színesítjük. A húsokba fogpiszkálót szúrunk, befedjük alufóliával, és lassú tűzön, kb. 1 órán át sütjük. Rizsköretet ajánlunk mellé.



<http://3.bp.blogspot.com/->

AjT1cfqzDvU/UHz5VTcFHsI/AAAAAAAAALxQ/4aInMWWgXBo/s1600/2012_1014_122729.JPG

Vadas marharagu gőzgombóccal

Hozzávalók: 2,5 kg marhalábszár, 50 dkg vöröshagyma, 6 fakanálnyi sertészsír, 2 paprika, 1 fej fokhagyma, 4 paradicsom, 6 babérlevél, 4 teáskanál őrölt fűszerkömény, feketebors és csemege paprikakrém, só, 5 nagyobb gomba, 2 sárgarépa, 2 petrezselyem gyökér, 1,5 dl száraz vörösbor, 20 dkg előfőzött vörös bab. A habaráshoz 2 dl tejföl, 2 evőkanál liszt. A gőzgombóchoz: 50 dkg liszt, 2,5 dkg élesztő, 2 teáskanál cukor, 3 dl víz, csipetnyi só, az edény kikenéséhez sertészsír.

Recept: A marhahúst kockákra vágjuk. A zsírban a durvára vágott hagymát megdinszteljük, majd hozzáadjuk a feldarabolt paprikát. Beleborítjuk a húst. Kb. 15 percig pároljuk. A paradicsomot felkockázzuk, és a raguhoz adjuk. Fűszerezzük babérlevéllel, köménnyel, borssal, paprikakrémmel, apróra vágott fokhagymával, sóval. Kevés vizet öntünk alá, és egy órán át pároljuk. Ezután beletesszük a karikára vágott sárgarépát és petrezselymet, és további másfél óráig rotyogtatjuk. A vége felé beletesszük a megtisztított, felkockázott gombát, beleöntjük a vörösbor, és már csak tíz percig főzzük. Beleöntjük a vörös babot, közben a tejfölből és a lisztből habarást keverünk, amit a vadas szafttal hígítva keverünk az ételbe. A gőzgombóchoz először az élesztőt cukros, langyos vízben felfuttatjuk. Amikor megkelt, beleöntjük a lisztbe, enyhén sózzuk, és langyos vízzel összedagasztjuk. Gyúródeszkán összeállítjuk a nem túl laza állagú tésztát. Lisztezett tálba tesszük, és letakarva, 45 percig kelesztjük. Utána újra átgyúrjuk, és zsírral kikent szűrőformába tesszük. Vesszünk egy akkora fazekat, amelyre pontosan rá tudjuk helyezni a szűrőt. Az aljába kevés vizet teszünk, amit felforralunk. Ráhelyezzük a tésztát, lefedjük, és 45 percig, lassú tűzön, a gőzben megfőzzük. Közben nem szabad nézegetni! Amikor elkészült, tálra borítjuk, és szeletekre vágva kínáljuk a vadas mellé.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/6.vadas-marharagu-min.jpg>

Grízes mézes

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 15 dkg kristálycukor, 7 dkg sertészsír, 1 tojás, 5 evőkanál méz, 2 teáskanál szóda, bikarabóna, tej. A krémhez: 6 evőkanál búzadarab, 1 liter tej, 1 evőkanál cukor, 25 dkg vaj, 25 dkg porcukor, fél liter baracklekvár. A mázhoz 3 evőkanál étolaj, 12 dkg étcsokoládé.

Recept: A lisztet a kristálycukorral és a zsírral összemorzsoljuk. Beletesszük a tojást, a mézet, a szódaport, és kevés tejjel összeállítjuk a tésztát. Lisztezett gyúróasztalra borítjuk, összegyúrjuk, és négy cipőra osztjuk. Ezeket kinyújtjuk, közben liszttel szórjuk, mert a mézes tészta ragad. Tepsi hátoldalára borítjuk, ott még megfelelő nagyságúra igazgatjuk. A tepsit nem kell megzsírozni. Sütőben pár perc alatt szép aranylós színűre sütjük mind a négy lapot. Sütőpapírra borítva kihűtjük. Közben elkészítjük a krémet. A búzadarabot a tejjel és a cukorral sűrűre főzzük, és kihűtjük. A puha vaját a porcukorral selymesre keverjük, majd a kihűlt darab masszához adjuk. Az alsó mézes lapot megkenjük a krém felével. Ráhelyezzük a másodikat, erre tesszük a lekvárt, majd újabb lap következik. Bekenjük a krém másik felével, és lezárjuk az utolsó lappal. Az olajat és a csokoládét enyhe tűzön összeolvasztjuk, és a süteményre kenjük. Szeletelés előtt 12 órát pihennie kell a tésztának, addigra átgyengül, és könnyen vágható lesz.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/1c2559d5757780dc/751x532cq70/grizes-mezes-recept-foto.jpg>

Bugyi

Rövid történet

Bugyi községről az első írásos emlék 1346-ból való, amely egy Bwd és Apay területén fekvő birtok zálogba vételével foglalkozik. A történeti források azonban már 1321-től említést tesznek a Pereg határában fekvő Budimátéfalujáról és Budipéterföldjéről, melyeknek 1312-ig Bugyi Máté és Péter voltak a birtokosai, akik nevük szerint Bugyi faluból kirajzó kisnemesek lehettek. A középkorban magát a helynevet - s róla birtokosainak nevét is - általában így: tehát Bod, Bud, Bady, Budy alakban írták, alanyesetben. Ez egy - a magyarok körében is használatos - szláv eredetű személynévből ered, mely a Bogyislónak is nevet adó Budiszláv, Budivoj típusú név becéző: Bud rövidülése. Ez az ősi magyar helynévadási eljárás a XI-XII. századra volt jellemző, melyről a falu keletkezésének homályába vesző idejére is következtethetünk. A község neve végül a XVII.-XVIII. században változott fokozatosan a Bud(i)-ról Bugyi-ra. Noha a térséget a tatárjárás alaposan megtépázta, Ráda, Bugyi, végül - a Szent György elhagyott templomának környékén újra települt - Vány falvak sorsa is rendeződött, s a térségre jellemző népes köznemesi falvak közé tartoztak. A XIV.-XVI. századi források kiválóan szemléltetik a három falu középkorának izgalmas, színes világát. Ráda és Vány már 1541-ben elpusztult, az 1546-1590 közötti defterek szerint azonban Bugyi, ahol átlag 24 háztartást és 33 felnőtt férfit írtak össze, tovább virágzott, s Ócsa és Némédi után a térség harmadik legnépesebb faluja volt. Szomszédaival együtt 1597 körül végül Bugyi is megsemmisült. Az újabb kori fejlődés Beleznay János nevéhez fűződik, aki feleségével a szintén Nyitrából származó Grassalkovich Zsuzsannával együtt 1729-től kezdték betelepíteni református magyar jobbággyokkal a pusztát. Az 1784-es első hazai népszámláláskor a pusztákkal együtt a községben már több mint 1600 lélek élt, a falusiak 47%-a tartozott a telkes jobbággyok, 40%-a a zsellérek, 13%-a a nemesek közé. A falu központjában a Beleznay-kúria és a reformátusoktól 1761-ben elvett oratórium helyére épített, s 1763-ban Szent Adalbertnek szentelt katolikus templom állt. Közöttük számos kisnemesi kúria, községház, szélmalom, mészárszék, korcsmák, majd zsinagóga léte van adat. Az 1848/49-es forradalom és szabadságharc idején a vármegye közbátorsági és állandó választmányába is többen bekerültek Bugyról (néhányuk síremléke ma is megvan), kettő tiszti rangban, 45 honvédként 120 pedig nemzetőrként szolgálták a hazát. Az önálló paraszttá váló jobbággyok utolsó nagy birtokpere a kiegyezés idején zárult le, a volt úrbérések pedig kiválóan hasznosították a polgári földtulajdon lehetőségeit, s megnyílt az út a tőkés gazdálkodás előtt. Ezt jelzi, hogy a népesség a XIX. század végéig közel 50%-kal bővült, és nagyra törő tervek fogalmazódtak meg. E pezsgésnek indult életet és fejlődést az első világháború törte meg.

(<http://www.bugyi.hu>, [https://hu.wikipedia.org/wiki/Bugyi_\(település\)](https://hu.wikipedia.org/wiki/Bugyi_(település)))

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Beleznay kastély

Bugyi község legrégibb építészeti emléke ez a barokk kúria, melyet Beleznay János (Mária Terézia egykori tábornoka) építtetett az 1730-as években. Ez volt Beleznay első lakhelye. Az átépítések és a bontások miatt az épület az eredeti jellegzetességét szinte teljesen elvesztette. A település önkormányzata azonban mindent elkövetett azért, hogy egykori arculatát visszanyerje az épület, így - több pályázat és saját beruházás eredményeként - végül 2011. november 25-én ünnepélyes keretek között Bugyi Nagyközség lakossága birtokba vehette a Beleznay Kastély épületét. A Kastélyba a Bessenyei György Művelődési Ház és Könyvtár költözött be.



https://www.kastelyok.com/images/638/638_1.jpg

Római Katolikus Templom

Az egytornyú, szabadon álló, egyenes szentélyzáródású barokk templomot 1763. szeptember 29-én szentelték fel a patrónusául választott Szent Adalbert tiszteletére. A tornyon a főpárkány felett falsávós keretű mezőkben kerek, felette íves záródású zsalus toronyablak látható. A torony eredetileg hagymakupolás volt (:1831-ben épült), de az 1915-ös villámcsapás után egyszerű gúla alakú toronysisak építésére volt csak fedezet. A torony alsó része kis kiülésű rizalitot1 képez. Ezen szegmentíves2 keretű kapu és ablak, valamint szemöldökíves párkány található. A homlokzat két oldalán íves falfülkékben Szent Adalbert és Szent Klára szobrai láthatók, melyeket 1931-ben Saárek Somssich László gróf adományozott (:1931.) A templom előtt álló feszületet Horváth Menyhért, valamint Józsa Károly családjai állíttatták 1944-ben. A hajó3 két szegletében sekrestye és raktár toldalék épült. A templom berendezése kiemelkedően értékes. A főoltár hármassal korinthisz félpillérekkel7szegélyezett, középen Szent Adalbertet ábrázoló festménnyel. A három részes párkány felett akantusz leveles8 szegélyű szegmentíves festmény található, mely Szent Annát, Máriát és Szent Joachimot ábrázolja (XVIII. sz.). A felső egyenes párkányt kereszt uralja.



https://media.funig.hu/images/92/73/21002_orig_art721.jpg

Református templom

A Református Templom kertjében áll, egy római kori köoszlop az ún. "szégyenkő", mely eredetileg római mérőöldkő lehetett. Felirata szerint a református egyház 1783 és 1824 között szégyenkőnek használt. Protokolluma számos "ekléziakövetési" eljárás emlékét őrzi, melyek során az egyházi törvények megsértői a szószék és a templomkertben felállított szégyenkő előtt bánták meg bűneiket.



<http://nagyvofely.hu/bugyi/templomok>

Forster Kastély (ma Vadászkastély)

Az 1890-es évek elején épült úrilak Forster Kálmán tulajdonában volt. Forster Kálmán hatalmas birtokain kezdte meg egy korszerű árutermelő gazdaság megszervezését, melynek eredményeként egy évtized alatt jelentős változás következett be a művelési ágak területén. A kastély ma magánkézben van és vendéglátó- és szálláshelyként hasznosítják. Bugyin és környékén rendezett vadászati rendezvényekre látogató vadászok mellett a festői szépségű több hektár ősparkkal körülhatárolt Vadászkastély területén ma számos esküvőt és különféle rendezvényeket tartanak.



<https://lh3.googleusercontent.com/proxy/ObK6-VIkFrob7bDkca2VfUTFfUPznLylbhR6dRJbsX1Bfg8eRFUS4S0KpThKGcQDYq1EaH6w9JROocPOWfpC5-nkLmnucgVERRyD0oy0EgDmw>

Egyéb látnivalók:

- Református templom
- Borzaspusztai templom romjai
- Bugyi Nagyközség Tájháza

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Forster Vadászsárda

Szigetbecse, Makádi út 69

Törökrózsa Étterem

Bugyi, Kossuth Lajos u. 11

Zsolti Konyha

Bugyi, Erzsébet királyné u. 50

Flaskó büfé

Bugyi, 2347

Aréna café & pizzeria

Bugyi, Sport u. 8

Szikla Kávézó

Bugyi, Kossuth Lajos u. 55

Anita Cukrászda

Bugyi, Teleki u. 24

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Gyöngytyúkleves bográcsban

Hozzávalók: (12 főre) 2 megtisztított gyöngytyúk, 3 evőkanál só, 1 kelkáposzta, 5 fej gomba, 2 paprika, 2 paradicsom, 4 csokor petrezselyem zöldje, 4 szál petrezselyem gyökér, 5 sárgarépa, 6 vöröshagyma, 20 szem egész feketebors, 5 gerezd fokhagyma. Levesbetétnek lúdgége tészta.

Recept: A gyöngytyúkokat felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, sózzuk, borsozzuk, és lassú tűzre feltesszük melegedni. Amíg felforr, megtisztítjuk a zöldségeket. Ezután szűrővel leszedjük a leves habját, és beletesszük a zöldségeket. Lassú tűzön készre főzzük.



<https://streetkitchen.hu/wp-content/uploads/2018/12/gyongytyukleves-3.jpg>

Kapros vadmalacleves gesztenyével

Hozzávalók: (8 főre) 1 kg vadmalac hús, 2 púpos evőkanálnyi sertészsír, 3 fej vöröshagyma, 5 db gomba, 2 nagyobb petrezselyem gyökér, 3 sárgarépa, 5 db babérlevél, 2 evőkanál só, 1 csapott evőkanál őrölt feketebors, 5 evőkanál kapor, 4 gerezd fokhagyma, 15 dkg gesztenye, 3 dl tejszín, 1 evőkanál áfonyalekvár.

Recept: A zöldségeket megtisztítjuk, és nagyobb darabokra vágjuk, a hagymát és a malachúst felkockázzuk. Sertészsírt hevítünk a bográcsban, belerakjuk a vöröshagymát és a babérlevelet. Összepirítjuk, és beleborítjuk a húst. Amikor már egy kis kérget kapott, befűszerezzük sóval, őrölt feketeborssal, kaporral, vágott fokhagymával. Összeforgatjuk a tűzön, és felengedjük annyi vízzel, hogy az egészet ellepje. Félpuhára pároljuk. Ekkor beleborítjuk a gombát és a zöldségeket, és ezzel együtt teljesen készre főzzük. A gesztenyét megpirítjuk, megtisztítjuk, majd felszeleteljük. A levesből kivesszünk egy lábosba 3-4 merőkanálnyit, beleöntünk 3 dl tejszínt, és az egészet visszaborítjuk a bográcsba. Keverünk még hozzá ízesítésként áfonyalekvárt, összeforraljuk, ha szükséges, ízesítjük még sóval, kaporral. A tetejére vágott gesztenyét teszünk, ez lesz a leves betétje.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/2.kapros-vadmalacleves.jpg>

Pácolt szarvasgerinc mézes birsalmával és burgonyalepénnyel

Hozzávalók: 1 kg szarvasgerinc, 2 petrezselyem gyökere, 3 sárgarépa, 10 babérlevél, 20 szem egész feketebors, 1 liter étolaj. A lepényhez 50 dkg burgonya, só, 1 teáskanál őrölt feketebors, 1 teáskanál zúzott fokhagyma, 2 tojás, 20 dkg liszt. A sütéshez kevés étolaj. A mézes birsalmához: 2 db birsalma, 1 evőkanál méz.

Recept: A sütés előtt két-három nappal a szarvasgerincet bepácoljuk. Ehhez a sárgarépát, petrezselymet durvára összevágjuk. A húst lehártyázzuk, majd másfél cm vastag érmékre vágjuk. Edény aljába borítjuk a zöldségeket, megszórjuk babérlevéllel, egész feketeborssal, felöntjük étolajjal, és belenyomkodjuk a szarvashús szeleteket. Hűtőszekrénybe tesszük, ott pácoljuk két-három napig. A lepényhez a burgonyát puhára főzzük, majd megtörjük. Sóval, őrölt borssal, fokhagymával fűszerezzük, összekeverjük a tojásokkal, és a liszttel. Hideg helyen negyven percig pihentetjük. Közben a pácolt hússzeleteket sütőlapon mindkét oldalukon hirtelen átsütjük. A burgonyamasszából vizes kézzel lapos korongokat formázunk, és kevés olajon mindkét oldalukon aranysárgára sütjük. A birsalmát negyedekre vágjuk, magházukat eltávolítjuk, meghámozzuk, és vékonyra szeleteljük. A rostlapon mézet hevítünk, fakanállal beleforgatjuk a gyümölcsöt, és gyenge tűzön átsütjük. 5-8 perc alatt átpuhul az alma, amelyet a szarvasgerinccel és a burgonyalepénnyel együtt tálalunk.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/3.pacolt-szarvas.jpg>

Rókaombás vegyes pörkölt bográcsban

Hozzávalók: (12 főre) 1 kg sertésfarja, 1 kg borjúcomb, 1 kg marhacomb, 5 nagy fej vöröshagyma, 3 evőkanál sertésszár, 2 paprika, 2 paradicsom, 10 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál só, 1 csapott kanál őrölt feketebors, 3 evőkanál őrölt fűszerpaprika, 20 dkg szárított (1 kg friss) rókaomba.

Recept: A vöröshagymát és fokhagymát megtisztítjuk, és felaprítjuk. A bográcsban felolvasztjuk a zsírt, és gyors tűzön lepirítjuk benne a hagymát. Közben a paprikákat kicsumázzuk, és a paradicsommal együtt kockákra vágjuk. A húsokat nagyobb kockákra szeleteljük. A megsült hagymán megpároljuk a paprikát-paradicsomot, és ráborítjuk a marhahúst. Lepirítjuk, majd felöntjük fél liter vízzel. Fűszerezzük sóval, feketeborssal, fokhagymával, és ilyenkor dobhatunk bele egy csípős zöldpaprikát is. Kb. 50 percig pároljuk, majd hozzáadjuk a borjúhúst, és együtt főzzük további 30 percig. Ekkor kerül bele a sertéshús,

és az őrölt paprika. Amikor az összes hozzávaló puhára főtt, 20 dkg előre beáztatott (vagy friss) rókagombát keverünk a pörköltbe. 10-15 perc múlva tálalhatjuk az ételt.



<https://i.pining.com/originals/c0/a3/c3/c0a3c3fe1415e93c9bad7edc9ef6678c.jpg>

Savanyú belsőség ragu galuskával

Hozzávalók: 50 dkg pulykazúza, 50 dkg sertésmáj, 50 dkg csirkemáj, 2 evőkanál sertézsír, 6 fej vöröshagyma, 2 evőkanál só, 5 babérlevél, 1 kanál őrölt feketebors, 1 púpos evőkanál majoránna, 1 evőkanál zúzott fokhagyma, 2 evőkanál őrölt fűszerpaprika, 2 evőkanál tárkony, 4 cl tárkonyecet. A galuskához: 3 tojás, 1 teáskanál só, 10 evőkanál liszt. A tálaláshoz tejföl.

Recept: A vöröshagymát szeletekre vágjuk. A bográcsban felolvasztjuk a zsírt, rászórjuk a hagymát, és megpirítjuk. A húsokat nagyobb darabokra felvágjuk. Elsőként a zúzat tesszük a sült hagymára. Kicsit sütjük, majd fűszerezzük sóval, babérlevéllel, borssal, majoránnával, fokhagymával. Pár percig kevergetjük, és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Amikor a zúza megpuhult, őrölt paprikával fűszerezzük, és hozzáadjuk a kétféle májat. Pár perc alatt összefőzzük. Közben galuskát készítünk. A tojást, sőt másfél dl vízzel elkeverjük, és liszttel a megszokottnál kicsit hígabb masszát készítünk belőle. A ragut tárkonnyal és tárkonyecettel savanyítjuk, felforraljuk, majd deszkáról nagyobb galuskákat szaggatunk bele. Közben a kanalat mindig megmártjuk a zsíros szaftban. Amikor a galuska megfő, tálalhatjuk az ételt. Aki szereti, tejfölt is tehet a tetejére.



<https://i2.wp.com/www.izorzok.hu/wp-content/uploads/2019/12/5.savanyú-belsőség-ragu.jpg>

Tejes pite

Hozzávalók: 8 tojás, 40 dkg kristálycukor, 1 teáskanál só, 2 liter tej, 80 dkg liszt, 10 dkg vaj, baracklekvár.

Recept: Az egész tojásokat tálba ütjük, felferjük, habosra keverjük benne a kristálycukrot. Sóval ízesítjük, majd hozzáadjuk a tejet és a lisztet. Alaposan eldolgozzuk, és a híg masszát vastagon kivajazott, nagyméretű sütő tepsibe öntjük. Kb. 50 perc alatt megsül. Nagyobb kockára vágva, barackízzel kínáljuk. A fenti mennyiség nagy adag, átlagos méretű tepsizhez elég a hozzávalók felével számolni.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/yA/Oo/tejes-pite.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=dc7c6737cd75cdd8dd591dc5df7678af>

Tápióbicske

Rövid történet

A mai Tápióbicske őse a XIII. században keletkezett, az első okleveles említés 1275-ből való. A település névadója a Bicskei (vagy Bikcsei, később Bicskey) család, akik a XIX. század közepéig meghatározó birtokosai a községnek. A család nevével először 1250-ben találkozunk, ugyanis ekkor nyertek oklevelet IV. Béla királytól. Tápióbicske a török hódoltság alatt fokozatosan elnéptelenedett és pusztává vált. Az 1700-as években települt újjá a régi lakosok visszatéréseivel és az északi országrészről érkező újak – akiknek egy része szlovák anyanyelvű volt- betelepülésével. A török hódoltság után Althann Mihály Frigyes váci püspök önálló plébániát szervezett 1719-ben. Ekkor a falu ideiglenes templomot emelt, valószínű a régi romos templomát építette fel. A római katolikus nép 1737-ben kezdte el építeni a mostani templomot, amely 1786-ban nyerte el jelenlegi formáját. Az új falu e templom köré épült, sajnos azonban 1832-ben szinte teljesen leégett. Az újjáépülés utáni időszakból fennmaradt két népiesen klasszicizáló stílusú kúria is: a Zsille-kúria és a Bicskey-kúria. 1849. április 4-én a falu határában zajlott a szabadságharc egyik nevezetes csatája, ahol az ország függetlenségéért harcoló magyar honvédek véres küzdelem után győzelmet arattak a császári csapatok felett. A két világháború között a község gazdasága alig fejlődik, továbbra is agrárjellegű maradt. Az alig jövedelmező kisparaszti gazdálkodást kiegészítette a fővárosba való ingázás és az egyre jelentősebbé váló szőlőművelés. A már meglévő, a XVIII. században telepített szőlőterületet kiegészítették a két Tápió közötti résszel, ami biztos megélhetést nyújtott sok embernek. A lakosság polgári mentalitását jelzi viszont az önszerveződő kulturális és közösségi szervezeteknek már a múlt század közepétől való nagyszámú jelenléte. A '20-as és '30-as években is élénk társadalmi életet élt a falu. Volt Kiszobos Kör, Iparos Kör, Faluszövetség. A „szocializmus” időszakában az erőszakos kolhozosítással munkalehetőségek csökkennek még jobban nő az ingázók száma. Nagyarányú népességsökkenés volt tapasztalható. A hagyományos kulturális és társadalmi közösségek megszűnnek. A rendszerváltozást követően talál igazán újra magára a település. Jelentős infrastrukturális fejlesztések történtek, vállalkozások indulnak és megélénkül a közélet is.

(<https://tapiobicske.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Tápióbicske>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Római katolikus templom

Tápióbicskén az önálló plébániát a török hódoltság után Althann Mihály Frigyes váci püspök szervezte meg 1719-ben. Ekkor a falu ideiglenes templomot emelt, valószínű a régi, romos templomát építette fel. A mai templomot egyes feltevések szerint 1737-ben – más adatok szerint 1757-ben kezdték építeni. A templom mai végleges formáját 1786-ban nyerte el. Szabadon álló, homlokzati tornyos, egyhajós barokk templom, melynek külső falait jellegzetes falsávok és tükrös kialakítások tagolják. Szentélye egyenes

záródású, keskenyebb a három boltozatszakaszra tagozódó és cseh-süveg-boltozású hajónál. A szentély lapos, látszatarchitektúrás kupoláján a XVIII. század második felében készült freskón a Szentháromság látható a hódoló angyalok között. Az eredeti főoltár is ebből az időből való, melyből a hajó jobboldali középső boltozat szakaszában csak a Szeplőtelen Fogantatás oltárkép (1786) és a baloldali mellékoltáron két barokk angyal a maradt meg. A mai főoltár 1912-ben készült, Bicskey Albina ajándéka. A templom legrégebbi oltára a Szentháromság oltár (1737), melyet az előző templomból hoztak át. A Fájdalmas Szűzanya oltára 1815-ben Bitskei Sebestyén adományából készült. A ma is hiánytalanul meglévő padok, melyeket 1787. augusztus 1-jén állították fel, a Budai Egyetem és Központi Szeminárium kápolnájának padjai voltak. A templomban korabeli copf stílusú keresztelőkút látható, tetején a Krisztus megkeresztelkedését ábrázoló fa szoborcsoporttal. Korabeli még a Lourdes-i oltár gazdagon faragott oltárdíszé és gyertyatartói. A templom értékét emelik a lant (hegedű, körte) alakú ablakok.



<https://tapiobicske.hu/legszebb-epiteszeti-emlekeink/>

Zsille-kúria

Építészeti emlék a népiesen klasszicizáló, 1840-ben épült Zsille-kúria. Különös díszé héttengelyes homlokzatának közepén a négyszlopos, timpanonos rizalit. Udvari homlokzata öttengelyes, oldalsó falain nincsenek ajtók vagy ablakok. Ezt a kúriát szintén közcélra (előbb napköziként, majd egészségházként) használták a második világháború után. Jelenleg a Salus alapítvány Fogyatékkal Élők Nappali Intézményének ad otthont.



<https://tapiobicske.hu/legszebb-epiteszeti-emlekeink/>

Bicskey-kúria

Az úrilakok közül a legszebbnek a – máig fennmaradt – Bicskey-kúria számított. A főutcán emelt épület alapjai már a XVII. században megvoltak. A kúria tizenhárom tengelyes udvari homlokzata népiesen klasszicista, közepén négypilléres, timpanonos középrizalit, a széleken szintén egy-egy rizalit helyezkedik el. Tizenegy tengelyes utcai homlokzatát a XIX. század végén alakították át. Az épület a századfordulón Bakach-Bessenyei Ferenc tábornok feleségéé volt, az 1920-as években Bitskey Bélánéé lett, majd a második világháború után a kisajátított kastélyt a rendszerváltásig a helyi termelőszövetkezet használta székháznak. Az épület jelenleg az Egyenlő Esélyekért Alapítvány birtokában van, felújítás alatt áll. Elkészülte után a kúria falain belül 24 fő, állami gondoskodásból kikerülő, enyhe értelmi fogyatékos fiatal fog továbbképzési, lakhatási és munka lehetőséget kapni. A továbbképzéseket a környéken élők számára is szeretnék biztosítani, nem csak az intézményben élő ellátottaknak. A fiatalok meg fogják tanulni a mezőgazdaság és az állattenyésztés alapjait, az önálló életvitelre készítik fel őket. Emellett a lakhatás folyamán megtanulnak főzni, takarítani, bevásárolni és minden egyéb készségek, mely szükséges az önállósodáshoz.



https://tapiobicske.hu/wp-content/uploads/2020/01/bicskey_kuria.png

Egyéb látnivalók:

- Honvédemlékmű
- Gyurgyalag kolónia
- Harangozó horgászto
- Tápiósi Iskola

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Vadász Csárda
Tápióbicske Büfé

Cím

Tápióbicske, Rákóczi út 65,
Tápióbicske, Főtér 1.

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Lusta asszony töpörtyűs pogácsája

Hozzávalók: 1 kg liszt, 3-4 dl langyos tej, 2 kávéskanál cukor, 2,5 dkg élesztő, 3 tojás sárgája, 1 dl kacsasír, vagy vaj, 3 teáskanál só, 50 dkg darált tepertő, 2 teáskanál őrölt feketebors, a tepszi kikenéséhez zsiradék, liszt.

Recept: Másfél deci langyos tejben feloldjuk a kristálycukrot, belemorzsoljuk az élesztőt, és 10 percig pihentetjük, hogy megkeljen. A lisztet tálba szitáljuk, középebe fészket alakítunk, beletesszük a tojások sárgáit, a kacsasírt, a sót, eldolgozzuk, majd betakarjuk liszttel, hogy a só ne érintkezzen közvetlenül az élesztővel. Ráöntjük a felfuttatott élesztőt, és az egészet összedolgozzuk annyi tejjel, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Alaposan, hólyagosra kidagasztjuk. Konyharuhával letakarva egy óráig kelesztjük. Lisztezett deszkán centis vastagságú téglalapra kisodorjuk. Darált tepertővel egyenletesen átkenjük, megszórjuk őrölt borssal, és feltekerjük, mint a kakaós csigát. Két centis vastagságú darabokra elvágjuk. Vajjal kikent, liszttel meghintett tepsibe, egymás mellé tesszük, ott még 20 percig pihentetjük. Előmelegített sütőben kb. 35 perc alatt megsütjük.



<http://konyhabuvesz.blogspot.com/2012/11/tepertos-pogacs-lusta-asszony-modra.html>

Tápióbitskei töltött káposzta

Hozzávalók: 1 kg darált sertéscomb, 50 dkg darált, füstölt sonka, 12 dkg rizs, 10 db savanyú káposzta levél, 1 vöröshagyma, 2 tojás, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál só, 2 teáskanál őrölt feketebors, 1 teáskanál őrölt kömény, 3 teáskanál őrölt paprika, 1,5 liter csontlé. A panírozáshoz: 3 tojás, 1 kávéskanál só, 15 dkg liszt, 20 dkg zsemlemorzsa. A sütéshez étolaj. Az öntethez 2 dl tejföl, 1 csokor kapor.

Recept: A hagymákat megtisztítjuk, és apróra vágjuk. Egy nagyobb tálban összekeverjük a húsokat a rizzsel, a darabolt hagymákkal, a fűszerekkel, és a tojásokkal. A káposztaleveleket félbe vágjuk, és mindegyikbe gombócnyi tölteléket teszünk. Szorosan feltekerjük, két végét gondosan benyomjuk, nehogy kifolyjon a tartalma. Felforralt csontlében 35-40 perc alatt puhára főzzük. Ezután kiszedjük, és lecsurgatjuk. A tojásokat kevés sóval felferjük. A töltött káposztákat lisztbe, tojásba és zsemlemorzzába forgatjuk, majd bő, forró olajban pirosra sütjük. A kaprot apróra vágva beleszórjuk a tejfölbe. A kisült káposztákat ferdén kétfelé vágjuk, és kapros tejföllel meglocsolva kínáljuk.



<https://gasztroangyal.hu/wp-content/uploads/2018/12/15-1280x720.jpg>

Kossuth kifli

Hozzávalók: 6 tojás, 30 dkg kristálycukor, 30 dkg liszt, 1 kávéskanál sütőpor, 30 dkg margarin. A tepsi kikenéséhez vaj, liszt. A tetejére 20 dkg dió. A karamellhez 10 dkg cukor.

Recept: A tojásokat két edénybe szétválasztjuk. A sárgákhoz öntjük a cukrot, és habosra keverjük. Ezután hozzáadjuk a margarint, és azzal is alaposan kidolgozzuk. A fehérjéket kemény habbá verjük. A lisztben elkeverjük a sütőport, és a tojáshabbal felváltva a cukros masszához adjuk. Az utolsó adag habot nagyon óvatosan dolgozzuk el, hogy ne törjön össze, és a tésztánk jó állagú legyen. Kikenjük a tepsit vajjal, megszórjuk liszttel, és óvatosan elegyengetjük benne a tésztát. A tetejét durvára vágott dióval megszórjuk, és előmelegített sütőben 20 perc alatt készre sütjük. A süteményt két tálca segítségével kifordítjuk a sütőformából. A cukrot kis láboskában olvadásig kevergetjük, és azonnal megcsurgatjuk vele a tésztát. Pogácsaszaggatóval félhold alakú formákat vágunk, így tesszük tálcára.



https://kep.cdn.indexvas.hu/1/0/1576/15768/157681/15768117_2db9ead893cb0eb760732fc74a0af22f_wm.jpg

Petőfi rostélyos

Hozzávalók: személyenként 1 darab 20-30 dekás csontos rostélyos, vagy tarja szelet, só, őrölt feketebors, 2 fakanál sertésszír, 4 gerezd fokhagyma, 3 teáskanál őrölt paprika. A lecsó alaphoz: 3 fej

vöröshagyma, 4 paradicsom, 80 dkg húsos fehérpaprika, 20 dkg sertézsír. A langallóhoz: 1,2 kg liszt, 1 teáskanál cukor, 5 dkg élesztő, 25 dkg burgonya, 3 teáskanál só.

Recept: A húsokat mindkét oldalán bedörzsöljük sóval, őrölt borssal, megreszeljük fokhagymával, és egy órát állni hagyjuk. Felhevített zsírban mindkét oldalán hirtelen átsütjük, hogy a rostokat lezárjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, nagyobbakra vágjuk, a paradicsomot negyedekre, a paprikát karikákra szeljük. Zsiradékon megpirítjuk a hagymát, majd a paprikát is átsütjük benne. Hozzáadjuk a paradicsomot, és a hússzeleteket, és egy órán át, lassú tűzön együtt pároljuk az egészet. Idő közben a húsokat átforgatjuk. A langallóhoz előző nap cukros, langyos vízben felfuttatott élesztővel, 20 deka liszttel kovászt keverünk. A burgonyát megfőzzük, saját levében áttörjük, és kihűtjük. Nagyobb tálba beleszítálunk egy kiló lisztet, középebe helyezük a krumplit, 3 teáskanál sót, betakarjuk liszttel, és hozzáadjuk a kovászt. Kb. fél liter langyos vízzel addig dagasztjuk a tésztát, amíg a teteje kisimul. Liszttel megszórjuk, letakarjuk, és 50 percig pihentetjük. A megkelt langallóból lisztezett gyúródeszkán három cipót alakítunk, ezeket egyenként átgyúrjuk, letakarjuk, és 10 percig kelesztjük. Ezután mindegyiket centis vastagságúra kisodorjuk, és előmelegített sütőben (kemencében) kisütjük. Az átpuhult rostélyost őrölt paprikával megszórjuk, és 15-20 percnyi rotyogtatás után a kisült langallóra szedve tálaljuk.



<http://csaladireceptkonyv.hu/storage/images/recipes/58028.jpg>

Harcsa savanyú káposztával

Hozzávalók: 25 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 1 kg savanyú káposzta, fél kg harcsaszelet, só, 1 fehérpaprika, 1 paradicsom, 1 csokor kapor, 4 teáskanál őrölt paprika, 2 dl tejföl.

Recept: A füstölt szalonnát hosszú szeletekre vágjuk, kakastaréjnak bevagdossuk, és ropogósra sütjük. A megtisztított vöröshagymát felkockázzuk, a savanyú káposztát átmossuk, a harcsaszeleteket besózzuk, és állni hagyjuk. A zöldpaprikát és a paradicsomot feldaraboljuk. A kaprot apróra vágjuk. A szalonna zsírjában megpároljuk a vöröshagymát, majd rádobjuk a paprikát és a paradicsomot. Összekeverjük egy teáskanál sóval, és puhára pároljuk. A lecsót őrölt paprikával megszórjuk, és felengedjük 2-3 dl vízzel. Megszórjuk a lecsepegtetett káposzta felével, ráhelyezzük a halszeleteket,

majd befedjük a maradék káposztával. Annyi vizet öntünk alá, hogy majdnem ellepje az ételt, megszórjuk kaporral, és 30-40 perc alatt készre főzzük. Tálaláskor tejföllel tesszük az asztalra.



https://www.mindmegette.hu/images/136/O/harcsas_savanyu_kaposzta.jpg

Pecc pite

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 20 dkg cukor, 2 tojás, csipetnyi só, 3 dkg élesztő, 15 dkg vaj, kb. 1 liter zsíros tej. A tepszi kikenéséhez vaj, vagy zsír. A sütemény tetejére porcukor, a tálaláshoz savanykás lekvár.

Recept: A lisztbe kristálycukrot, puha vajat teszünk, beleütjük a tojásokat, csipetnyi sót adunk hozzá, belereszeljük az élesztőt, és apránként elkeverjük tejjel. Teljesen simára, hólyagosra kidolgozzuk. Olyan állagú legyen, mint a nokedli tészta. A tepsit kikenjük zsiradékkal, és beleöntjük a sütemény masszát. Előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt aranyló barnára sütjük. A tepsiben hagyjuk félig kihűlni, ezután nagy kockákra vágjuk. Porcukorral megszórjuk a tetejét, és savanykás – málna, áfonya, vagy rebarbara – lekvárral kínáljuk.



http://2.bp.blogspot.com/-H9Xvc684kNM/Vay9Ii0V0bI/AAAAAAAAASD0/vrFZy_plWtM/w1200-h630-p-k-no-nu/pecc%2Bpite.jpg

Tökbefőtt

Hozzávalók: 19 liter víz, 10 kg tök (főzőtök) tisztán mérve, 2 dl 20%-os ecet, 1 liter szörp (bármilyen ízű lehet), 3 dl citromlé, 15 dkg vaníliás cukor, 2 kg cukor, 1 cs darabos fahéj, 1 kávéskanál nátrium-benzonát, 1 késhegynyi citromsav

Recept: Egy praktikus trükkel tökből is készíthetünk színes befőttet. A zöldséget megpucoljuk, nem túl puhára főzzük, majd felkockázzuk, befőttesüvegekbe tesszük, és megmaradt befőttlével (pl. meggy) vagy tetszés szerinti házi szörppel felöntjük, majd lezárjuk az üvegeket. A tökkockák hamarosan átveszik a lé ízét, színét, s külön tartósítószer sem kell hozzá adnunk. (A tápióbicskei nyugdíjasklub tagjai hagyományos süteményreceptje)



<https://24.p3k.hu/app/uploads/sites/11/2017/06/tok1-e1498206695650.jpg>

Hagymás kukoricamálé

Hozzávalók: 1-1 bögre (2,5 dl) kukoricaliszt és dara, 1 tk. só, 1 liter víz, 2 fej vöröshagyma, olaj

Recept: A vízben elkeverjük a sót, felforraljuk, majd beleszórjuk, s rendszeresen kevergetve megfőzzük benne a lisztet és a darát. A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, kevés olajon megdinszteljük. A kész kását tepsibe borítjuk, tetején elosztjuk a hagymát, s a sütőben kicsit még rápirítunk. (A tápióbicskei nyugdíjasklub tagjai hagyományos süteményreceptje)



<https://balkonada.hu/wp-content/uploads/2019/08/kukorica-male-480x271.jpg>

Pánd

Rövid történet

1275-ben kelt az a latin nyelven írt, az Országos Levéltárban őrzött, oklevél, amelyben először szerepel községünk neve, mint Pang falu, amely határral rendelkező település volt ekkoriban. Egyik birtokosa Omode fia István, a birtok további birtokosai azok a Pándi (Pand-i, Pánd-i) nevű családok voltak melyek Taksony fejedelem ideje óta itt éltek, és még ezt követően évszázadokig. Ez az oklevél 1275-ben a váci káptalan előtt készült a Bichkei családok birtokperében, és a következő sorokban jegyzi meg a községet:.....” és azon átmenve egy úthoz, melynek mindkét oldalán van határjel s az úton határjelek között egy nagy Harastfeugh nevű völgyhöz s azon keresztül a Harasthfeu nevű föld mellett van három határjel, azután Pang falu felé halad s Omode fia, István földjét érinti s ott végződik...” Erről az oklevélről készült másolat, a magyar fordítással együtt, megtekinthető a Polgármesteri Hivatalban. Az első említést követően szinte napjainkig folyamatos községünk lakottsága. Lakosai a falut csak Buda visszafoglalásáért folytatott harcok alatt hagyták itt néhány évre (1686 – 1693), majd visszatelepülve folyamatosan itt élnek. A település névadója egy besenyő származású férfi. Taksony fejedelem besenyő származású felesége révén a betelepülő sógorai közül a Pánd nevű családfő kapta a mai Pánd területét és róla kapta a község nevét. Pánd jelentése: Őrs. A X – XI. században épült fel Pánd első, 1776-ig álló temploma. A ceglédi prédikátorok által terjesztett reformált hitet követve vált a község lakosságának jelentős része református hitvallásúvá. A település a XVIII. században élte fénykorát. A nagyszámú iparosság felvirágoztatta a falut, emellett a gazdaságban jelentősen nőtt a föld szerepe.

(<https://hu.wikipedia.org/wiki/Pánd>, <https://pand.asp.lgov.hu>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Pándon minden a meggyről „szól”. Ennek megfelelően érdemes megemlítenünk a pándi Meggyfesztivált és Falunapot, melyet minden évben Őrs napjához legközelebbi szombaton tartottak egészen addig amíg a meggyfesztivál miatt a meggy éréséhez nem lett igazítva a rendezvény. Ez azt eredményezte, hogy 2 héttel előbbre lett hozva az addig szokásoshoz képest. Pándi üvegmeggy: Kárpát-medencében őshonos meggyek között tartják számon. Kései, július végén éri el a szedési érettséget. Igen nagy, 6-8 g súlyú, 21–24 mm átmérőjű meggyeket termő fajta. Kiváló üveg meggy, repedésre nem hajlamos. a dunsztolásnál sem repedezik, mivel, elég vastag héjú. Sötétpiros, bő levű ízletes, piros húsu, jellegzetes, savanykás-édes, kellemes harmonikus ízű meggy a Pándi. Egyedül álló gyümölcs minőségének köszönhetően korlátlanul lehetne exportálni, de rendszertelen termésbiztonsága miatt igen költséges volna, ezért nagyüzemi ültetvényekbe nem javasolt. Fája erős vagy közép erős növekedésű, idősebb korában kissé lehajló koronát növesztő meggyfa, önmeddő, porzófajtái: Cigánymeggy, Csengődi, Germersdorfi, Solymári gömbölyű, Hedelfingeni.

Egyéb látnivalók:

- Művelődési Ház
- Református templom
- és II. világháborús emlékmű
- Pándi Általános Iskola
- A pándi református templom falán lévő márványtábla
- Kopjafás temetkezés
- A pándi Tájház
- Trianon-emlékmű
- Török-híd

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

KultPince

Tanya Csárda

Rétes Csárda

Cím

Monor, Strázsa-hegy, Kövidinka sor

Monorierdő,

Monorierdő, Barátság út 1

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Tüzerrostélyos (Pándi Hagyományőrző csoport receptje)

Hozzávalók: kb. 20 dkg füstölt szalonna, 60 dkg kicsontozott sertésárja, 4 kisebb vöröshagyma, só, őrölt fekete bors.

Recept: A szalonnát félcentis kockákra vágjuk, és egy jól megforrósított tárcsán a zsírt kisütjük. A pörccöt szűrőlapáttal kiemeljük belőle, lecsöpögtetjük és puha kenyérrel már be is kebelezhetjük, míg elkészül a pecsenye. Ehhez a tarját 4 szeletre vágjuk, kiverjük, inas részeit, széleit bevágjuk, nehogy a hús sütés közben összeugorjon. Ezután a tárcsa szélén (ami épen csak kissé zsíros, hisz a többi a tárcsa közepére lefolyik), erős tűzön mindkét oldalukat megkapatjuk, azaz 1-2 perc alatt fehéredésig sütjük. Félrerakjuk. A hagymát megtisztítjuk, vékonyan karikákra vágjuk, gyűrűire szedjük, és a tárcsa közepén, a szalonna kiolvasztott zsírában szép aranybarnára sütjük, akár a hagymás rostélyoshoz. Szűrőlapáttal kiemeljük, félretesszük. Az elősütött hússzeleteket a visszamaradó zsírban vastagságuktól függően 8-10 perc alatt megsütjük. Közben többször megforgatjuk, enyhén sózzuk, borsozzuk. Tálaláskor a húst lecsöpögtetjük, és a sült hagymát ráhalmozzuk. Haluskával tálaljuk, ami majdnem olyan, mint a galuska, csak szaggatáskor hosszabba van hagyva (hagyjuk a szaggatón hosszan lecsurogni a tésztát).



<https://receptletoltes.hu/arch%C3%ADvum/14581>

Meggykrém leves

Hozzávalók: 60 dkg magozott meggy a levével, 3 dl habtejszín, 3 kávéskanál őrölt fahéj, 6 db szegfűszeg, 15 dkg cukor.

Recept: A meggyhez öntünk egy kis vizet, hozzáadjuk a fahéjat, szegfűszeget, cukrot, és az egészet összefőzzük. Kihűtjük. Néhány szem meggyet, és a szegfűszegeket kivesszük belőle. A többit turmixgépben, kis fokozaton rövid ideig pürésítjük. Ezután hozzáadjuk a tejszínt, és nagyobbra kapcsolva, kb. 30 másodperc alatt átforgatjuk. A kiszedett meggy szemeket beledobjuk. Fagylaltos kelyhekbe, vagy pudingos poharakba tálaljuk, tetejére tehetünk tejszínhabot, őrölt fahéjt, és koronaként egy szem meggyet.



https://www.mindmegette.hu/images/240/O/shutterstock_552542881.jpg

Sült oldalas meggyzósszal

Hozzávalók: 1 kg kimagozott meggy, 1 vaníliás cukor, 1 teáskanál fahéj, 1 púpos evőkanál liszt, 1 evőkanál cukor, 2 dl tejszín, másfél kg oldalas, fél evőkanál só, 1 teáskanál őrölt feketebors, 2 gerezd fokhagyma, 1 dl étolaj.

Recept: A húshoz először pácot készítünk. Sót, borsot, zúzott fokhagymát keverünk az olajba, és ezzel átkenjük a húsokat. Ebben pihentetjük, lehetőség szerint néhány órát. A meggyre öntünk egy bögrényi vizet, majd vaníliás cukorral, fahéjjal ízesítve felforraljuk. Közben habarást készítünk. A lisztet a cukorral és a tejszínnel simára keverjük. Ráöntjük a felforrt meggyre, összekeverjük, és kihűtjük. Az oldalast tepsibe tesszük, 2 dl vizet öntünk alá, alufóliával lefedjük, és sütőben kb. egy órán át pároljuk. Amikor átpuhult, a fóliát levéve pirosra sütjük. Meggyszósszal, és ízlés szerinti körettel tálaljuk. Leginkább párolt rizs illik hozzá.



http://rozmaringescsokolade.blog.hu/media/image/2011-05-08/7961448/h_20110417378.jpg

Aszalt meggyel töltött csirkemell

Hozzávalók: 1 egész csirkemell, 1 teáskanál őrölt feketebors, 15 dkg vékony szelet sonka, 10 dkg vékony szelet sajt, 10 dkg bacon szalonna, 1 dl étolaj, 20 dkg aszalt meggy.

Recept: A csirkemellet szeletekre vágjuk, és nagyon vékonyra kiklopfoljuk. őrölt borssal fűszerezzük. Egy-egy szelet húsról először sonkát, majd sajtot helyezünk, középebe néhány szem aszalt meggyet teszünk, és feltekerjük. Az egész köré egy bacon szalonna szeletet teszünk, majd a többi húst hasonlóan elkészítjük. Sütőtál aljába étolajat öntünk, és szorosan egymás mellé beletesszük a töltött csirkemelleket. A tetejét is meglocsoljuk olajjal, majd alufóliával lefedjük, és sütőben 40-45 perc alatt átpároljuk. Ekkor levesszük róla a fóliát, és pirosra sütjük. Köretként párolt rizst, vagy burgonyapürét adhatunk hozzá.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/3.aszalt-meggyel-toltott-csirkemell.jpg>

Pándi meggyes pite

Hozzávalók: (2 tepsi pitéhez) 1 kg liszt, 4 tojás, 5 dkg élesztő, 6 dkg vaj, 1 liter tej, 8 dkg cukor, csipetnyi só.

Recept: A tepsik kikenéséhez zsír, a sütemény tetejére 50 dkg magozott meggy, 2 marék cukor. Egy deci langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt. A tojások sárgáját cukorral, kevés sóval és puha vajjal habosra keverjük. Hozzáöntjük a megkelt élesztőt, majd a liszttel és a tejjel apránként kidolgozzuk. A tojások fehérjét habbá verjük, és óvatosan a masszába forgatjuk. Konyharuhával letakarva, langyos helyen háromnegyed óráig kelesztjük. A tepsiket zsírral kikenjük, elosztjuk bennük a megkelt pitetésztát, és még ezekben is hagyjuk 10-15 percig állni. A tetejét meggyeszemekkel gazdagon megszórjuk, egy-egy marék cukorral ízesítjük, és kemencében, vagy sütőben pirosra sütjük.



https://www.receptvarazs.hu/images/member_recept/cache_new/1067x800_84ae8cfe603226d3a8feec1ce6a3989b.jpg

Pándi meggyes csülök

Hozzávalók: 1 kicsontozott sertés hátsó csülök, 1-1 evőkanálnyi sertés-és csirkesült fűszerkeverék, 1 dl étolaj. 50 dkg magozott meggy, 2 evőkanál mustár, 1 kávéskanál őrölt feketebors.

Recept: A kétféle fűszerkeveréket az étolajban elkeverjük, majd alaposan bedörzsöljük vele a csülköt. A magozott meggyet a mustárral, és a feketeborssal összeforgatjuk. Egy beáztatott agyagedénybe helyezük a fűszeres csülköt, és körberakjuk mustáros meggyeszemekkel. Befedjük, és kemencében, vagy sütőben kb. egy-másfél óra alatt készre sütjük. Legjobban a tepsiben sült burgonya illik hozzá, de egyszerűen kenyérrel is nagyon finom.



<https://i1.wp.com/www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/5.pándi-meggyes-csülök.jpg>

Pándi meggyes rétes

Hozzávalók: a palacsintatésztaához: 30 dkg liszt, 6 dl tej, fél dl étolaj, 1 tojás, csipetnyi cukor és só. A töltelékhez: 15 dkg darált mák, 5 dkg cukor, 1-2 dl meggylé, 20 dkg túró, 15 dkg cukor, 1 tojás, 1 vaníliás cukor, 10 dkg mazsola, 20 dkg meggy, 15 dkg cukor, 5 evőkanál darált dió. 6 réteslap, 10 dkg olvasztott zsír, 2 evőkanál tejföl.

Recept: A palacsintatésztaához a lisztet a tojással, étolajjal, sóval, cukorral, és az apránként belecsurgatott tejjel csomómentesre keverjük. Kicsit pihentetjük, és olajozott palacsintasütőben 12 palacsintát készítünk belőle. A túróba cukrot, tojást, vaníliás cukrot, mazsolát keverünk. A mákot cukorral ízesítjük, és annyi meggylével keverjük el, hogy ne legyen túl száraz. A magozott meggyet kicsit apróbbra vágjuk, cukorral ízesítjük, és darált diót adunk hozzá, hogy felszívja a nedvességet. A palacsintákon teljesen szétkenjük a töltelék, majd a végeit gondosan benyomjuk. Mindegyik ízből négyet készítünk. A réteslapokat konyharuhára terítjük. Olvasztott zsírban elkeverjük a tejfölt, ezekkel alaposan átkenünk minden lapot. Hármat helyezünk egymásra. Közepükbe először két túrós, majd két mákos, végül felülre meggyes palacsintákat teszünk. Ráhajtjuk a réteslapokat, és kikent tepsibe helyezük. A következő rudat ugyanígy készítjük el. Tetejüket jó vastagon bevonjuk zsíros tejföllel, és sütőben pirosra sütjük. Kihűlés után szeleteljük. Tetejét porcukorral megszórhatjuk.



https://www.yankeehotdog.com/public/1443/product/1292/213/big/jo-magyar-meggyes-retes-110-g-1-karton-20-db-015212_c002f6eb1e34713a21c6792e8ba98c8a.jpg

Pócsmegyer

Rövid történet

Pócsmegyer már az Árpád kor óta lakott hely. A Rosd nemzetség ősi birtoka, majd a Visegrádtól a Csepel-szigetig húzódó királyi felségterület része. Pócsmegyer összetett helynevének első tagja arra utal, hogy egy "Pócs" nevű személyé volt, a második tag arra vonatkozik, hogy eredetileg a Megyer törzsbeliék települése. A lakosság egy évezreden át magyar anyanyelvű volt és maradt. A települést a tatárjárás pusztításai elkerülték. 1559-től a török hódoltságához tartozik, ekkor 46 adóköteles háza volt, és a hódoltság alatt sem pusztult el. A református egyházzal már 1626-tól vannak írásos dokumentumok. Templomukat a Duna partján 1788-ban építették, amit 1818-ban megnagyobbítottak és tornyát is ekkor emelték. Anyakönyveik 1744-től veszik kezdetüket. Vályi András "Magyar országnak leírása" című 1796-99-ben írott munkája szerint „Lakosai hajósok többnyire a hajók vontatásával keresik élelmeket. 1838-ban árvíz pusztította el a községet, de az itt lakók újra felépítették a falut. 1848-ból fennmaradt feljegyzés szerint pócsmegyeri pék sütötte Kossuth Lajos asztalára a mindennapi kenyeret. A község a XX. századra éri el kiteljesedését, és "fénykora" az 1930-as évekre tehető, amikor közigazgatási székhely volt, s a polgárosodás is jelentős fejlődésnek indult. Bizonyára kevesen tudják, hogy Leányfalu is Pócsmegyerhez, mint anyaközséghez tartozott 1949-ig. (<https://www.pocsmegyer.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Pócsmegyer>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Pócsmegyeri református templom

A barokk eredetű templom 1780-ban épült. Bővítették késő barokkstílusban 1818-ban, átalakították 1939-ben. A padok barokk, a szószék és papi szék copfstílusú, a XVIII. század második feléből.



https://www.pocsmegyer.hu/wp-content/uploads/2018/09/pocsmegyer-reformatus_templom.jpg

Baptista Imaház

Az 1900-as évek elejétől Kotászi Etel testvérnő a falu egyik tanítója által felajánlott ház szolgált az összejövetelek helyszínéül. Ennek kibővítésével jött létre az imaház, átadása 2002-ben volt.



https://img1.utazizitthon.hu/images/latnivalo/mtzrt/6_342511/baptista-imahaz-22338-1-l.jpg

Egyéb látnivalók:

- Pázsit tófürdő
- Varázskert levendula ültetvény
- Református templom
- Eszterházy-Bercelly kúria (ma Eper csárda).

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Pázsit Tófürdő étterem

Pócsmegyer, Kossuth út 32,

Lángosos Büfé

Pócsmegyer, Tulipán út 1

ROS Italia

Pócsmegyer, Duna stny. 21

lake lawn

Pócsmegyer

Horgony Bár

Leányfalu, Móricz Zsigmond út 120

RKG Büfé 2

Leányfalu, Móricz Zsigmond út 134

Gyros és hambi faló

Leányfalu, Móricz Zsigmond út 169

Gusto Bistro

Leányfalu, Móricz Zsigmond út 142

Rosinante Fogadó

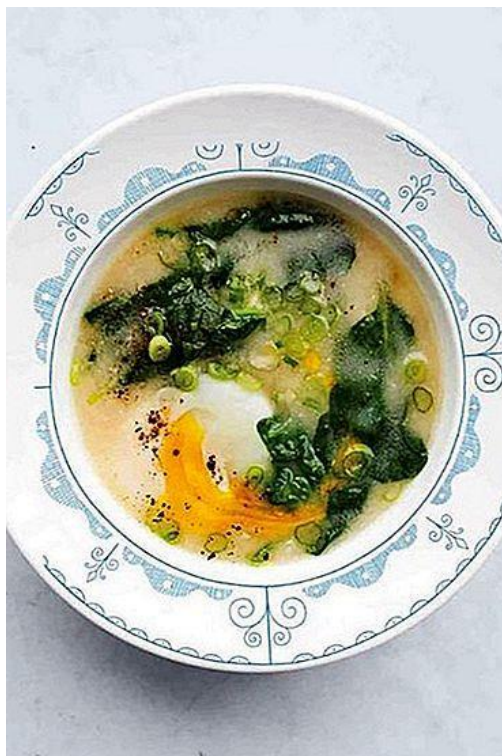
Szigetmonostor, Hrsz.: 057/2

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Reggeli-leves

Hozzávalók: 1 fej vöröshagymát, 1 evőkanál zsír, 1 sárgarépa, zöldség, 2 szem burgonya, 2 evőkanál liszt, 1 mokkáskanál pirospaprika, tojás.

Recept: 1 fej megtisztított, apróra vágott vöröshagymát, 1 evőkanál zsíron megdinszteltek. Hozzáadtak 1-1 fölkarikázott sárgarépát, zöldséget, 2 szem burgonyát kockára vágva és annyi vízzel öntötték fel, hogy ellepje. Puhára párolták. Ekkor meghintették 2 evőkanál liszttel, 1 mokkáskanál pirospaprikával és felengedték másfél liter vízzel. Jól elkeverték és a levest megfőzték. Nyáron 1-1 összevágott paprikát és paradicsomot is adtak hozzá, télen az eltett paradicsomléből öntöttek bele. Mielőtt elkészült, személyenként 1-1 tojást ütöttek a levesbe és bőven megszórták összevágott petrezselyemzölddel vagy zellerzölddel. (Régebben a zöldfűszereket nem vágták össze, hanem csomóba kötötték és úgy főzték bele az ételekbe, amit főzés után kivettek belőle.) Ezt a levest fokhagymás pirítós kenyérrel ették, de nem aprították bele a levesbe. A falusi emberek étkezésében a leves nélkülözhetetlen volt és ma is az. Ám míg ma a déli főétkezés egyik fogásának számít, régebben sokszor a reggeli vagy a vacsora egyedüli étke volt. Ilyen a reggeli leves, gölödin leves, zsemlyegombóc-leves és számos más különböző rántott levesek. Azokat a leveket, amiben krumplit, vagy tésztát főztek, soha nem öntötték ki, hanem a levesekhez és főzelékekhez használták fel, amik így nagyon ízletesek lettek.



https://images.misswomenstyle.com/img/healthy-recipes-meal-ideas/5/16-breakfast-soup-recipes-perfect_10.jpg

Csicsaleves

Hozzávalók: 3 sárgarépa, 3 petrezselyem gyökér, 1 vöröshagyma, 1 karalábé, csokornyai zeller zöld és petrezselyemzöld, 1 paprika, 1 paradicsom, 1 teáskanál paprikakrém, só, 10 szem feketebors. A csicsa tésztához: 20 dkg liszt, 2 -3 evőkanál rétesliszt, csipetnyi só, 1 tojás. A rántáshoz: 1 fakanál sertészsír, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál őrölt paprika.

Recept: A zöldségeket megtisztítjuk, hasábokra vágjuk, egy nagyobb fazéknyi forró vízbe beletesszük. Paprikakrémmel, sóval, borssal fűszerezve főzzük. Közben elkészítjük a tésztát. A liszteket tojással, sóval összegyúrjuk, és alaposan kidolgozzuk. Gyúródeszkára tesszük, tállal letakarjuk, és legalább 5 percig pihentetjük. Ezután vékonyra kinyújtjuk, és szikkadni hagyjuk. A rántáshoz a zsírban enyhén lepirítjuk a lisztet, belekeverjük a paprikát, felöntjük hideg vízzel, és a leveshez adjuk. Összeforraljuk. A csícsatésztát a cénametéltnél szélesebbre összevágjuk. Belefőzzük a levesbe, és már tálalhatjuk is.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/1.cs%C3%ADcsaleves.jpg>

Tunkolás

Hozzávalók: 50 dkg házi füstölt szalonna, 8 db vöröshagyma, 1 szál füstölt kolbász, 1 liter paradicsomlé.

Recept: A hagymát megtisztítjuk, és csíkokra vágjuk. A szalonnát ujjnyi vastagra szeleteljük, és kakastaréjnak bevagdossuk. Kibélelünk vele egy lábost, és lassú tűzön mindkét oldalán átsütjük. Közben karikákra vágjuk a kolbászt. A szalonna zsírjába beleforgatjuk a hagymát, és üvegesre pároljuk. Ezután hozzáadjuk a kolbászt, és az egészet átpirítjuk. Felöntjük paradicsomlével, és letakarás nélkül további 10-15 percig főzzük. Ennyi idő alatt besűrűsödik, és már el is készült. Kenyérrel tunkolva fogyaszthatjuk.

Disznóvágások után nagyon hamar elkészíthető étel volt a tunkolás, amit főtt- vagy sült krumplival ettek, de legtöbbször kenyérrel tunkolták. Melegen kiváló, de reggel, hidegen is, egy szelet pirítósra kenve fogyasztották. Ami fontos, csak házi hozzávalókból volt szabad készíteni. Ez pedig nem véletlen, hisz egészséges volt minden, amit megtermeltek.



<http://receptletoltes.hu/wp-content/uploads/2014/09/Tunkolas.png>

Öreglebbencs

Hozzávalók: 50 dkg füstölt szalonna, 50 dkg lebbencstészta, 2 kg krumpli, 6 nagyobb fej vöröshagyma, 1 piros színű paprika, 6 gerezd fokhagyma, 2 paradicsom, 3 teáskanál őrölt paprika, 4 teáskanál házi ételízesítő (vagy só).

Recept: A szalonnát nagyobb kockákra vágjuk, a lebbencstésztát összetörjük. A krumplit, a vöröshagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, és a paprikával együtt kockákra vágjuk. A szalonnát bográcsban lepirítjuk, beleöntjük a vöröshagymát és a színes paprikát. Pár perc alatt átpirítjuk, és amikor már félpuha a hagyma, hozzáborítjuk a lebbencstésztát. Ezzel együtt sűrűn kevergetve tovább sütjük. Megszórjuk őrölt paprikával, és azonnal felengedjük egy liternyi vízzel. Beleöntjük a felkockázott krumplit, és annyi vízzel pótoljuk a levét, hogy az egészet ellepje. Házi ételízesítővel, vagy sóval fűszerezzük, majd összeforraljuk. Amikor a levét már teljesen elfőtte, belekeverjük a paradicsomot és a fokhagymát. Kis csokor apróra vágott lestyán levéllel ízesítjük, ekkor vehetjük is le a tűzről, és tálalhatjuk. Idényjellegű savanyúság vagy kovászos uborka illik hozzá.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/f3cd0eccc10f5997/751x532cq70/oreglebbencs-ohom-slambuc-recept-foto.jpg>

Lucskos káposzta

Hozzávalók: 1 kg füstölt sonka, 1 kg savanyú káposzta, egy bögre (2dl) rizs, 2 babérlevél, 1 teáskanál őrölt bors, 1 fakanál sertészsír, 2 evőkanál liszt, 1 vöröshagyma, 1 teáskanál őrölt paprika.

Recept: A füstölt sonkát előző este beáztatjuk. Másnap fazékba tesszük, felöntjük annyi vízzel, hogy teljesen ellepje, és lassú tűzön 2-3 óráig főzzük. Amikor átpuhult, kivesszük, és a levébe rakjuk a savanyú káposztát. Fél óra múlva beleöntjük a rizst, fűszerezzük babérlevéllel, és őrölt borssal. A vöröshagymát kockára vágva a tetejére szórjuk, és tovább főzzük. A rántáshoz a felolvasztott zsírban lepirítjuk a lisztet, a tűzről félrehúzva belekeverjük az őrölt paprikát. Felengedjük hideg vízzel, és a káposztára öntjük. Összeforraljuk, és a felszeletelt füstölt sonkával tálaljuk.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/9b/S0/lucskos-kaposzta.jpeg?w=640&h=480&fit=crop&s=fa122a66e6b072e6058bdc14160bc77e>

Hókifli

Hozzávalók: 40 dkg rétesliszt, 25 dkg margarin, 4 dl tejföl, késhegynyi szódabikarbóna, csipetnyi só, 3 dl szikkadt szilvalekvár, 15 dkg porcukor, 2 vaníliás cukor, a tepszi kikenéséhez zsír.

Recept: A szódabikarbónával elkevert lisztben elmorzsoljuk a margarint. Annyi tejfölt adunk hozzá, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk. Lisztezett deszkán is alaposan átdolgozzuk. 10-15 percig letakarva pihentetjük, majd kinyújtjuk. Nagyméretű fánkszagatóval köröket szúrunk ki belőle, felső végükbe teáskanálnyi szilvalekvárt halmozunk, és feltekerjük. Kifliket formázunk belőle, és kikent tepsibe helyezük. Előmelegített sütőben, közepes tűznél világosra sütjük. Még melegen megforgatjuk vaníliás porcukorban.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/Y8/uC/dios-vanilias-hokifli.jpeg?w=640&h=640&fit=crop&s=dad16077931ca0a2b44304f22bc35a09>

Pávaszem

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 1 dl langyos tej, 1 evőkanál cukor, 2,5 dkg élesztő, 15 dkg margarin, 3 tojás, fél kg magozott meggy, csipetnyi só, 15 dkg kókuszreszelék, 15 dkg porcukor, 5 evőkanál baracklekvár.

Recept: A cukros, langyos tejbe beletesszük az élesztőt, és kelni hagyjuk. A lisztben elmorzsoljuk a margarint, majd a tojások sárgájával és a felfutott élesztővel összeállítjuk a tésztát. Fél óráig letakarva pihentetjük. Közben a fehérjékből kemény habot verünk. Beletesszük a porcukrot, és a kókuszreszelékkel is kikeverjük. A meggy levét lecsepegtetjük. A megkelt tésztát három részre vágjuk,

és mindegyiket tepsi nagyságúra kinyújtjuk. Megkenjük lekvárral, és mindkét hosszabbik oldalát egy sorban megrakjuk meggyel. A süteményt a közepe felé feltekerjük, de középen hagyunk egy két centis rést. Kizsírozott tepsibe emeljük, és az üres helyre kókuszhabot halmozunk. Előmelegített sütőben aransárgára sütjük, a tepsiben hagyjuk kihűlni, utána szeleteljük.



<https://receptneked.hu/wp-content/uploads/2012/08/Pávaszem-001.jpg>

Sülysáp

Rövid történet

Sülysáp története ötvözi az eredetileg két különálló falu – Tápiósüly és Tápiósáp – történetét. A Tápió-vidék már több mint hatezer éve lakott terület, az ősi kultúrák hagyatékai (mezőgazdasági szerszámok, bronzművesek, kovácsok művei, a leányvár) megtalálhatók Sülyben. A források szerint honfoglaló törzseink közül Tarján törzse telepedett le itt. Szent István korában már egy átlagos népsűrűségű terület. A 13. században említik írásos források a mai Sülyáp korai elődjének nevét: három kisebb falu alakult ki egymástól nem messze: (Tápió) Sáp, (Tápió) Süly és Oszlár. Tápiósápot már az 1200-as évek elején már említik írott források, de következő bő kétszáz évről nagyon keveset tudunk. Tápiósülyt IV. Béla uralkodása alatt említik először, amikor – Oszlárral együtt – a Nyulak-szigeti apácának adományozta itteni birtokait. A tatárjárás (1241-42) következtében az itt élő lakosság többsége elpusztul, vagy elmenekül, de a veszély elvonultával megkezdődik a népesség növekedése, a későbbi falvak és a jobbágyság kialakulása. Mivel Süly és Sáp a már a középkorban is jelentős kereskedelmi és hadi útvonal (a mai 31-es főút) mellett feküdt, a későbbiekben sokszor menekül majd még el a lakosság a rájuk törő idegen hadak pusztításának következtében. A XVI.-XVII. században nagy pusztítások érték e vidéket. 1526 és 1546 között még nem érik károk a két falut: az 1546-os összeírásokból még a hódítások előtti – középkori – gazdasági állapot rajzolódik ki. Elsőként a török vonulások következtében néptelenedett el majdnem teljesen Süly és Sáp. Tápiósüly egy időre pusztává is vált, ide nem tértek vissza azonnal az elmenekülni kényszerülő lakosok. Az 1570-es évektől kezdődik a népesség lassú visszaáramlása, 1576-ban, a jegyzékekben ismét szerepel a két falu. Tápiósáp 1700-as évekbeli virágzását az akkoriban épült temérdek műemlék bizonyítja: a Sőtérek kastélya, a Grassalkovich-ok vadászlaka, a Hevesy-kastély, szobrok, Kálvária-kápolna. Sáp és Süly környékén nem jöttek létre tanyák nagy számban, a törpebirtokosok száma igen megnövekedett. Az önálló parasztbirtokok létrejötté az 1850-es, 1860-as évekre tehető. Jellemzően fertályos (12 hold) és félfertályos földek voltak megművelve. 1910-ben nagybirtokról csupán Tápiósápon tudunk. Az iparban féloldalas fejlődés alakult ki több történelmi tényező miatt. Míg Süly egy fontos kereskedelmi út mentén fekszik, addig Sáp zártabb, távolabb esik ettől az úttól. Ezt a féloldalas fejlődést tovább erősítette az 1882-ben átadott Kőbánya-Szolnok vasútvonal is, hiszen elsősorban Sülynek jelentett előnyt. A vasút ösztönzően hatott Tápiósüly iparára. 2 malomról tudunk a községben, 1910 után már bank is található a faluban, s említésre méltó az állomás mellett épült szálloda és vendéglő, melynek épülete ma is megtalálható.

(<https://www.sulysap.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Sülysáp>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Sülyi (Kisboldogasszony-) templom

A Kisboldogasszony tiszteletére szentelt római katolikus templom 1498-ban épült, a Tápió mente legrégebbi műemléke. Bizonyos forrásokból arra lehet következtetni, hogy már az Árpád-korban is állt a helyén templom. A török hódoltság alatt erősen megrongálódott, a XVIII-XIX. század folyamán is több ízben bővítették a gótikus eredetű hajót és szentélyt. Síkmennyezetes belsejének korábbi berendezéséből a főoltár - melyet barokk szobrok díszítenek - és a tabernákulum látható. Oltárképe a XIX. század közepéről való, Szűz Mária születését ábrázolja. A templom XV. századi eredetét tipikus alaprajzi kialakítása is alátámasztja, hiszen a korszakra jellemző módon eredetileg egyhajós kialakítással, poligonális szentéllyel, támpillérekkel épült. A ma látható templomot Nagylucsei Dóczy Orbán egri püspök, kancellár építtette. 1937-ben építették a jobb oldali kereszthajószárnyat és a kőkarzatot. A hajó bal oldali toldalék részében fémennyezettel fedett kápolna, felette oratórium volt. 1937-ben a fémennyezetet lebontották. 1976-ban is renoválták a templomot. Ekkor bontották ki a szentély zárásában található középső, csúcsíves ablakot.



<http://nagyvofely.hu/sulysap-tapiosuly/templomok>

Grassalkovich-vadászlak

A Grassalkovich család építtette 1770 körül. Jellege késő barokk. Nem állandó lakhelyül szolgált, hanem vadászatok alkalmával használta a család, de vendégeinek, barátainak mindig szívesen rendelkezésükre bocsátotta. Ebben a kastélyban lakott Petőfi Sándor is 1845. július 10-11-én, amikor Vahot Imrével meglátogatták annak Sápon élő testvérét, Vachott Sándort. Vachott Sándorné nagyon kellemesen emlékezett vissza a költő látogatására, melyet a Rajzok a múltból című könyvében meg is örökített. A XIX. század végén Schleisz-Bognár Mihály vásárolta meg akkori tulajdonosától, és 1945-ig birtokolta a kastélyt. Az 1970-es években parkjában több ipari gyártócsarnok épült, a kastélyban pedig a termeléshez kapcsolódó adminisztráció kapott helyett. A kastély a mai napig is ennek a cégnek a tulajdonában van. 2014-re teljesen megújult a vadászlak külseje, ami jelenleg az eredeti pompáját tükrözi.

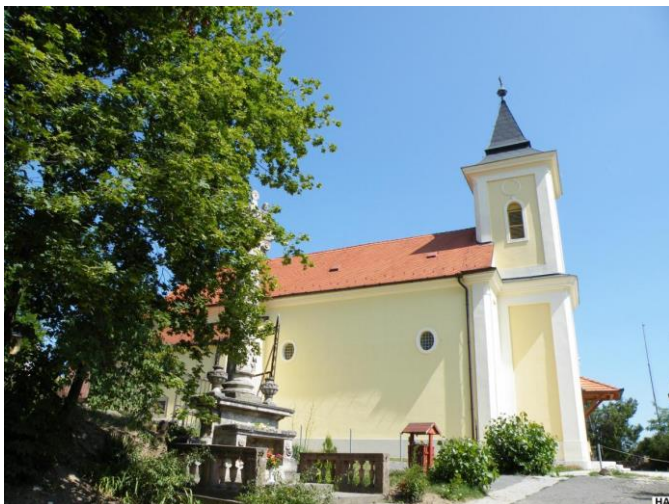


https://s3.eu-central-1.amazonaws.com/muemlekem/images/jelentes/2015-01/49308_20150114_17261002.jpg

Sápi (Szent István-) templom

Sőtér Gábor, 1720 körül fából, 1748-ban kőből építtetett kápolnát, amit 1759-ben templommá bővítettek ki Szent István király tiszteletére. Barokk stílusú, boltozatos belsejében igényes oltárokat, barokk szószéket, keresztelő kút, sekrestyeszekrényt, padokat láthatunk. A főoltáron az ismeretlen szerzőtől származó XVIII. századi oltárkép: Szent István felajánlja a koronát Szűz Máriának. Az oltárképen Szent István felajánlja a koronát Szűz Máriának. Az olajfestményen Szent István előtt magyar ruhában Szent Imre térdel, mellette páncélos vitéz: talán Szent László. A kép felett a Sőtér család kettős címere látható. Az oltárképet két oldalról Szent Erzsébet és Szent Margit szobrai fogják közre.

A mennyezeti freskókon a Miatyánk szövege olvasható.



<https://miserend.hu/kepek/templomok/1169/3245532857.jpg>

Sőtér-kastély

A késő barokk kastélyt a 18. század közepén a Sőtér család építtette. A kastély egy egyemeletes, késő barokk stílusban épült szabadon álló építmény, melyet az évek során folyamatosan bővítettek. A kastélyépület 1945 előtt a katolikus egyház tulajdona volt, mely az irgalmasrendi apácák zárdájaként és óvodaként működött. A II. világháború után, a 1996-ig általános iskolai oktatás folyt benne.



https://www.kastelyok.com/images/655/655_1.jpg

Egyéb látnivalók:

- Hevesy-kastély díszkapuja
- Nepomuki Szent János szobrok
- Kálvária-kápolna

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Paradiso Étterem és Pizzéria

Godo pizzeria

Ati Hami - Gyros és Hamburger

31-es Étkeзде

Cím

Sülysáp, Vasút u. 46

Sülysáp, Vasút u. 42

Sülysáp, Kápolna u. 21

Sülysáp, Pesti út 61

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Gerslis káposzta

Hozzávalók: (6 főre) másfél kg savanyú káposzta, 2 disznófarok, 60 dkg füstölt kolbász, 50 dkg sertés lapocka (comb), 20 dkg füstölt szalonna, 2 vöröshagyma, 6 evőkanál árpagyöngy, 2 babérlevél, őrölt feketebors, só. A rántáshoz 3 evőkanál zsír, 3 evőkanál liszt, 3 teáskanál őrölt paprika.

Recept: Egy nagyobb lábos alját kibélelünk füstölt szalonna szeletekkel. Betakarjuk a fele káposztával, ráhelyezzük a sózott disznófarkat, a serteshúst, a több darabra vágott füstölt kolbászt, és egy kevés káposztát. Ízlés szerint őrölt borssal és babérlevéllel fűszerezzük. Az átmosott gerslit (árpagyöngyöt), és az apró kockákra vágott vöröshagymát is hozzáadjuk, majd a maradék káposztát ráhelyezzük. Felöntjük annyi vízzel, hogy teljesen ellepje, és másfél óráig főzzük. Amikor megpuhult, a zsírban

halvány barnára pirítjuk a lisztet, majd a tűzről lehúзва belekeverjük az őrölt paprikát. Berántjuk a káposztát. Pár percnvi forralás után tálalhatjuk. Barna kenyeret javasunk hozzá.



http://4.bp.blogspot.com/-JNcaFhc5Xtc/TfH_K0FaRuI/AAAAAAAAAdg/ILDAYEtSOeo/s1600/gerslisk.JPG

Göngyölt pörkölt tarhonyával

Hozzávalók: 1 kg pulykazúza, 1 kg sertéscomb, őrölt paprika, só, őrölt feketebors, őrölt kömény, 6 gerezd fokhagyma, 5 fakanálnyi sertézsír, 2 vöröshagyma, 1 paradicsom, 1 paprika, 1 kg tarhonya.

Recept: A zúzáat csíkokra vágjuk. A sertéshúsból kisebb szeleteket vágunk, ezeket kiklopfoljuk, és átsózzuk. A nyeselek húsokat ledaráljuk, és befűszerezzük ízlés szerint sóval, őrölt köménnyel, őrölt borssal, fűszerpaprikával, és zúzott fokhagymával. Ezt használjuk fel a hússzeletek töltésére. Egy evőkanálnyi a húsba tekerünk, és szorosan egymás mellé lerakjuk egy tepsibe. Az edényt nem kell kizsírozni, és vizet sem kell aláönteni, a saját gőzében, sütőben, kb. 20 perc alatt megpárolódik. Közben egy fakanálnyi zsíron a kockákra vágott vöröshagymát lepirítjuk, 1 héjától megfosztott paradicsomot, és egy karikákra vágott paprikát beleteszünk, és összepároljuk. Két teáskanálnyi őrölt paprikával, egy teáskanálnyi őrölt köménnyel fűszerezzük, és hozzáadjuk a zúzáat. Vízzel felöntjük, ízlés szerint sózzuk, és kb. 2 óra alatt puhára főzzük. A tarhonyát négy evőkanál zsírban megpirítjuk, sóval ízesítjük, majd felengedjük forró vízzel, és puhára főzzük. A göngyölt húsokat kivesszük a sütőből, és összekeverjük a zúzapörkölttel. 10-20 percnvi együttes forralás elegendő ahhoz, hogy összeérjenek az ízek, és a tarhonyával tálalhatjuk.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2019/12/2.göngyölt-pörkölt.jpg>

Virslis kocka

Hozzávalók: 30 dkg húsos füstölt szalonna, 4 pár virsli, 20 dkg trappista sajt, 2 tojás, 1 kávéskanál őrölt bors, 1 teáskanál só, 20 dkg liszt, fél liter tej.

Recept: A szalonnát kockákra vágjuk, és lesütjük. Kiszedjük belőle a pörccöket, és egy tepszi aljába borítjuk. A virslit karikákra vágva átsütjük a visszamaradt zsírban, és az egészet sütőedénybe, a szalonnára halmozzuk. Palacsintatésztát készítünk. A tojásokat felforjók, sóval, borssal ízesítjük, és apránként összekeverjük a liszttel és a tejjel. Sűrű, sima masszát kapunk, amit ráöntünk a virsli tetejére. Megszórjuk reszelt sajttal, és sütőben 20 perc alatt készre sütjük.



https://www.mindmegette.hu/images/184/O/B_251.jpg

Zsírban sült krumplis pogácsa

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 2,5 dkg élesztő, 1 dl tej, 1 teáskanál cukor, só, 20-30 dkg liszt, 1 dl tejföl. A sütéshez 30 dkg zsír.

Recept: A krumplit meghámozzuk, apróra vágjuk, és enyhén sós vízben puhára főzzük. A cukrot és a tejet kis lábosba tesszük, belemorzsoljuk az élesztőt, és kelni hagyjuk. A megfőtt krumplit leszűrjük, forrón áttörjük. Amikor egy kicsit hűlt, a közepébe borítjuk a felfutott élesztőt, a tejfölt, egy teáskanál sót, és összekeverjük. Apránként adagoljuk hozzá a lisztet. Összegyúrjuk. Deszkára borítva is alaposan átdolgozzuk, két cipót formázunk belőle, és negyedóráig pihentetjük. Egy centi vastagra kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval kinyomjuk, és még sütés előtt is pihentetjük pár percig. A zsírt serpenyőben felforrósítjuk, a pogácsák közepét körünkkel kiszakítjuk, és mindkét oldalukon aranyló barnára sütjük. Papírral kibélelt tála szedjük, hogy feligya a csepegő zsírt.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/eP/FT/olajban-sutott-krumplispogacsa.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=e6b6b0dccfea7c8c6b78988911af91d6>

Örömkalács

Hozzávalók: 2 kg liszt, 8 tojássárgája, 8 evőkanál cukor, 1 kávéskanál só, 8 evőkanál zsír, tej, citromhéj, 5 dkg élesztő. A kenéséhez 2 tojás, 3 evőkanál cukor, 2 dl víz. A tepsire egy púpos fakanál zsír.

Recept: Dagasztóteknőbe tesszük először a lisztet, majd a többi hozzávalót. Kalácstészta-állagú masszát gyúrunk belőle. Amikor már alaposan átdolgoztuk, akkor letakarjuk, és fél óráig meleg helyen kelesztjük. A tésztát kétfelé szakítjuk, egyikből három egyenlő hosszúságú rudat sodrunk, amit hármas fonással megfonunk. Ezt a kikent tepszi közepére helyezzük. A maradék tésztából egy hosszabb rudat készítünk, ezt egy kicsit megtekerjük, és úgy helyezzük a kalács köré. Felvert tojással átkenjük a tetejét, letakarjuk, és további 40-45 percig kelesztjük. Ezután még egyszer átkenjük tojással, és előfűtött kemencében, vagy sütőben megsütjük. Amikor elkészült, még forrón lekenjük cukros vízzel.



https://gasztroangyal.hu/wp-content/uploads/2016/07/1142_1_0.jpg

Sajtos és vaníliás roló

Hozzávalók: A tésztához: 50 dkg liszt, 2 tojás, fél liter langyos víz, 2 evőkanál ecet, 2 evőkanál só, 25 dkg margarin, 10 dkg rétesliszt. A sajtos krémhez: fél liter víz, 1 evőkanál só, 5 evőkanál rétesliszt, 1 evőkanál finomliszt, 20 dkg reszelt sajt. A tepszi kikenéséhez étolaj, a tészták kenéséhez 2 tojás. A vaníliás krémhez: 3 dl tej, 10 dkg liszt, 2 vaníliás cukor, 20 dkg cukor, 15 dkg margarin, 10 dkg porcukor.

Recept: A fél kg lisztet két tojással tálba tesszük. Fél liter langyos vizet elkeverünk ecettel és sóval, és kidagasztjuk vele a tésztát. Rétestésztánál egy kicsit keményebb anyagot készítsünk. Lisztezett gyúródeszkán is átdolgozzuk, majd fél óráig letakarva pihentetjük. A margarint a rétesliszttel simára keverjük, és a megpihent, kinyújtott tésztát a harmad részével átkennjük. Felhajtjuk, mint a könyvet, és fél óráig pihentetjük. Ezt a műveletet még kétszer megismételjük. Az utolsó hajtogatás után nylonzacskóba csomagoljuk, és egy éjszakára hűtőszekrénybe tesszük. Másnap először elkészítjük a sajtkrémet. Fél liter vizet összelegejtünk egy csapott evőkanál sóval, rétesliszttel és finomliszttel. Addig főzzük, míg sűrű lesz. A tűzről levéve belekeverünk 15 dkg reszelt sajtot, és félretesszük, hogy kihűljön. A jól megpihent tésztát a zacskóból kivéve vékonyra nyújtjuk. Derelyevágóval 3 cm-es csíkokra vágjuk, és fémből készült formákra, vagy cirokszárra tekerjük úgy, hogy a csíkok fedjék egymást. Olajjal kikent tepsibe, kis távolságot hagyva elhelyezzük a rolókat, tetejüket felvert tojással átkennjük, és forró sütőben 20-25 perc alatt megsütjük. A rudakat kinyomjuk belőle, és nyomózsák segítségével mindegyiket megtöltjük sajtkrémmel. A maradék öt deka sajtot is lereszeljük, és a végeit belemártjuk, így helyezzük tálcára. A rolókat vaníliás krémmel is elkészíthetjük. Ehhez a tejet a liszttel sűrűre főzzük, vaníliás cukorral, és 5 dkg cukorral ízesítjük, majd hűlni hagyjuk. Közben a margarint 15 dkg cukorral habosra keverjük, és a főzött krémhez adjuk. Ezzel töltjük a kisült rolók másik felét. A vaníliás rolók tetejét nem kell tojással átkenni sütés előtt, mert töltés után azonnal meghempergetjük porcukorban, ettől még finomabb lesz.



https://latvanyucukraszat.hu/aas_termek/pic/510_sajtos_rolo.jpg

Káva

Rövid történet

A Monor-Irsai dombság legeldugottabb települése, a Gödöllői-dombság legdélibb vonulatánál (Monor-Irsai dombság) fekszik, Pilis, Bénye és Pánd között. Gyönyörű természeti környezet, változatos állat- és növényvilág jellemzi. Területén két nagy löszvölgy húzódik. Akác- és fenyőerdők övezik. A tájkép változatos, dombok, völgyek, rétek tarkítják a látványt. Első okleveles említése 1375-ben történt. A település neve a középkori oklevelekben Kalwa, Kalna formában bukkan fel. Az etimológusok szerint a név első tagja a szláv "kal" (sár) szót tartalmazza. A XIV. században a Kálnai család birtokolja. A XV. századtól több birtokosa is ismert (például a Kápolnai család). 1580-ban már csak egy Káva pusztát említettek (a jövedelméből ítélve, feltehetőleg a két pusztát együtt): „Kálva pusztá, ráják nélkül. Zsiger falu közelében a nevezett falu lakosai szántják-vetik, réjtét kaszálják és állataikat ott legeltetik, és tizedválság címén átalányban évenként 2000 akcsét fizetnek.” Haszonélvezője Haszán bin Ahmed ziámet-birtokos. Káva a török hódoltság végére elnéptelenedett. 1690-ben lakatlan pusztaként említik. Nem szerepel az 1715. és az 1720. évi országos összeírásokban sem. 1661-ben Halmy Gábor nyert rá adományt Wesselényi Ferenc nádortól. Tőle örökölte meg az Abaúj vármegyéből származó, evangélikus vallású fáji Fáy család egyik tagja, idősb László. Káva földesura 1724-ben ifjabb Fáy László. Szervezett újratelepítését ő kezdeményezte 1725-ben, nagyrészt evangélikus szlovákokkal (valószínűleg Nógrád vármegyéből). A legelső néhány telepescsalád viszont magyar volt, és 1723–1724 folyamán érkezett ide. (<https://hu.wikipedia.org/wiki/Káva>, <http://www.kava.hu>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

- Puky-kúria
- Törökhíd
- Római katolikus templom
- Evangélikus templom
- II. világháborús emlékmű

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Gomba Pizzéria és Hamburgerbár
Manna Büfé
Két Töki Falodája

Cím

Sülysáp, Vasút u. 46
Pilis, Mikes Kelemen u. 1
Tápióbicske, Fő tér 1

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Kávai lecsó

Hozzávalók: (20-25 főre) 1 kg tarhonya, fél kg szalonna, fél kg vöröshagyma, 2 kg különböző színű paprika, fél kg csillagtök, és cukkini, 1 kg paradicsom, fél kg krumpli, 1 szál füstölt kolbász, 4 sertésköröm, egy első csülök. Fűszerek: 10 dkg őrölt paprika, ízlés szerint só, 2 teáskanál őrölt feketebors, 2 teáskanál majoránna, fél teáskanál kömény.

Recept: A körömöt és a csülköt puhára főzzük, kicsontozzuk, és kisebb darabokra vágjuk. A főzőlevet félretesszük. A szalonnát, a hagymát, a tököt, a cukkinit és a krumplit megtisztítjuk, majd felkockázzuk. A paprikákat a magházukkal együtt felkarikázzuk. A paradicsomot cikkekre szeleteljük. Bográcsban a szalonnát a hagymával együtt üvegesre pároljuk. Ekkor a tűzről levéve belekeverjük az őrölt paprikát, és apránként kb. félliternyi vízzel besűrítjük. Visszahelyezzük a tűzre, és beletesszük a színes paprika darabkákat. Összeforgatjuk, és tovább sütjük. A paprikára először a paradicsomot, majd a krumplit, a tököt és a cukkinit borítjuk. Alaposan összekeverjük. Fűszerezzük borssal, majoránnával, köménnyel. Ráöntjük a köröm és csülök főzőlevét – kb. két litert. Híg anyagot kapunk, amire majd a tarhonya főzéséhez lesz szükség. A kolbászt karikákra vágva dobjuk bele, majd amennyiben szükséges, megsózzuk. Felforraljuk, hozzátesszük a köröm, és csülök darabkákat, végül a tarhonyát is ráöntjük. Amikor a tarhonya megpuhul, a lecsó is elkészült. Kikapart belsejű, lepirított cipókenyérbe tálalva a legfinomabb.



<https://i0.wp.com/www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/1.kávai-lecsó.jpg>

Húsos piroška

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2 tojás, 5 dkg élesztő, 30 dkg főtt, áttört krumpli, 5 dl tej, 1 kanál cukor, 1 teáskanál só. A töltelékhez: 50 dkg füstölt sonka (tarja), 2 tojás, 1 kávéskanál őrölt feketebors, 1 teáskanál őrölt paprika. A sütéshez étolaj.

Recept: A füstölt sonkát megfőzzük, kihűtjük, ledaráljuk. A tojásokkal és a fűszerekkel összekeverjük. A tejet kevés cukorral meglangyosítjuk, belemorzsoljuk az élesztőt, és megvárjuk, míg megkel. A lisztet

tálba szitáljuk. Beleütjük a tojásokat, hozzáadjuk az áttört krumplit, teáskanálnyi sót, majd a felfutott élesztős tejjel alaposan kidolgozzuk. Közepes állagú tésztát készítünk belőle. Konyharuhával letakarjuk, és bő fél óráig kelesztjük. Lisztezett gyúródeszkára borítjuk, és ujjnyi vastagra sodorjuk. Nagyobb pogácsaszaggatóval, vagy bögrével kerek formákat szúrunk ki belőle. Mindegyik közepébe egy-egy kanálnyi sonkás töltelékkel halmozunk, felhajtjuk a tésztát, kicsit lenyomkodjuk a széleit, és pihenni hagyjuk. Az olajat felforrósítjuk, és mindkét oldalán szép színesre sütjük a piroskákat.



<https://i2.wp.com/www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/2.húsos-piroska.jpg>

Sóágyon sült csirke

Hozzávalók: 1 egész csirke, 2 dkg vaj, 2 teáskanál majoránna, 1 teáskanál őrölt feketebors, 5 szép nagy alma, só, 10 szem dió, 1 kg só.

Recept: A csirkét megtisztítjuk, átmossuk, szárazra töröljük. Belsejét borsos majoránnával átdörzsöljük. Négy alma két végét kivájjuk, az ötödiket négyfelé vágjuk, magházát kiszedjük, és a csirkébe nyomkodjuk. Lábat szorosan összekötjük, szárnyait a bőre alá nyomjuk. A sót egy tepszi aljában elsimítjuk. Ráhelyezzük a csirkét (nem kell lefedni), sütőbe toljuk, és 180 fokon egy órán át sütjük. Egy másik tűzálló tálat vajjal kikenünk, beletesszük a diós almákat, és fél óra alatt megsütjük. Amikor a csirke szép pirosra megsült, kivesszük, tálra tesszük, kicsit hűlni hagyjuk, utána szépen lehet szeletelni. A sült almákkal kínáljuk, de almaszósszal is nagyon finom.



https://kep.index.hu/1/0/2974/29741/297412/29741217_2283179_71e23c9dbda938bdcf0a5963b5286d3a_wm.jpg

Marhahússzelet tökmagos panírban

Hozzávalók: 2 kg marhahús (nyakrész-tarja), só. A pácoláshoz: 1 fej fokhagyma, 3 dl tej, fél dl étolaj. A panírhoz: 15 dkg darált (vagy durvára vágott) tökmag, 3 tojás, 20 dkg liszt, 15 dkg zsemlemorzsza. A sütéshez étolaj.

Recept: A fokhagymát megtisztítjuk, áttörjük, beleöntjük a tejet, és az étolajat. A hússzeleteket kiklopfoljuk, besózzuk, és a páclében minimum húsz percig állni hagyjuk. A tökmagot ledaráljuk, és a zsemlemorzsához keverjük. A tojásokat felverjük. A húsokat kiszedjük a fokhagymás tejből, és lecsepegtetjük. Lisztbe, tojásba, és tökmagos zsemlemorzsába forgatjuk, majd forró olajban mindkét oldalukon kisütjük. Sült hasáburgonya, és fejes saláta a legfinomabb hozzá.



<https://www.izorok.hu/wp-content/uploads/2020/01/4.marhahússzelet-tökmagos-pan%C3%ADrban.jpg>

Takartos káposzta

Hozzávalók: másfél kg sertéslapocka, 1 kg húsos karajcsont, 1 savanyú káposztafej, 2 kg vágott savanyú káposzta, 2 vöröshagyma, 5 evőkanál sertésszír, 5 kanál őrölt paprika, egy teáskanál őrölt feketebors, fél kávéskanál csípős paprika, 1 kávéskanál őrölt kömény, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg rizs, 2 teáskanál só, 3 tojás, másfél dl paradicsomlé.

Recept: A vöröshagymát kockákra vágjuk, és zsírban megpároljuk. A tűzről levéve belekeverünk három fakanálnyi őrölt paprikát, és félretesszük. A savanyú káposzta leveleit leszedjük, vastag részeit levágjuk. A sertéshúst ledaráljuk, a karajcsontot kisebb darabokra vágjuk. A darált húst fűszerezzük őrölt borssal, két teáskanálnyi fűszerpaprikával, kevés csípős paprikával, köménnyel, sóval. Beleborítjuk a dinsztelt hagymát, a rizst, és hozzáütjük a tojásokat. A fokhagymát apró darabokra vágva tesszük hozzá, és az egészet jó alaposan összegegyrjük. A savanyú káposzta levelek közepébe egy-egy gombócnyi töltelékkel halmozunk, oldalait felhajtjuk, és gondosan feltekerjük. A nagyobb káposzta leveleket kétfelé vágjuk, úgy töltjük meg. A vágott savanyú káposztát kicsit átmoszuk, és kicsavarjuk. Egy megfelelő méretű lábos aljára helyezzük a húsos csontokat. Rászórunk a savanyú káposztából, megrakjuk takartokkal, majd, amikor egy sorral elkészültünk, újra vágott káposzta, és töltöttök következnek. Addig rétegezzük mindezt, míg teljesen elfogynak a hozzávalók. A tetejét savanyú káposztával megszórjuk, rálocsoljuk a paradicsomlevet, és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje az ételt. Fedő alatt két órán át főzzük.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/qN/ou/klasszikus-toltott-kaposzta.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=d644d0f2313e6641857f0a1169106ba7>

Mákos rétes

Hozzávalók: A tésztához: 50 dkg finomliszt, 25 dkg rétesliszt, másfél teáskanál só, 6 dl langyos víz, fél dl étolaj. A töltékhez: egy nagyobb alma, 50 dkg mák, 50 dkg porcukor, 2 vaníliás cukor, 2 evőkanál tejföl. A tepsizhez, a tészta locsolásához és a tetejére étolaj.

Recept: A langyos vízben elkeverjük a sót. A kétféle lisztet tálba tesszük, és sós vízzel jó alaposan kidagasztjuk a tésztát. Lisztezett gyúródeszkán háromfelé választjuk, és a cipókat is hosszasan gyúrjuk, hogy teljesen simák legyenek. Tetejüket kicsit lenyomjuk, és étolajjal átkenjük. Negyedórát állni hagyjuk. Közben elkészítjük a töltéket. A mákot ledaráljuk, összekeverjük a porcukorral és a vaníliás cukorral. Az almát meghámozzuk, és lereszeljük. Az abroszt liszttel meghintjük, ezen nyújtjuk szét egyenként a rétestésztákat. A széleit lazán húzogatva, az asztal körül körbe-körbe járva hártavékonyságúra készítjük. Étolajjal meglocsoljuk, cukros mákkal megszórjuk. Az első levélre tejfölt, a másodikra-harmadikra reszelt almát pötyögtetünk. Szélét leszedjük, és feltekerjük. Olajozott tepsibe helyezük, tetejét étolajjal átkenjük, és előmelegített sütőben készre sütjük. Szeletelés előtt kicsit hűlni hagyjuk, utána fogyasztható.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/BS/bY/cukkinis-makos-retes.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=eade536546f9216eca2e0581137203a4>

Sződliget

Rövid történet

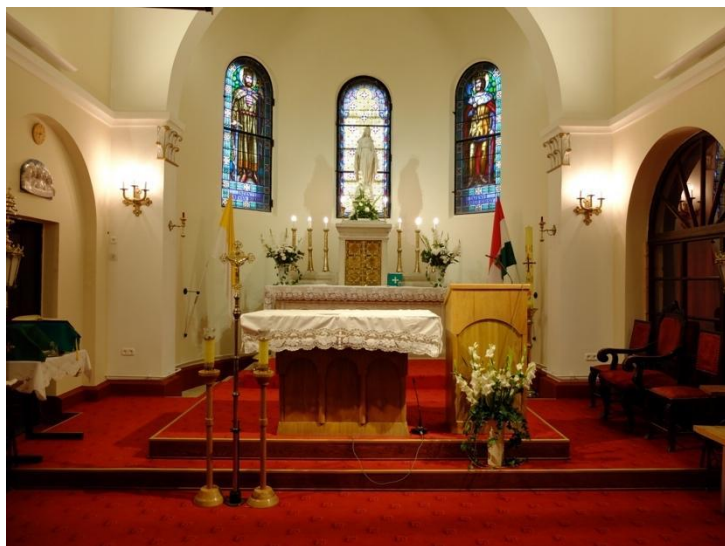
Sződliget területe ősidők óta lakott, mely már a történelem előtti időkben is emberi szálláshely volt, ezt bizonyítják a sződligeti volt Horgász-tanya mellett talált, az átmeneti kőkorszakból származó leletek. Sződliget története 1950-ig Sződ község történetével osztozik. A mai település 1950. január 1-étől lett önálló tanáccsal bíró község, területén, a Szódrákosi patak régi partján azonban már a középkorban is állt egy malom. A malmot 1458-ban a kékesi pálosok vásárolták meg a szentendrei hospestől. Az ekkor már romos malmot, ami Paksi János birtokában volt a Gülbaba kolostornak adták el. Később, a 18. század elején a Grassalkovich-uradalom ugyanezen a helyen a ma is meglévő malmot, mely említésre méltó ipari emlék. A terület a 18. században a Madách család, majd a Grassalkovich család, a 19. század közepétől báró Sina György, majd a Belga Bank birtoka volt. A Belga Banktól a nemeskéri Kiss család és Almásy Pál vásárolta meg, akik később több kisebb-nagyobb birtokként adták el. 1860-1870 között báró Henriquede Ben Walsteim Józsefné hadiözvegyé volt, aki itteni uradalmában 1871-ben tehenészetet hozott létre, s a tejtermékeket Budapesten és Újpesten értékesítette, de emellett foglalkozott szőlő- és dohánytermesztéssel, szarvasmarha és lótenyésztéssel is. A terület az 1883 évi adatok szerint már dr. lovag Floch-Reyhersberg Alfréd birtokaként volt ismert, aki ekkor birtokolta Szódrákost, Szódrákospusztát és Csörögpusztát is, míg a határ északi részén gróf Szapáry Gyula birtokai kezdődtek. 1910-ben Floch Alfréd bocsátotta parcellázásra a falu mai területével megegyező akkori Sződ-Szöd vasúti megálló és a Szódrákosi malomtól északra, a váci határig terjedő birtokát, ez lett Sződligettelep, a mai Sződliget, ahol 1910 és 1912 között fel is épültek az első házak. (<https://szodliget.asp.lgov.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Sződliget>, <https://ilovedunakanyar.hu/dunakanyar/szodliget/>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Római katolikus templom

A sződligeti egyházközség területén a lelkipásztori munka 1919. február másodikán vette kezdetét, amikor is Horváth Elemér az akkori váci püspöki titkár az első szentmise áldozatot bemutatva a Hegedűs János és családja által az egyház használatára átengedett családi kápolnában. A hívek ebben a kápolnában imádkoztak amíg a templom fel nem épült. 1919-től kezdve van vezetve a sződligeti Kereszteltek Anyakönyve kisebb megszakítással napjainkig. A templomépítési mozgalom majdnem egyidős az egyházközséggel. 1929. július 19-én megtörtént a templom helyének kijelölése a Fő téren. Az alapkövetétel 1932. június 12-én ünnepélyes keretek között megtörtént. Az ünnepi szentmisét Dr. Breyer István felszentelt püspök, a bíbornok-hercegprímás úr segédpüspöke tartotta. 1932. augusztus

14-én vasárnap reggel a község határán fogadták a váci püspököt. Dr. Horváth János főszolgabíró és Szirmák László főjegyző üdvözölte a főtisztelendőt szódligeti egyházközség nevében. Dr. Jantsits Tibor vallás- és közoktatásügyi miniszteri titkár, az egyházközség világi elnöke pápai érdemkereszttel való kitüntetésben részesült munkássága elismeréséül amelyet a templom felépítése érdekében tett.



<https://salvator.hu/data/kepek/0/121.jpg>

Református templom

A református gyülekezet együtt született és növekedett a településsel. Mint szórvány, a 20-as évek végén szerveződött Vác anyaegházának előbb leány majd fiók-egyházává. A váci lelkészek és segédlelkészek havonta 1-2 alkalommal tartottak istentiszteletet a Flach-féle "hosszú ház"-ban. 1924-ben Alsógöd közigazgatásilag elvált Felsőgödtől. A hívek vallásos bűzgóságából hamarosan megalakult az alsógödi egyházközség alapító presbitériuma. 1928-ban ajándékkul kapott a kicsiny gyülekezet egy 250 négyszögöles kertet, melynek nyugati felén épült fel a mindmáig templomként használt imaház, a Sütő testvérek kivitelezésében. A kertben helyezték el az úgynevezett "Marci"-harangot, melynek kedves csengése 1998 november 24.-ig - az újtemplom tornyába történt elhelyezéséig - hívta áhítatra a gyülekezetet. Imaházunk berendezése, melyet felújítva templomunkban elhelyeztünk puritán egyszerűségében is rangos munka. A 30-as évek közepétől rendszeresen heti istentiszteletek voltak. A templom mérnöki tervezői munkálatai 1987-ben indultak. Július 26-án Fónagy Miklós - az Északpesti Egyházmegye esperesének igehírdetését követően bensőséges ünnepség keretében megtörtént az alapkövetétele.



https://szodliget.asp.lgov.hu/sites/szodliget/files/styles/cikk/public/imce/2018-06/reformatus_templom_1_0.jpg?itok=3FDI7FTt

Egyéb látnivalók:

- Evangélikus templom
- Petőfi-szobor
- Horgásztó
- Szódligeti horgásztó
- Jachtkikötő
- Bagolyvár

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Üvegház étterem

Duna-part

Gyros Kings

Mátyás király útja 62

Hydra-Terasz

Szódrákos u. 4,

Egy Falat Zamat Konyha és Étterem

Szabadság tér 11

Korzó Bisztró

Ország út 6,

Sportterasz

Kakukk utca 33,

Panír pálya

Szódliget, 2 4,

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Székelypáposzta

Hozzávalók: 60 dkg sertéscomb, 40 dkg füstölt sertéscsülök, 1.5 kg savanyú káposzta, 4 db babérlevél, 2 db vöröshagyma, 3 ek napraforgó olaj, 15 szem fekete bors, fűszerpaprika ízlés szerint, 10 dkg rizs, 4 ek tejföl (a tálaláshoz)

Recept: A hagymát kockára vágjuk és kevés olajon megdinszteljük. Tűzről levéve pirospaprikát teszünk bele és hozzáadjuk a felkockázott sertéshúst és a füstölt húst. Babérlevéllel és szemes borssal ízesítjük. Félig megfőzzük. Félkész állapotában hozzáadjuk a savanyú káposztát, felöntjük egy kis vízzel és puhára főzzük. Ízlés szerint főzhetünk bele rizst is (2 nagyobb marékka). A végén berántjuk és tejföllel tálaljuk.



https://kep.index.hu/1/0/3456/34564/345644/34564483_2646337_378bddc06540bc4d09864d4658e22607_wm.jpg

Töltött pogácsa

Hozzávalók: Tészta: 1 kg finomliszt, 2 dl tejföl, 2 sárgája, 50 dkg margarin, 1 dl tej, 5 dkg élesztő, 1 tk cukor, 1 kk só, Töltelék: 2 ek liszt, 2,5 dl tej, 2,5 dl tartármártás vagy majonéz, 25 dkg reszelt, füstölt sajt, kevés só, bors ízlés szerint, 2-3 gerezd zúzott fokhagyma.

Recept: A tejbe belekeverjük a cukrot, meglangyosítjuk és felfuttatjuk benne az élesztőt. A tészta többi hozzávalóját egy tálba mérjük, hozzáadjuk az élesztőt és alaposan összegyúrjuk. Letakarva kb 1 órán át kelesztjük. Lisztezett deszkán kinyújtjuk kb 1,5 cm vastagra a tésztát és közepes szaggatóval kiszúrjuk. Sütőpapíros tepsire, egymástól kicsit messzebb, tesszük a pogácsákat, majd további 20 percig kelesztjük. Felvert tojással lekenjük a tetejét, esetleg szórhatunk minden másodikra szezámmagot. 200 fokra előmelegített sütőbe toljuk és 13-15 percig sütjük. Amíg kihűlnek a pogácsák elkészítjük a tölteléket. A tejben felfőzzük a lisztet kevés sóval. ha kihült hozzáadjuk a mártást vagy majonézt, sajtot és kevés borsot. Ketté osztom a masszát és az egyik felébe belekeverjük a zúzott fokhagymát. Minden pogácsát kettévágunk és megtöltjük a krémmel.



https://lh3.googleusercontent.com/proxy/-yJspe0oXidKtVmSQ7V-Eupix9EGS3L-eAO6HASC_rOIkk2ThuJgzdad3XJMi-nPH7ysTi0NHrmCqB0IgxN2ihbjXbJ1QiFGm2qnZt7RD4eKjrnH8tQmvFpzm9bK1n6GhOsdXbne24kn

Csülök tésztabundában, majonézes burgonyasalátával

Hozzávalók: 1 db füstölt csülök, 3 fej lilahagyma, egész bors, babérlevél, 15 dkg sajt, mustár, 50 dkg leveles tészta, 1db tojás, 5 dekagramm vöröshagyma, 80 dekagramm burgonya, majonéz, mustár, tejföl.

Recept: Előző nap a jól megmosott csülköt hideg vízben feltesszük főni. Mellé dobhatunk 1 fej hagymát, egész borsot, babérlevelet. 2 óra alatt puhára főzzük, majd a tűzről levéve hagyjuk kihűlni. Másnap kifejtjük a csülökből a csontot. A húst felszeleteljük kb. 1 ujjnyi vastag szeletekre. Összekeverjük a 2 fej felkarikázott hagymával, a reszelt sajttal és a mustárral. (Jobb, ha nagy lyukú reszelőn reszeljük a sajtot.) A kiengedett tésztát félujjnyi vastagra nyújtjuk, a közepére halmozzuk a húst. Jó szorosan ráhajtjuk a tésztát. A tetejét megkenjük tojássárgával, és kb. 30 perc alatt szép pirosra sütjük. A burgonyát héjában, enyhén sós vízben megfőzzük. Megpucoljuk, hagyjuk hűlni, majd felkarikázzuk. Majonézt kikeverjük a tejföllel, ízlés szerint fehér borssal, pici sóval, mustárral ízesítjük. Hozzáadjuk a finomra vöröshagymát. A majonézkremhez hozzákeverjük a főtt burgonyát. Esetleg után ízesítjük. Hidegen tálaljuk.



https://www.mindmegette.hu/images/2/O/2283_8037_tesztaban_sult_csulok_n-201510170154.jpg

Halhúsleves

Hozzávalók: 750 g halfilé, 250 g hagyma, 2-3 evőkanál olaj, paprika, 250 g paradicsom héj nélkül, 2-3 evőkanál liszt, 1 l húsleves, citromlé, só,

Recept: A halat feldaraboljuk, meglocsoljuk citromlével és megsózzuk. A hagymát vékonyan felszeleteljük, olajban megpirítjuk. A paprikát félbevágjuk, magját, ereit, szárát eltávolítjuk, megmossuk, majd vékony csíkokra vágjuk. A paradicsomot feldaraboljuk, és a paprikával együtt a hagymához adjuk. Mérsékelt lángon pároljuk, meghintjük a liszttel, jól összekeverjük. Felöntjük a húslevessel, 15 percig lassan forraljuk, majd beletesszük a halat, és további 15 percig főzzük.



<http://images-on-off.com/images/41/ribniybulon-bc65245a.jpg>

Krumpli torta

Hozzávalók: A tésztához: 5 közepes krumpli, 4-5 evőkanál liszt, 1 teáskanál só, fél dkg élesztő, 5 dkg vaj, fél dl tej, 1 tojás. A feltéhez: 2 dkg vaj, 10-15 dkg bacon, 2 dl tej, 10 dkg reszelt sajt, rozmaring, 2 közepes hagyma.

Recept: A krumplit megfőzzük, áttörjük. A tésztához valókat összekeverjük, hozzáadjuk a krumplit, jól kidolgozzuk, 1 órát pihentetjük. Az apróra vágott szalonnát a vajon megpirítjuk, belekeverjük a Knorr Rafinériát, felöntjük a tejjel, kevergetve besűrítjük. Hozzáadjuk a sajtot, rozmaringgal ízesítjük. A tésztát egy kikent tálba simítjuk, megkenjük a rátéttel, a tetejét kb. fél cm vastag szeletekre vágott hagymával kirakjuk. Előmelegített sütőben 180 fokon megsütjük.



http://1.bp.blogspot.com/-WbmHDW5JYVk/UKnWAKRITqI/AAAAAAAAAF7E/JLY_WPMmSvw/s1600/krumplitorta.jpg

Kemence

Rövid történet

A régészeti kutatások tanúsága szerint a terület már az őskorban lakott volt. A honfoglalást követően a területet a Hunt-Pázmány nemzetség kapta szolgálataiért. A település nevét először egy 1156-os dézsmajegyzékben említik, mint esztergomi érsekség birtokát. A község közelében két helynév utal arra, hogy Mátyás király és felesége Beatrix királynő szívesen vadászott a Börzsöny erdeiben. A 13. században a központi hatalom meggyengülésével a marakodó "kiskirályok", köztük Csák Máté is pusztítják a vidéket. A XVIII. századtól a mohácsi vész után a terület, átmeneti békés időszakoktól eltekintve, hadszíntérre válik. A török kiűzését követően a településre visszatér az élet, gyors népességnövekedés és gazdasági fellendülés kíséri. A község 1751 és 1793 között a Honti megyegyűlések színhelye volt, s ez a falu felvirágzásához vezetett. Az egyemeletes barokk megyeházát 1751-ben építtette fel Esterházy Imre primás, mint földesúr és Koháry András, mint főispán. A fejlődő település a 18. században éli virágkorát. A központi szerepet kapott települést 1770 nyarán II. József is felkeresi. 1806-ban a megyeházát tűz pusztítja. Ezt követően megyeszékhelynek Ipolyságot jelölik ki. A község lakosságának száma az idők folyamán néhány családtól a 2000 főig változott. (<https://www.kemence.hu/>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Kemence>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Tájház

1984-ben a Fő út mentén egy jellegzetes felvidéki palócházban rendezték be a Tájházat, melyben minden fellelhető, ami a falu hagyományos paraszti háztartására jellemző volt. A faoromzatú, hosszúfolyosós portán berendezett tisztaszoba, pitvar (nyitott konyha), lakoszoba, kamra található. A gazdag gyűjteményben minden fellelhető, ami a falu hagyományos paraszti háztartására jellemző volt. A tárlat a falu történetével is megismertet bennünket.



<http://www.kemence.hu/images/tajhaz1b.jpg>

- Fekete-völgyi gyalogtúra
- Kemencei Erdei Múzeumvasút
- Megyeháza /Puskás Péter helytörténeti gyűjtemény
- Római katolikus templom
- Kisvasúti és erdészeti múzeum, valamint kisvasút

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Pizzéria Drinkbár

Fő utca 83

Kőrözsa Panzió

Nagyvölgy 902/3 HRSZ,

Aranytölgy Étterem Panzió Kemping

Kemence, Nagyvölgy út,

SportFogadó

Fő út 83,

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Kolbászos leves reszelttel

Hozzávalók: 2 szál füstölt kolbász, 1 fő hagyma, zöldség, répa, só, bors, paprika, köménymag, 2 nagyobb fő krumpli.

Recept: A kolbászt megfőzzük, majd a többi hozzávalóval együtt készre főzzük. A levesbe reszeltet készítünk a következő módon: a 2 egész tojást összedolgozzuk annyi liszttel, amennyit felvesz, reszelhetőre gyúrjuk, majd belereszeljük a levesbe. Egy kis ideig tovább főzzük. A kolbászhoz paradicsomszószt tálalunk: kevés zsíron a lisztet zsemleszínűre pirítjuk, majd ½ liter paradicsomlével felöntjük, sózzuk, borsozzuk, és összerotyogtatjuk.



<http://www.palocreceptek.hu/index.php/receptek/36-kolbaszos-leves-reszelttel>

Krumplis lángos

Hozzávalók: 50 dkg krumpli, 1,3 kg liszt, 4,5 kávéskanál só, 1 evőkanál olaj, 7 dl tej, 1 kávéskanál cukor, 5 dkg élesztő, bő olaj a sütéshez.

Recept: A fél kg krumplit megfőzzük és nagyon finomra törjük. Hozzáadjuk a lisztet a só és 1 evőkanál olajat, valamint a 7 dl tejben 1 kávéskanál cukorral felfuttatott élesztőt. Jól összegyúrjuk és megkelesztjük. Kelesztés után mindig egy maroknyit elveszünk belőle, amit még 10 percig deszkán kelesztünk. Mielőtt az olajban kisütjük széthúzzuk mint a rétest és csak azután tesszük a forró olajba. Mindkét oldalát megsütjük, lecsöpögtetjük róla az olajat és tetszés szerint fokhagymával, tejföllel, kapros tejföllel, reszelt sajttal tálaljuk.



<http://www.palocreceptek.hu/index.php/receptek/24-krumplis-langos>

Savanyú tojásleves

Hozzávalók: 2 evőkanál olaj, 2 kis fakanál liszt, 3-4 babérlevél, 1 evőkanál ecet, ízlés szerint só, személyenként 1-2 tojás

Recept: Olajból és lisztből rántást készítünk, felengedjük hideg vízzel, megsózzuk, beledobjuk a babérleveleket és felfőzzük. Ezután hozzáadjuk az egész tojásokat. Fontos, hogy nehogy rögtön megkavarjuk, hogy a tojások nem menjenek szét. Ecettel ízesítjük és összeforraljuk.



<http://www.palocreceptek.hu/index.php/receptek/27-savanyu-tojasleves>

Börzsönyi bográcsos csirke

Hozzávalók: 1 kisebb csirke, 50 dkg erdei gomba (ha nincs, helyettesíthetjük csiperkével), só, bors, kakukkfű, 1 evőkanál liszt, 1 dl fehérbor, 2 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 nagy csokor petrezselyem zöldje, 1 dl olaj, 2 dl tejföl.

Recept: Az olajon üvegesre pirítjuk a felaprított vöröshagymát. Rádobjuk a feldarabolt csirkét, kevergetve addig sütjük, míg kifehérednek a csirkedarabok. Ekkor kevés vízzel felöntjük, beletesszük a felaprított fokhagymagerezdeket, sóval, borssal, kakukkfűvel fűszerezünk, majd, időnként megkeverve, rövid lében párolni kezdjük. Amikor félig kész, ráöntjük a bort, beleszórjuk a cikkekre vágott gombát, és még 10-15 percig együtt főzzük. Kevés vízzel elkeverjük a lisztet, behabarjuk vele az ételt. A legvégén belekeverjük a finomra vágott petrezselyem zöldjét és a pohárnyi tejfölt.



<https://videkize.hu/wp-content/uploads/2019/07/+otf/1200x630/BorzsonyibogracsoscsirkeNAP1.jpg>

Vácrátót

Rövid történet

Vácrátót község első írásos említése óta Pest-Pilis-Solt, illetve Pest megye váci járásába tartozik. Az itt folytatott régészeti kutatások során találtak őskori, a zselizi kultúrát képviselő cserepeket és pattintott kőeszközöket. Lakott volt a terület a római korban is – amint a nagyszámú szarmata kori maradvány bizonyít –, de a falu határában a honfoglalás korának, majd a korai Árpád-kornak is megtalálhatóak az emlékei. A középkori falu a mai település északnyugati részén, a település központjától mintegy négyszáz méterre épült ki. Nevét - a kor akkori szokásának megfelelően - első uráról kapta. Kézai Simon említi Képes Krónikájában, hogy az itáliai apuliai tartományból származó Olivér és Ratold lovag Könyves Kálmán király korában, a XI. század végén került az országba, ahol több birtokot is kaptak. Ezek egyike a Pest megyei Rátót település, illetve a környező községek területe. 1283-ban megosztottak birtokaikon a nemzetség tagjai és Ratold falvát – a mai Rátótot – Leusták és Olivér fiai, továbbá István fiai, Domokos (a Pásztói család őse) és László (a Tari család őse) kapta. A község XIII-XVI. századi történetére vonatkozóan már számos írott forrással találkozunk. A két legnagyobb birtokos a Pásztói és a Tari család volt, de uraltak részeket a Nézsaiak is. Adták-vették birtokaikat, és szüntelen harcot folytattak a bő vizű patakon elhelyezett vízimalmokért. A falun keresztül vezető út kötötte össze a középkorban az Alföldet - ezen túl az erdélyi sóbányákat - a Dunántúllal a váci réven keresztül. Rátót 1541 után török hódoltság területévé vált, lakó kénytelenek voltak kétfelé: török és magyar részre egyaránt adózni. A hódoltság közel másfél évszázada alatt a község neve mindig előfordul a török és a magyar adóösszeírásokban, tehát folyamatosan lakott hely volt. 1848 előtt a helységben Géczy István referendárius volt a legnagyobb birtokos, a XIX. század utolsó harmadában már a Vigyázó család. Ebből az időből ismertek már a Zichy, Gosztonyi és Rudnay család nevei is. (<https://www.vacratot.hu>, <https://hu.wikipedia.org/wiki/Vácrátót>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Botanikus kert

A nemzetközi hírű Vácrátóti botanikus kert évente mintegy százezer látogatót fogad. Az országban itt található meg a legnagyobb növényrendszertani gyűjtemény, amelyben az üvegházban és a sziklakertben látható egzotikus növényeken kívül megcsodálhatjuk a kert kiemelkedően gazdag fa- és cserjegyűjteményét, valamint a Biblia növényeit bemutató kert-kompozíciót is. Gróf Vigyázó Sándor 1872-ben építette meg kastélyát a község közepén és létesített körülötte kb. 30 ha-os angol parkot. Az építető fia örökös nélkül halt meg 1928-ban és ekkor - apja végakarata szerint - a Magyar Tudományos Akadémia kapta meg a kastélyt és a parkot. Az Akadémia akkori szervezeti felépítése és pénzügyi helyzete nem tette lehetővé a kert fenntartását, az örökösök végakarata szerint. Egy rövid ideig

visszakerült oldalági rokonához, aki 1936 őszén eladta a kastélyt és a parkot Debreczeni Sándor pesti ügyvédnek. A II. világháború alatt és különösen után is sokat károsodott a kert, nem volt gazdája. Csak a földosztást követően, 1946 májusában kapta meg az Országos Természettudományi Múzeum, hogy botanikus kertet és növénykísérleti állomást létesítsen. 1952. január 1-jén a Magyar Tudományos Akadémia átvette az állomást és létrehozta az MTA Ökológiai Botanikai Kutatóintézetét.



<https://www.vacratot.hu/telepules/nevezetessegek>

Vigyázó-kastély

A Pest megyében, Váctól 9 km-re lévő Vácrátót műemléki védeltséget élvező, az MTA Botanikai Kutatóintézetének természetvédelmi területén álló, különleges történelmi múltú épülete a Vigyázó-kúria. 1871-ben bojári gróf Vigyázó Sándor (1825–1921) vásárolta meg a birtokot, aki hatalmas vagyonát tovább növelte felesége, Podmaniczky Zsuzsanna (1838–1923) hozománya által. Házasságuk kezdetén még jobbára Bécsben éltek, de a hazafias érzelmű Sándor hazakivándorolt, ezért az új birtokán levő, az 1830-as években klasszicista stílusban épült, szabadon álló kastélyt 1872-ben eklektikus-historizáló stílusban átépíttette és a korizálásnak megfelelően bebútoroztatta. Az átépítés után a mozgalmas homlokzatú, romantikus, egyemeletes, toronyszobás épületben a folyosókon és előszobákon kívül 28 helyiség, ezen belül 24 szoba volt található. A kastélyt körülölelő 52 holdnyi területű kert átalakítására a legjobb hazai kerttervezőt, a József főhercegnek is dolgozó, híres Jámbor Vilmost (1825–1901) hívta meg. Néhány évtized alatt Band Heinrich Vilmos (1840–1913) főkertész irányítása mellett, óriási költségekkel létrejött a dendrológiai gyűjtemény, valamint a múlt felé forduló, szentimentális életérzést kifejező kerti építményekkel (zenélő vízimalm, gótikus kolostor-műrom, a közeli Vác fölötti Naszályból hozott kőből épített barlangszerű alagút, Ferenchalom-kilátó) a korstílusnak megfelelő stíluselemekkel rendelkező tájképi angolkert (tagolt felszín, négy tóból álló tórendszer, mesterséges víz-

esés, tisztások, nyiladékok). Vigyázó Sándor végrendeletében roppant vagyonát, könyvtárát, értékes műtárgygyűjteményét, négy vidéki kastélyát, városi lakó- és bérházait, palotáit, 28 ezer kataszteri hold földjét és jelentőségén túl értékes vácrátóti növénygyűjteményét a Magyar Tudományos Akadémiának ajándékozta. Csak a háborút követően, többszöri tulajdonoscseré után valósult meg az örökhagyók szándéka, és került az ingatlan az akadémia birtokába, hogy a területen 1952-ben megalakulhasson a mai napig működő Botanikai Kutatóintézet. A 180 éves, mű- emlék- és természetvédelem alatt álló romantikus tájképi kertet, valamint az ország leggazdagabb tudományos élőnövény-gyűjteményét évente 80 ezer látogató tekinti meg.

Egyéb látnivalók:

- Petőfi Sándor szobor
- Szentháromság-templom
- Világháborús emlékmű

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Sakál tanya söröző

Petőfi tér 20

Botanic Bistro

Petőfi tér 20

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

A Falumúzeum (Békési Zsuzsanna) és az önkormányzat munkatársai egybehangzó véleménye szerint a településre a „hagyományos magyar”, illetve a szlovák és tót nemzetiségi konyhát említették, amit az ide vonatkozó szakirodalom alapján mi is valószínűsíteni tudunk. Ételek közül a ganca került említésre.

https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/telepulesek_ertekei/100_falu/Vacratot/pages/010_nepunk.htm-

A XVIII. században betelepült lakosok zömmel magyarok voltak, akik a környező tót anyanyelvű közösségekből házasodtak. Ennek következtében a lakosság döntő hányada magyarnak vallotta magát, de szlovák módon élt és beszélt. 1970-ben már csak a lakosságnak már csak mintegy 30 %-a beszélt szlovákul, főleg az idősek. Az iskolában rövid ideig folyt szlovák nyelvi oktatás, az óvodában jelenleg is foglalkozik szlovák anyanyelvű óvónő a gyermekekkel. A vácrátótiak e sajátos etnikai kettősége egészen az elmúlt évtizedekig megmutatkozott a viseletben, szokásokban és a nyelvhasználatban.

Ganca

Hozzávalók: 800 g krumpli, 170 - 180 g liszt, 2 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 60 g sertésszír, só, bors, tejföl.

Recept: A krumplit sós vízben puhára főzzük, majd a főzővíz felét leöntjük, a maradékkal pedig krumplipüré-állagúra törjük a burgonyát. Beleszórjuk a lisztet, és folyamatos kevergetés mellett, alacsony lángon, hosszasan, 10-15 percig „pöfögtetjük”, hogy a liszt kellő hőkezelést kapjon. A hagymát és a fokhagymát felaprítjuk, és egy serpenyőben a zsíron, sózva, borsozva megdinszteljük, majd zsírozott vagy olajozott kanállal nagy galuskákat szaggatunk bele a krumplis masszából. Lehetőség szerint minden oldalát erősen átpirítjuk, majd tejföllel tálaljuk.



https://2.bp.blogspot.com/_g3-Bjap5y-8/SXa29x4Wpdl/AAAAAAAAAis/FMiMTyIS-G8/w1200-h630-p-k-no-nu/ganca.jpg

Barátfüle (perka)

Hozzávalók: 900 g burgonya, 300 g rétesliszt, 1/4 kv. Kanál só. Töltelék: 400 g lekvár, 300 g darált mák, porcukor.

Recept: Tészta: a burgonyát puhára főzzük, meghámozzuk, majd kis lyukú reszelőn lereszeljük. Hozzáadjuk a lisztet, a sót, és tészta állagúvá gyúrjuk. Nem keverjük túl sokáig, mert a tészta ragadós lesz. Liszttel beszórt deszkán a tésztát 3 mm vastagságúra gyúrjuk, és kb. 6x12 cm-es téglalap alakúra vágjuk. A közepére egy kanálnyi szilvalekvárt rakunk, félbehajtjuk, és a szélét villával megnyomkodjuk (így a lekvár a főzés során nem fog kifolyni a tésztából). Egy nagyobb edényben vizet forralunk, a töltött táskákat beletesszük a forrásban lévő vízbe (kb. 10-15 darabot főzünk egyszerre). Megvárjuk, míg a táskácskák felúsznak a felszínre, még ettől számítva még 1-2 percig főzzük, végül kivesszük a vízből. A lecsepegtetett táskákat darált mákba forgatjuk, porcukorral meghintjük és tálaljuk.



https://www.topreceptek.hu/upload/52253078_181776030ae595_full.jpg

Szaftos nokedli

Hozzávalók: 50 dkg vöröshagyma, 1 dl étolaj vagy zsír, 8 dkg sűrített paradicsom, 3 tk piros paprika, 3 tk darált piritamin paprika, ízlés szerint só, 0,5 l víz. A nokedlihez: 1 kg liszt, 2 db tojás, 2 tk só, szükség szerint víz

Recept: A hagymát megpucoljuk, felkockázzuk és megpirítjuk. Hozzáadjuk a az őrölt paprikát, paradicsomot, kb. 0,5 l vizet és jól összeforraljuk. A nokedli tésztát bekeverjük, majd forró sós vízben kiszaggatjuk és leszűrjük. Összekeverjük a szafttal.



<https://cookpad.com/hu/receptek/7256807-szaftos-nokedli>

Szokolya

Rövid történet

Először Sokol, Zokol, Zakola, Zakalya, Zakolya, Zokolya volt a község neve. A végleges "Szokolya" elnevezés szláv eredetű, jelentése "Sólyomfalva". A korai árpádkori települések közé tartozik, Kurszán vezér solymászata volt a jelenlegi Királyréten. Szokolya és környéke ősidők óta lakott hely volt, melyet a község határában található két földvár fennmaradt maradványai is bizonyítanak. Az egyik a Pap-hegy gerincén, a másik a Királyrét feletti Várhegyen található. Első, oklevél szerinti említése: 1186. A Salgó várhoz tartozó Szokolya földesura 1394-ben Széchenyi Kónya fia Simon volt, s tőle örökölték gyermekei, Széchenyi Miklós és Dorottya. A XV. században többször említik várhelyként. A király hamis pénzverés miatt ítélte el Széchenyi (Salgói) Miklóst, akinek halála után a király Losonczy Bánnfy Lászlónak adta a falut, majd 1435-ben visszacserélte. Zsigmond király 1437-ben zálogba adta Szokolyát Lévai Cseh Péternek, aki a lévai várhoz csatolta. 1553-ban kihalt a Lévai család, s ezután az uradalom tartozékaként Dobó Istváné, Kolonich Sidfridé, 1640-től gr. Csáki László országbíróé lett. A falu 1562 körül a református vallásra tért át. A XVIII. század elején Jánoky Zsigmondé, majd 1715-ben az Esterházyaké lett, 1868-ig. A szokolyahutai vasbánya megnyitására Kollbacher Lampert Mátyás kamarai tanácsos kapott engedélyt 1700-ban, de csak 1714-ben kezdték meg a termelést. A kohót és a vashámort Esterházy Antal indította be 1777-ben a Szent-Miklós és Szent István bányákban. 1792-ig működött. Később a hámort fafűrészelésre használták. 1803-ban több német család telepedett le (Jánospusztán). 1892-től a birtok a porosz gr. Sierstorpff Henriké lett, aki a faszállításhoz keskenynyomtávú vasutat épített 1893-ban. 1917-től a kőbányászattal és fakitermeléssel foglalkozó Jánospusztai, majd Királyréti Uradalom és Ipartelepek Rt. lett a legnagyobb birtokos, mely a helybeliek többségének munkalehetőséget adott. A XX. század elején Hont vármegye a Szobi járáshoz tartozott.

(<https://hu.wikipedia.org/wiki/Szokolya>, www.szokolya.hu)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Református templom

A középkori templom 1397-ben az esztergomi egyházmegyéhez tartozott. 1542-ben plébánosa a töröknek adózott. A templomot a torony kivételével 1856-ban lebontották és a jelenleg látható hajót építették fel. 1984-ben a templom falainak szigetelésével kapcsolatos munkák során Miklós Zsuzsa és Torma István leletmentést végzett. Feltárták a mai templomkerítéssel csak néhol megegyező nyomvonalú középkori kerítőfal több részletét is. (A fal maradványai a mai talajszint alatt vannak.)



<https://reformacio.mnl.gov.hu/sites/default/files/u166/szokolya.jpg>

Egyéb látnivalók:

- Mányoki Ádám és Viski János festő emlékszoa
- Baptista imaház
- Katolikus templom

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Diófás kert Vendégház

Kolozsvári u. 13.

Kemencés vendégház

Törökpatak u. 16.

Sisa Pékség

Fő utca 110.

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

A Börzsöny nyúlványainál elhelyezkedő település gasztronómiája kapcsán érdemes megjegyeznünk a klasszikus „börzsönyi recepteket” is. Nevezetesen:

Savanyú nyelvéves

Hozzávalók: 1 kg sertésnyelv, 4 babérlevél, kb. 20 szem egész bors, 10 gerezd fokhagyma, 2 teáskanál só, 5 dl tejföl, 3 evőkanál liszt, fél dl étolaj, 1 evőkanál őrölt paprika.

Recept: A nyelveket megtisztítjuk, átmoszuk, felöntjük 3 liter vízzel. Az egész borsot és az összetört babérlevelet fűszertartóba tesszük, úgy dobjuk a levesbe. Négy gerezd fokhagymát megtisztítunk, és azt is hozzáadjuk. Sóval ízesítjük, és fedő alatt egy órán át főzzük. Amikor a nyelvek már átpuhultak,

kiszedjük egy tálcára. A tejfölt egy deci vízzel hígítjuk, és a liszttel simára keverjük. A megmaradt fokhagymát apró darabokra vágjuk, és olajban megpirítjuk. Kevés őrölt paprikát szórunk rá, és azonnal félrehúzzuk, nehogy megégjen. A fűszertartót és az egész fokhagymákat kiszedjük a levesből. A habarást néhány merőkanálnyi forró lével átmelegítjük, majd a fazékba öntjük. Felforraljuk, és a fokhagymás paprikával tovább ízesítjük. Tálaláskor a nyelveket szeletekre vágjuk, erre merítünk a levesből. Pirítóssal kínáljuk. Teáskanálnyi tejfölt, ízlés szerint ecetet adhatunk még hozzá.



https://www.mindmegette.hu/images/50/L/lead_L_14657_nyelve_leves_n.jpg

Vlájkn – Lepény

Hozzávalók: 1 kg liszt, 5 dkg élesztő, 2 teáskanál cukor, 1 evőkanál só, 3 tojás, 2 dl tejföl, 15 dkg füstölt szalonna, 2 lila hagyma.

Recept: Két deci langyos vízbe kevés cukrot teszünk, és belemorzsoljuk az élesztőt. Megvárjuk, míg megkel. A lisztet tálba szitáljuk, egy púpos evőkanál sót adunk hozzá, és beleöntjük az élesztős tejet. Összedagasztjuk annyi langyos vízzel, hogy kenyértészta sűrűségű, jól kidolgozott anyagot kapjunk. A tetejére kevés lisztet szórunk, letakarjuk, és langyos helyen 40 percig kelesztjük. Közben a füstölt szalonnát kis kockákra vágjuk, a lila hagymákat felcsíkozzuk. A tojásokat a tejfölbe ütjük, és csak lazán, kicsit keverjük össze, hogy határozottan megmaradjon a tojások sárgája és fehérje is. A megkelt tésztát 40 dekás cipókra szétválasztjuk, majd lisztezett deszkán kerekre kinyújtjuk. Egy merőkanálnyi tejfölös tojást kenünk a tetejére, maroknyi szalonnával megszórjuk, a hagymából is teszünk rá ízlés szerint. Lisztezett sütőlapátra tesszük, és felfűtött kemencébe toljuk. Sütőben is elkészíthető.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/7r/jY/sajtos-joghurtos-serpenyos-lepeny.jpeg?w=640&h=360&fit=crop&s=aaa6d31cf35338c201c7d8f1995c10e1>

Börzsönyi sertésborda

Hozzávalók: 60 dkg sertéskaraj, 1 teáskanál fűszerpaprika, 4 db paradicsom, 6 db zöldpaprika, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 25 dkg csiperke gomba, 10 dkg vargányagomba, igény szerint olaj, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint bors és só, 1 csokor petrezselyemzöld, igény szerint liszt

Recept: A kicsontozott karajt vágjuk, olyan vastag szeletekre, hogy fel tudjuk szúrni. Azaz a lapjában vágunk a közepébe egy üreget. 2 evőkanál olajon pirítsuk meg az apróra vagdalt gombát, majd ha zsírára sült, keverjük bele a zúzott fokhagymát és öntsük fel a borral. Pároljuk puhára, ha szükséges kevés vizet öntsünk alá, de a végére ne maradjon leve. Hagyjuk kihűlni. Amíg hűl, a szalonnát vágjuk apró kockára és süssük zsírára. Pirítsuk meg rajta a hagymát. Dobjuk rá a darabokra vágott paprikát és paradicsomot, fűszerezzük meg és főzzük össze. Lényegében lecsót készítünk. A gombavagdalékba keverjük bele a finomra metélt petrezselymet és töltjük a kívül-belül sózott és borsozott hússzeletekbe, a nyílást fogpiszkálóval zárjuk le. Hintsük meg a húsokat fátolnyi liszttel, majd forró olajban süssük pirosra, tegyük a lecsóba és forraljuk össze. Párolt rizzsel tálaljuk.



<https://lifehack.blogcdn.p3k.hu/files/2017/05/sertesbordaborzsonyimodra-300x225.jpg>

Börzsönyi vadásztokány

Hozzávalók: 2.5 kg vadhús (őz vagy vaddisznó), 25 dkg füstölt házi szalonna, 3 nagy fej vöröshagyma, 4 cikk fokhagyma, 3 zöldpaprika, 3 paradicsom, 2 cseresznyepaprika, kevés piros paprika, só, majoránna, 40 dkg friss erdei gomba (vargánya vagy fenyőpereszke), kevés kakukkfű, pár szem babérlevél, 2 ek. vörösfonya-lekvár, borókabogyó, száraz vörösbo

Recept: A füstölt szalonnát vékony csíkokra vágjuk, bográcsban kiolvasztjuk. Az 1/3 zsiradék és az 1/3 kisült szalonnán megpirítjuk a kockára vágott gombát. A többi zsiradékon megpirítjuk a vöröshagymát, rádobjuk a jól kiáztatott, vékony metéltre vágott húst. Ezt együtt pirítjuk és pároljuk a saját levében. Ha elfőtte a levét, megszórjuk piros paprikával, sózzuk, fűszerezzük, paprikát, paradicsomot adunk hozzá, és tovább főzzük. Hozzáadjuk a fokhagymát, és ha elfőtte a levét, fölengedjük száraz vörösborral. Amikor már puha a hús, rádobjuk a lepirított gombát, ügyelve arra, hogy rövid, sűrű szaftja legyen. Főtt rizs vagy friss házikenyér illik hozzá



<http://pecsiplusz.hu/gasztropecs/receptek/borzsonyi-vadasztokany>

Márianosztra

Rövid történet

Budapesttől 70 km-re fekvő település területe több ezer éve lakott. Márianosztra első okleveles említése 1262-ből származik, melyet István ifjú király állíttatott ki. A község életében jelentős változás 1352-ben következett be, amikor Nagy Lajos király a magyar eredeti pálos rendek területet adott, majd parancsára - távol az emberek zajától - a Börzsöny ölelésében a magányt, a csendet szerető pálosoknak otthont, kolostort építtetett. A kolostorban már ekkor 300 szerzetes élt. Többször megfordult itt Mátyás király, Hunyadi János és Kapisztrán János is. A török megszállás ideje alatt a község területe kiürült, a portyázó török sereg földig rombolta Márianosztrát. A területet újjá kellett telepíteni, ezért inkább főleg szláv anyanyelvű szlovák, lengyel, magyar német nemzetiségű családok kerültek ide. A kolostort is újjá kellett építeni, elkészülte után a pálosok ismét birtokukba vették és a Pálos Rend feloszlataáig 1786. március 20-ig itt is tevékenykedtek. II. József feloszlatta a rendet, a kolostor épülete katonai raktár, majd a francia háború alatt kórház lett. 1854-1948-ig női fegyintézetként működött, melyet Szent Vince rendi nővérek vezettek. 1950-től férfifegyház lett. (<https://hu.wikipedia.org/wiki/Márianosztra>, <http://marianosztra.hu>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Szob–Nagybörzsöny erdei vasút

A 2016-ban átadott Márianosztra – Nagyirtáspuszta (7 km hosszú) szakasszal megvalósult a természetjárók több évtizedes álma, újra végigutazható a Szob és Nagybörzsöny közötti erdei vasúti hálózat teljes, 22 kilométer hosszú vonala. A transzbörzsönyi vasút ma Magyarország egyik leglátványosabb hegyi pályája, a vonala szűk patakmedrek partján, sűrű erdőkben kanyarog, irányfordítóval és hármas hurokkal győzi le a meredélyeket. Azonban változatos vonalvezetés többféle üzemeltetési viszonyt jelent, ez az oka, hogy a vonalon egy helyen, Nagyirtáspusztán (a vízválasztón) át kell szállni másik szerelvényre. A jegykiadás a vonatokon is ehhez igazodik, tehát a két szakaszra külön-külön lehet megvásárolni a menetjegyeket a szerelvények kalauzainál.



https://www.kisvasut.hu/view_cikk.php?id=3052&rfa=448

Faluház

A Faluházban bemutatott néprajzi értékeket helyi amatőr néprajzkutatók gyűjtötték össze a településen. A gyűjteményt egy régi népi lakóházban állították ki. Az épületet 1997-ben vásárolta meg az önkormányzat, hogy tárlatot alakítson ki benne. Az épületben 3 helyiséget töltöttek fel kiállítási tárgyakkal. Belépve egy régi konyha berendezésével mutatják be a paraszti építészet hagyományait. Az egyik szobában régi mesterségek emlékeit, a másikban fotókat, régi, értékes okiratokat, kézimunkákat láthattok. Az udvaron egy vízimalom részzeit és a Börzsöny kőbányászatát bemutató kiállítást nézhetitek meg. Márianosztra lakói egykor szőlőműveléssel is foglalkoztak: erre utal a szintén az udvaron elhelyezett prés.



http://marianosztra.hu/index.cgi?act=fotoalbum_showone&id=35

Barokk templom és fegyház

Az egyetlen magyar alapítású szerzetesrend, a pálosok tulajdonában álló kegytemplom és az egykori kolostorban immáron, több mint 150 éve működő fegyház a környék egyik legérdekesebb látnivalója. A pálos kolostort Nagy Lajos király alapította 1352-ben, és lánya, a Lengyelországban kultikus, Szent Hedvig is itt nevelkedett a legenda szerint. Innen indult el egy pálos szerzetescsoport Lengyelországba, Czeszochowába, a Jasna Góra-i rendház megalapítására, amely a híres Fekete Madonnával a keresztény világ egyik legfontosabb zarándokhelye lett, és az egész pálos rend központja. A török háborúk teljesen elpusztították a helyet, a szerzetesek is elmenekültek, és csak 1711-ben tértek vissza Lengyelországból. A barokk templom és kolostor, a gótikus szentély megtartásával, 1719-38 között épült fel pálos szerzetesek tervei alapján. Pár évtizeddel később II. József a pálos szerzetesrendet is feloszlatta, a jellegzetes fehér csuhájú szerzetesek csak a rendszerváltáskor, 1989-ben térhettek vissza. Az üresen álló rendházat az 1850-es évektől kezdve börtönként hasznosították, az első száz évben kizárólag női elítéltek raboskodtak itt, majd 1949-től, miután az ÁVH átvette, férfiakat is vendégül látott az intézmény. Az ötvenes években, majd a forradalom után igen illusztris társaság kényszerült ide, többek közt Göncz Árpád, Déry Tibor, Eörsi István, Mensáros László.



<https://cdn.kirandulastippek.hu/thumbnail//images/marianosztra-bazilika-es-kolostor.jpg?713,300,crop>

Egyéb látnivalók:

- Magyarok Nagyasszonya-bazilika
- Kálvária és kápolna

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Kis Róza Étterem
Családi Hangulat

Cím

Kossuth Lajos u. 40
Kossuth Lajos u. 40,

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Mákos fánk (Mahigi Vasájn)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, csipetnyi só, 5 tojás sárgája, 10 dkg vaj, 10 dkg darált mák, 10 dkg darált dió, 5 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, 4 dl tej, 10 evőkanál porcukor, 2 vaníliás cukor, a sütéshez étolaj.

Recept: Egy deci langyos tejbe kevés cukrot teszünk, belemorzsoljuk az élesztőt, és langyos helyre tesszük, hogy megkeljen. A tojások sárgáját négy evőkanál porcukorral olvadásig keverjük. Beleborítjuk az élesztőt, a lisztet, csipetnyi sót adunk hozzá, és a maradék tejből annyit, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. A vajat felolvasztjuk, kicsit hűtjük, és még langyosan a tésztába dolgozzuk. Hólyagosra dagasztjuk. Liszttel megszórjuk a tetejét, letakarjuk, és meleg helyen legalább fél órát pihentetjük. Közben elkészítjük a töltelékeket. A darált mákhoz négy evőkanál tejet, 3 evőkanál porcukrot teszünk, és kicsit összefőzzük. Vaníliás cukorral ízesítjük. A dióhoz is cukrot, és annyi tejet adunk, hogy pépes legyen az állaga. Ehhez is teszünk egy vaníliát. A megkelt tésztát lisztezett deszkán kézzel széthúzzuk, és a széleitől elindulva kis halmokban töltelékot teszünk rá. Ráhajtjuk a tésztát, lisztezett pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Ezt addig folytatjuk, míg az összes fánkot megtöltöttük. Kicsit még pihentetjük. Közben felmelegítjük az olajat. Ebbe tesszük a fánkokat. Először fedő alatt, majd nélküle sütjük, míg szép pirosak lesznek. A végén vaníliás porcukorral megszórjuk.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/f41cdf9fbaf4a8a/680x482cq70/makkal-toltott-fank-recept-foto.jpg>

Velő kolbásztöltelékkel (Hiedn)

Hozzávalók: 2 fakanál sertészsír, 30 dkg kolbásztöltelék (vagy fűszerezett darált sertéshús), 50 dkg velő, 40 dkg sertésmáj, 2 nagyobb fej vöröshagyma, 2 teáskanál őrölt paprika, 1 teáskanál só, 2 kávéskanál őrölt feketebors, 2 teáskanál majoránna, 2 evőkanál paradicsomlé.

Recept: Egy fakanálnyi sertészsírt serpenyőben felmelegítünk. Rátesszük a kolbásztöltelékot, és átsütjük. Készíthetjük darált sertéscsombból is. Ebben az esetben ízlés szerint sóval, őrölt borssal, őrölt köménnyel, fűszerpaprikával, és zúzott fokhagymával összekeverjük, és úgy pirítjuk meg. Hozzáborítjuk az átmosott, hártáitól megtisztított velőt, és az egészet készre sütjük. A sertésmájat

csíkokra vágjuk. Egy újabb serpenyőben felolvasztjuk a megmaradt zsírt, üvegesre pároljuk benne a csíkokra vágott vöröshagymát. Megszórjuk őrölt paprikával, és azonnal hozzákeverjük a májat. Amikor már teljesen átsült, sóval, borssal, majoránnával fűszerezzük, és kevés paradicsomlével hígítjuk. Tálaláskor burgonyával, vagy kenyérrel és savanyúsággal tegyük az asztalra. A velős kolbász összekeverhető a májjal, de külön is fogyasztható.



<https://i2.wp.com/www.izorzok.hu/wp-content/uploads/2019/12/4.velo-kolbasztoltelekkel-300x200.jpg>

Börzsönyi gombás máj galuskával

Hozzávalók: 50 dkg sertésmáj 10 dkg vöröshagyma 15 dkg gomba 15 dkg zsír 1 mokkáskanál törött bors 1 teáskanál pirospaprika 1 ek liszt 1 dl tejszín 1 ek petrezselyemzöld

Recept: A májat megtisztítjuk, vékony szeletekre vágjuk. Egy serpenyőben felforrósítjuk a zsírt, megpirítjuk benne az apró kockára vágott vöröshagymát, a szeletekre vágott gombát és a májszeleteket. A fűszerekkel ízesítjük, megszórjuk egy kis liszttel, tejszínnel felengedjük, majd felforraljuk. Apró galuskákat szaggatunk és forrón tálaljuk. Finomra vágott petrezselyemmel megszórjuk.



<https://image-api.nosalty.hu/nosalty/images/recipes/rZ/vk/gombas-maj-nokedlivel.jpeg?w=640&h=640&fit=crop&s=44191915da902ac99ca2dc122dfb812a>

Kemencében sült börsönyi lepény

Hozzávalók: Tészta: 1.5 kg liszt, 8 dl víz, 5 dkg élesztő, 1 ek só, 1 dl olaj, Feltét: 5 tojás, 50 dkg kolbász, 20 dkg szalonna

Recept: A tésztához valókat a szokásos módon bedagasztjuk, majd 30 percig kelesztjük. Ha letelt a 30 perc, akkor öt egyenlő részre osztjuk és kis cipókat formázunk belőle. Lisztel meghintjük és letakarva a duplájára kelesztjük. Míg a tészta kel addig a kolbászt karikára a szalonnát pedig apró kockára vágjuk. A tésztákból 30 cm átmérőjű kerek lapokat nyújtunk. A tojásokat egyenként a tésztákra ütjük és egy kenőtoll segítségével elkenjük a tésztákon. A kolbászkarikákat elosztjuk az öt tésztán végül megszórjuk a szalonnával. Forró kb. 200 fokos kemencében készre sütjük.



<http://articlestatic19.donna.hu/005150/1258326164.jpg>

Szob

Rövid történet

A településről származó legrégebbi lelet kora 30-35.000 évre tehető. A régészek feltárásai a neolitik, bronzkor és korai vaskorból származó tárgyi emlékeket találtak, ami bizonyítja a település emberek lakta korai létét. 1280-ban íródott Árpád-kori oklevélben szerepel a város maihoz hasonló /SOB/ neve. Nevének eredete nem teljesen tisztázott, csak abban van egyetértés, hogy valamilyen szláv személynévből keletkezett / Zoob, Zwb, Zob, Zub, Zoby, Szob, Szobb, majd ismét Szob /Az 1200-as években a település királyi birtok volt, és a damásdi várhoz tartozott. Az Árpád-ház kihalása után a település sokszor cserélt gazdát, hol királyi, hol pedig egyházi vagy nemesi birtok volt. A gyakori tulajdonosváltás és főként a törökök pusztításai miatt a település el is néptelenedett, ezért 1688-ban katolikus szlovákokat telepített be az esztergomi káptalan, amire 1720-ban újból sor került. A település felvirágzása a XIX. sz. második felétől datálható, amiben óriási szerepe volt a Luczenbacher családnak. Nagy hangsúlyt fektettek az iparosításra, több üzemet létesítettek, és működtettek. Az Ő nevükhöz fűződik az 1872-ben alapított új népiskola, mely később fiúiskola lett, majd az 1885-ben a Páli Szent Vincéről elnevezett Leánynevelő Intézet is. Szob dinamikus ipari és mezőgazdasági fejlődését nagymértékben előmozdította a vasút 1850 évi kiépítése. (<https://hu.wikipedia.org/wiki/Szob>, <https://szob.hu>.)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Szent László templom

A templom történetének kezdeteiről már szoltunk a település történetén belül. A török idők előtti egyházi állapotot számba vevő Pázmány-féle, 1629-es összeírás a Váci Egyházmegye területén fekvő "Zob"-ot az esztergomi érsek fennhatósága alá tartozó exempt plébániák közé sorolja. a XVIII. századi feljegyzések szerint a szobi templom megsérült, de rendbehozták. Az 1779-es Batthyány-féle Canonica Visitatio már az új szobi templomról számolt be, amelyet 1775-1778 között építettek, barokk stílusban. Az épület egyhajós, homlokzat előtti tornyos, keletelt templom. Egységes terv szerint épült és úgy maradt meg a mai napig. Nyugati homlokzatának hármas tagolását magas, emeletes tornya kihangsúlyozza. A templom félköríves főbejárata a homlokzat közepén van. Erőteljes párkányvonalak találhatók az emeletek között, s fent órapárkány. A tornyon bádoglemezzel fedett hagymasisak látható. A szentély mind északi, mind pedig déli oldalán egyformán kiképzett, ablakkal és bejárattal ellátott helység van: bal oldalon a sekrestye, jobb oldalon az oratórium. Az épületet magas lábazat veszi körül. Tetején az egész templomtestet befedő nyeregtető van. A szobi templom főoltárának alkotóművésze Dunaiszky Lőrinc, a kor neves faszobrásza volt. 1784-ben született a Zólyom megyei Libetbányán. Elvégezte az akadémiát, ahol Heinrich Füger, a kor legjelentősebb festője tanította rajzra, Exner pedig

építészeti rajzolásra. Tehetséges tanítványnak bizonyult, akinek nagy jövőt jósoltak tanárai. A mai főoltár elkészítésére 1816-ban kapott megbízást az Esztergomi Főkáptalantól. A megrendelő kívánsága szerint Szent István és Szent Imre az oltár két fő alakja, két oldalt térdelő angyalszobrok és a Religio ülő szobra a díszítés. A szobrok fából készültek, a két főalak a hazai klasszicista szobrászat első történelmi tárgyú szoborpárja. Az oltárt 1818-ban állították fel a szobi templomban. A templom védőszentjét ábrázoló oltárképet, a sziklából vizet fakasztó Szent Lászlót, Fráter Risardi alkotta. 1927-ben azonban új oltárképet készíttetett a kegyúr, Szent László képét ezúttal Lohr Ferenc festette meg. A templom orgonájának története nem teljesen tisztázott, sok homályos adat van még. Az 1754-es Canonica Visitationban olvasható: ”A szobi templomnak kórusa van orgonával, 6 változattal (regiszter, hangszín, sípsor).” ennek az orgonának a szekrényén olvasható egy név, Klein Vilmosé. Talán családtagja, rokona lehetett Klein Károly egri orgonaépítő mesternek. Ezt az orgonát helyezték át az új templomba, amely azonban nem volt elegendő hangerejű a nagyobb templom számára. A két nagyharang közül az egyik a Szent László-harang, a másik a Boldogasszony-harang. Mindkettőt 1958-ban öntették újra a szobi hívek, mert a háború folyamán a nyilasok összetörve el akarták vinni, hogy beolvasszák fegyvernek. Ám a vasúton dolgozók az állomás raktárában elrejtették és nem engedték elszállítani a darabokat, s újból öntötték őket. A templom védőszentjének ünnepére szentelték fel és helyezték el a toronyban.



https://media.funig.hu/images/5e/ab/13294_orig_art721.jpg

Börzsöny Múzeum

A látogatók száma változó, az 1990-es években átlagosan 8 ezer fő kereste fel. Ebből a külföldiek részesedése minimális, 1-2%-ra tehető. Napjainkban ez a létszám 3000 fő körül stabilizálódott. Az állandó kiállítások mellett időszaki kiállításokra is sor kerül évente négyszer-ötször, valamint előadói estekre, hangversenyekre és iskolai foglalkozásokra is. Az alapítási céllal összhangban egy teremben a település- és helytörténettel összefüggő régészeti tárgyakat, két helyiségben és az udvari folyosón a

térség néprajzi anyagából használati tárgyakat mutat be. Az alagsori kiállító-helyiségekben a Börzsöny gazdag természeti (állat-, növényvilág) anyagából látható korszerűen berendezett színes kiállítás. A kapu alatti bejáróban a helytörténeti vonatkozású kőemlékek láthatók.



http://www.museum.hu/muzeum/549/Borzsony_Muzealis_Gyujtemeny

Luczenbacher kastély

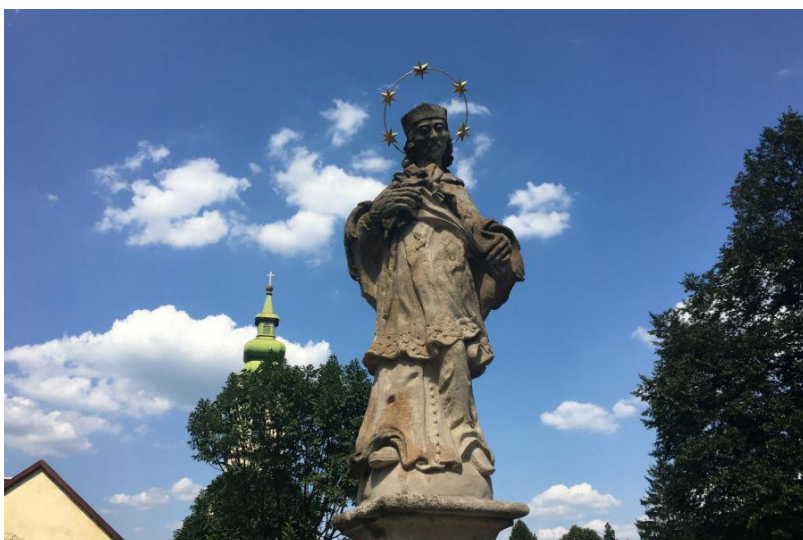
Az Árpád utca és a Duna-part között fekszik a Luczenbacher család kastélya, amelynek történetében sok a fehér folt, kevés írásos dokumentum található róla. Az udvarán XIII. században épült Árpád-kori templom, amelyet a XVIII. század elején bontottak le. A kastély mai parkjának területén több lakóház épült ezután, valamint itt állt az első szobi iskolaépület, az “oskolaház”. A Luczenbacher család vagyoni gyarapodásának eredményeképpen lehetősége nyílt folyamatosan felvásárolni ezeket az épületeket és telkeket. Először egy kis házban laktak, amelyet folyamatosan bővítettek. A mai utcafronton álló egyszerű földszintes épület eredetileg két külön ház volt, amelyek a XVIII. század végéről származnak. Ezek mögé, a terület közepére építettek egy földszintes kúria jellegű épületet a XIX. század második felében. Erről fennmaradt egy századvégi fénykép, tehát ismerjük a külső épületformát, amelynek átépítésére a XX. század elején került sor. 1904-1907 között készült el az új kastélyépület klasszicizáló és neobarokk stílusban. A kastély tervezője Alpár Ignác budapesti építész volt. Az Országos Műemléki Felügyelőség 1987-ben “városképi jelentőségű építmény”-nek nyilvánította. A kastélyt 1930-ban a csődbe jutott család eladta, amelyet a lazarista rend vásárolt meg és rendházként működtetett. 1950-ben a rendek megszüntetésekor felszámolták a papnevelőt, majd államosították az épületet nevelőotthon céljára. A rendszerváltás után visszakapta a rend a kastélyt, ahol azóta a Szent László Gimnázium kollégiuma működik.



<https://ilovedunakanyar.hu/wp-content/uploads/2019/04/luczenbacher-kastely.jpg>

Nepomuki Szent János-szobor

A Szobon felállított második legrégebbi szobor, Nepomuki Szent János szobra, a talapzatán az 1758-as évszám szerepel. A szobor elhelyezése minden korban fontos helyet jelentett, itt a Márianosztra felé menő út (ma Szent László u.- Tompa u.) mellé került, szembe a Dunához vezető úttal, ahol régen a szobi rév működött. A mészkőből készült szobrot eredetileg színesre festették, napjainkra azonban erősen megkopott már az időjárás viszontagságainak következtében. Történetéről a legelső írott adat az 1813-as Canonica Visitationban szerepel: a kőből való Nepomuki Szent János szobrot, amely “érintetlen és sértetlen” Huszák János szobi lakos állíttatta 1758-ban. A szobrot 1914-ben újították fel.

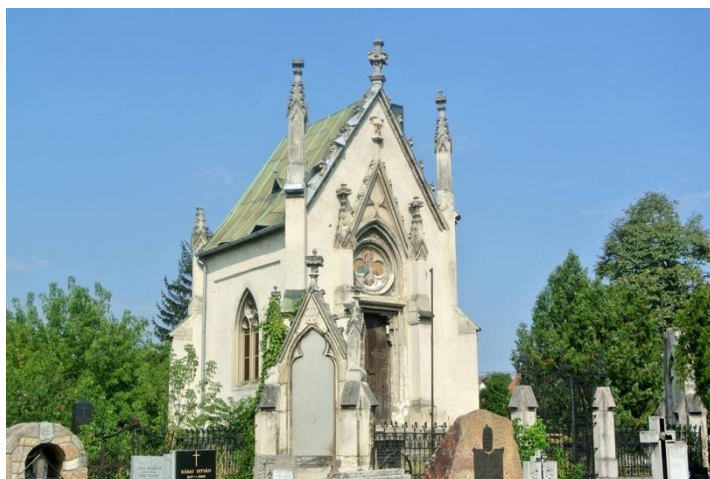


<https://ilovedunakanyar.hu/wp-content/uploads/2020/02/nepomuki-szobor-szob.jpg>

Luczenbacher temetőkápolna

A temetőkápolnát a Luczenbacher család építtette, a család tagjainak sírkápolnájául a régi temetőben. A családalapító, a “halász” Luczenbacher János és felesége, Einczinger Terézia hamvait helyezték el az

északi oldalon, a hátsó kriptában. A déli főhomlokzaton található bejárat a kápolnarészbe vezet, ahol a család tagjait ravatalozták fel, illetve miséket tartottak. A bejárat felett egy mozaikkép látható: Mária a kisdéddel. Felette kőfaragással az 1851-es évszám olvasható, valószínűleg az építkezés kezdetét jelenti, mivel a későbbi híradások 1852-t jelölik meg az építésnek. A korabeli metszetek a Vasárnapi Újságban és az István Bácsi naptárában még a kápolna első építési fázisát ábrázolják. A kápolna alatti sírkamrát, amelyben a család összes tagját eltemették, csak a század vége felé építették. A neogótikus stílusú kápolnát Gerster és Fesl pesti építészek terve után 1852-ben építették a szobi temetőbe.



https://media.funig.hu/images/09/27/13261_orig_pre-fullhd.jpg

Egyéb látnivalók:

- Szobi kálvária
- Luczenbacher kastély

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cím

Herfli Söröző-Pizzéria

Árpád u. 20,

Zátony Étterem

Rév u. 12

Nádas Falatozó És Bor Bár

Árpád u. 16

Filléres Resti Szob

Vasútállomás 19

Kétkerekű büfé

Ipolysági u. 26

Jégvárás Fagyizó, lángosozó és házi rétes

Rév u. 11,

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Sörkifli

Hozzávalók: 1 kg liszt, 7 dkg élesztő, 2 dl étolaj, 1 evőkanál só, kávéskanálnyi őrölt bors és őrölt kömény, 7 dl tej, 1 evőkanál cukor, 30 dkg sajt, 40 dkg füstölt kolbász, 1 tojás, a tepszi kikenéséhez zsír, vagy olaj.

Recept: A lisztet tálba szitáljuk, adunk hozzá egy evőkanál sót, kevés őrölt borsot és köményt, valamint 2 dl étolajat. A tejbe teszünk cukrot, és belemorzsoljuk az élesztőt. Meglangyosítjuk, és pihentetjük, míg megkel. A felfutott élesztős tejet az összekevert lisztbe öntjük, és az egészet összegyúrjuk. Könnyű kidolgozni, gyorsan összeáll a tészta. Félretesszük, és langyos helyen egy órát kelesztjük. Közben 20 deka sajtból kis hasábokat készítünk, a maradékot lereszeljük. A kolbászt először négy centis darabokra, majd mindegyiket négyfelé vágjuk. A tojást csipetnyi sóval felverjük. A tepsit zsiradékkal alaposan kikenjük. A megkelt tésztát enyhén lisztezett gyúródeszkán négyfelé választjuk. Ezeket egyenként kicipózzuk, és kerekre sodorjuk. Ebből a formából 16 cikket vágunk (mintha tortát szeletelnénk). Szélesebbik végükre sajt, vagy kolbászdarabkát helyezünk, és feltekerjük kifli formára. Sütőlapra helyezük, tetejüket felvert tojással átkenjük, majd csipetnyi reszelt sajtot teszünk a tetejére. Alaposan előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.



https://kep.index.hu/1/0/3301/33012/330129/33012930_a28753986d522f0dee14562020b05005_wm.jpg

Börzsönyi rántott palacsinta

Hozzávalók: 1.5 kg csontos fagyasztott vaddisznó- őz- vagy szarvashús, 2-4 evőkanál olaj, 1-1 közepes sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1 kis fej vöröshagyma, 2 evőkanál kristálycukor, 1 púpozott evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1-2 babérlevél 8.3 evőkanál finomliszt (Graham-liszt vagy zabpehelyliszt is lehet), kb. 1 kiskanál só vagy ételízesítő por, 1-1 mokkáskanál őrölt fekete bors kakukkfű bazsalikom és rozmarin, 3-3 evőkanál szójaszószt és Worcester-mártás, 1 dl vörösbor, 8 darab hagyományos de cukor nélküli palacsinta a bundázáshoz, 10-12 dkg finomliszt, 3 tojás, 12-15 dkg zsemlemorzsa sütéshez: bő olaj

A húst fölengedjük, megmossuk, leszárogtatjuk, ha lehet, csontostól 2-3 darabra vágjuk, majd egy lábasba a forró olajba dobjuk. Ha van otthon, tehetünk bele egy darabka szalonnabőrket is. Kevergetve jól megpirítjuk, majd a megtisztított és felszeletelt zöldségeket meg a cukrot is beledobjuk. Kevergetve addig sütjük tovább, míg a cukor karamellizálódni kezd. Ezután a paradicsompürével még 1-2 percig barnítjuk, de vigyázzunk, mert könnyen megég. A babérlevéllel fűszerezzük, a liszttel megszórjuk. 2-3 perc alatt ezt is barnára pirítjuk, majd kb. 1,5 liter vízzel föl-öntjük. Megsózzuk, a bor kivételével minden ízesítőt és fűszert hozzáadunk. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon kb. 2 órán át főzzük, pontosabban addig, amíg a puha hús a csonttól le nem válik. Hűlni hagyjuk, azután a húst a csonttól lefejtjük és ledaráljuk. Zöldséges mártását – miután a tetejéről a zsírt papírszalvétával vagy merőkanállal leszedtük – átszűrjük, és egy kicsit át is törhetjük. Akkor jó, ha mártás sűrűségű. Újra a tűzre tesszük, és a borral ízesítve 2 percig forraljuk. A darált vadhúst, aminek kb. 70 dekának kell lennie, egy csíkban a kiterített palacsintákra halmozzuk, és két oldalát behajtva felgöngyöljük. Ezután a lisztbe, a fölvert tojásba meg a zsemlemorzsába forgatva bundázzuk és ujjnyi forró olajon körös-körül kb. 4 perc alatt megsütjük. Jól lecsöpögtetve, ízes mártásával körülöntve kínáljuk.

Börzsönyi gombás máj recept

Hozzávalók: 60dkg sertésmáj, 20 dkg gomba, 1nagy fej vöröshagyma, 10dkg zsír, 1 kávéskanál fűszerpaprika, 2dkg liszt, 1dl tejszín, só,őrölt bors

Recept: A gombát megtisztítjuk és felszeleteljük. A májat és a megtisztított hagymát metéltre vágjuk, A zsírban megpirítjuk a vöröshagymát a gombával és a májjal együtt.Fűszerpaprikát és borsot szórunk rá. 10-12 perc múlva ráöntjük a liszt és a tejszín keverékét és jól összeforraljuk.Sózzuk. Apró galuskát adunk hozzá és idényjellegű salátát.

Börzsönyi rakott ponty

Hozzávalók: 8 szelet ponty filé, 25 dkg csiperke gomba, 30 dkg paradicsom, 1 fel vöröshagyma, 6 dkg reszelt sajt, só, bors, zsiradék.

Recept: A hagymát apró kockákra vágjuk a gombát is felszeleteljük. A forró zsiradékon a hagymát üvegesre pároljuk,és belerakjuk a felszeletelt gombát.Rövid ideig pirítjuk,végül hozzáadjuk a kis darabokra felvágott paradicsomokat. Megfűszerezzük sóval,borssal és összepároljuk.A halat besózzuk,és kevés zsiradékon fehérre sütjük mind két oldalát. Zsírral kikent tűzálló tálba tesszük a halszeleteket,és ráöntjük a paradicsomos gomba mártást. Reszelt sajttal megszórjuk a tetejét,és előmelegített sütőben 190 fokon addig sütjük míg nem pirul meg. Rizzsel vagy tört burgonyával kínáljuk.

Ráckeve

Rövid történet

A Budapeستől mintegy 50 kilométerre délre fekvő település a rézkor óta lakott. A honfoglalás után az egész Csepel-sziget, így Ráckeve területe is a fejedelmi törzs szálláshelye volt. Az Árpádok alatt itt állt Ábrahámtelek község és egy, a 12. században épült kolostor, első írásos említése 1212. A 15. század közepén, 1440-ben a török elől menekülő szerb lakosság telepedett le, akik ekkor kezdték először Kiskevének (Kiskeue írásmóddal), majd később Ráckevének nevezni. A 15. században fontos hely lett királyi kiváltságok adományozása folytán. A 16. században török uralom alá került. Szegedi Kis István prédikátor fellépésével kezdődött a reformáció térhódítása a városban, később a humanista reformáció fontos központja lett. (<https://hu.wikipedia.org/wiki/Ráckeve>, <http://www.rackeve.hu>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Ráckevei Hajómalom

A Ráckevei Hajómalom Magyarország utolsó hajómalomának, az ún. Gyurcsik-féle 12-es sorszámu hajómalom működő rekonstrukciója, mely Mende Ferenc felmérései alapján közösségi összefogásnak köszönhetően 2007 és 2010 között épült fel. A malom kialakítása az eredeti írásos emlékek, dokumentumok, fotók, rajzok alapján történt. 2017-ben a Hajómalom lett az Év Pest Megyei Értéke.



<http://www.rackeve.hu/wp-content/uploads/2020/10/Hajomalom-1024x683.jpg>

Savoyai-kastély

A ráckevei Savoyai-kastély Magyarország első világi barokk építménye. Építtetője a törökverő Savoyai Eugén herceg volt, tervezője a bécsi Belverde megálmodója, Johann Lucas von Hildebrandt. A kupola előtti terasz korlátját mitológiai alakok díszítik, amelyek a herceg tulajdonságait szimbolizálják.



<http://www.rackeve.hu/wp-content/uploads/2020/10/Savoyai-kastely-1024x684.jpg>

Városháza

1901-ben épült a középkori régi városháza helyén a szecessziós stílusú tornyos, új városháza. Épületének tornyában található a Tűztorony Kilátó, mely egyedülálló élményt biztosít. Tiszta időben tökéletesen láthatók a budai hegyek, Százhalombatta és Ercsi tornyai, de akár a Velencei-dombság is.



<http://www.rackeve.hu/wp-content/uploads/2020/10/Tuztorony-kilato-1024x684.jpg>

Gótikus szerb templom

1487-ben épült Magyarország egyetlen fennmaradt gótikus szerb temploma. Belső falait késő középkori balkáni stílusú freskók díszítik. A templom szentélyét a hajótól elválasztó ikonosztáz gazdag barokk alkotás, a XVIII. századból származó, magas művészi színvonalú ikonokkal és fafaragványokkal. A különálló harangtornyot 1758-ban építették, mely XVI. századi alapokon nyugvó barokk alkotás.



<http://www.rackeve.hu/wp-content/uploads/2020/10/Szerb-Ortodox-templom-671x1024.jpg>

Egyéb látnivalók:

- Csónakos Piac
- Római őrtorony
- Árpád múzeum
- Vámház

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Cadran Pizzéria Pub
 Kiskeve Étterem
 Horgásztanya Vendéglő
 Sutyi & Sasi Étterem és Pizzéria
 Tókert Csárda
 Vízparti lakásétterem és sörbüfé
 Romantika Cukrászda
 Incsi – Fincsi Falatozó Fagylaltozó
 Manna Ice Kézműves Fagylaltozó

Cím

Hősök tere 1.
 Dömsödi út 1-3.
 Keszeg sor 6.
 Kastély utca 2/a
 Strand utca 4.
 Somlyó u 58.
 Árpád tér 9.
 Kossuth Lajos utca 2.
 Szent István tér 8.

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Két típusú ételkészítési módot mindenképpen meg kell említenünk Ráckeve település gasztronómiai nevezetességeinek felsorolása során - nevezetesen a „rác” ételeket és a szerb konyhát.

Szerb ünnepi csirkeleves

Hozzávalók 6 adagra: 1,5 kg-os csirke, konyhakészen, 10 dkg vaj, 20 dkg petrezselyemgyökér és sárgarépa, 1 dl étolaj, 2 dl tejföl, 1 köteg petrezselyemzöld, 4 dl paradicsom ivóíé, 2 tojás sárgája, só ízlés szerint.

Recept: A csirkét előkészítés után húsrészenként darabolják, vízzel felöntik, a lassú tűzön majdnem puhára főzik. Közben a tisztított, mosott, kockára vágott leveszöldséget olajon majdnem teljesen puhára párolják, a leveshez öntik, paradicsomlével felöntik, felforralják. A tejföllel elkevert, felvert tojássárgáját finomra vágott petrezselyemlevéllel elkeverik, a leveshez öntik és összeforralják.



https://receptneked.hu/wp-content/uploads/2020/01/IMG_9314-480x299.jpeg?v=1578503055

Káposztás harcsa

Hozzávalók: 2 dl tejföl, só, olaj, fűszerpaprika, zsír a tál kikenéséhez, 1 kg harcsa, 1 kg savanyú káposzta, 1 fej vöröshagyma.

Recept: A harcsát tisztítják, kibelezik, felszeletelik, a szeleteket paprikás lisztben megforgatják, forró olajon ropogósra sütik. Közben az apróra vágott vöröshagymát kevés olajon megpirítják, fű-szerpaprikával meghintik, összekeverik a kicsavart káposztával, kevés víz hozzáöntésével puhára párolják. Ezután kizsírozott tűzálló tálba rétegesen lerakják. Az edény aljára kerül egy sor savanyú káposzta, rá a kisütött halszeletek. Káposztasorral befedik, tetejét tejföllel meglocsolják, és forró sütőben átsütik. Forrón tálalják.



https://www.mindmegette.hu/images/136/O/harcasas_savanyu_kaposzta.jpg

Szerb száрма

Hozzávalók: 5 dkg szalonna, 5 dkg rizs, 1 kis fej fejes káposzta, 1 fej vöröshagyma, 1 ek liszt, 50 dkg sertéslapocka, 30 dkg füstölt oldalas, 1,5 kg savanyú káposzta, 5 dkg zsír, só, bors, fűszerpaprika.

Recept: A megmosott, füstölt oldalast a savanyú káposztával együtt annyi vízzel felöntve, amennyi félig ellepi, felteszik főni. A zsíron megpárolt hagymát a hozzá tett rizzsel félpuhára párolják. A sertéslapockát nagy kockára vágva a szalonnával együtt ledarálják. A fejes káposztát leveleire szedik. A húsos, rizses töltelék fűszerezik, tojással megkötik, káposztalevelekbe töltik, a félig meg-főtt oldalas és káposzta tetejére rakják, és együtt készre főzik. Ezután a töltelékeket kiemelik, a füstölt oldalast kicsontozzák, lisztből, zsírral készített paprikás rántással a savanyú káposztát berántják, felforralják, visszarakják a darabolt füstölt húst, a töltelékeket és tálalják.



https://eztfozdki.blogstar.hu/pages/eztfozdki/contents/blog/91915/pics/lead_800x600.jpg

Rácos halfilé

Hozzávalók: 1 kg szeletelt halfilé, 70-80 dkg burgonya, 2 kisebb fej vöröshagyma, 10-15 dkg füstölt húsos szalonna, 1-2 db húsos zöldpaprika, 2-3 db paradicsom, 2 evőkanál olaj, 2 dl tejföl, 2 teáskanál pirospaprika, 1 evőkanál liszt, só, őrölt feketebors.

Recept: A burgonyát nagyjából ½ cm vastagon felkarikázzuk, sós vízben félpuhára főzzük, leszűrjük. A paprikákat kicsumázzuk, ugyanilyen vastagon felkarikázzuk. A paradicsomokat ½ percre forró vízbe mártjuk, meghámozzuk, és szintén az előbbiekhöz hasonlóan felkarikázzuk. A hagymát egészen finomra vágjuk vagy reszeljük. A füstölt szalonnából kis csíkokat vagdosunk. A halszeleteket kissé besózzuk (csak óvatosan, mert a szalonna elég sós!), majd az egyik oldalukat nagyjából egymástól 1 cm-es távolságban kissé bevagdossuk, beirdaljuk. Az így keletkezett nyílásokba illesztjük a szalonnadarabkákat. A lisztet 1 teáskanál pirospaprikával elkeverjük, és meghintjük vele a halszeleteket. Egy magas falú sütőedény vagy tepsí aljában egyenletesen elosztjuk a 2 evőkanál olajat. Tetőcserépszerűen (félíg egymást fedve) elhelyezzük benne a krumplikarikákat, majd meghintjük a finomra vágott vagy reszelt hagymával. Erre fektetjük az előkészített halszeleteket úgy, hogy kis távolságot hagyunk közöttük. Ráhelyezzük felváltva a paprika- és paradicsomkarikákat. A sütőt 180 fokra előmelegítjük, és a sütőedényünket alufóliával lefedjük. Nagyjából 20-25 percig lefedve pároljuk a rakott halat. Ekkor kivesszük a sütőből, és a maradék 1 teáskanál pirospaprika, kevés só, bors keverékével elegyített tejföllel meglocsoljuk, és immár fólia nélkül további 10-15 perc alatt tökéletesre sütjük.



<https://ketkes.com/wp-content/uploads/2018/01/racos-hal.jpg>

Gombakalapok rác módra

Hozzávalók: 1 kg nagy kalappal rendelkező csiperke, 4-5 db burgonya, 10-12 dkg bacon, 1-2 db vastaghúsú zöldpaprika, 2-3 db paradicsom, 1 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, 1 púpozott teáskanál

őrölt pirospaprika, 2-3 ág rozmaring, 1 kis csokor kakukkfű finomra aprítva, 2 evőkanál olaj, só, frissen őrölt színes bors.

Recept: A burgonyát $\frac{1}{2}$ cm vastagon felszeleteljük, sós vízben majdnem puhára főzzük, lecsepegtetjük. A sütőt 180 fokra előmelegítjük. A gombák szárát eltávolítjuk (leveshez, mártáshoz később felhasználjuk), a kalapokat kissé megsózzuk, és mindegyiket egy-egy szelet szalonnába tekerjük. A paprikát nagyobb kockákra, a paradicsomokat hámozást követően $\frac{1}{2}$ cm vastag karikákra vágjuk. Egy méretes tűzálló tálat kiolajozunk, szépen elhelyezzük az alján a burgonyakarikákat. Erre kerülnek a szalonnaszalaggal ellátott gombafejek – a lemezek lefelé nézzenek. Közöttük elhelyezzük a rozmaringágakat, majd szépen rárakosgatjuk a paprikakockákat és a paradicsomkarikákat. Kevés borssal meghintve betesszük az előmelegített sütőbe. Nagyjából 15-20 percig sütjük, majd az időközben liszttel, pirospaprikával, kevés sóval, borssal elkevert tejföllel meglocsoljuk, kakukkfűlevelekkel meghintjük, és további 15-20 perc alatt tökéletesre sütjük.



https://www.mindmegette.hu/images/192/O/crop_201705201507_toltott-gombafejek.jpg

Visegrád

Rövid történet

A történelmi idők során kelták, germánok, rómaiak, avarok, magyarok lakták a Dunakanyar térségét. A rómaiak Nagy Constantín idején építették a Sibrik-dombon a Ponts Novatus nevű castrumot (erődöt), mely a Duna menti limes legjelentősebb építménye volt. E mellett a város területén több helyen is láthatunk római emlékeket, így őrtorony maradványokat Szentgyörgypusztán, egy 330 körül épülhetett erőd maradványait a Gizella-majornál. A magyarság letelepedésekor e terület Árpád fejedelem testvérének, Kurszánnak lett szállásbirtoka. Az első, latin nyelvű oklevél 1009-ben említi Visegrádot (mely magas várat jelent). Visegrád első vára a castrum-ra, annak köveinek felhasználásával épült, de ez a vár a tatárjárás idején elpusztult. A mai várrendszert IV. Béla és felesége Mária királyné kezdte el építtetni az 1250-es években, ennek részei a 328 m magas hegyen álló Fellegvár, a Várhegy alatti dombon az Alsóvár, a Duna parton pedig a Vízibástya. Nemzetközi jelentőségűvé a XV. században, az Anjouk idején vált a város. Károly Róbert 1320 körül kezdte el a királyi palota építését a város főutcájában, a Duna parthoz közeli területen. 1335-ben volt az a híres királytalálkozó, melyre Károly Róbert magyar király meghívására János cseh, Kázmér lengyel király, Károly morva őrgróf, Wittelsbach Henrik bajor és Rudolf szász herceg érkezett, s oly nagy jelentőségű egyezmény született, mely biztosította az érintett országok gazdasági függetlenségét Bécestől és a nyugati kereskedőktől. Károly Róbert halála után, fiát Nagy Lajos királyt Visegrádon keresi fel a lengyel küldöttség, s ajánlja fel a lengyel koronát számára. A koronázási ceremónia után a magyar Szent Korona mellett a lengyel koronát is a Fellegvár kincseskamrájában őrizte a koronaőr. A város a következő fénykorát Mátyás király uralkodása alatt érte meg. A király nagyszabású építkezésekbe, felújításokba kezdett: kialakult a késő gótikus részletekkel gazdagított palota együttes, melynek ránk maradt emlékeit múzeumi sétáink során tekinthetjük meg. A reneszánsz udvarban a kor jelentős személyiségei fordultak meg, s bölcselkedtek a tudományok, a filozófia, az irodalom témájában, támogatták a művészeteket, élen jártak az újításokban. A település újbóli fellendülése a XIX. században kezdődött el: dunai gőzhajózás megindulásával, amikor is a Dunakanyar, a Pilis-Visegrádi-hegység kedvelt kirándulási célpontja lett a fővárosból induló túrázóknak. (<https://www.visegrad.hu>)

Látványosságok és turisztikai helyszínek

Fellegvár

A visegrádi kettős várrendszert 1250-1260 körül építette IV. Béla király és felesége Laszkarisz Mária királyné, a királynő hozományából. A vár a hegycsúcsot övező erődítésfalakból, két toronyból és egy lakópalotából állt. A későbbi korokban a fővárost ide helyező Károly Róbert király bővítette a várat, s itt került sor az 1335-ös híres királytalálkozóra is. A várat Luxemburgi Zsigmond idején tovább

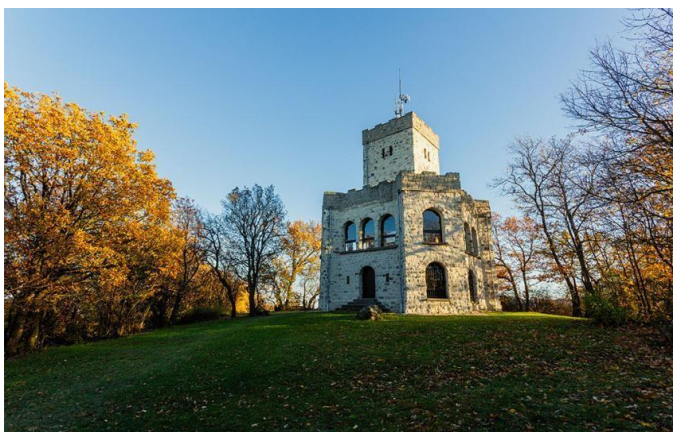
korszerűsítették, vélhetően ekkor készült el az asszonyház is. A Fellegvárat az Alsóvárral völgyzárófal kötötte össze, mely egésze a Duna partjáig tartott, majd ott őrtoronyban végződött. A völgyzárófalakon vezetett az a középkori, Esztergomból Budáig tartó út, melyet északon a kaputorony, délen pedig egy kapu zárt le. Mátyás király uralkodása idején a vár palotaszárnyait teljesen felújították. A várban az évszázadok során több alkalommal is őrizték a szent koronát a koronázási ékszerekkel, sőt egy rablási történet is fűződik Visegrádhoz: 1440-ben Erzsébet királyné megbízásából egyik udvarhölgye, Kottaner Jánosné innen rabolta el a szent koronát. Visegrád koronaőrző hely volt 1529-ig, majd a 1490-től a koronaőrök kezén volt. A török időkben a vár óriási pusztítást szenvedett el, 1544-ben török kézre került. Ez után felváltva volt a török és a magyar csapatoké, majd legvégül a törökök – miután katonai célra már teljesen alkalmatlanná vált – elhagyták a szinte teljesen elpusztult várat. Nemcsak a vár, hanem a város is elpusztult, újraneépítése hosszú időt vett igénybe. A vár helyreállítására az első törekvések az 1870-es évek elején történtek, s még napjainkban is tartanak.



https://www.visegrad.hu/sites/default/files/styles/node_header_hero/public/2020-11/fellegvar_04.jpg?itok=OghzTolo

Zsitvay-kilátó

A Zsitvay-kilátót 1933-ban építették a 378 méter magas Nagyvillám tetejére. 2005-ben műemlékké nyilvánították. Nevét Zsitvay Tiborról kapta, aki a múlt század egyik kiemelkedő személyisége (Igazságügyi Miniszter, Magyar Turista Szövetség Elnöke, stb.). A kilátó és a Nagyvillám térsége a kiránduló és turista élet egyik fontos központja. Tiszta időben a fővárost és 100 kilométeres környezetét belátni, a Mátrától a Pilisig és Zsámbéki-medencéig. A Dunakanyar akár felhős időben is szabad szemmel látható. A jól azonosítható látnivalók irányát a kilátószinten ábrák és feliratok jelzik.



https://www.visegrad.hu/sites/default/files/styles/node_header_hero/public/2020-12/visegrad_0004_IMG_6602-Edit-Edit.jpg?itok=jmGgCcf5

Mária kápolna

A Duna-parton álló barokk kápolnát a török idők után a XVIII. század első felében építették, 1788-ban és 1873-ban pedig felújították. Építőiről több elképzelés is van, egyesek szerint a várost visszafoglaló hadak építették, mások szerint a törökök után betelepült német lakosság. Az apró, homlokzati tornyos kápolnába kőkeretes kapun át léphetünk be. Belül láthatjuk a passai Madonna elnevezésű festmény másolatát, külső falán pedig egy Ferenc József látogatását megörökítő emléktáblát.



https://www.visegrad.hu/sites/default/files/styles/node_header_hero/public/2020-11/maria_kapolna.jpg?itok=0YQpoKpC

Salamon-torony

A visegrádi kettős várrendszert a tatárjárás után, 1250-1260 körül építtette IV. Béla és felesége, Lascaris Mária királyné. A várat az évszázadok alatt az Anjou-királyoktól Hunyadi Mátyásig számos magyar uralkodó bővítette, komfortosította, illetve tette a korszerű katonai elvárásoknak megfelelővé. Az alsóvár a kaputoronnyal és őrtornyokkal megerősített erődítésfalakból és egy nagy lakótoronyból állt, amely egyszerre volt uralkodói szálláshely, ispáni lakóhely, és katonai feladatokat ellátó erődített épület. Az alsóvárat tornyokkal megerősített völgyzárófal kötötte össze a Fellegvárral, mely egészen a Duna-

parti őrtoronyig húzódott. A völgyzáró falakon át vezetett a Budát és Esztergomot összekötő középkori országút, a vár egyik fontos feladata ugyanis az országút és a dunai hajóforgalom ellenőrzése volt.



https://www.visegrad.hu/sites/default/files/styles/node_header_hero/public/2020-12/visegrad_0002_IMG_4848.jpg?itok=pn4acYeH

Királyi palota

Visegrád az itt működő középkori királyi rezidencia miatt tölt be meghatározó szerepet a magyar történelmi tudatban. A Tatárjárás idején elpusztult régi ispáni vár helyett IV. Béla építtette fel a ma is álló visegrádi várat, amely az Árpád-korban a pilisi ispánság központja volt és még csak alkalmi, királyi szálláshelyként működött, ám I. Károly 1323-tól itt rendezte be székhelyét. Ő alapította a vár alatti palotát is, amelyet azonban csak fia, I. Lajos építtetett ki a mai formájára. Utóda, Luxemburgi Zsigmond uralkodása első felében szintén Visegrád volt a királyi székhely, Zsigmond fejezte be a vár és a palota I. Lajos által megkezdett újjáépítését is, sőt a palotát egy ferences kolostorral bővítette. A királyi székhely 1410 körül maradt Visegrádon, de a város később is a magyar uralkodók fontos vidéki rezidenciája volt, illetve mint a koronázási ékszerek őrzőhelye közjogi jelentőségét is megőrizte. Utolsó fénykorát Hunyadi Mátyás uralkodása idején élte, aki a várat és a palotát egyaránt felújíttatta.



https://www.visegrad.hu/sites/default/files/styles/node_header_hero/public/2020-11/kiralyi_palota.jpg?itok=ZnSjqSR7

Egyéb látnivalók:

- Csónakos Piac
- Római őrtorony
- Árpád múzeum
- Vámház
- Római katolikus templom
- Visegrád-Lepencei Strandfürdő
- Pálffy-kastély

Környékbeli gasztronómiai intézmények

Elnevezés

Panoráma Étterem Visegrád

Don Vito Pizzeria & Ristorante Étterem

Kovács-Kert Étterem

Ördögmalom Erdei Étterem

Renaissance Étterem

Plintenburg étterem

Sirály Étterem

Mogyoróhegy Étterem

Nagyvillám Étterem

Gulyás Csárda

Schachtel Étterem

Palotaház

Patak Bisztró és Borozó

Fellegvár kávézó

Vár Grill Bár

Schatzi Sváb bisztró

Cím

Visegrád, Panoráma út 2, 2025

Visegrád, Fő u. 83, 2025

Visegrád, Rév u. 4, 2025

Visegrád, Apát-Kúti Völgy, 2025

Visegrád, Fő u. 11, 2025

Visegrád Kisoroszi révkikötő, 2025

Visegrád, Rév u. 15, 2025

Visegrád, Panoráma u. 4, 2025

Visegrád, Nagyvillám lejtő 1, 2025

Visegrád, Nagy Lajos u. 4, 2025

Visegrád Révkikötő, 2025

Visegrád, Duna-parti út 1, 2025

Visegrád, Mátyás király u. 82, 2025

Visegrád, 11116, 2025

Visegrád, Fő u. 9, 2025

Visegrád, Rév u. 2, 2025

A településre (és/vagy közeli régióra) jellemző ételek

Visegrádi szarvas gulyás

Hozzávalók 6 személyre: 1 kg szarvashús, lehetőleg lábszár 20 dkg füstölt, húsos szalonna 1 evőkanál sertésszír 1 nagy fej vöröshagyma 1 gerezd fokhagyma 1 kávéskanál csípős fűszerpaprika ízlés szerint borókabogyó ízlés szerint borsikafű 1 késhegynyi őrölt kömény 1 csipet majorannal csipet őrölt bors 1 egész zöldpaprika 1 egész paradicsom 50 dkg burgonya 10 dkg sárgarépa 10 dkg fehérturkó 0.5 darab zellersó

Recept: Az apró kockákra vágott szalonnát a sertésszíron kipirítjuk, a pörccöt félretesszük. A finomra vágott hagymát, a paradicsomot és a paprikát rádobjuk, lecsós alapot készítünk, majd belekeverjük a pirospaprikát, hozzáadjuk a kockákra vágott húst. Erős tűzön megpirítjuk, majd lassú tűzön, megsóva, lefedve pároljuk. Amikor levet ereszt, hozzáadjuk a fokhagymát és a fűszereket. Tovább pároljuk, ha szükséges, pótoljuk az elfőtt vizet. Ha a hús megpuhult (körülbelül 90 perc után), beletesszük a karikára vágott sárgarépát és zöldséget. Ha ezek is csaknem megpuhultak, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát, majd felöntjük annyi vízzel, amennyi épp ellepi. Szükség szerint utánaízesítünk, és a burgonyát is puhára főzzük.



https://kep.index.hu/1/0/3036/30360/303604/30360407_52ab16ae3e8d8e0edd0b9fa2d9456ba3_wm.jpg

Füstölt pisztráng pástétom

Hozzávalók 4 főre: 2 db füstölt pisztráng, vaj, bors, petrezselyem, lila hagyma, citromlé.

Recept: Leszedjük a füstölt pisztráng bőrét és eltávolítjuk a szálkáját. Ezután beletesszük egy edénybe az apróra szaggatott filéket. Hozzákeverjük a vajat, a citromlevet és az apróra vágott petrezselymet, és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Ha ez kész botmixer segítségével elkészítjük pástétomot. Kínálhatjuk pirítóssal vagy friss kenyérrel, lilahagyma karikákkal.



<http://visegradipisztrang.hu/images/fustolt.jpg>

Visegrádi pecsenye

Hozzávalók: 4 szelet hús, olaj, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 6 fej gomba, 1 db paprika, 2 szem paradicsom, 10 dkg sonka, 2 db csemegeuborka, 2 dl tejföl, só, bors, kakukkfű, pirospaprika, petrezselyemlevél.

Recept: A serpenyőbe kevés olajat öntünk, és a vékony szeletre vágott, klopolt, sózott, borsozott húsokat hirtelen elősütjük, mindkét oldalát pirosra. (Ha nem sikerül szép szeleteket vágni, akkor vékony csíkokra is vághatjuk a húst.) Ha megsült, tányérra kisedjük. A visszamaradt olajon megpirítjuk a vékony csíkokra vágott hagymát, hozzányomjuk a fokhagymát, egyet keverünk rajta, és már mehet hozzá a csíkokra vágott gomba, majd a csíkokra vágott paprika és a cikkekre vágott paradicsom. Fűszerezzük sóval, borssal, kevés kakukkfűvel és pirospaprikával. Ha egyet rottyan, akkor mehet bele a csíkokra vágott sonka és a szintén csíkokra vágott uborka. Pár perc múlva hozzáadjuk a tejfölt, majd visszatesszük a húsokat, megszórjuk a felaprított petrezselyemmel. Kb. 1-2 percig főzzük, és galuskával tálaljuk.



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/1e1ba19dcdfadacc/680x482cq70/visegrad-pecsenye-recept-foto.jpg>

Sváb konyhai szokások

A történelmi Magyarország területén élő németeket rendszerint sváboknak hívjuk. Ez alól kivételt képeznek a bányavárosi németek, azaz az erdélyi és a szepesi szászok. A magyarországi németek nagy része közép- és délnémet területről került hazánkba. Nyelvjárásaik ún. keverék nyelvjárások, mostani formájukat már magyar földön nyerték el. A svábok elnevezése az egész Kárpát-medencében elterjedt, a szomszéd népek nyelvében is, pedig igazi svábok csak Szatmár megyében telepedtek le, valamint Pest-Pilis-Solt-Kiskun Vármagyében; Soroksáron, majd később Ceglédbercelen is. Az első telepesek nagyobb része Svábföldről – Schwabenből, Württembergből – érkezett, Ulmon át, hosszú dunai hajózás után hazánkba. Igen sok sváb településen ma is erről tanúskodik a Schwabengasse – Sváb utca elnevezés.

A 19. század elején a magyar lakosság 10 százaléka volt németajkú, ami 1,8 millió polgárt jelentett. Trianon után ez igen nagyot csökkent, és csak 550 000 ember vallotta magát német nemzetiségűnek. Manapság 200 000 főre tehető a számuk, ami egyúttal azt is jelenti, hogy a második legnagyobb nemzetiség Magyarországon.

Az elterjedten használt „sváb” mellett, a lakóhelyhez kötődő egyéb megkülönböztető elnevezésekkel is találkozhatunk, mint a soproni Poncichter, a baranyai Stifroller (vö. Stifolder), a szepességi cipszer, vagy éppen a Mosoni-síkságon letelepedett Heidebauer. Az ugyancsak gyakori „dunai svábok” (Donauschwaben, Donaudeutsche) elnevezés már a betelepülés történetére, az Ulmból induló és az ulmi doboznak (Ulmer Schachtel) nevezett lélekvesztőkön megtett hosszú és viszontagságos vízi útra emlékeztet. A magyarországi németek (Ungarndeutschen) kifejezés az államisághoz kötődő letelepedést jelöli, a Schwäbische Türkei szóösszetétel pedig a Tolnát, Baranyát és Somogy megye egy részét is magába foglaló terület elnevezése.

A 18. században a dunai svábok egy szebb jövő reményében érkeztek a gazdagnak tartott és alig lakott magyar földre, de a ma már gyakorta idealizált kezdet igen keserves lehetett, amire a „Zuerst der Tod, dann die Not, und dann erst das Brot.” (Először a halál, majd a nyomor, s csak azután a kenyér.) mondat is utal. *Georg Harnisch „A sváb” című versének sorai szerint a svábok „Kivándoroltak és letelepedek, az őshazáért sokat keseregtek.”*

A kenyér, vagyis a boldogulás nem jött magától. Gerog Harnish versét idézve, „Először mocsarat kellett irtani, majd vérükkel a földet itatni.”, ám a szorgalmas betelepülők új hazára leltek és az életszínvonal emelkedésével számuk is rohamosan emelkedett.

Pest megyében, Budapest körül jelentős sváb kisebbség élt – leginkább Budaörsön, a Dunakanyarban és a Pilisben.

A sváb konyhára jellemző takarékoság, beosztás, évszakhoz igazodás itt is jellemző volt. A sváb betelepülők, akárcsak az ország többi részében, jelentős sertésfeldolgozó kultúrával rendelkeztek, amelyek keveredtek a helyi szokásokkal. Egyik legismertebb kolbászféléjük, a stifolder ugyan Baranya

megyéből indult, de ott még paprika nélkül készítették, és inkább hasonlított a hurkára, mint a ma ismert vastagkolbászra.

A 17-18. században virágzásnak indult városi német polgári konyha szakácskönyveiben már korán tetten érhetők a hagyományos és máig élő sváb erények: a takarékoság, a rendszeret és a kötelességteljesítés. Az étrend szezonalitása, évszakfüggősége persze elkerülhetetlen vonása minden hagyományos konyhának, a paraszti életformának természetes velejárója, amiből a főként télre koncentrálódó tartósított – füstölt, sózott, szárított, savanyított, aszalt – élelmiszerek, valamint a fehérjedús bab, borsó, köles, lencse, az energia-gazdag burgonya, az étrendben rendszeresen előforduló savanyított káposzta jelentenek kivételt.

A tradicionális dél-német paraszti konyhának alapelemei a burgonya, a rozskenyér, a liszt, a hagyományos tésztafélék gazdagsága, valamint a német „gombócvonaltól” délre fekvő területekre jellemző, a hazai svábok körében népszerű, liszttel, zsírral, élesztővel készült, forró vízbe szaggatott kelt gombócok (knédli). A knédli – a főzés mellett – készülhetett sütve is, hagymásan, káposztásan, sokféleképpen. A burgonya a hazai németek táplálkozásában különösen a téli időszakban jutott mindennapi szerephez. Minden formában, sütve, főzve, tésztával, levesnek, savanyú és tepsis alakban, ritkábban, különösen disznóvágáskor, hússal is előfordult, kolbászba is, sertésgyomorba is került.

A burgonya 18-19. századi népszerűsítésében az uralkodóházak is jelentős szerepet vállaltak, felismerve a növény jelentőségét az éhínségek leküzdésben. Leiratokkal és más módokon is támogatták elterjedését. Kömlei János németből fordított, burgonyát népszerűsítő könyve így ír a krumpliról: „Magánosan is lehet ezt enni, sültve, vagy főve, sóval meg hintve, vagy a’ nélkül; de ezen kívül káposzta közzé, murok répa közzé, lentse, borsó vagy akár miféle főzelék közzé is lehet elegyíteni.” Ezt a szükségben segítő növényt legelsőik között éppen a dunai németek becsülték meg és termesztették. Az őszi szilvaérés idején egyébként szilvaslepénnyel is készítették krumplilevest (*Grumbeersupp un Quetschekuche*). A „quiche lorraine” elzászi német megfelelője, a hagymatorta újbórral (*Zwiewwelkuche un neier Woi*) is népszerű volt a présházak környékén.

A 18. században több hullámban is Magyarországra érkező németajkú betelepülők már fejlett sertés-feldolgozási tudással és újdonságnak számító technikákkal érkeztek. A disznóvágás során gyakorlatilag minden kezük ügyébe esőt, belet, gyomrot, húgyhólyagot megtöltöttek, füstöltek, abáltak, ily módon is tartósítva a húst. A töltelék szinte bármi lehetett: burgonya, savanyú káposzta, kevésbé nemes húsrészek, bőr, nyesedékek, gyökérzöltség. Leggyakrabban hagymával, a sváb konyát jellemző majoránnával, köménnyel, szerecsendióval, fekete borssal, sóval fűszerezték. Ezt az ételt melegen is adhatjuk a savanyú káposztával tálalt májgombóc (*Läwwerknepp mit Sauerkraut*) mellé.

„Stifolder”

A sváb konyha ma talán legnépszerűbb terméke a stifolder. A „*Stifolder*” elnevezés a Mohács és Pécs környékére érkező németek csoportnevéből származik, akiknek legalább a fele magát a fuldai apátság vidékéről származónak (Stiftsfuldaer) nevezte. Ők, a Stiffollerek készítették – kezdetben még paprika nélkül – azt a kolbászt, amelyet ezen a tájon, ma már a német (*Stiffulder*), a horvát (*stifuder*) és a magyar (*stifolder*) is magáénak vall. A Stifolder minden bizonnyal egyike legnemzetközibb innovációinknak. Hajdani változatban a paprikás Stifolder még hurkának indul, ám kolbászként végzi. Hagyományos receptje szerint egyharmadnyi főtt dagadó és toka (néhol lapocka és comb) soványából készül kétharmadnyi nyers, vágás-meleg kolbász hússal keverve, paprikázva, borsozva, sózva. (Ormánságban fokhagymázva is.) Ló vékonybélbe, sertés vastagbélbe töltjük. Hidegen füstöljük, meleg füsttől vigyázva óvjuk. A füstől levéve hűvös, szellős helyre akasztva tároljuk. Fogyasztani legalább két hónap érlelés után kezdjük.

A stifolder „mai definíciója” szerint egy 45-55 mm átmérőjű, műbélbe vagy természetes bélbe töltött, 20-55 cm hosszú, sertéshúsból és/vagy marhahúsból, szalonnából készült, sóval, cukorral, salétromsóval, őrölt borssal, csemege és csípős pirospaprikával, valamint fokhagymával ízesített, füstöléssel és szárítással érlelt, nyers kolbász. A termék a kolbászokra jellemzően barnáspiros színű, kellemesen füstös, fűszeres illatú és ízű. Szerkezete tömötten rugalmas, jól összeálló, szeletelhető. Metszéslapján a pirospaprikától megszínezett, 6-8 mm-es hús- és szalonnaszemcsék láthatók húspépbe ágyazva, egyenletesen elosztatva. Vannak olyan családok, akik marha- és sertéshús keverékéből, szalonna hozzáadásával állítják össze. Ez utóbbival megegyező receptet írt le Czifray István szakácskönyve 1840-ben, „szalámi kolbász” néven.

Gyártásához 150-160 kg-os hússertésből származó sertéshúst és esetleg száraz marhahúst használnak (10-20%-ban), amelyhez megközelítőleg 30% sertésszalonnát, ízlés szerint sót, cukrot, salétromsót, őrölt borsot, csemege és csípős pirospaprikát, továbbá fokhagymát adnak. A gyártáshoz felhasználandó sertés- és marhahús előkészítése azonos módon történhet (csontozás, kötőszövetek eltávolítása, darabolás, aprítás), de lehetőség van a marhahús egészéből vagy egy részéből sóval száraz húspép készítésére. Ez utóbbi elsődlegesen az ipari technológiákra jellemző. Az aprított, esetleg 0-4 °C-on előszikkasztott (kicsurgatott) húshoz hozzákeverik a durvára vágott vagy darált szalonnát és a fűszereket. A hús korábban alkalmazott csurgatása ma már háttérbe szorult.

A fűszeres húskeveréket 6-8 mm-es szemcseméretű húsdarálón átdarálják. Az így kapott húsmasszát jól összedolgozzák, esetleg egy napig 0-4 °C-on érlelik, majd ezt követően 45-55 mm átmérőjű, természetes vagy mesterséges belekbe töltik. A húsmassza töltés előtti érlelése ma már sokszor elmarad. A stifolder vastagkolbász füstölése száraz, gyenge lánggal égő bükkfahasábokkal vagy egyéb keményfahasábokkal történik. A füstölőtér hőmérséklete 20 °C körül van, és maga a füstölés a levegő páratartalmától függően kb. egy hétig tart. Az elkészült terméket száraz, jól levegőztethető, napfénytől és erős légáramtól védett, 20 °C-nál nem magasabb hőmérsékletű helyen tárolják. Helyes tárolás esetén a termék kb. 3-6 hónap után vágásérett.

A szalonnaszírban piritott, hagymás főtt krumpli tojásrántottával, zöldbabbal, laktató étel, akárcsak a véres hurka (*Grieweworscht*) és a téli disznóvágások közben is fogyasztott vérrel készülő egyéb ételek, „pörkölték”. A véres ételek mindenütt elterjedtek a mindent hasznosító, tápláló ételeket kereső és előnyben részesítő paraszti portákon. Disznóvágáskor elterjedt a „*Kesselfleisch*” is, ami nem más, mint a sóval, borssal, fokhagymával, hagymával ízesített, üstben abált hurka-hozzávalók, a fejhús, máj, szív, vese, bőr, szalonna, húsnyesedék, elnevezése. A „*Metzelsupp*”, vagy „*Worschtsuppe*” a tartalmas, zsíros abaléből készülő leves. A „zöldszósz héjában főtt burgonyával” (*Grüne Soße mit Pellkartoffeln*), esetleg tojással dúsítva, szintén jellegzetes étel az óhazában. Nálunk a főtt burgonyához adott sóskaszósz idézi fel ezt az ételcsoportot, gyakran éppen tojással.

A sült kenyértésztákra (langalló) tett feltétek (hagyma, szalonna, tejföl, sajt) a német népi konyhában is ismertek és kedveltek (*Ploatz, Flammekueche, Speckkuchen*). Az 1700-as években érkező németek persze még korántsem ettek annyi húst, mint azt az eddig leírtakból gondolni lehetne. A többség étrendje a 18-19. századi viszonyoknak megfelelően, leginkább rostban gazdag, tápanyagszegény, íztelen, ugyanakkor pedánsan ütemezett, németesen rendszerető, amit a 20. század második felében is még élő *Speiseanordnung* is jól tükröz.

Ételrend (*Speiseanordnung*)

A „*Speiseanordnung*” azt jelentette, hogy a hét egy adott napján általában milyen ételt főztek. A 1970-es évek elején, faluhelyen még sokféle élő ételrend a rendelkezésre álló alapanyagok szerint ugyan módosulhatott, ám szellemében mégis évszázados rendet mutatott. Ennek példaként egyes falvakban a hétfő és a péntek többnyire a bableves, míg a szerda a tésztás ételek napja volt. Kedden leginkább főzelékféle került az asztalra, ahogy csütörtökön is. A vasárnap az ünnepi hús, vagy csontleves napja volt sok zöldséggel és változatos betétekkel. A legtöbb faluban a szigorú étkezése eredményeképpen a hét napjainak nevét nem csekély iróniával éppen az aznapi étel nevével helyettesítették. A napok elnevezései hétfőtől vasárnapig így szóltak:

- hétfő – Nudeltag (tésztanap),
- kedd – Krautttag (káposztanap),
- szerda – Fleischtag (húsnap),
- csütörtök – Knödelttag (gombócnap),
- péntek – Bohnentag (babnap),
- szombat – Kartoffelttag (krumplinap),
- vasárnap – ünnepnap (Feiertag).

A sváb konyhában a tészta leginkább főtt gombócot (Knödel-knédli), metéltet (Nudeln-nudli) galuskát (Nockerln-nokedli) jelentett. Ezekhez leginkább laktató káposztát, hagymás zsírral megöntözött törtburgonyát, vagy babot adtak, de a savanyúság és tavasszal a saláta sem volt ritka. A

lekváros és grízes tészták, mákos és diós nudlik éppúgy az étrend részét képezték, mint a szilvás gombóc, a kelt tészták különböző nemei lekvárral, vagy anélkül. A rétes (Strudel) ha hétköznapiakon előfordult, csak grízzel, szebb napokon tejbegrízzel, káposztával, szezonban már tökkel töltődött.

A mindennapokban előforduló ételek „változatossága” lényegében a tészta és főzelékfélék, a szárazbab, (savanyú) káposzta, burgonya váltakozásából adódott, attól is erősen függően, hogy a spájzban (schpeis) az adott évszakban éppen mi akadt, s mennyi. A párolt káposzta és babfőzelék együtt is elfordult, szalonnával, esetleg gombóccal is dúsítva, ízesítve. A füstölt hús, bab, káposzta együttese a mai bográcsfőző kultúrában is fennmaradt és becsült fogás. A babfőzelék kerülhetett a kenyérre is, de lehetett belőle babos tészta is. Ehhez a bablevest bőven mért babbal főzték, majd a puha bab egyharmadát, felét kiszedték, olajba, zsírba tették, összetörték, kicsiny időt sütötték, sózták, borsozták, tésztához keverve fogyasztották. Hús, mint mindenütt Európában, csak ritkán került az asztalokra. A húsétel gyakorta csak a füstölt hús, csont felhasználását jelentette. Ebből – ma már szokatlan módon – akár még ünnepnap húsleves is főhetett. Az ételek változatossága a 19. század végével, a „boldog békeidők” I. világháborúig terjedő időszakában indul mai ízléssel értékelve is növekedésnek, majd a városi polgári konyha hatására, az 1920-as évektől nyeri el ma is ismerősnek látott formáját.

Az elmúlt évtizedek vasárnapi ebédjeit uraló rántott hús a sváb paraszti konyhában is az 1920-as években jelent meg. Nagyjából akkor, amikor a falusi sváb lányok körében is divatba jöttek a főzőtanfolyamok és sokan szegődtek el a városi polgársághoz, vagy akár a falusi plébánoshoz is szolgálónak, szakácsnőnek. A városi családok polgári ételei, ha lassan is, de megjelentek a falusi sváb lakosság ételválasztékban is.

Bár a hagyománytisztelő svábság mai táplálkozási szokásaiban haloványan még fellelhető a 18-19. századi tradíció, összességében már messze távolodtak attól. A magyar konyha elmúlt két évszázadnyi változásaival együtt haladva alakult ki a sajátosan kárpát-medencei sváb konyha (Donauschwäbische Küche), melynek jellegzetes vonása lett az őrölt pirospaprika elterjedt használata. A pörköltalapnak is tekinthető paprikás, hagymás zsír (Tunges) ízesítőként számos előzőekben bemutatott egyszerű ételnél is felbukkan.

Tágabb kitekintéssel megállapíthatjuk, hogy a Kárpát-medence konyháinak evolúciója és azon belül a regionális alföldi konyha térnyerése a sváb konyhára is jelentős hatással volt. A pörkölte (Pörkölt, Ungarisches Gulasch) legkülönbözőbb nemei, a kakaspörkölt, a csirkepaprikás (Paprikasch) ennek jó példái. Török-bolgár közvetítéssel terjedt el a töltött paprika (gefüllter Paprika), és ugyancsak a bolgárkertészekhez kötődően jelent meg a 19. század végén a lecsó (Letscho). A paprikás lecsó aztán a polgári konyhából ellesve épült be a vidéki lakosság, köztük a svábok érendjébe. Az osztrák és más konyhák ételei ugyancsak a nyitottabb és az újra fogékonyabb városi polgári konyha közvetítésével kerültek a falvak lakóinak asztalára. Ilyen a monarchiában mindenütt elterjedt fasírozott (Faschiertes), a császármorzsa, a „smarni” (Kaiserschmarren), vagy a bukta (Buchtel) és a kuglóf (Gugelhupf). Az idők során a dunai svábok desszertjei közé sorolódott a dobostorta (Doboschorte) és a madártej (Vogelmilch)

is, újabb jeleként annak a sokréttű és árnyalt hatásnak, melynek révén kialakult a mai ismert és szeretett magyarországi sváb konyha.

Télen gyakrabban került sertéshús az asztalra, hiszen 1-3 alkalommal is vágta disznót. A hús nagy részét feldolgozták, hurka, szalámi, sonka, szalonna készült belőle. Egy részét, mint pl. az oldalast, füstöléssel, sózással konzerválták. (A sózott húst főzés előtt egy éjszakára beáztatták, hogy ne legyen túl sós az étel.) Egyes családban a disznóvágás után néhány nappal nagyobb mennyiségű sült húst készítettek. Ezt egyenletes szeletekre vágva agyagedénybe helyezték, és leöntötték olvasztott zsírral. Ebből a sültből szükség szerinti mennyiséget vettek elő, megmelegítették, krumplit, rizst, néha főzeléket készítettek hozzá. Csont-, vagy orjalevest is főztek hozzá, az orjához valamilyen mártást, vagy savanyított tormát adtak. Általában vasárnap hétfőre is főztek. A sonkát és szalonnát is egész nyáron ették. Ezekből néha egy-egy szeletet levágtak és megfőzték, illetve megsütötték a főzelékekhez.

A hurkaféléknél fontos volt a sorrend, először ugyanis azt a fajtát kellett megenni, amelyik a leggyorsabban szárad ki. A sort a májas hurka nyitotta, aztán következett a rizses; ezt véreshurkának is hívták, bár nem volt benne vér. Végül a kolbász következett. A szalámit csak nagyon későn vágta meg, hogy nyár végéig kitartson.

A falusi népszokások közül talán az egyik legtöbb embert megmozgató hagyományos közösségi esemény a disznóvágás volt. Ahogyan a bátaszéki sváboknál is, téli időszakban akár 10-12 disznóvágáson is részt vettek a családok, hiszen a rokonságnak természetes volt, hogy segítettek egymásnak a nagy munkában. Az előkészületek is már napokat vett igénybe, és a disznóvágás napján hajnaltól késő estig munkálkodtak, de az azt követő napokban is akadt még teendő.

A hagyományos sváb disznóvágás nem különbözik sokban a magyar szokásoktól, csak pár eszköz, és a disznó feldolgozásánál végzett néhány mozzanat tér el. A disznó leölését követően a forrázó teknőben láncok segítségével két férfiember forgatta a disznót, forró vízzel öntötték és kaparták a bőrét, hogy minél hatékonyabban megszabadítsák az állatot a szőrétől. A már tiszta állatot rémfára akasztották, és elsőként az állat belsősegeit távolították el. A sváb hagyomány szerint orjára bontották a disznót, tehát a gerinc melletti bordacsontokat elvágva a gerinc egyben maradt. Az állat szétbontását követően a hackstockra (vágópad) helyezve vágta össze megfelelő módon a húst. A húsból elkészített ételek fűszerezése és elkészítése sem sokban tér el a magyar disznótoros étkektől, hurkát és kolbászt, káposztát, sülteket, szalonnát ők is csináltak. Amit azonban minden disznóvágáskor csak a svábok készítettek, az a száuresz. A belsősegekből készült ecetes, savanykás ételt csak ilyenkor tudták készíteni a friss hozzávalókból.

Mindezek ellenére hús elég takarékos módon szinte csak hétvégén, illetve ünnepnapokon került az asztalra. Úgy is mondhatjuk, hogy a takarékoság és egyszerűség volt a legfőbb szabály – mindennek pontosan megvolt az ideje és a helye. A precizitás és a mennyiségek pontos kiszámolása volt mindennek az alapja, lett legyen szó akár a töltelétről, akár bármi másról.

Tavasztól tél kezdetéig ez általában csirke és tyúkhús volt. A baromfit szombaton estefelé, néha vasárnap reggel vágta le. Vérért felfogták, ebből vacsorát, vagy reggelit készítettek. (A hagymát

üvegesre pirították zsíron, megszórták paprikával, kevés vízzel felöntötték, sózták, borsozták, adtak hozzá 2-3 babérlevelet, és rövid ideig főzték. Közben a megdermedt vért felkockázták, hozzáadták és néhány percig együtt főzték. Kenyérrel és savanyú paprikával, ritkábban uborkával ették.) Hogy milyen étel készült a baromfiból, elsősorban annak korától függött. Az öregebb tyúkból húslevest főztek, a leveshúshoz (elsősorban aprólék) valamilyen szószt adtak, a combokat és a mellét megsütötték. Kakas ritkán volt, azokat még fiatalon kivágták. Csirkehúsból „becsinált” leves (raguleves) és rántott hús készült, mellé krumplit és salátát ettek.

Szintén jellemző a vidék konyhájára a szajmóka - egyfajta disznósajt, amit a kevésbé értékes részek mellett káposztával vagy krumplival kevertek és töltöttek sertésgyomorba abálás előtt. Mára persze ez is változott - a szajmóka inkább tűnik egy gyomorba töltött szaláminak, mint egy laza, abált maradékmentőnek. Akárcsak a magyar konyhában, itt sem létezett maradék disznóöléskor - különböző zöldségekkel dúsított abalé alapú levesekben szolgálták fel azokat a húsnyesedékeket, amik nem kerültek sem hurkába, sem kolbászba.

A főtt hús mellé mártásokat is feladtak, ahogy ma is teszik, ám a szűkösség mértékétől függően fogyasztották főételként is, magában. A savanyú mártás készítésekor a fokhagymás rántást tejjel öntjük fel, evőkanálnyi ecettel és csipetnyi sóval ízesítjük, majd csomómentesre keverjük. A mártásra tojást is üthetünk. A savanyúmártás előfordul „gőzgombóccal” (héveknédli, hébeknédli) is, amit egyébiránt vagy gőzöltek, vagy nem, ám gyakran inkább csak sütöttek. Húsokkal, kolbásszal, tojással, és ezek gazdag kombinációival sem ritka, mint a savanyú mártás kolbásszal, tojással és knédlivel (Saure Brühe mit Wurst, Eier und Knödel).

A magyarországi német háziasszonyok elsősorban olyan nyersanyagokból főztek, melyet maguk termeltek meg, azaz olyan zöldséget és gyümölcsöt használtak, amely a saját kertjükben termett, ill. olyan állatok húsát ették, melyek a ház körül nőttek fel. A német paraszti konyhából nem maradhatott ki a burgonya, a liszt, a káposzta, a zsír, néhol a füstölt hús, illetve minden, ami megterem a ház körül, és amit abban az évben a spájzba betakarítottak. Tavasszal és nyár elején gyakran főztek zsenge vegyes zöldséglevest (úgy nevezték, hogy „keresztül-kasul a kertbenleves”), ehhez palacsintát, vagy kelt kalácsot sütöttek.

Levest enni előételnek, „sváb szokás”. Az Európában évszázadokig csak „sváb” szokásnak tartott leves első fogásként a bevándorlás kezdetével nagyjából egy időben, a 18. század elején kezdett elterjedni Magyarországon is. A leves az érkező svábok étkezésének is elmaradhatatlan eleme volt. A legegyszerűbb levesek a tészta és burgonya főzőlevéből készültek, némi hagymával, esetleg kevés zöldséggel, sóval, alig fűszerezve, tészta hozzáadásával. A középkorból tovább élő kenyérlevesek, a kevés disznózsírral, paprikával, liszttel, hagymával készülő rántott levesek egészen a 20. század utolsó harmadáig rendszeresen asztalra kerülő ételek voltak. A levesek „jöllaktatás” céljából előzték meg a főételt. Egyszerű rántott leves kis zsírral, köménymaggal, liszttel, őrölt pirospaprikával, némi tésztával felfőzve, ennyi volt az egész. Jól esett a gyomorba, és – takarékos nép lévén - kevesebb fogyott a másik féleléből.

Mint már említettük, a takarékoság fontos szempont volt. Semmit nem volt szabad kidobni. Az ételmaradékokat hidegen, felmelegítve, vagy sütvé fogyasztották el. A nokedlit, metélt és más hasonló „csupasz” tésztát forró zsíron ropogósra sütötték, megsózták, és vacsorára ezt ették. Néha tojást is ütöttek rá. Leggyakrabban hideg vacsora volt: hurka, sonka, szalonna. De ilyen volt például a „rázalék” is, ami főtt krumplival összekevert nokedli volt zsírosan, a tetején vajban sült kenyérmorzsa ropogóssal.

Kenyeret kidobni a legnagyobb bűnnek számított. Ezért a maradékot szikkadtan is megették: pirítóst készítettek belőle, bedörzsölték fokhagymával és megkenték zsírral. Vagy forró zsírban ropogósra sütötték, de tojásban megforgatva bundás kenyérként is fogyasztották. Esetleg reggelire a tányérba tépkedték a szikkadt kenyeret és megszórták cukorral és langyos, vagy meleg tejet öntöttek rá. Ha még így sem fogyott el minden kenyér, megszáritották és mozsárban morzsát készítettek belőle. Ha végül valamelyik ételből mégis csak maradt bizonyos mennyiség, amit már senki nem fogyasztott el, azt az állatokkal etették meg.

Kedvelt vacsora volt a héjában sült krumpli fagyos szalonnával, tejfölös túróval és savanyított hagymával. Praktikus volt, ha ezt a vacsorát télen készítették, mivel a krumplinak 1,5-2 órára volt szüksége a sütőben és ilyenkor így is, úgy is fűtöttek. A szalonnát a szabadban fára akasztották, hogy macska ne érhesse el. Mivel akkoriban még nem volt hűtőszekrény, máskor nem is lett volna fagyos szalonna. Nyár vége felé, illetve ősszel egy szelet kenyér és friss gyümölcs szintén kedvelt vacsora volt. Az étkezésekhez a férfiak 1-2 pohár saját bort, esetleg fröccsöt ittak. Az asszonyok és gyerekek vizet fogyasztottak, melyet saját kútjukból nyertek. Akkoriban ugyanis minden háznál volt kút.

Ismertebb sváb ételek a régióból:

Sváb kifli

(sörkifli)

Hozzávalók (64 db sváb kiflihez): 500 g finom búzaliszt, 30 g friss élesztő, 2 kk só, 1 ek cukor (púpozott, kristály), 1 db egész tojás + 1 sárgája, 1 ek vaj vagy zsír, 320 ml langyos tej, rétegezéshez: 3 ek zsír, tetejére: köménymag, 1 egész tojás a lekenéshez.

Az élesztőt kikeverik a cukorral, ami másodperceken belül folyékonnyá válik. Felöntik langyos tejjel, meghintik egy kanál liszttel (az 500 grammból) és 10 perc alatt, meleg helyen felfuttatják, majd hozzáadják az összes többi hozzávalót és 10 percig intenzíven, kézzel vagy robotgéppel, dagasztják. Ezután letakarva kelni hagyják 40 percig, majd átgyúrák, és újabb 20 percig pihentetik. Egy nagy, lisztezett felületre kiborítják, 8 részre osztják és gombóccá formázzák. Pihentetés nélkül mindegyik gombócot külön-külön kinyújtják, vékonyan megkenik puha zsírral, majd 8 részre vágják. Feltekerik kiflikké, és a tepsire helyezik, ahol még 20 percig pihentetik. Ezután felvert tojással lekenik, köménymaggal megszórják, és előmelegített, 190 fokban 15-20 perc alatt megsütik.

Sváb káposztás egytálétel

Hozzávalók: 300 g savanyúkáposzta, 4-6 gombóc, 4-6 karika kolbász, 2 szelet szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 dl tej, 1 kk pirospaprika, olaj, tejföl ízlés szerint.

Egy tűzálló lábasban megpirítják a hagymát, azon a káposztát, fokhagymát, majd a húsféléket. A tál aljába rendezik mindezt, és gombócokat vagy főtt krumplit tesznek közéjük. Felöntik tejjel és ugyanannyi vízzel, majd sütőben 30 perc alatt 200 fokon megsütik, vagy fedő alatt a tűzhelyen összefőzik. A végén tejföllel, kiflikkel tálalják.

Savanyú máj

Neufloch, Ujfluch, Inselneudorf – valamennyi egy Csepel-szigeti település, Szigetújfalu német neve. A napjainkban mintegy 2000 lakosú község is azok közé tartozott Pest megyében, amelyeknek gazdag nemzetiségi múltja van. Szigetújfaluban a 20. század elején még a lakosok közel 90 százaléka németnek vallotta magát. Szerencsére az itt lakók a mai napig életben tartják az egykori sváb hagyományokat: Szigetújfaluban igen jelentős a báli kultúra, az év szinte minden hónapjában van valamilyen közösségi rendezvény, számos német nemzetiségi összejövetel, esemény. Az idősebbek ismerik a régi sváb recepteket, a hagyományos faludisznótoron készítenek olyan jellegzetes német ételeket, mint például a savanyú máj (Sauere Leber).

Hozzávalók: máj, 4 kis fej vöröshagyma, tejföl, paradicsomlé, húsleves alaplé, 5-6 babérlevél, majoránna, só, bors, 2 kanál liszt.

A máj felét 5 cm hosszú és fél cm széles darabokra vágják. Egy lábasban 4 kisebb fej kockára vágott vöröshagymát megdinsztelnek, közben majorannával, 5-6 babérlevéllel, borssal, sóval ízesítik. Ha kész, beleborítják a májat, aztán aránylag erős tűznél szépen átpirítják, ügyelve arra, hogy puha maradjon, majd 2 kanál liszttel staurolják (lisztszórással sűrítik), kicsit kevergetik. Kevés tejfölt egy kis húsleveslével elkevernek, majd felengedik a májat, és paradicsomlét is tesznek hozzá óvatosan, mert a paradicsom nem dominálhat az ízvilágban. Ha kész van, ízlés szerint pár csepp ecettel savanyítható még. Kenyérrel fogyasztják.

Szauresz

A németajkú nemzetiségek lakta vidékek sváb specialitásokkal büszkélkednek, mint a disznótoros szauresz, azaz a friss disznóságokból készült savanykás, babérlevéllel megbolondított pörkölt étel.

Hozzávalók (6 - 8 személyre): 2 kg disznóhús (oldalas, fejhús, tüdő, szív, vese, máj), 0,5 kg hagyma, abalé, ill. víz, 10 -12 dkg zsír, só, 2 - 3 evőkanál őrölt paprika (esetleg cseresznyepaprika, ha csípősen szeretjük), gerezd fokhagyma, 6-8 babérlevél, bors, szegfűbors, paradicsomlé, 0,5 l tejföl, 3 evőkanál liszt, ecet.

A hagymát hosszukásra vágjuk, zsíron kicsit megdinszteljük, majd hozzáadjuk az apróra vágott húsokat és tovább dinszteljük. Megsózzuk, és addig pároljuk, amíg a leve elfő. Megszórjuk pirospaprikával, abalével, vagy vízzel felöntjük. Akkor hozzáadjuk a többi fűszert és puhára főzzük. Közben csomómentesen összekeverjük a tejfölt és a lisztet, majd behabarjuk az ételt. Kedve szerint savanyítja mindenki. Savanyú uborka és paprika illik hozzá. Zsemlegombóccal vagy kenyérrel esszük.

Berceli

(más néven: babos káposzta)

A Cegléd-től mintegy 10 kilométerre található Ceglédbercel 1804-ben lett önálló község. Német lakossága a 18. század végén Hannoverből, majd a Buda és Pest környéki sváb falvakból települt ide. Az 1900-as népszámlálás szerint a közel 3 000 fős község lakosságának mintegy 70 százaléka volt német. Ceglédbercelen napjainkban nemzetiségi egyesületek őrzik az egykori német hagyományokat. A berceli babos káposzta jellegzetes sváb étel, amit leginkább akkor készítettek, ha több emberre kellett főzni: aratás, szüret, társas munkák alkalmával. Az alábbi recept alapján 20 fő részére készült az étel.

Hozzávalók: 30 dkg tokaszalonna, 3 fej vörshagyma, 1 evőkanál pirospaprika, 1 natúr csülök (kb. 1,5 kg) - 1 füstölt csülök (kb. 1,5 kg) - 1 kg sertéslapocka, só, bors, kömény, 3-4 babérlevél, 0,5 kg szárazbab, 5 kg savanyú káposzta, 3-4 marék rizs.

Pörköltet készítünk a következőképpen: 30 dkg tokaszalonnát csíkokra vágva kiolvasztunk, majd 3 fej kockára vágott vörshagymát teszünk rá. Megszórjuk piros paprikával, majd erre jön a kockára vágott hús: 1,5 kg natúr csülök, 1,5 kg füstölt csülök és 1 kg sertéslapocka. Sóval, borssal, köménnyel, babérlevéllel fűszerezzük. Ezzel egy időben sós vízben odateszünk főni 1/2 kg szárazbabot, melyet előző este beáztattunk. Amikor a pörkölt félig megfőtt, 5 kg savanyú káposztát teszünk bele, és annyi vizet, hogy bő leve legyen. Ha minden megpuhult, 3-4 marék rizst szórunk a tetejére, hogy egy kicsit fölszívja az étel levét. A végén hozzákeverjük a főtt babot, és kenyérrel tálaljuk.

Sváb káposztás krumpligombóc

A Pest megyei sváboknál kevésbé volt jellemző a kásaételek fogyasztása, mint például a baranyai vagy tolnai csoportoknál, de ez valószínűleg azért van, mert itt nem volt olyan nagy hangsúly a gabona-, mint a zöldség- és gyümölcsstermesztésen. Jellemzőek voltak a káposztából, hüvelyesekből készült főzelékfélék, cserépedényben sült ételek, illetve az aszaltványlevesek és a tészták. Kenyérből főleg a sötétebb, rozsos kenyeret sütötték, az országszerte népszerű pompost vagy langallót pedig gyakran az elzászi néven flammkuchenként emlegették.

A svábok mindig is ügyeltek arra, hogy semmi ne menjen veszendőbe. Főleg télidőn ne, amikor amúgy is nehéz volt hozzájutni friss alapanyagokhoz. Ezért aztán úgy főztek, hogy összegyűjtöttek minden fellelhető ételalkotót, és olyat főztek belőle, amiből mindenki jóllakott. Ilyen a sváb káposztás gombóc is. Káposzta ugyanis mindig akadt, ahogyan kolbász, csülök, liszt és szalonna is. Az étel sokféleképpen készíthető, kiegészítői családonként változnak.

Hozzávalók: 2 dl langyos tej, csipetnyi cukor, élesztő, 2 tojás, kávéskanál só, fél kiló liszt.

A gombócok: 2 dl langyos tejben egy csipetnyi cukorral meg kell „futtatni” az élesztőt, 2 tojással, egy kávéskanál sóval és fél kiló liszttel össze kell dolgozni, majd 40 percig pihenni hagyni. Amikor megkel a tészta, akkor abból ökölnyi nagyságú gombócokat kell formázni. A hozzávalókat egyenletesen elosztva kell betenni a lábosba, de arra kell ügyelni, hogy káposztából mindenhová jusson: alulra, középre és felülre is. A húsokat érdemes a gombócok közé igazítani. Ezt aztán fedjük le, és a tűzhelyen 180 °C-on főzzük 22,5 órán át. Majd a fedőt nem vesszük le róla, hanem hagyjuk saját gőzében állni, mert az étel ekkor áll össze igazán.

Ha olyan húst használunk, melynek puhulásához hosszabb időre van szükség, akkor a káposztával együtt főzzük lábasban. Ha füstölt csülökkel készítjük, azt érdemes külön vízben előre főzni, hogy veszítsen füstös ízéből. Az étel készítéséhez sót, borsot, babérlevelet, apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát használnak, a gombócokat csak akkor teszik hozzá, amikor a hús már félkészre puhult.

Erdei gombás papardelle grillezett murokkal és sült muflongerinccel

Pest megye legnagyobb kiterjedésű erdős területei a Börzsönyben, a Visegrádi-hegységben, a Pilisben, a Budai-hegységben és a Gödöllői-dombságban találhatók. A sok helyütt háborítatlan, elzártabb erdőtömbökben mind az öt hazai nagyvad faj – dámszarvas, gímszarvas, muflon, őz, vaddisznó – előfordul. Valamennyi húsából ízletes fogások készíthetők.

Hozzávalók: 50 dkg pácolt muflongerinc (gyömbér, olívaolaj, friss zöldfűszerek), 50 dkg papardelle tészta - kis kocka vaj, 2 dl tejszín, 3-4 gerezd fokhagyma, friss bazsalikom, egy csokor murok

(helyettesíthető zsenge, tavaszi sárgarépával) - erdei gomba keverék (vargánya, rókagomba, kucsmagomba stb.), só, bors

A megtisztított, megmosott muflongerincet az apróra vágott friss fűszerekkel (tárkony, majoranna, rozmaring, babérlevél, gyömbér), sóval, borssal ízesítjük, olívaolajjal leöntjük, hogy ellepje és legalább 3 napig hűtőben pihentetjük. Naponta legalább egyszer forgassuk meg a pácban. Ezután serpenyőben minden oldalán 3-4 percig sütjük a hús vastagságától függően, majd előmelegített sütőben (200 °C) lefedve puhára pároljuk (kb. 40 perc). Amikor kihűlt, vékony szeletekre felvágjuk.

Nagy mennyiségű vizet (kb. 5 liter), felteszünk főni. Amikor már lobog a víz, hozzáadjuk a sót, ezután pedig a tésztát, amit félpuhára főzünk, ezt követően leszűrjük. A főzőléből félreteszünk kb. 1 liternyit. Ezen idő alatt a vaját egy nagyméretű serpenyőben felolvasztjuk, hozzáadjuk a présen átnyomott fokhagymát, illetve a nagyobb darabokra vágott gombát és együtt lepirítjuk, majd tejszínnel felöntjük és bazsalikkal, sóval ízesítjük. Ezután beletesszük a félpuha tésztát, átforgatjuk, és a főző léből kis adagokat hozzáöntve puhára főzzük. A murkot megtisztítjuk, majd serpenyőben megpirítjuk minden oldalát.

Babos tészta

A bableves mellé többnyire valamilyen tészta is társult. A hagyományos sváb konyha rendje szerint pénteken mindig bableves és mákos tészta volt ebédre, ugyanis a pénteki böjtnapon a svábok nem ettek húst. A bablevest a szokásos módon, zöldséggel főzték, utána gyakran babos tésztát ettek. Ilyenkor több babot raktak a levesbe, a többlet babot kivették és összetörték. A fehér gyöngybabot zsíron zsemleszínűre dinsztelték, széles metélt tésztát főztek hozzá, és azt kevertük össze a megdinsztelt babbal. Savanyúsággal ették. Gyakori volt az is, hogy a levesben megfőzött, növelt adagú babból a bableveshez még babfőzeléket is készítettek. A maradék babnak is többféle lehetett a sorsa. Kerülhetett kenyérre hidegen, de dúsulhatott káposztával, vagy egyéb ingredienciával is a másnapi ebédhez.

Apfel pletzle

(Almás tócsni)

Hozzávalók: ½ kg liszt, 2 db tojás, 2,5 dkg élesztő langyos tejjel felfuttatva, 1 csipet só, 4 db közepes alma, tej szükség szerint, fahéj, kristálycukor

A lisztet, tojást, a felfuttatott élesztőt, valamint a sót kikeverik és közben annyi tejet adnak hozzá, hogy a tészta nokedli sűrűségű legyen, majd egy órát állni hagyják. Közben a 4db almát megpucolják és

egyenlő nagyságú vékony lemezesre vágják, majd belekeverik a megkelt tésztába. Ezután a serpenyőbe egy kevés olajat öntenek, majd a megfelelő hőfok elérésekor a megkelt tésztából egy púpozott evőkanál mennyiséget a forró olajba helyeznek és zsemleszínűre sűtik mindkét oldalát. Ezután szitára vagy konyhai törölő papírra szedik a megsűt tésztákat. Miután az olaj lecsurgott, az előkészített fahéjas cukorba mártják mindkét oldalát, így rakják a tálaló tálra.

Sváb krumplinudli savanyú káposztával

Hozzávalók (2 adag): 500 g nudli, 125 g sonka kocka, 350 g savanyú káposzta, 1 csipet só ízlés szerint bors.

A nudlit egy serpenyőben egy pici olajon megpirítják, amíg az elkészül, egy másik serpenyőben a sonka kockát a savanyú káposztával jól megpirítanak, sózzák és borsozzák. Ha jól megpirult az egész, összekeverik a nudlival és melegen tálalják.

Sertésszűz rókagomba mártással, sváb nudlival

Hozzávalók (4 fő): 2 db sertésszűz lehartyázva, 2 ek olaj, ízlés szerint só és bors, 1 tk sült kápia paprikakrém, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg rókagomba, 1 sváb nudli.

A nudlikat felhevített vajon serpenyőben 5 perc alatt átpirítjuk, majd meleg helyre tesszük. A serpenyőben olajat hevítünk. A szeletekbe vágott szűzerméket kicsit ellapítva besózzuk. A hússzeleteket átsűssük mindkét oldalukon, és borsozzuk. Ha elkészültünk vele, akkor a visszamaradt zsiradékban a tört fokhagymát lepirítjuk, kevés liszttel megszórjuk, majd felöntjük húsalaplével, és borsozzuk, majd paprika krémmel színezzük. A húsokat visszarakjuk a serpenyőbe, és letakarva puhára főzzük. A levét pótoljuk, ha elfőné, vagy túlzottan besűrűsödne. A gombákat enyhén cukros vízben pár percig főzzük, majd leszűrjük. Vajat hevítünk, és átsűtjük rajta a gombát. Sózzuk meg enyhén, majd a hús mellé kínáljuk a nudlival körítve.

Sváb szalonnás káposzta

Hozzávalók (6 fő): 770 g fehérboros káposzta (wein sauerkraut), 250 g szalonna, 500 g spätzle tészta, 800 ml víz, 2 szem boróka bogyó, étolaj vagy zsír, ízlés szerint só és bors.

A káposztát egy fazékba vagy egy nagy serpenyőbe tesszük (alatta olajjal/zsírral) a levével együtt, majd öntünk rá 500 ml vizet. 10-15 percig lefedve pároljuk, alacsony hőfokon. A szalonnát eközben

felcsíkozzuk. A párolás vége fele szórunk rá borsot és sót, a borókabogyót, elkeverjük és még annyit hagyjuk, hogy összeérjenek az ízeket a fedő alatt. Pár perc múlva hozzáadjuk a szalonnát és hagyjuk megfőni a káposztában. Ezután öntünk hozzá még 300 ml vizet, hozzákeverjük a tésztát és lefedve, pár percenként megkevergetve megfőzzük. Mikor a tészta megfőtt, kész

Barackos sváb piskóta

Hozzávalók: 250 g liszt, 150 g cukor, 4 db tojás, 15 g sütőpor, 70 ml étolaj, 70 ml tej, 10-15 szem sárgabarack.

Előmelegítjük a sütőt 180 C fokra, előkészítjük a hozzávalókat, kivajazzuk, kilisztezzük a tepsit. A lisztet összekeverjük a sütőporral, a tojássárgákat kikeverjük a cukorral, az olajat, tejet hozzáadjuk, majd felverjük a tojásfehérjét. A tojásfehérjét óvatosan hozzákeverjük a tojássárgás masszához, majd kisebb adagokban a lisztes keveréket. (Ha túl sűrűnek látjuk a masszát, egyenlő arányban adjunk hozzá 1-1 evőkanál olajat, tejet.) Rátesszük a gyümölcsöt. 30 percig sütjük 180 C-on.

Sváb rázalék

Hozzávalók (3 adag): 4 db burgonya, 1 szelet kenyér, 100 g finom liszt, 100 g rétesliszt, 1 db tojás, 2 evőkanál vaj, ízlés szerint só, 200 g tehéntúró, 100 g füstölt szalonna, illetve kolbász.

A burgonyát meghámozzuk kockákra vágjuk, majd feltesszük egy nagy lábosban főni. (Azért van szükség nagy lábosra, mert a galuskát a félig főtt krumplihoz kell hozzászagatni és együtt kifőzni.) Lisztből tojásból és egy csipetnyi sóból galuskatésztát készítünk, majd a félig megfőtt krumplihoz szagatjuk hozzá és együtt összefőzzük. Megszórjuk a túróval és enyhén megsózzuk. Eközben a kenyeret kis kockára vágjuk, majd a vajon kis lábasban megpirítjuk. A végén sütünk hozzá füstölt kolbászkarikákat és felöntjük a szalonna zsírával. Szalonnapörccöket és un. kakastaréjt készítünk a díszítésre.

Sváb szalonnás savanyú káposzta krumplival

Hozzávalók (5 adag): 300 g kolozsvári szalonna, 1 kg savanyú káposzta, 1 kg burgonya, 1 fej nagyobb vöröshagyma, 1 ek libazsír (vagy egyéb zsiradék), ízlés szerint bors és só, 2 tk őrölt pirospeppert, 1 db babérlevél, ízlés szerint köménymag.

A kolozsvári szalonnát felcsíkozzuk és a zsiradékon picit lepirítjuk. A vöröshagymát csíkokra vágjuk. A szalonnát kiszedjük. A maradék zsírban a hagymát megpároljuk. Eközben átmoszuk a savanyú káposztát. Ha kész, megy vissza a szalonna és vele együtt a savanyú káposzta is. Fűszerezzük borssal, babérlevéllel, pirospaprikával és köménymaggal. Felöntjük egy kis vízzel, azzal puhára pároljuk a káposztát. Eközben sós vízben feltesszük főni héjában a burgonyát. Ha puha a káposzta és megfőtt a burgonya is, egyesítjük.

Sváb fokhagymás csiga

Hozzávalók (16 db-hoz): 500 g liszt, 1 db tojás, 1 ek zsír, 2 tk só, 3 dl tej, 2 tk cukor, 40 g élesztő, 2 ek olvadt zsír, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 mk só, 1 db tojás, ízlés szerint köménymag vagy szezámmag.

A hozzávalókat kimérjük és egy tálba tesszük. A langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt és ezt is hozzáadjuk. Tésztát gyúrunk belőle. Letakarva, meleg helyen duplájára kelesztjük. Közben az olvadt zsírba belenyomjuk a fokhagymát, beletesszük a sót és jól összekeverjük. A tésztát, miután megkelt, lisztezett felületen kinyújtjuk és rákenjük a fokhagymás zsírt. Feltekerjük, tetejét megkenjük a felvert tojással, megszórjuk szezámmag és köménymaggal. 1,5 ujjnyi szeletekre vágjuk és sütőpapírral bélelt sütőlemezre fektetjük a csigákat. Előmelegített sütőben, 180 C fokon pirosra sütjük.

Sváb boros pecsenye

Hozzávalók (6 főre): 8 ek napraforgóolaj, 1 db közepes vöröshagyma, 30 dkg sertés szűzpecsenye, 30 dkg sertésmáj, 3 tk só, 1 kk borsikafű, 1 kk majoránna, 1 mk fűszerpaprika, 3 db babérlevél, 1 dl száraz fehérbor, 2 dl tejföl, 1 ek liszt (gluténmentesen: zabpehelyliszt vagy rizsliszt).

A hagymát az olajon egy nagyobb serpenyőben megdinszteljük, majd a csíkokra vagy kockára vágott májat fehéredésig sütjük rajta, kivesszük, félretesszük. Ezután a felszeletelt és besózott szűzpecsenyét sütjük át. Amikor a hússzeletek kifehéredtek, felöntjük a borral, egy kevés vízzel, megszórjuk a fűszerekkel, hozzáadjuk a babérlevelet, majd lefedve, kb. 30 perc alatt puhára pároljuk a húst. Ekkor hozzákeverjük a májat, a lisztet simára keverjük a tejföllel, egy csipet sóval, egy kevés vízzel hígítjuk, és a hústra öntjük. Éppen csak egyet forralunk rajta, nehogy a máj megkeményedjen. Sós vízben főtt petrezselymes burgonyával tálaljuk.

Sváb hagymás lepény

Hozzávalók (2 - 4 adag): 260 g finomliszt, 50 g vaj, 20 g friss élesztő, 1 teáskanál cukor, ízlés szerint só, 150 ml tej, 1 tk vaj (a forma kikenéséhez), Töltelékhez: 650 g vöröshagyma, 70 g vaj, 2 db tojás, 250 g bacon (csíkokra fölvágott), 100 ml tejszín, 100 g tejföl, 4 csipet őrölt fűszerkömény (ízlés szerint), 2 csipet szerecsendió, 4 csipet fekete bors (őrölt), 1 ek vaj (a tetejére).

Tészta: az élesztőt a cukrozott langyos tejben megáztatjuk. Közben egy tálban kimérjük a tészta hozzávalóit. Majd a megáztatott élesztős tejjel jól összedolgozzuk, dagasztjuk. Egy konyharuhával letakarjuk, és duplájára kelesztjük. Közben kivajazzunk egy 28 cm-es formát. A megkelt tésztát lisztes felületen kicsit nagyobbra nyújtjuk, mint a forma, majd belehelyezzük, a széleit kicsit fölnyomkodjuk úgy, hogy perem képződjön. Én a formában csak úgy kézzel szét szoktam húzkodni, így egyszerűbb, és kap egy rusztikus formát is. Töltelék: a kockára fölvágott hagymát és a bacont vajon üvegesre sütjük. Majd hagyjuk kihűlni. A tejszín, a tejfölt a két tojást egyenemű masszává keverjük, és fűszerezzük. A kihűlt baconös hagymát is hozzákeverjük, majd a tésztába öntjük. Az 1 evőkanál vajat kis darabokban elosztjuk a tetejére. 200 C fokon készre sütjük.

Szláv/Szlovén konyha

Ljutenica

Lórév a maga nemében Pest megye és Magyarország egyik legsajátosabb, legkülönlegesebb települése. Ez a néhány száz lelkes község azzal büszkélkedhet, hogy a megyében és az országban az egyetlen szerb többségű település. Első lakói még az 1600-as évekbeli török támadások elől menekültek ide. A Csepel-sziget déli részén található Lórév sokáig elzárt falunak számított, ami kedvezett a nemzetiségi hagyományok megmaradásának. A település hagyományos ételei közé tartozik a ljutenica, ez az ajvárhoz (sült paprikából és egyéb zöldségekből készített krém) hasonló, de annál csípősebb, paradicsomosabb mártás. A ljutenicát több délszláv országban is ismerik, az alábbiakban a Lóréven szokásos készítési módját ismertetjük.

Hozzávalók: 1 kg kápia paprika (esetleg pritamin), 70 dkg paradicsom (húsos, befőző), csípős paprika (nyers vagy szárított), fokhagyma (kb. 1 fej), 1 evőkanál fehérborecet, 1 csokor finomra vágott petrezselyem, 1 evőkanál cukor, fekete- vagy tarka bors, ízlés szerint, só, étolaj

A paradicsomokat bevágjuk és leöntjük forró vízzel, majd lehúzzuk a héjukat és feldaraboljuk őket. Egy serpenyőben olíva olajat hevítünk és rádobjuk a paradicsomokat, a karikákra vágott csípős paprikát, az egészre fehérborecetet öntünk, megszórjuk sóval és barnacukorral. Addig főzzük, amíg elfő a leve és elkezd besűrűsödni. Az előre megsütött paprikáknak lehúzzuk a héját, feldaraboljuk őket és a paradicsomhoz adjuk. (Előzőleg a paprikákat megmostuk, sütőpapírral bélelt tepsire tettünk és 190 fokon kb. 40 percig sütöttük, ezután áttettük egy tálba őket, fóliával lefedtük és hagytuk, hogy a saját gőzében még párolódjon) A petrezselymet nagyobb darabokra vágjuk és aprítógépbe tesszük a fokhagymával együtt. Alaposan összedaráljuk, majd a paradicsomos, paprikás alaphoz adjuk és lekvársűrűségűre főzzük.

Krumpligombóclevés

A 20. század elején Pest megye közel húsz településén a szlovák lakosság aránya meghaladta az 50 százalékot. Jelentősebb szlovák népesség élt a Pilis falvaiban (ahol jelenleg is), a Börzsöny néhány településén, Vác környékén és a Galga mentén, valamint Budapest szomszédságában, kiváltképpen a Pest keleti és délkeleti határának közelében fekvő településeken. A Gödöllői-dombság és a Pesti-síkság néhány községének is jelentős szlovák lakossága volt. A ma már több mint 10 ezres lélekszámú Kistarcsa lakosságának 88 százaléka volt szlovák az 1900-as népszámlálás szerint. Napjainkban a szlovák nyelvet csupán a lakosok egy kis rétege használja, de a nemzetiségi önkormányzat több kezdeményezése is a szlovák hagyományok és a nyelv megőrzésére irányul. Ilyen a kapcsolattartás magyarországi szlovák településekkel, kulturális rendezvények, találkozók szervezése, szlovák nyelvtanfolyam a kistarcsaiaknak, illetve a nemzetiségi néprajzi anyag összegyűjtése. Utóbbinak része a szlovák népi táplálkozáskultúra; a Kistarcsán fellelhető receptek egyike a krumpligombóclevés.

Hozzávalók a gombóchoz: 60 dkg burgonya, 1 kiskanál zsír, 0,5 dl víz, só, liszt, hozzávalók a leveshez: 1 kis fej vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, csipetnyi pirospaprika, 1 dl paradicsomlé, zellerzöld

A kockára vágott krumplit sós vízben megfőzzük. Leszűrjük, de a főzővizet meg hagyjuk. Összetörjük és a vízzel, zsírral és a liszttel félkemény tésztává összegyúrjuk. Rúddá sodorjuk, kb. 3 cm-es darabokat vágunk belőle és gombócokká formáljuk. A krumpli félretett levét vízzel kb. 4 literre kiegészítjük és felforraljuk. A gombócokat kifőzzük. Amikor feljönnek, még egy kicsit főzzük. Öblítés nélkül tálba szedjük. Egy kanál zsírral híg, hagymás rántást készítünk és kellő mennyiségű tésztalével felöntjük. Belerakjuk a zellerzöldjét és a paradicsomlét, majd jól kiforraljuk. Sózzuk, a gombócot apróra szeleteljük és rámerjük a levest. Ha marad gombóc, másnap darabokra vágva zsíron megpirítjuk.

Palócföld

Földrajzban, térképolvasásban jártas honfitársainknak nem okoz különösebb gondot, ha szóba kerül Palócföld. Sokan azonban, nem igazán tudják betájolni hazánk gasztronómiában, történelemben, irodalomban, néprajzban jelentős régióját, pedig méltán híres és ismert a Mátrától és a Bükkől északra fekvő, dombokkal, erdőkkel tagolt medence jellegű területet, az Ipolytól a Sajóig – amely magyarországi és szlovákiai Hont, Nógrád, Heves, Borsod és Gömör történelmi megyékre terjed ki. Legnagyobb városaik: Ipolyság, Rimaszombat, Tornalja, Fülek, Balassagyarmat, Eger, Miskolc, Gyöngyös, Salgótarján, Szécsény.

A palócság létszámát egykor 600 000 főre becsülték, de ezt az egykor egy tömbben élő etnikumot több olyan csapás is érte, aminek hatására ez a létszám mára feleződött, harmadolódott. A török hódoltság alatt több falut felégettek és az embereknek el kellett hagyni ősi otthonaikat. Az elszármazók sok esetben sohasem tértek vissza. A török után viszont mivel az alföldi és a déli országrészek elnéptelenedtek a palócok dél felé vándoroltak és benépesítették ezeket a területeket. A palócok elvándorlása 1700 után tömeges volt és az általuk üresen hagyott területekre észak-magyarországi magyarokat vagy szlávokat telepítettek.[5] Az eredeti palóc etnikum kizárólag azokban a falvakban maradhatott meg akik a törökök előtt is helybenlakók voltak. A másik nagy csapás a trianoni békeszerződés volt, ami szinte kettévágta Palócföldet. Az idegenben maradt palócok létszáma a tudatos elszlovákosítás eredményeként egyre apad, de még mindig számottevő. Erre a tragikus sorsra és az összetartozásra megemlékezve állították fel a Palócok Vigyázó Nagykeresztjét Herencsényben.

Viseletük, szokásaik és táncaik alapján a palócok között egy nyugati és egy keleti csoportot különböztethetünk meg (több néprajzkutató szerint külön kell vennünk egy közép-palóc csoportot is). E különbözőség oka, hogy a közép és a keleti csoportot nem érte számottevő idegen hatás, mint a nyugatit.

Sajátos ősi elnevezésük a „had”, amely az egy községben lakó mindazon palócok elnevezése, akik egy vezetéknévvel viselnek, ha mindjárt különálló családot képeznek is. A palócok fontos foglalkozási ága volt a méhészet, a pálinka és lekvárfőzés, valamint az aszalás és a rekesztő-emelőhálós halászat. Félvad sertéseiket ridegen tartották és makkoltatták, az igavonásra még a 20. század elején is ökröket használtak. Növénytermesztésüknél mindig ügyeltek a jeles és tiltó napokra. A palócok tudatában ott élnek az ősi hitvilági alakok, hiedelmek, babonás képzetek, a „garabonciás gyiák”, a „tüzes emberek”, a „bolygótüzek”, a „nyavalya” és a „tudalmas halottlító asszony”. Több helyen ma is tartják az ördöglagzi, a mátkatál, a kiszehordás, a villőzés, májfaállítás, a Luca-nap, a betlehemezés és a karácsonyi vesszőhordás szokását. Ezekben a népszokásokban az ősi belső-ázsiai hitvilág maradványai a kereszténységgel keverednek.

Általános és szabadon megfogalmazott definícióként azt mondhatjuk, hogy Palócföldnek a köztudatban Észak-Magyarországnak az a részét tudjuk, ahol a palóc, vagy palócos tájszólást beszélik. Dolgozatunkban szándékosan a „Palócföld” elnevezést használjuk, bár a néprajzkutatók tanulmányaiból

és könyveiből tudjuk, hogy ez a elnevezés „némileg félrevezető és pontatlan (...) ugyanis a Palócföldnek nevezett történeti táj vagy igazgatási egység sohasem létezett. Több, mint 300 éve találhatók viszont feljegyzések a palócokról, akiknek települési területét, községeit mégiscsak szerették volna meghatározni a róluk író történészek, nyelvészek, néprajzkutatók, akik végül is ezt a fiktív tájfogalmat megalkották...”

A palócok a XIX. században kerültek a kutatói figyelem középpontjába. Az utóbbi 200 év folyamán sok, egymásnak ellentmondó vélekedés látott napvilágot a palócok földrajzi elhelyezkedése kapcsán. A szakértők Hont, Nógrád, Heves, Borsod, Gömör történeti megyék földjét tartják a palócnak nevezett népesség lakhelyének. Bár mindmáig nem alakult ki erről a kérdésről egységes tudományos álláspont, 1967-ben a magyar néprajzkutatók nagy részének – valamint történészek, nyelvészek, régészek jelenlétében rendezett tanácskozáson megindult a magyar néprajz történetének egyik legnagyobb szabású regionális kutatómunkája: a palócok néprajztörténeti vizsgálata – amely ezt a kérdést is rendezni kívánta. Az ott megjelent szakértők Balassagyarmat és Putnok, valamint a Mátra gerince és Eger közé húzott képzeletbeli egyenes közé helyezték a „Palócföld centrumát”, ezt a területet nevezték „hipotetikus” Palócföldnek. (A palóccentrumon belül 20 kutatási pontot is megjelöltek (1): Nógrád vármegye: 1. Órhalom, 2. Rimóc, 3. Ludányhalászi, 4. Karancseszi, 5. Kazár, 6. Mátraszőlős, 7. Nádújfalu. Heves vármegye: 8. Bodony, 9. Bükkszék, 10. Felsőtárkány, 11. Egerbocs, 12. Tarnalelesz, 13. Mikófalva. Borsod megye: 14. Szilvásvár, 15. Tardona, 16. Borsodnád, 17. Sajónémeti, 18. Sajóvelezd. Gömör vármegye: 19. Sajópuszti, 20. Ragály.)

A palóc etnikai csoport központi területe a Mátraalja, amelynek népi kultúrája, nyelvjárása és társadalmi szerkezete számtalan olyan vonást őriz még a mai napig is, amelyek csak az itt élő palócok körében fedezhető fel. A Mátraalja hat települése a palóc etnikai csoporton belül fekvésénél fogva is alapvető szerepet tölt be és nagyon sok tanulmány szól az itt élő palócok életéről, a legtöbb palóc jellegzetesség is itt található.

A Mátra erdőségeiről már Anonymus honfoglalásról szóló írásaiban is olvashatunk. Ezt a tájat Ed és Edömér (Edemer) kun vezérek szállták meg, később 1002 körül István király királyi vadászterületként vette birtokba egy részét, a másik részét az Abák nemzetsége tartotta. A Mátra név tehát már az Árpád-kori írásokban is előfordul. A XVIII. század elején megjelenik a Mátraalja elnevezés is. Mátraaljáról a XVIII. században számos értékes forrásanyag jelent meg és ha tartalmukban vannak is eltérések, egyben nincs, abban, hogy Mátraalja lakossága palóc. Katona Imre megfogalmazása szerint a palócság igazi központja a Mátra környéke, ettől távolodva a palóc jelleg is egyre halványabbá válik. Jerney János a palócok eredetét, származását kutató írásában 1855-ben 48 palóc település nevét taglalta és felsorolta az általa palócnak tartott települések neveit is.

Magyarország északi területein élő csoportjait a néprajzi irodalom földrajzi elhatárolással különbözteti meg, így használja a nyugati, keleti, ezen belül nógrádi, hevesi, mátrai, bükki palócok elnevezést is. A kutatók egy része a palócok egyik csoportjának tartja a barkókat, akik a Rima- Hangony és Hódos patak mentén mintegy 50 faluban élnek. A barkó név első említése az írásokban 1833-ból

származik. Jellegzetesen állattartó, pásztorkodó emberek voltak, amíg a munkát adó iparosodás el nem érte ezt a vidéket. „A barkóság népe” c. könyvében Paládi-Kovács Attila két évtizedes kutatómunkája eredményeként arra a következtetésre jutott, hogy a barkó népcsoport a különállás számos jelét mutatja. A palóckutatás nem kezelte önálló néprajzi csoportként és programjában Gömör és Borsod megyéből 7 barkónak tartott falu is szerepel.

A kutatók egyöntetűen hagyománytisztelő, dolgos emberként jellemzik a palócokat, akiknek munkájában, társas kapcsolataiban egyaránt a tisztesség dominál, olykor szegényesen, de tiszta házban éltek és élnek. A palóc falvak lakói általában földműveléssel foglalkoztak. A XVIII. század folyamán népes rajok hagyták el a szorosan vett Palócföldet. Az ún. „palóc kirajzás” elsősorban az alföldre irányult.

Palócok eredete

A palócok eredete már igen sok néprajzkutatót, történészt foglalkoztatott, ennek ellenére a népcsoport származását illetően még mindig sok a bizonytalanság. A 2002-ben megjelent Nógrád Megyei Múzeumok Évkönyvében Paládi-Kovács Attila: A palócok eredete, etnikai összetevői című publikációjában találkozunk a palóc népcsoport eredetére utaló eddigi kutatások összegzésével, amely alapján megállapítható, hogy erre vonatkozóan 5 lehetséges válasz valószínűsíthető.

A palócok a kabarok utódai: az Anonymus által kunnak nevezett kabar vezérek többségének szállásterülete északon volt. A palócok ősei a honfoglalás idején a magyar törzsekkel együtt érkeztek és települtek meg a Kárpát-medencében. A Hont, Nógrád, Gömör-Kishont, Borsod, Bükk-vidéken, Hevesben a Tarna-Zagyva felső völgyszakaszainak első foglalói között viszont nem találjuk a kabar eredetű nemzetségeket. Ezzel szemben megtalálhatók a Bodroghözben, Csallóközben, Fejér megyében, a Mezőföldön, Baranya és Torontál kisebb körzeteiben.

A palóc népcsoport magja polovec-kun eredetű: e szerint a honfoglalás után 200-300 évvel, de mindenképp a tatárjárást megelőzően érkeztek a Kárpát-medencébe 1100-1200 között. A főként rabságba, fogságba esett kun csoportok a nyugati, északi gyepek mellé kerültek a várispánságok és az egyházi központok uradalmaiba.

Avar, székely, kazár töredékek leszármazottai: Bakó Ferenc: a Palócok című, 1989-ben megjelent négykötetes monográfia szerzője szentelt különösen nagy figyelmet a palócokat a honfoglalás előtti népektől eredeztető nézeteknek. A „palóc herceg” mondai alakja és a göcseji nép eredethagyománya, az avar temetők és az avar eredetűnek mondott helynevek mind ezt sugallják.

A palócok egyeredetűek a magyarokkal: Szeder Fábán aki a palócság kultúrájának és nyelvének első részletes leírója volt a 19. század elején, szerint viszont a palóc nemzetség egy eredetű a magyarokkal. 1048-1223-ig Délkelet-Európa legnagyobb nomád népét a kunok jelentették, akiket a szláv források polovecnek neveztek. Ezzel a névvel foglalták össze a velük szövetséges, illetve a hasonló

életformát folytató népeket. A palócok egésze tehát nem eltérő a magyaroktól, de a közük települt török elemek asszimilációja külön színezetet, s nevet adott nekik.

Ősmagyarok és szlávok keverékei: a palócok eredetét kutató genetikai vizsgálat azt mutatta, hogy az északabbra élő szlávokkal bizonyos fokú rokonság feltételezhető. Viszont ez az eredmény megkérdőjelezhető, mivel a genetikai minták alapjául szolgáló falvak 1700 és 1715 között újraterelített falvak voltak, így a mintát adó emberek csak az 1700-as évek után beköltözött jövevény családok leszármazottai, akiknek igazi palóc eredete kétséges. A régi törzsökös lakosság ugyanis a Jászság és a Délvidék irányába vándorolt és beleolvadt az ott élő jászokba, magyarokba.

Palóc étkezési kultúra

Már Bakó Ferenc is ír „a palóc etnikai és műveltségi csoport fő jellemzői” címmel a palócok ételkészítési szokásairól. A tanulmány bevezető soraiban – amely minden néprajzi tájra is vonatkoztatható – így fogalmaz az étkezési kultúráról: „Az ételek, a táplálkozás, az étkezési szokások fejezete egyike azon népi műveltségi ágazatnak, amelynek vizsgálata néhány etnikai és táji sajátosságot felfed. Az ételkészítés egészének jellegét erősen befolyásolja a földrajzi környezet és a gazdasági háttér, főként a nyersanyagok választékában. Az ételek elkészítésének módjain, elnevezéseiben és az étkezési szokásokon már inkább felismerhetők az etnikus hatások...” Az észak-magyarországi nagy táj az Ipoly folyótól a Bodrogekig terjed. Délen jól elkülöníthető a nagy magyar Alföldtől, keleten az erdélyi vonásokat is felmutató szatmári vidéktől úgyis mondhatjuk, hogy az észak-magyarországi nép táplálkozási kultúrája jól elkülöníthető a szomszédos helyektől.

Érdekes megjegyeznünk, hogy gasztronómiailag a Zagyva folyó az ételkészítési szokásokban is választóvonalat képez. A Zagyvától nyugatra egyes ételkészítési szokások egészen a Garamig megtalálhatóak, sőt a Kisalföld felé is mutatnak. Egyes sült tészták a Zagyvától keletre, pl. a nagyméretű lakodalmi kalács és a csíráztatott gabona levéllel kevert lepény, már nem ismertek. A palócok lakta területek keleti falvai – különösen a Barkóság ételkészítési szokásai felé mutatnak, pl. a zámiska Zemplénben általános, a Barkóságban ezzel csak elvétve találkozunk. Ugyanígy a gyermekágyas asszonynak szokásosan vitt derelyével és tejbekásával is csak a barkó falvakban, Borsod megye északi falvaiban, Zemplén egyes falvaiban találkozunk.

A szakirodalom azt is feljegyzi, hogy a gombának fontos szerepe van a táplálkozásban, elsősorban a Karancstól Zemplénig. Alföldi hatásra jelent meg a tartósított, korpás élesztő és a lakodalmi étkezésben – ahogy a pergelt tészták is elsősorban az alföldi ételkészítés szokásai közé tartoznak. (A palóc értelmezésben a pergelt leves fogalma nem azt jelenti, hogy a tésztát megpirítják, hanem azt, hogy csak a hagymát pirítják meg, keverik el paprikával és engedik fel vízzel.) A palóc konyha kapcsán az ide vonatkozó szakirodalomban található legfontosabb állítások:

- A fő táplálék Észak-Magyarországon több évszázada a kenyér, ennek erjesztési módja, bár nem teljesen független a kenyérgabona (búza vagy rozs) használatától – mégis jellemző -, és ebben

különbözik a szomszédos alföldi területektől. Kenyértésztából süttetek készítése általános szokás, technológiája alig mutat eltérést, inkább csak az elnevezésükben vannak különbségek.

- Ami az ételek zsírozásának szokásait illeti, az Alföldön zsíros lében főzik a kását, még a tetejét is leöntik olvasztott, esetleg hagymás zsírral, gyakran bográcsban főzik, ugyanakkor az észak-magyarországi részekben a tejben főzés szokása érvényesül.
- A centrális palócföldön különböző formákban készített lisztpépnek ganca és bukta a neve és palóc jellegzetesség ennek mák ízesítéssel való készítése és fogyasztása.
- A disznó gyomrának kásával való megtöltését a Dunántúlon és az Alföldön a XX. század elején a disznósajt készítése váltotta fel, az észak-magyarországi területeken még megmaradt disznóvágás alkalmával a gömböckészítés hagyománya.
- A burgonya lényegesen korábban vált az ételkészítés fontos alapanyagává, mint más tájakon és olyan ételeket is főznek burgonyából, amelyek más tájakon nem fordulnak elő.
- Vannak jellegzetes tartósítási szokások, amelyek csak a palócoknál ismeretesek.
- Vannak ételízesítők, amelyek palóc specialistaként tarthatók számon (az erjesztett korpaleves bár országosan ismert, de „kisasi” néven csak a Karancs, Mátra és Bükk tájain főzik)
- A tejben főzött kása és kásából mindenféle készítése szintén palóc sajátosság.
- A XIX. század végén az árpakása használata a palócoknál lényegesen gyakoribb volt, mint más tájakon élőkénél
- A gomba és káposzta együttes használata csak a palócoknál ismert párosítás, mint ilyen böjti étel
- A ferentő jelenlegi ismereteink szerint csak a centrális palóc területeken és közvetlen szomszédságában előforduló, valódi palóc sült tészta. „Egész Palócföldön készítenek ünnepekre kelt tésztából csiga formára összetekert kalácsot, amit előbb kisütnek, majd forró vízbe dobva megpuhítanak és amelyet Egertől északra „fentő”-nek, a Mátrától északra „ferentő”-nek, Nógrád északi részén „frentő”-nek neveznek. A nyelvészek mindhármát a palóc néprajzi csoport tájszavának tartják.
- Általános a hétköznapi étkezésben a főtt tészták és pépes ételek általános fogyasztása, köztük vezető szerep jutott az árpalisztból, kukoricalisztből, illetve az ezeket felváltó krumpliból főzött, szaggatott tésztának, amely Észak-Magyarországon három elnevezéssel is előfordul, az egész Palócföldön ganca, Nógrád megye északi részén és a barkóknál bukta, keleten pedig zámiska. A krumpli felhasználásával készült főtt tészta neve: haluska.
- Palóc falvakban disznóvágás után a sózott, fűszerezett, összetekert hájat füstöléssel tartósították, eltérően az alföldi szokástól, ahol csak a kamra falára akasztották fel.
- A családi ünnepek, ezen belül a lakodalom jellegzetes palóc sült tésztája a menyasszonykalács. Ennek a nagyméretű kalácsnak két változata is van a palócoknál: az egyik a sima, minden díszítés nélküli „morvány” kalács, a másik a mézeskalács díszekkel, szalagokkal ékesített

„örömkalács”. A morvány kalács neve a Sajó völgyéig „köszöntőkalács” vagy nagykalács, onnan keletre pedig „nyoszolyó kalács”.

- Az egész régióban jellemző a gomba általános és gyakori használata, annak sokféle elkészítési szokása. Mindez a területen fellelhető nagy mennyiségű és sokfajta gombából is adódik.
- Kiemelkedő és régi szokáselemeket őriz az ünnep előestéjén tartott karácsonyesti vacsora, amelynek minden egyes eleme a következő év kedvező hatásait igyekszik elősegíteni. Palócoknál általános szokás, hogy a karácsonyesti vacsora főfogása a mákos guba vagy mákos fentő, valamilyen leves után. A főételt legtöbb helyen a molnárkalács követi, mézes pálinkával.
- A közös tából való étkezés szokása a palócoknál hosszabb ideig fennmaradt, mint más néprajzi tájakon.
- A tejben főzött kásák – alapanyaguktól függetlenül – a palóc családok általánosan kedvelt ételei közé tartoznak. Számos pépes ételt készítettek és készítenek ma is, amelyeket változatos technológiával főznek.
- Az ételek ízesítésére több ízesítőanyagot is használnak, köztük vannak olyanok, amelyek csak a palócoknál ismeretesek, ilyen pl. az „öntöző”, „csuszamék”, vagy az ősi lágykovász, a koborec.
- Két különleges főtt tésztájuk is van, az egyik a „csík”, amelyet levesbetétként és ízesítve pedig főtt ételfogásként használnak, a másik a „haluska” vagy nagykocka, amely ízesítéssel főtt tészta.
- A levesek a palóc táplálkozás alapvető ételei közé tartoznak. Egy-egy alapanyagból 3–4 változatban is főznek levest.
- Habarás: a levesek, főzelékek habarására tejet, a tehetősebb családok tejfölt vagy a kettő keverékét használják. Aludtejjel habarják a salátalevest. Habarják a savanyúleveseket: babkása, gomba, káposzta, krumpli, egyes főzelékeket. Az is előfordul, hogy egyszerre alkalmazzák a sűrítés mindkét formáját: a habarást és a rántást.
- A tej és tejtermékek szerepe nagyobb a palócoknál az ételkészítésben, mint a környező tájakon.
- A gyűjtögetéssel szerzett növények közül – a táj adottságai miatt fontosabb ételkészítési alapanyag.
- Az ünnepi kalácsok számos változatát sütötték nem csak lakodalmra. A kalácstésztából is számos kedvelt süteményt készítenek. A palócok jellegzetes, ostyaszerű süteménye a molnárkalács.

Jellegzetes palóc ízesítőanyagok

Öntöző tésztákat „magaleviben” vagy leszűrve darált mákkal, dióval, túróval, káposztával vagy öntözővel leöntve fogyasztották. Ősi palóc kelesztőanyag a koborec (őskovász, lágykovász, kóborlókovász), amelyről Gönyei Sándor így írt: „Bánk és Petény nógrád megyei falukban hagyományos lágykovász ez, amelyet régen házról házra adtak tovább kenyérsütés alkalmával. Egy óra

hosszat meleg helyen kelesztették, amíg megrepedezett, azután leforrázva, liszttel bedagasztották és belőle egy adag koborecből naponta három asszony sütött. Aki aznap utoljára sütött, az hűvös helyre tette reggelig. Így vándorolt a koborec ősidők óta, innen van az egyik elnevezése is: kóborló kovász.”

Possajtott ételek: az elnevezésnek nincs semmi lebecsülő mellézköngéje, ugyanis semmi köze a poshadt szóhoz. A savanyított leveseket, savanykás ízű leveseket, főzelékeket nevezik így, sőt a saláta uborkából készített kovászos uborkának is „possadtott uborka” a palóc elnevezése. Savó felhasználása: a túrókészítés után visszamaradt savóval (mondják csórénak is) ételeket habartak, tésztát dagasztottak, de gyakran leveskészítésre használták. A zsiradék használatáról írja Morvay Judit: a zsíral, vajjal nagyon takarékosan bántak, az ételeknek éppen csak „megmutatták” a zsíros, vajas kanalat.

A kemencében főzött-sütött ételek különleges ízűek voltak. A zárt forró levegőben az étel egyenletesen főtt-sült, porhanyósan puhává vált, mert a hő minden oldalról érte az edényt. Búboskemencében – kivéve az ételek habarását, berántását – minden olyan ételt el lehetett készíteni, amiket később már a tűzhelyeken készítettek és készítenek ma is. A kemencében főzött leggyakoribb ételek: szárazbab-levesek, főzelékek, káposztás ételek: savanyúkáposzta, töltött káposzta, lencse orzával, szemes kukorica. Ezeket az ételeket vászonfazékban főzték. Hurkát, kolbászt cserép-, vagy bádogtepsiben sütöttek, úgy, hogy kevés vizet öntöttek alá, míg a húsokat - közte a pecsenyét, oldalast – zsírban sütöttek. A levágott szárnyast leforrázták, tisztították, esetleg pörzsölték, a tepsit hideg zsírral kikenték, beletették egészen a szárnyast, fűszerezték is és a kemencében megsütötték.

Palóc étkezési szokások és eszközök

Tűzhely

Az első és legfontosabb a tűzhely. Ady Endre egyik versében a "fölséges" jelzővel illeti, és nagybetűvel írja a "Tüzet". A szimbolikusan értelmezett tűz eredetije, a számos nép által istenként tisztelt, a Prométheus-monda szerint az Istentől elrabolt, fényt és meleget adó, csodálatos, éltető és pusztító tűz az emberré válás óta fontos szerepet játszik a civilizációnk történetében. Helye, meghatározó, központi része az évezredek alatt kialakult lakóhelyeknek. A tűz helye a családi élet központja is, melynek jelentőségét bizonyítja sok, még ma is használt – bár az eredeti jelentésétől némileg eltávolodott értelemben vett - szólás, szókapcsolat: a menyasszony, vőlegény házának esküvő előtti megtekintése a „háztűznéző”, utána jöhet a „családi tűzhely” megalapítása, A férj örülhetett, ha feleségéről azt mondták, hogy „tűzről pattant”. Gazdag és sokrétű szokásanyag fűződik a tűzhelyhez, elsősorban lakodalmi szokások, a menyasszony búcsúztatása és főleg fogadása alkalmával. Ezek a cselekvések egyúttal az új asszony első tevékenységei is az új otthonban, melyek segítségével a család új nőtagja későbbi feladatkörével azonosul.

A szokások nagy változatossága mellett is a tűzhely a családi élet szokásaiban elsősorban a családba avatás, a „házhoz kötés” kelléke és színhelye. Észak-Magyarországon gyakori szokás, hogy a házba

belépő menyasszonyt a tűzhelyhez vezetik, és alfélét a kemencéhez verik, hogy jobban megszokják új otthonában. A túróc-megyei Szlovákok ugyanebből a célból a kemencepadkára ültették a fiatalasszonyt. Trencsénben három hasábfát vitettek a konyhába, fakanalat adtak a kezébe, hogy kóstolja meg az ételt. Gömörben a új asszony a tűzhelynél a kezeit melegítette. A nyitravidéki szlovák falvakban a házba belépő új asszony mellé fadarabokat dobáltak, hogy szedje össze és tegye a tűzre. Göcsejben a menyasszony három ujját a kemencébe dugta, hogy három évig ne essen teherbe.

Múlt századi feljegyzések szerint a menyasszonynak háromszor meg kellett kerülnie a tűzhelyet, mikor először lépte át új otthona küszöbét. Zemplénben az új asszonyt a tűzhelyhez vezették, majd kezébe kenyeret adtak, és azzal körbe járta az asztalt, hogy mindig legyen kenyér a háznál. Az északmagyarországi szlovákoknál a menyasszony az asztal körül járása közben annak sarkaira egy-egy cipőt helyezett, az ötödiket pedig a kemence sarkára. Ezután fordított sorrendben összeszedte azokat, a nászéjszaka idejére a vánkosa alá tette, másnap pedig a koldusnak adta. A tűzhelyre irányuló szokások között sajátos helyet tölt be a tűzhely vízzel való leöntése. Őriszentpéteren a násznagy az ún. szerelemvízzel hintette be az új asszony tűzhelyét. A balatonmelléken kézadáskor borral öntötték le a tűzhelyt. Másutt a lányos ház kútvizével öntötték le a tűzhelyt, azzal a vízzel, amelyet korábban egy üvegben a leánycégerre akasztottak.

A kémény, mint a tüzelőberendezés része, szintén szerepet játszik a lakodalmi szokásokban. Elterjedt és soká élő szokás volt, hogy a vőlegény házához való megérkezés után a menyasszonyt a szabadkémény alá vezették, felnézett a kürtőbe, hogy fekete szemű gyermekei szülessenek. Az új asszonyhoz hasonlóan sokhelyütt az új leánycselédet is körülövezették a tűzhelyen. A házhoz vett idegen kismacskát a tűzhelyhez dörgölték, hogy megszokjon. Szamosszegi adatok szerint az első tojást tojó tyúk farkát is a kemencéhez dörzsölték, hogy ne a szomszédba járjon tojni.

A fentebb bemutatott szokásoknak széleskörű párhuzamait ismerjük a szomszédos népek hagyományaiban. Néhány példa: a kárpátaljai ruténeknél a menyasszonyt anyósa nem engedte közel a kemencéhez, nehogy meg találja rontani, a lányok többsége ilyenkor rá se mert nézni a kemencére. A szlovák lakodalmakban a menyasszony süteményt dobott a tűzhely tűzébe, ugyancsak szlovák hagyomány, hogy az újszülöttet a tűzhelyre tették, azzal a céllal, hogy jobban megszokják a háznál. A csehek és szorbok még századunk első felében is a kemencepadkára tették az újszülöttet. A tűzhely háromszori körül járása itt is ismeretes. A tűznek és a tűzhelynek a fentiekben vázolt másodlagos szerepköre az elsődleges funkciók, a lakhely fűtése, világítása, a táplálék hőkezelése útján való, elkészítése, létfontosságú jelentőségét bizonyítják.

A tűz helye a Kárpát-medencében az elmúlt ezer évben a kemence, ez a kőből, agyagból, vályogból, téglából épített tüzelőberendezés, mely az említett három funkció valamelyikét egészen századunk közepéig betöltötte. A kemence nyílásán kiáramló fény nem sok világosságot adott, a funkcióját vesztette el legkorábban, később módosult a fűtés is. A 3. funkciót, a táplálékkészítést két részre kell bontanunk. A kemence évszázadokon át a sütést, főzést egyaránt szolgálta, aztán a főzés körülményeinek átalakulásával a kemencének csupán egy funkciója maradt: a kenyérsütés.

A ma ismert és általánosan elterjedt kelesztett kenyér csak a XIV. században terjedt el, akkor sem az egész Kárpát-medencében. A korai középkorban, és azt megelőzően tehát a kemencékben - amelyek a XIX. századból ismerteknél lényegesen kisebbek voltak – nem a magasra kelesztett kenyeret, hanem valamilyen lapos lepényfélét süthettek. A teljesség kedvéért megemlíthetjük még hogy a kemence melegítő funkciója lehetővé tette azt is, hogy a tetején terményeket szárítsanak, illetve rajta az emberek melegedjenek, pihenjenek. A régészet, néprajztudomány és a nyelvészet kutatásai eredményei bizonyítják, hogy a honfoglaló magyarok házkultúrája semmivel sem - maradt el a Kárpát-medencében, és általában Kelet-Európában élő népektől. Sőt, a zárt tüzelőberendezés, mint amilyen a kemence, a honfoglalás után terjedt el a Kárpát-medencén belül, ahol azelőtt / a VII. - X. században/ a nyílt tűzhely volt a jellemző. A vándorló magyarok építészeti ismereteik nagy részét, így a kemenceépítést is korábbi szálláshelyeiken szerezhették, elsősorban Levédiában, a Kazár-Kaganátus szomszédságában. Itt, a Don folyó és az Azovi tenger között, a VII.-VIII. században, amikor a magyarok itt megtelepedtek, kemencével fűtött lakóépületek voltak elterjedve, csakúgy, mint a következő ideiglenes hazában, Etelközben. Innen, a délorosz pusztákról eredeztethetők kemence szavunk, és talán a vele jelölt építmény is. Hang és jelentésánál egyaránt az orosz „kamenyica” azaz kőkemence az átvett szó. Gyakorlatilag az egész magyar nyelvterületen a „kemence” szóval jelöljük a zárt tüzelőberendezést. Néhány székelyföldi nyelvjárásban használatos még a „pest”. kifejezés is. A honfoglalást megelőző időkben számolhatunk a kerek kőkemence, a szögletes, esetleg kerek agyagkemence használatával, de a földbe mélyített ház /veremház, lakógödör/ falába vájt tüzelőberendezés sem volt ismeretlen a magyarság előtt. Számos Árpád-kori falu ásatása során előkerültek az említett kemencetípusok nyomai a nyelvterület különböző pontjain. A kemencék mellett kisebb számban nyílt tűzhelyeket is találtak a házak közepén.

A Garam-menti Kéménden Kamenin/ feltárt X.-XI. századi település építményei általában 350x350 cm alapterületűek voltak, ebből valamivel több mint 1 m-t tettek ki a kőből készült, négyzetes alakú, bejárat mellett elhelyezkedő kemence. A népi építészettel foglalkozó, parasztházakat, településeket tanulmányozó kutatók a házak tüzelőberendezése és alaprajza szerint rendezték, rendszerezték kutatásuk tárgyait. Mivel a magyar falu házai a XX. században annyira egységesültek, hogy a régi házak 5 vagy 4 típusa ma már inkább csak művelődéstörténeti emlékek tekinthetők. Az északkeleti háztípus nyugati határa nagyjából a Garamig terjedt, és már a XI. században elkülönül a többitől – bejárata a ház rövidebb oldalán nyílik és mellette van a szögletes kőkemence, melynek szája a bejárat felé néz. A többi területen a ház hosszabb oldalán nyílik a bejárat, és ezzel szemben van a szögletes vagy kerek, különálló, vagy a falba vájt kemence. A XIV. Században indul meg a további helyiségek csatlakozása az eredeti egyetlenhez. Először a pitvarral, majd a kamrával bővül a lakóépület. A XVIII. századra már kialakul a ma is ismert hármas osztatú klasszikus parasztház /ház vagy szoba – pitvar – kamra/. Az északkeletinek nevezett ház típusnak ebben a korban már két változatát különböztetjük meg, éppen a kemence által: a Sajótól keletre, a szobában levő, onnan fűtött kemence füstje a tüzelőnyílás felől induló, ferdén a pitvarba irányuló, csőszerű füstvezetéken keresztül a pitvaron át távozott /ún. sípos kemence/, illetve a Sajótól nyugatra – tehát a mi tájainkon viszont, a hasonlóan elhelyezett, belül fűtős kemence szája fölött

lévő, függőleges kürtön keresztül a padlástérbe szállt a füst / ún. kürtös kemence/. A helység füsttelenítése egyébként egyáltalán nem régi találmány, legalábbis a népi építészetben. Csak a XVII. század végétől lassan és fokozatosan terjedt el.

Fejlődéstörténeti áttekintésünkben most már olyan időszakhoz érünk, amelyből egykorú feljegyzések, leírások alapján viszonylag pontosan megismerhetjük őseink házait, kemencéit. Idézzük először a nagy polihisztort, Bél Mátyást, aki az akkori Magyarország vármegyéit leíró /befejezetlen, részben kiadatlan/ művének Heves-megyét ismertető részében ezeket írja: "Alacsony házukat gerendákból rakják össze, befedik... sárral vakolják. Kémény egyáltalán nincs s miközben a kemencében ég a tűz, a belőle kitóduló füst elárasztja az egész lakóhelyiséget, s míg a füst az ajtón és az ablakon át kiment, addig a lakók a szobába csak meghajolva léphetnek be.." Ebből is látszik, hogy a XVIII. század közepén a füsttelenítés errefelé még megoldatlan volt.

A következő tudósítás a palóc házról 1819-ből származik. A Csábon /Čebovce/ született Szeder Fábán a Tudományos Gyűjtemény pályázatára beküldött egyik dolgozat így ír erről: „A pitvarba lépik be nálok először az ember; az ismeretlen azt konyhának gondolná lenni, azonban se tűzhelye se kéményje, nincsen és a kenyérsütéshez, faragáshoz való eszközök és élésszerekenyek tartatnak benne... (...) A pitvarból a házba /szoba/ nyílik az ajtó...a kemence hatodrészét foglalja el a szobának, mely négyszegletű és lapos a teteje. Szája az ablakok felé van csinálva, előtte tűzhely és körülötte hasonló padok állnak. Tehát bent a szobában fűtenek, sütnék, főznek; azért ottan gyakorta füstben lenni nem ritkaság... A kemence szája felett agyaggal bemázolt deszka szíttatón /kürtön/ megy fel a füst a padlásra és ottan eloszlik vagy egyedül a padláson egy jókora lyuk vagyon hagyva, hogy azon a füst a szobából kimehessen. Ez a nagy kemence, legfőképpen télen, egyedül egy hálalóhelyek a férfiaknak, melynek tetején és oldal padjain az ágyi ruháról semmit se tudván, saját gúnyájukon heverésznek. A fejjérképnek éjjeli helye a kamrika...Ez sohase fűtik... A beteg vagy gyermekágyas asszonyok a szobában fekszenek, főképp télen.” Ilyesféle kemencét figyelt meg a néprajzkutató Reguly Antal is amikor 1857-ben Fülek környékén végzett gyűjtőmunkát. Persén jegyezte fel a következőket: „Vagyon lakószoba, agyaggal ki tapasztva, kemence tűz pad. A kemence eleje köre mialatt van a tűz, felette a kémény /kürtő. fonva és agyaggal kitapasztva, a padláson téglából”.

A kemence egyes részeinek, ma már nem használt, sőt alig ismert elnevezései is voltak: a tüzelő nyílás előtti, nyílt tűzhelyként használt padkát „kociknak”, vagy „t/y/iszpónak” nevezték. A kemenceszáj feletti szikrát, lángot fogó, beépített kődaraboknak "cseresznyeg" volt a neve. Az ajtó melletti oldalon lépcsőzetesen kialakított padkának „szap”, „szapha”, „szapallya” esetleg „kuckó” megnevezést jegyezték fel.

A kemence átalakulása a XIX. század végén kezdődött, párhuzamosan a pitvar átalakulásával, a kemence szájának ebbe az irányba fordításával. A kemence teste a szobában marad, csonkagúla formája lesz. „Ezen a vidéken (Palócföldön) is megtaláljuk a szénaboglyához hasonló búbos kemencét” /Malonyai/. A pitvar hátsó, fallal is elválasztott része, ahonnan a kemencét fűtik, lesz az ún. "füstös konyha". A kemencéből, illetve a szája előtti főzőpadkáról a füst a helyiség fölé boruló szabadkéményen

át távozik. Ez, az ún. alföldi tüzelőberendezés fokozatosan terjedt el délről észak felé. A szabad, vagy nyitott kémény a pitvar hátsó, két oldalsó falára, illetve a mestergerendára épült boltozat, mely felül kerek, vagy négyzetes kivezető csőbe torkollik. Legegyszerűbb változata karóváz, agyaggal tapasztott vesszőfonatból készült, később vályogból, téglából alakították ki. Itt füstölték a húst is. A pitvarba nyíló kemencével, később „önállósult”, és a szobából kikerült a pitvarból immár konyhává alakuló helyiségbe, maja átvette a kenyérsütő kemence szerepét is. Alsó, vasajtóval zárható tüzelőterben sütötték a kenyeret, persze már nem 10-12 darabot, mint a régi nagy kemencékben, hanem 6-8-at; a felső kisebb sütőben húst, kalácsot sütöttek.

A nyílt tűzről a főzőlapos főzésre való áttérés szükségszerűen megváltoztatta a főzőedényeket is. A keskeny aljú, középen öblös fazekakat és a háromlábú lábasokat felváltották a széles aljú hengeres fazekak és a lábatlan, de azóta is "lábasnak" nevezett cserép - később pedig fémedények. Ez, a régi népi építészet utolsó tüzelőberendezése, ezt már a teljesen fémből készült tűzhely váltotta fel, amit ma is „masinának” neveznek. Néhol még megmaradt a „falas masina” is, de már nem nagyon használják. A nagykürtösi járásban még több helyen megfigyelhető a szabadkéményes füstökonyha. A kenyér sütő kemence azonban már nem ér be a szobába, régen lebontották azt a részét, ezáltal befogadóképessége 6-8 kenyér-re csökkent. A kenyérsütő kemencék már az I. világháború után kezdtek kiszorulni a házból, a házi kenyérsütés azonban csak a 2. világháború után szűnt meg, a két időpont között a házön kívül, a hambit /tornác/ végében, vagy az udvaron építettek kenyérsütő kemencét, az utóbbi típus a Medvesalján még fellelhető.

A használati eszközök többsége még a múlt század második felében is házilag készült. Változás az első világháború után állt be. A két világháború között házilag készített használati eszközök száma lecsökkent, helyüket az ipari termékek foglalták el. A konyha és a háztartási használati eszközeit négy csoportban tárgyaljuk, a cserépedények, fából készült eszközök és a vesszőből és szalmából font kosarak, tárolók, valamint a háztartásban használt textil.

Konyhai használati eszközök

A cserépedények alkották a századfordulóig a falusi háztartások konyhaedény készletét. A Losonc és Fülek környéki falvakban általában a gömöri és a gácsi fazekasok által készített cserépedényeket használták, melyet főleg a losonci vásáron vettek. Gácson a 20. század elején 40 fazekas dolgozott. Főleg fehér asztali cserépedényt készítettek, a két világháború között tejesköcsögeket, csecseskorsókat és virágcserepeket. Gömörben az első világháborúig virágzott a fazekasipar. Ismert fazekasfalvak: Fazekaszsaluzsány, Pongyelok, Susány, Osgyán, Deresk, Lice, Melléte. A cserépedényeket alakjuk és funkciójuk szerint csoportosíthatjuk. Különböző nagyságban készültek a félliterestől a 15 literes lakodalmas fazékig. A nagyobb méretű fazekak két füllel készültek, a kisebbek egy füllel. Régen leginkább öblös hasú keskeny aljú mázatlan fazekakat készítettek, melyek csak belül voltak mázolva, vagy a szájremerükre és a fülükre került kevés máz, Ezeket a szabad tűzhelyeken használták. A múlt

század második felében mikor a szabadtüzet felváltották a tűzhelyek, széles lapos aljú fazekakat készítettek mázas külsővel, esetleg díszítéssel. A fazekakat nemcsak főzésre, hanem tárolásra is használták, pl. szilvalekvárt, zsírt tároltak benne. Később, mikor már főzésre nem használták a cserépfazekakat csak tároltak bennük.

A tejesköcsögök is különböző nagyságban készültek. Volt olyan, melynek a füle a szájából indult ki, a másinak a nyaka alól ívelt. A vizeskorsók legtöbbször „csörgősek” voltak. A korsóba agyaggolyókat tettek, melynek kettős funkciója volt. Azt tartották, hogy a golyók a korsó belsejét tisztítják, másrészt a korsók minőségét is meg lehet állapítani a csörgésük hangjából. A korsók füle kétféle lehetett: az ún. „cseszes korsó”, amelynek a fülén nyílás van, melyből inni lehet, a másik esetben sima volt a füle. A falusi háztartás cserépedényei között találunk különböző tálakat, kalácsütőt ún. „morványstitőt”, lyukas szűrő tálakat. Ezenkívül készítettek egyedi darabokat is, ilyen például a fűszer tartók. Ha a fazék kicsorbult vagy elrepedt nem dobták el, felhasználták más célra egy megdrótoztatták. A nagyobb főző fazekakat vagy. tálakat előre megdrótoztatták, hogy még tartósabbak legyenek.

A fából készült eszközök használata szintén elterjedtek voltak. Ezeket a vásárokon vették, vagy az egyszerűbb dolgokat az ügyes gazda otthon csinálta. A losonci vásárokon hozták a Felföld hegyes vidékeinek lakói eladni készítményeiket. A palóc vidéken virágzott a faipar. Minden községben más-más faeszközt készítettek /Divényben pl. szitát/. A különböző fakanalakat, szűrő kanalat, kenyérsütő lapátot puha szálkamentes fából készítették. Fából faragták a vajnyomó mintát, a sőtartót, mozsarat. A vaj köpülő, a sajtár, a véka, dongás abroncs összeállítással készült, de találunk faragottat is. Készítettek fából kanáltartót, tésztanyújtót, tök és káposztagyálut. A fából készült használati tárgyak egyik csoportját képezik a különböző alakú és nagyságú fatálak, mosó és dagasztó teknők. Ezeket főleg nyárfából készítették a teknővájó cigányok.

Szalmából font tárolók egészen különböző fajtáit találhatjuk meg a falusi háztartásokban. Búza vagy rozsszalmából készítették a különböző terménytároló edényeket, pl. a tojástárolót. Szalmából készült a kenyérszakajtó is, mely általában kerek volt, de találunk hosszúkasát is. A különböző kosarakat vesszőből fonták. Ezeknek anyaga általában fűz, nyír vagy mogyoróvessző. A kétfülű kosarakat hasítatlan fűzfavesszőből készítették különböző nagyságban rendeltetésüknek megfelelően. Általában a különböző termények betakarításánál használták, krumpliszedésnél, takarmányszállításnál és a bab vagy aszalt gyümölcs tárolására. A karoskosarak hántolt hasított fűzfavesszőből készültek. A karoskosár jellegzetes változata a fedeles kosár, amelynek a tetejét közepén kétfelé nyíló vessző fonadék fed. Általában a tojást, vajot, túrót vitték benne a piacra. A hátikosarakat hársfából hasított szalagokból ún. szíjcsából készítették. A kosárfonást általában a falusi lakosság házimunkaként végezte, de találunk olyan kosarakat, melyeket nem a falusi kosárfonók készítettek. Így a finoman megmunkált karoskosarakat, melyeket lakkoztak és festett virágokkal díszítették.

A textil nemcsak használati tárgya, de dísz is volt a háztartásnak. A húszas-harmincas években készültek a házaknál található abroszok, asztalkendők, kosár és kalácskendők, törülközők, felpamutos vagy tiszta pamutvászonból kétnyűstös szövessel, de az ünnepi abroszok és a kalácskendők, "posztrikos"

kendőbe a lakodalomba vitt és posztrikba készített kalácsot tettek, Az abroszok két szél /50-60 cm széles/ vászonból vannak összedolgozva az ünnepiek gyári csipkével az egyszerűbbek csak összevarrva. A minta mindig az abrosz végén helyezkedik el. A „posztrikvitel” elterjedt szokás volt. A gyerekágyas asszonyoknak a család nőtagjai kalácsot, kávé, édes pálinkát vittek, melyet a "posztrikos" kendőbe kötöttek. A kosár kendővel a kosarat takarták le. Az abroszokba, kendőkbe ún. deszkás mintát szöttek. Az elnevezés arra utal, hogy a szövésnél az alsó és felső fonal közé deszkát tettek a mintának megfelelően és a minta szövésénél a deszkát forgatták. A mintához színes, eleinte piros és kék pamutfonalat alkalmaztak. A harmincas években a két színén kívül sok esetben sárga, rózsaszín és lila gyöngyfonalat is használtak. A minták az anyag természetéből és a szövés technika módjából következően megőrizték a mértani formákat. Különböző csillagok, mértani formák, virágok, szőlőfürtök, madarak találhatók az abroszokon, kendőkön. A kalács kendők kedvelt mintája a „szentjánoskenyeres”, „tulipános”, „szegfűs”. A nagyobb mintát sok esetben egy keskenyebb minta zárja le az úgynevezett „örző”. Az abroszok, kalács kendők, kosár kendők szélét kiazsúrozták, egyszerű sodrott, vagy kétsoros aszúrral, de kedvelték a "uborkás" asúrt is. A kalácskendők szélét díszesen rojtozták vagy horgolt csipkével díszítették. Az abroszokat, kendőket, törülközőket hímzéssel is díszítették. Elterjedt volt a "szálánvarrott" vagy „merkelés”, vegyes keresztöltéses technika is. A szakajtókendőt dagasztásnál használták, ezzel takarták le a dagasztóteknőt és ezt tették a szakajtóba is a kenyérfőzéskor. Ezek a kendők egyszerűek, tiszta kender vagy félpamutos vászonból készültek, piros vagy kék szövött csíkkal díszítve.

Fontosabb ételcsoportok

Levesek

A leves a palóccsaládok mindennapi étele, kiemelt fontosságú az éttrendben. Igen sokfajta levest főznek a legegyszerűbb, könnyen, gyorsan elkészíthetőktől a tartalmas húsos levesekig. A palóc ételek jellemző íze a pikánsan savanyú, amely az elkészített ételek többségének sajátossága is. Az ételek domináns alapanyagai: burgonya, káposzta, bab. Kedveltek a nógrádi sajtok, túrók és más tejtermékek is. A levesek általában tejjel vagy tejföllel habartak, hússal vagy a nélkül készültek, gyakran tésztával dúsítva.

A leves fogyasztásának elsődleges célja az étvágy fokozása. Ezt szolgálja az intenzívebb fűszerezése, illata, hőmérséklete és színe. A leves minél színesebb (piros, zöld, barna, sárga) annál inkább fokozza az étvágyat, míg egy fakó leves (megfelelő fűszerek és zsiradék híján) rontja az étvágyat. A leves fogyasztás további előnye, hogy jelentős folyadékbevitelt jelentenek. Hátránya viszont, hogy nagy térfogaton viszonylag kevés tápanyag található benne.

A legegyszerűbb levesek közé tartozott egykor az ún. magalevi (főtt tészta levével engedték fel a zsírban megpirított hagymát, pirospaprikát, majd kevés sárgarépat, petrezselyemgyökeret pirítottak bele,

a főtt tésztával, esetleg egy-két szem burgonyával dúsították), de általános étel volt a cibere leves is. A cibere levest rendkívül egészséges ételnek tartották, gyakran víz helyett is fogyasztották. Savanyú íze olyan, mint a káposztalevesnek, pedig kovászból erjesztéssel készült. A "rossz gyomrúak" kedvelt étele is volt.

A tejleves mellett, a rántott levesek különféle fajtái is kedveltek voltak a hétköznapiokon. Mivel leves mindennap szerepel az étrendben, ezért számos olyan levesük van, amely más tájon leveskészítésre nem használt alapanyagokból gyorsan készül. Ilyenek: a gyúrt, sós vízben kifőzött tészta levéből valamilyen sűrítő vagy ízesítőanyag felhasználásával készült levescsík, vagy a túrókészítés után visszamaradt savóból főzött csőrileves vagy savóleves. Olajütéskor kisajtolt és visszamarad anyagból készült zsufa vagy zsupaleves.

A szegények körében különösen kedvelt volt az erjesztett korpaleből készült kisci, amit nem csak böjti napokon fogyasztottak szívesen. A sós vízben kifőzött tisztított krumpli levének felhasználásával, ízesítőanyag hozzáadásával főzik a krumplislét.

Tartalmasabb levesek közé tartoznak ma is a babból készültek (csak az érdekesség kedvéért néhány változat: tejesbab-leves ami sós vízben megfőzött fehérbab, kevés cukorral ízesítve, tejjel felengedve, possadt bableves: ami tarkababból készült, babérleveles sós vízben főzték, ecettel ízesítették és tejjel habarták). A tejjel habart bableves, azaz a savanyú bableves tarka száraz babból készül, babérlevél ízesítéssel. Az édes bableves fehér babból, zöldséggel, vöröshagymás sűrű rántással készül. A bablevesekbe valamilyen füstölt húst vagy kolbászt is belefőzhetnek.

A levesek közül legismertebb tájételnek a palócleves számít. A zöldbabos, laktató húsos leves elkészítésének módját szinte valamennyi szakácskönyv ismerteti. (Valójában Gundel János kreálta Mikszáth Kálmán tiszteletére, de nagyon jól eltalálta a palóc ízvilágot.) A gombalevesek közül említésre érdemesek a savanyúak, a rántottak és a zöldségesek. Karácsony táján gyakran fogyasztott böjti étel a gombás káposztaleves is. Az ünnepi húslevesek általában baromfiból készülnek, az ország más térségeihez hasonlóan, bőségesen zöldségekkel.

Gombalevesek készítéséhez bőven van alapanyag, hiszen a természet igen sokfajta gombát kínál az ételkészítés céljára. Gombalevest friss és aszalt gombából egyaránt főznek.

Húslevesek: elsősorban friss baromfihúsból és disznóvágás idején friss disznóhúsból, belsőségekből, később füstölt húsból főzték, amelyet főleg a nyári nagy munkák idejére tartalékolnak. Ha baromfiból főzték a húslevest, akkor ehhez a csontos részeket használták, a többi húst sütve vagy rántva – esetleg valamilyen mártással – második fogásként fogyasztották. Általánosan ismert, hogy az egész csirkét vagy tyúkot először belefőzték a levesbe, utána lisztbe és tojásba forgatva paprikás zsíron megsütötték. A húsleveseket zöldségesen és levestészta betéttel főzik. Palóc specialitás a pecsenyeleves.

Krumplilevesek: általánosan kedveltek, szintén több változatban főzik a palócok. Főzték káposztából egyaránt főznek levest, gyakran füstölt hússal. Palóc specialitás és egyben karácsony böjtiének hagyományos étele a gombás savanyú leves, amelyet készítették zöldségesen, rántás helyett

belefőzött tésztával, ha volt, füstölt hússal. Mátraderecskén a summások kedvelt étele volt, krumplileves beletördelt tésztával főzve. Úgy hívták, hogy mocsánka.

A savanyú levesek is igen kedveltek, nemcsak savanyú káposztából készülnek, hanem babból, krumpliból, tojásból, sőt ami más tájakon alig található, salátából is. A káposztaleves kivételével babérlevéllel ízesítik és ecettel savanyítják. A zöldbablevest savanyúan készítik: az előkészített tördelt zöldbabot babérlevéllel, sóval, fokhagymával ízesített vízben megfőzik, ecettel savanyítják és tejföllel behabarják. A savanyú kásaleves árpakásából, ma már rizskásából zöldségesen készül és ecettel savanyítják.

Levesbetétek

Palóc specialitás a gombás gombóc és a jó gazdaságos csík. Paládi-Kovács Attila szerint a barkóknál íratlan szabály szerint keresztelőre metélt (hosszú metélt), lakodalomra bordás csík (szövőbordán sodrott csigatészta), halotti torban kockatészta való a húslevesbe. Tejlevesbe reszelt tésztát főznek. A gyerekek, asszonyok szeretik a cukorral ízesített tejlevest, amibe vékony laskára vágott gyúrt tésztát, csíkot főznek. Levestészta hiányában, a levesbe vékony csíkokban kenyeret vágat, ez a habart ételekre vonatkozik, de gyakrabban alkalmazták azt a módszert, hogy a tányérba szeletelték a kenyeret és rámerték a forró levest. Szokás volt a forralt tejbe, tejeskávéba is kenyeret aprítani, úgy szerepelt a kenyér, mint levesbetét. A Barkóságban a XIX. században is még gyakran szerepelt húsleves betétjeként kenyér, szeletelt zsemle és karikára vágott kifli. A Barkóságban igen gyakori a különböző levesekbe kiskocka siflitészta belefőzése és ezt nevezik „belevetős leves”-nek. Eger környéki falvakban a lakodalmi húsleves betétjeként fordul elő a zsömle.

Vastag-, sűrű-, öregételek

A népi ételkészítés ilyen elnevezés alatt foglalja össze a mártásokat, a később megismert köreket, főzelékeket, kásákat, pépes ételeket és egyéb hústalan ételeket. A palóc táplálkozásban különösen régen, de egyes csoportjaik ma is fontos szerepet játszanak.

Mártások, szószok

Készítésének alapja a zöldség és a gyümölcs. A húslevesben megfőzött húst második fogásként általában paradicsommártással tálalták, amelyet előzőleg tejföllel behabartak. Tormamártáshoz a lereszelt tormát megpirították, liszttel megszórták és tejjel feleresztették. Különleges és egyedi palóc különlegesség a csipkeshósz.

Kásafélék, pépes ételek

A gabonafélékből főtt kása a gabonatermeléssel egykorú ételtípus. A középkor végén Magyarországon a kásaételekhez a kenyérnek alkalmatlan gabonákat, kölest, árpát, kisebb mértékben a zabot használták. Majd meghonosult a hajdina, legkésőbb a rizs terjedt el. A palóc vidéken a kásaételeknek még az I. világháború utáni időben is jelentős szerepük volt a táplálkozásban, amikor másutt ez jobbra már elmaradt az étrendből. Vízen vagy tejben zsírtalanul főzve, húsmentes napokon fogyasztották. A hússokása húslében főtt, és főtt hússal tálalták. Készült kölesből, olykor árpából, helyenként hajdinából, nagy ünnepre rizsből is, friss és füstölt hússal egyaránt. A ludaskását kölessel csinálták, a lúddal együtt, vagy annak levében főzve. Rizzsel liba- vagy kacsalevesből könnyen készíthető a ludaskása. Ennél a húst együtt kell főzni a zöldségekkel, még borsó is kerülhet bele, a lényeg a majoránna, ez változtatja meg az egyszerű rizsételt, hogy jóízű ludaskása legyen belőle. Tehénhúslében (marhahús) árpakása főtt. Az árpakását még egyéb módokon is készítették. Sós vízben öregkásának, vöröshagymás vagy fokhagymás rántással, illetve habarással. Tetejére hagymás zsírt locsolhattak.

Hollókőben emlékeztek arra, hogy az öregek tettek oda zsírt, hagymát rá meg paprikát, arra vetették rá a kását, aztán felengedték, felforralták vízzel. Egy liter vizet adtak fél kiló kásához. A tetejére vagy bele paprikás zsírt tettek. Ezt rizskásából is főzték. Árpakását krumplilevesbe is lehetett belefőzni: mikor félig megfőtt a krumpli és a zöldség, akkor tették bele a kását. Tettek árpakását káposztás húsba, és szintén ezt használták hurkatölteléknek. A daraféléket disznóöléskor vérrel és fűszerekkel főzték össze, ez a szarikása. A rizsből (esetleg kukoricából) főtt édes tejbekása ünnepi alkalomra illő étel volt. A fahéjas édes kása, amikor már nem a lakodalmak étele volt, a köznapi táplálékok sorába illeszkedett.

Főzelékek, köretek

Főzelékek készítésére a növények különböző részeit használhatjuk fel: a gyökerét, a gumóját, a szárát, a hajtását, a levelét, a virágát, a termését és a magját. Jellemzőjük, hogy energiában szegényebb, eredendően egészséges ételek. Mivel zöldségekből készülnek, magas a telítő értékük, rostban gazdagok. Léteznek sűrített és sűrítés nélküli főzelékek. Előbbit készíthetjük rántással, hintéssel vagy habarással. Önálló ételként ritkán és kevesen fogyasztják, általában húsetelek kísérője.

Morvay Judit írja egy helyen, hogy a különböző nyersanyagok: krumpli, hüvelyesek, zöldség főzelék formában való elkészítését nem ismerték, minden csak lé volt, savanyú tejjel, tejföllel vagy savóval behabarva. Azt is hozzá lehet még tenni, hogy a főzelékek döntő alapját képező zöldségfélék – a burgonya kivételével – viszonylag későn, csak a XX. század derekán jutottak el a palóc háztartásokba. A kásák és a pépes ételek viszont annál nagyobb szerepet kaptak a palóc ételkészítésben. Alapanyaguk a hajdina, köles, kukorica, árpa és ma a rizskása lett.

A köleskása – számos népszerű étel alapanyaga – a XX. század elején tűnt el, helyét az árpakása vette át, amelyből már levest is főztek. Amikor a kukorica elterjedt a Palócföldön, a hajdina-, a köles-

és az árpakása is szinte teljesen kiszorult a palóc háztartásokból, szerepüket a kukorica vette át, annyira kedvelt lett, hogy a kukoricakása még a lakodalmi ételek sorában is helyet kapott. Disznóvágáskor már ezt tették a hurkákba fűszerezve, alvadt vérrel, úgy nevezték, hogy „szari- vagy szerikása” és a kóstoló egyik része volt. Örhalmon és Ersekivadkerten ma is így készítik.

A búzaliszt és krumpli összefőzésével készült ételek választéka és kedveltsége igen nagy a palócok körében. Kukoricadarából készül a barkóknál a zámiska. A gancát, zámiskát, szaggatott galuskát úgy készítették, hogy a megfőtt, áttört krumplit búzaliszttal összefőzték, fakanállal összegyúrták és tetszés szerinti nagyságra szaggatták. A krumpliganca nem gyúrt tészta, hanem a megfőtt és fakanállal összetört krumpliból még a tűzhelyen szórják bele apránként a lisztet, állandó keverés mellett főzik, hogy jól besűrűsödjön és utána szaggatják tál szélére és ízesítik. Nagyobb népszerűségnek örvend a kukoricaganca, amely főtt, áttört krumpli és kukoricaliszt összefőzésével, ízesítőanyaggal készül, legjobban az „öntöző”-t kedvelik hozzá. Az árpagancát tepertős zsírral vagy túróval szokták ízesíteni.

Egyéb hústalan egytálételek

Ezek az ételek is rendszeresen szerepeltek a palócok étrendjében. Az alapanyagok főleg káposzta, gomba, bab és egyéb zöldségféle. Ilyen ételek például a sült káposzta és a zsíros káposzta, amelyet leggyakrabban a téli időszakban reggeli vagy vacsoraételként tálaltak. Az apróra vágott, zsírban pirított hagymához hozzátették a kinyomkodott savanyú káposztát, tetejére néha sült kolbászt vagy szalonnaszeletet raktak, vagy a gomba sütve, amelynek sütésére a tinórugomba a legjobb. Ezt először forró vízben megabárolják és aztán fokhagymás zsírban megsütik. A hüvelvesekből elsősorban levest főznek - bab, borsó, lencse – de szívesen főzik öregre, ízesítőnek füstölt húst főznek bele, de legalábbis füstölt lével főzik. Palóc specialitásnak tekinthetjük a csalános rántottát és a gombafásírozottat is.

Krumplis ételek

A burgonya hazánkban a 17. század közepén bukkant föl, azonban csak egy évszázad múlva kezdték termesztetni, legkorábban az északi vármegyékben. Az új nyersanyag jól beilleszthető volt a régi ételkészítési gyakorlatba, a pépes ételek addig elsősorban kása és liszt alapanyagú csoportjába. Mivel a palócok lakta tájon kevés gabona termett, a burgonya igen jelentős szerepet töltött be a mindennapi táplálkozásban, különösen böjti időszakokban és a húsmentes napokon. Úgy tartották, hogy az igazán jó kenyérhez, lepényekhez és sokfajta süteményhez, a krumpli nem hiányozhatott. Több faluban is azt mondták a krumpliról, hogy a „kenyerük” is az volt. Főleg a tavaszi hónapokban nagyon gyakran ették, amikor a kenyérnek való gabona már teljesen elfogyott: Kétszer krumpli, kétszer bab memmeg (megint) krumpli, memmeg bab, majd csak eljön vasárnap – szolt a mondás.

Több fajtakrumplit is ismertek és használtak, ugyanis azzal is tisztában voltak, hogy más fajtájú jó sütésre, és mást a főzéshez. Ilyen példa, hogy a vadkerti nagyöncöt sárgakrumpliból készítették, mert

az elég lisztes ahhoz, hogy összeálljon a tészta, és szép sárga színt is ad az ételnek. A tapasztalatok szerint a rózsakrumpli és a sárgakrumpli volt a legelterjedtebb, de ismerték a hosszúkás formájú ella fajtát is.

Kenyérpótlóként a krumplit legegyszerűbben hajában sütötték meg, hamuban és kemencében, később sparherten. Téli reggeleken, amikor felébredtek, azzal kezdték, hogy krumplival rögtön teletették a lábost. Az iskolába menő gyerekeknek is meleg krumplit adtak, hogy ne fázzon a kezük. A sós vízben főzött krumplit petrezselyemmel ették. Ha nem bőjtí idő volt, akkor paprikás zsírral is leöntözték. Önálló étel volt a hagymás krumpli. A zsírban sült, karikára vágott krumpli, ha tepertővel készült, akkor a neve macsánka volt. A paprikás krumplit vagy krumplipaprikást is nevezték így. Ezt hosszú lébe lehetett csinálni, vagy éppen kevés vízzel, zsírára jobban lesütve. Kolbász nélkül is jó volt, fűszerezve feketeborssal és 1-2 gerezd fokhagymával.

Tésztás napokon gyakran ettek krumplis lepényeket. A főtt krumplival gyúrt pogácsa mindenféle szokásos volt. Főzelékként korábban nem főzték a krumplit, de kedvelt étel volt a savanyú krumpli, amihez a jól szét fővő fajtájút szerették. Kis kockákra darabolták, és amikor megfőtt, berántották, majd behabarták tejjel. Készítették rántás nélkül is, csak habarással. Azt mondták, hogy ha már tej van benne, zsír nem fontos, különösen bőjtben. Ecetet a legvégén tettek hozzá. A hámozva főzött, összetört krumpliból liszttel sűrített krumplipép, a szuszkó, szuszogó szintén gyakori étel volt. Ezt vagy kásaszerűen, tetején hagymás zsírral tálalták vagy falatnyi darabokra kiszaggatták, és sokféle ízesítéssel tálalhatták: mákot, túrót, tejfölös zsírt, pirított hagymát, káposztát tettek rá. Kukoricaliszttel kevert, szaggatott változata a ganca, kukoricaganca, kompérganca, zsámiska. A liszttel olyan állagúra főzték, hogy hagymás, zsíros kanállal jól lehessen szaggatni. Ha túl sűrű volt, a krumpli főzőlevéből tettek hozzá. Kizsírozott tepsibe rakták, és még pirítottak rajta, tálaláskor túróval szórták meg. Amikor egyben öntötték ki tálra, édes tejjel fogyasztották.

A Mátraalján csuszamék, öntöző, csinált tej vagy tejedző volt hozzá, ami tulajdonképpen tojással és liszttel behabart édes tej. Drégelypalánkon téstanapokon főzték a gömbökét: amihez egy fazéknyi hajában főtt krumplit lenyomtak krumplinyomón, liszttel összegyúrták, és annyi lisztet adtak hozzá, amennyit a krumpli még könnyen felvett: A tésztából tyúktójas nagyságú gömböcskéket formáltak, és kifőzték. Amikor megfőtt ráhintették a mákot vagy diót, esetleg zsírt, cukrot is, és már lehetett is enni. Úgy is készítették, hogy lekvárt tettek a gömbökék közepébe. Ebből a tésztából csinálták a nudlit (núdlyi, nunyurka, angyalbögyörő, kompérbegyerő, istenmonyókája) is, de azt nem gombócformára alakították, hanem kis hosszúkásra sündörgették tenyérrel lelisztezett gyúródeszkán. Vízben kifőzték, tészaszedővel kiszedték, mákot, diót, grízt vagy kenyérmorzsát tettek rá – de zsírozták és cukrozták is.

Érsekvadkert jellegzetes étele a főtt krumpliból készült nagyönc. Ez a régi étel olyannyira kötődött ehhez a faluhoz, hogy csúfondárosan így is hívták az ott élőket. Az utóbbi időben újra készítik a nagyöncöt, és ez az étel 2016-ban nógrádikumként bekerült a megyei értéktárba is. Készítésekor a főtt krumplit krumplinyomón átnyomták, amikor kihűlt, meghintették liszttel, megsózták, összenyomták gombóc formára, közepébe apróra vágott töpörtyűt tettek. Lisztben megforgatták, enyhén sós vízben

kifőzték. Paprikás zsírral meglocsolva, tetejére tejfölt kanalazva, és esetleg reszelt sajtot rászórva tálalták. Ették sült hagymával vagy paradicsomszósszal is. Ha maradt belőle, másnap apróra felszeletelték, és tepsiben zsiradékkal meglocsolva átpirították.

A sült gönc úgy készült, hogy a kihűlt göncöt felszeletelték, és forró zsíron pirosra sütötték. A göncleából leves készült: a megmaradt főzőlébe babérlevél, fokhagyma, só, és ha volt, karikára vágott füstölt kolbász került. Felforralták, levesbetétként az elkészült gönc külső részéből kisebb darabokat vágtak bele. A hajtott gönc rétestésztával készült, amit tepertővel töltöttek meg, és a felvágott darabokat lobogó, forró vízben kifőzték.

Káposztás ételek

A palóc konyha másik gyakori szereplőjéről, a káposztáról azt mondták: pótolta a húst is. Fogyasztották nyersen vagy dinsztelve, tészták, ízesítőjeként. A káposztából főzött húsos ételek is gyakoriak voltak, különösen ünnepnapokon, a 20. századtól már leginkább töltött káposzta formájában.

A talaj és éghajlati viszonyoknak köszönhetően ezen a tájon nagyon népszerűek a különböző káposztaételek. Az édes káposztát párolva, egy kis ecettel savanyítva főtt és sült húsok mellé savanyúság helyett adták, de savanyítva töltelékkel, káposztástésztának, hajdúkáposztának, korhelylevesnek is készítették

Télen főztek a savanyú káposztából káposztafőzeléket, amibe szintén kukoricakását tettek. Mikor a káposzta félig megfőtt, akkor adták hozzá, utána behabarták. Szokásos étel volt a káposztás paszuly is. Szoktak hagymás zsírra is káposztát vetni, amit föleresztettek vízzel, és mikor félig megfőtt a káposzta, tettek bele karikára vágott krumplit, az összesült vele, ez a sült káposzta. Krumpli nélkül is készítették. Gömörben főzték a daráskáposztát, rakott káposztát. Szombaton délután általában már hozzákezdek főzni vasárnapra. Beáztatták a füstölt húst, este feltették főni az ún. vászonfazékban. Egy sor hordós káposzta, majd hús, árpakása vagy másfajta kása, paprika, paradicsom következett. Amikor puhára megfőtt, berántották, evéskor tejfellel ízesítették. Utána herőcét sütöttek. Jó kiadós vasárnapi étel volt.

A Szandán káposztasalátának nevezett étel egyáltalán nem hasonlít a ma salátaként ismert ételekre. Úgy készült, hogy pörköltet készítettek apró kockákra vágott füstölt húsból, vagy ha nem füstölt volt a hús, akkor kolbászt, szalonnát tettek bele, hogy füstös íze legyen. Amikor a hús majdnem kész volt, rátették a hordós káposztát, ezzel jól átsült, került bele egy csésze rizst, majd felöntötték még vízzel, ha nem volt elég leveses.

Karácsonyesti jellegzetes étel a gombás káposzta: az aszalt tinóru gombát (szép fehér és sárga tinorut aszaltak télre) a hordóban savanyított káposztával egyszerre tették oda főni. Amikor megfőtt, berántották vajjal.

Ősszel egy nagy kád káposztát majd minden háztartásban megsavanyítottak. Ez a mennyiség kitartott egy esztendeig. A savanyításhoz teljesen beérett, halvány színű téli káposztát használtak.

Megtisztították a külső levelektől, majd legyalulták. Jól kimosott hordóba rakták, rétegenként sóval szórták meg, és taposással, sulykolással tömörítették. A taposó ember előzőleg súrolókefével jól kimosta a körmeit és a lábát, tiszta fehér gatyát húzott. Beleállt a hordóba, és táncolva taposta a káposztát, addig míg az levet nem eresztett. Vízet nem öntöttek rá, de tettek közé tartósító és illatosító hatású fűszernövényeket, babérlevelet, borsot, köménymagot, piros csöves paprikát, helyenként birsalmát és vadókát (vadalma, vadvadkörte). A vágott vagy gyalult káposzta közé kerültek a töltött káposztának szánt egész fejek is. A hordó alján lévő pár cső kukorica szép sárga színt adott a káposztának. Taposás után deszkalapokat helyeztek rá, végül jól megmosott úgynevezett káposztáskövel nyomtatták le. A tetejére vásznat, hamvast terítettek. Két-három hétig meleg helyen, a konyhában tartották, hogy az erjedés meginduljon, utána rakták ki a hűvös kamrába. Közben folyamatosan tisztították az erjedésből származott habtól és bőrszerű penésztől. Hollókőben úgy is készítették savanyú káposztát, hogy pénteki napon sós vízbe tették a hosszú szálakban felvágott káposztát, és kenyérhajat tettek a tetejére. Vasárnapra megsavanyodott, és főzhették belőle az ételt. Az édeskáposztát oly módon tárolták, hogy ősszel gyökerestől kiásták, majd gödörbe szalmát tettek, és ebbe úgy helyezték bele a káposztát, hogy leveles része a föld alá került, gyökere pedig kint maradt. Ezután a gyökerét is betakarták szalmával és földdel. Az így elraktározott káposzta tavaszra is friss maradt.

Gombás ételek

A régi paraszti étrendben kevesebb húst és több gombát fogyasztottak, mint manapság. Egyrészt, mert a gomba kora tavasztól késő ősziig szedhető táplálék volt, télire pedig aszalva, szárítva tartósították, másrészt pedig a hosszú böjti időszakok fontos húspótló ételeként használták. A gomba nagy segítség volt az ínséges időkben is: mikor megvolt a nép éhezve, mentek gombát szedni, mondták a Medvesalján. Szuhafőn (Borsod-Abaúj-Zemplén megye) úgy tartották, ha különösen sok gomba nő, az arra utal, hogy szegénység jön, minden más növény rosszul fog teremni.

A palócok lakta tájon sokféle gombát hasznosítottak. Az itt élők jól ismerték őket, tudták, hogy melyiket mikor és hol keressék, milyen erdőrészen, melyik fa alatt. Úgy tartották, hogy a legjobb kora hajnalban elindulni gombászni, mert a gomba éjszaka nő, ha már a nap lenyugodott, és a harmat lerakódik. A gomba víz által jön fel - mondták a Medvesalján, ezért eső után mentek szedni. A gomba teremtéséről sokrétű hagyomány szól, melynek lényege, hogy Szent Péter Krisztus elől eltitkoltan akart enni, de Jézus minden faltnál megszólította, s a válaszoláskor eldobott étel változott gombává. Dél-Gömörben úgy tartották, hogy Péter-Pálkor, ha esik az eső, akkor veti az Úr a gombát.

A gombák ismeretét a fiatalok az idősebbektől tanulták. Tudták, hogy a tinoru gomba (vargánya) a tölgyes, a potypinka (gyűrűs tuskógomba) a cserjés, a csirkegomba (rókagomba) a köves, partos erdőrészekre terem legjobban. Kora tavasszal, a hó olvadása után már lehetett szedni a legkorábbi fagyógombát (téli fülőke). Ennek az üreges fejét megtöltötték: tojást lisztel elkavartak, petrezselyemzöldet tettek hozzá, majd levesben főzték meg. Úgy is készítették, hogy apróra

összevagdálva, fokhagymával, vöröshagymával, sóval, borssal, lisztel összegyúrták, és alma nagyságú gombócokra formázva levesben megfőzték. A levesből kivéve második fogásként krumplival ették. Ezenkívül kirántva is készítették.

Kora tavasszal terem a kucsmagomba is, ennek üreges belseje szintén könnyen tölthető. Levesként, tojással és perkeltként egyaránt fogyasztották a Szent György nap (április 24.) tájától termő szentgyörgy gombát, amit májusi gombának is neveztek. Ilyentájt termett a tövisalja gomba is. A sokfajta tinóra (vargánya) egész évben termett. Neve a Medvesalján: szepe. Megkülönböztettek bikkszepét, tölgyszepét, cserszepét, nyírszepét, disznószepét. A legjobb gombának tartották, azt mondták, finomabb, mint a hús. Sütés előtt vízben megforralták, majd átmosták hideg vízben. Tojást ütöttek rá, megsütötték hagymás zsírban, de ették tejfelesen, paprikásan is. Azt is mondták, hogy kirántva a legjobb. Bodonyban savanyúgombát is készítettek belőle: a vízben főtt tinóragombát sűrű rántással berántották, ízesítőnek babérlevél főtt bele majd kevés tejes habarást tettek rá, és annyi tejjel engedték fel, hogy sűrű maradjon, végül ecettel savanyították. Levest és gomba fasírtot szintén készítettek belőle. A gombafasírt készítésekor a gombát először megabálták és összedarálták, mint a húst. Tojással, lisztel és kevés hagymával összegyúrták. Marokkal kisebb csomókra osztották, lisztben meghempergették és kisütötték. Ősszel termett a szintén sokoldalúan felhasznált özlábgomba. Erről azt mondták, akadt, aki nyersen is megette. Az öreg diófán minden évben van gejva – mesélték Bernecén. Ez a géva gomba (laskagomba) korhadt, öreg fákon élő taplógomba-féle, íze csirkehúsról emlékeztet. A barkóságban szokás volt, hogy a gévagombát termő tuskókat kivágták és hazavitték. Otthon árnyékos helyre állították, vízzel és néha trágyalével öntözték. Így még karácsonykor is friss gombából főztek levest. Drótra felfűzve a padláson is tárolták. Szuhahután szintén levest főztek belőle, de sós vízben megfőzve pörköltet is. A Medvesalján ismerték a táncosgombát, jó illata miatt szagos gombának is nevezték. Érdekes népi megfigyelés fűződik hozzá. Azt vették észre, hogy olyan sík helyeken nő, ahová tavaszkor bejárnak a hegyekből a szarvasok, és tánchelyet csinálnak maguknak. Az itt növény gomba erről kapta a nevét.

A bábasegge nevű gombát megsütötték vagy savanyún készítették el. A pecserke gombát gyakran tették tejföllel behabart savanyú bablevesbe is (gombás pecserke, csibiske (csiperke) gombát megsózták és megsütötték szabad tűzön vagy a spartherton. Levesnek és pörköltnek is szerették. A kékhátú és piroshátú galambgombát, a rizikét és a szilvagombát levesnek és dinsztelve készítették. A szegfűgombából és a májusi pereszkéből úgy főzték a levest, mint a gulyást. Zöldséggel, sárgaréppával zsíron megdinsztelték a hagymát, paprikát tettek rá, majd hozzáadták a gombát. Reszelt tészta volt benne.

A pöfeteggomba akkor jó, amikor belseje még fehér. Óvatosan fogyasztották, a Medvesalján négyfelé vágva sós vízben kifőzték, fedő nélkül, mint mondták, azért, hogy a föld mérge kimenjen belőle. Azután tojással megtöltve sütötték vagy kirántották. Hagymás zsírban megsütve olyan, mint a velő. Az érett pöfeteggombát gyógyításra is használták, sebre tették, hogy kiszívja azt. A keserűgombát leginkább zsírban sütötték. Hogy keserű ízét elvegyék, előtte vízben megfőzték, megabálták. Levét leöntve felaprították, hagymás zsírban vagy a tűzhely tetején megsütötték. Amikor kint a határban vagy

az erdőben készítették, egészben, parázon, nyársra húzva süttették a tűz fölött. Szalonnazsirt csepegtettek rá, úgy ették. Kemencében úgy is süttették, hogy besózva tepsibe rakták és szalonnát vagdostak a tetejére.

A leveseket a különböző gombafajtákból többféleképpen főzték: „bezöldségelve”, mint a húslevest (répa, petrezselyem), kocka- vagy reszelt tésztával, vagy pedig a hagymás zsíron pirított gombát vízzel felengedték, levestésztát főztek bele vagy kockára darabolt krumplit. Savanyú krumplilevesbe is tettek gombát, ezt tejföllel habarták be. Az aszalt gombát gyakran tették tejföllel behabart savanyú bablevesbe is.

A királygomba, úri gomba (császárgomba) levese – úgy mondták – a tyúkhúsleveshez hasonlított. Ezt a fajtát is több módon készítették: hagymás zsíron megsüttették, őrölt paprikát vagy zöldpetrezselymet szórva rá. Ha megsült, tojást üthettek rá vagy paprikásnak készítették el nokedlivel, ilyenkor tejföl dukált hozzá. Töltelékét is készítették a gombákból, úgy, mint a töltött tyúkba, csak máj helyett gomba szerepelt: a zsömlét megöntötték forró vízzel, kenyeret is tettek hozzá, ezt összekeverték az elkészített gombapörkölttel, valamint a tojással, borssal, majoránnával és jó sok petrezselyemmel.

Az összegyűjtött gombát télire is eltették. Először napon szárították, szeletekre vágva, deszkára, ruhadarabokra kiterítve vagy drótra felfűzve. Kenyérsütést követően betették a kemencébe is. Vékony spárgára fűzve a konyhában a mennyezet két gerendájához kötve a konyha melege által is hagyták megszáradni, végül vászonzacskóba téve, kendőbe csavarva, kamrában vagy padláson gerendáról alácsüngetve tárolták. Száraz hely kellett erre a célra, mert ahol nedvesség volt, azt mondták, aprókukac esik bele. Ha aszalt gombából akartak készíteni ételt, előbb hideg vízben áztatták. Üvegekben ecetes gombát tettek el télre, főleg a fenyőerdőben szedett csupros gombát (csupros tuskógomba) és a rizikegombát rakták el úgy, hogy ecettel vizet forraltak, sóval, borssal, babérlevéllel ízesítették, majd felfőzték. Amikor lehűlt, ráöntötték a gombára, és lekötötték az üveg száját. A gombához hagymát is karikázhattak. A mérges gombákról azt tartották, hogy eltörve kikékül, és keserű a leve.

Húsos ételek

A húsok közül a legnagyobb jelentősége a disznóhúsnak volt és van is. Húsvétra, lakodalomra szokás birkát vágni. Néhány jellegzetes étel: Húsos, juhtúros kukoricatekercs, Legényfogó krumplitalpas, Lábatlan tyúkhúsleves, Mátrai töltött sertéscomb. Észak-Magyarországhoz, mint tájegységhez tartozik Matyóföld, ahol a matyó népcsoport lakik Mezőkövesd központtal. Szegény emberek éltek évszázadokon keresztül ezen a vidéken, akik a rendelkezésükre álló, egyszerű alapanyagokból remekműveket tudtak alkotni az ételkészítés terén. Ételeik elkészítésénél nélkülözhetetlen a vöröshagyma, ottani szóhasználat szerint a veres hagyma.

Sokféleképpen darabolták, szeletelték, aprították, metélték vagy reszelték, attól függően, milyen étel készítéséhez használták fel. Hetente kétszer, háromszor főztek paprikás krumplit, ami gyorsan és változatosan elkészíthető étel. Készítették hosszú lével levesesen, zsírjára lepirítva sűrű szafttal,

kolbásszal vagy kolbász nélkül, friss paprikával, paradicsommal, ízesítve, óvatosan főzve, hogy egybe maradjon a burgonya, villával még meg is törték egy kicsit. Az öhom is ilyen egytál étel, a határból hazatérve gyorsan elkészíthető étel volt, amelyet száraztésztából, un. gombótából készítettek. Apróra vágott hagymát kevés zsíron lepirítottak, rádobták a gombótát, ezt is pirították Annyi vízzel öntötték fel, hogy éppen ellepje, kockára vágott krumplival főzték együtt, félfővéskor még egy maradék gombótát adtak hozzá.

Kenyér

A sokat dolgozó palóc emberek életében legfontosabb volt a kenyér, aminek kapcsán elsősorban az anyagi lehetőségek szabták meg, hogy mivel keverték a búzalisztet (rozsliszttel, a szegényebbek korpával és kukoricaliszttel). Krumplit nemcsak szaporítóanyagként adtak hozzá, hanem azért, hogy a kenyér tovább friss maradjon. Ennek megfelelően nyugodtan állíthatjuk, hogy a palócok fő tápláléka régen és mai is a kenyér volt. Ritkán készült csak búzalisztból, általában rozslisztet is keverték hozzá, de készülhetett teljes egészében rozsból is. Sütöttek kenyeret zabból, árpából és kukoricából is, gyakran a korpát is beleszitálták.

A summás járás elterjedésével már gyakrabban került búza az Alföldről erre a vidékre. A kenyérsütés napja általában kedd és szombat volt. Egyszerre 5-6 kenyér készült és 4 kg volt egy kenyér. A család létszámától függött, hogy egyszer vagy kétszer sütöttek hetente. Nagypénteken és az ünnepnapokon tilos volt kenyeret sütni, mert úgy tartották kővé válik a kenyér. Már előző nap előkészítették a lisztet és megtörtént a kovásztevés. (kovászt készítettek). A liszt típusa határozta meg, hogy milyen erjesztő anyagot használtak: búzaliszthez párt, rozsliszthez magkovászt. A párhoz a korpát leforrázták komlóvirág főzetével és ehhez adtak a megdagasztott tésztából egy keveset, majd kiszáritották. A magkovász a dagasztóteknőben levő maradék tészta, amit az egyik sütéstől a másik sütésig szellős helyen tartottak. A bolti élesztő elterjedésével már készítettek élesztős kovászt is. A sütés napján gyakran hajnali 2 órakor keltek az asszonyok, hiszen sokáig tartó nagy munka volt a kenyérsütés. Csak a dagasztás legalább egy órán át tartott. A sütés a felfűtött kemencében történt. A kenyér megszegése előtt keresztet vetettek az aljára. A megszegett kenyeret mindig úgy tették le, hogy a szegett felével ne az ajtó felé nézzen, különben „kifordul a kenyér a házból” – és szegénység lesz. Szintén nem volt szabad fejjel lefelé letenni a kenyeret, mert az balszerencsétlenséget hoz a háziakra. A leesett kenyérdarabot felvették és megcsókolták „mert megütötte magát a kenyér”.

Kenyeret ettek reggelire, vacsorára, de főzelékek és húsok mellé is. Amelyik levest tészta nélkül készítették, abba kenyeret szegdeltek vékony csíkokban. Édestejbe, aludttejbe, tejeskávéba, íróba kézzel tördelték, aprították bele. A gyerekek früstökre vagy vacsorára katonát ettek, azaz a kenyeret kis kockákra szeletelték, és rajta egy szalonna-kocka vagy kolbászkarika volt. Ha kezdett száradni a kenyér, megpirították, olajjal megkenve vagy zsírozva fogyasztották. Kedvelt téli, tavaszireggeli volt a hájas kenyér: a disznóöléskor készített hájjal kenték meg a száraz kenyeret, amit azután sütőben vagy

kemencében átpuhítottak. A nyári munkák idején több fogyott a kenyérből, ilyenkor hetente többször, nagyobb mennyiségben sütöttek. Télen kevesebb kenyér is elegendő volt.

A kenyértészta erjesztő anyaga az előző sütésből eltett tészta, a magkovász, de mellette megjelenik a korpás, tartósított élesztő volt és a kenyértészta készítése minden esetben a kovásztevéssel kezdődött - aminek a legfontosabb alapanyaga a kovász, anyakovász volt, azaz az egyik sütestől a másikig eltett tésztadarab. A kenyér kiszakítása után a teknőben maradt tésztát vakaró késsel összeszedték, cipóformára gyúrták, hideg, szellős helyen tárolták. Hasonló erjesztőanyag volt a pár is, ezt is egyik sütestől a másikig tartották. Úgy készült, hogy dagasztás előtt, az érett kovászból kivettek egy kis tállal. Korpával összekeverték, kigyúrták, és a páros szakajton szétterítették, megszáritva tárolták. A palóc falvakban az 1950-es évek végéig otthon sütötték a kenyeret. A gabona őrlését, ahol voltak patakok, vízimalmokban végezték. Bernecebarátiban például működött három vízimalom is.

A barkók lakta vidéken – ahol ritkán termelt elegendő búza – a rozsliszt volt a kenyér megszokott alapanyaga. Bodony környékén az öregek még ismerték a rozskenyeret. Sütöttek árpalisztból is kenyeret nehéz időszakokban, ennek azonban több hibája is volt: nem kelt magasra, hamar száradt és morzsalékos volt. Szokás volt, hogy a kenyér alá kisimított fejeskáposzta-levelet tettek, úgy helyezték a sütőlapára és rakták be a kemencébe. Kenyérpótlékként – ha a kenyér elfogyott – süttöttek tésztát (például krumplilángost) vagy krumplilaskát ettek. Ezeknek az elkészítési módja egyszerű volt: a búzalisztet főtt, hámozott, áttört krumplival összegyúrták, vékonyra nyújtották, tenyérnyi darabokban a tűzhely tetején megsütötték zsírozva, tejföllel vagy túróval – esetleg mindkettővel – ízesítve fogyasztották. Néhány jellegzetes, kenyér kategóriába sorolható palóc étel:

- Vakaró (zsiros vakaró vagy zsiros puffancs): a teknő fenekéről, faláról összekapart tésztát tepertős zsírral összegyúrták, formázták és a kenyérrel együtt megsütötték
- Kukoricalisztból süttött görhe vagy porhó
- Ostyaszerű, jellegzetes sütemény a molnárkalács
- Kalácsok: a palóccsaládok régi kedvelt, sok változatban, üresen vagy töltve készített sült tésztája van például a morványkalácsnak
- Palóc sajátosságának tekinthetők a becsavart kalács, a menyasszonykalács és a túróskalács
- Bodonyban és környékén sütik a mákos és diós kalácsot, Egerbocson a patkós kalácsot, Sajóvelezden a borított kalácsot
- Közvetlenül a karácsony böjtje előtt sütötte a palóc háziasszony a fonott pusztakalácsot, a diós-mákos patkót és a túróslépényt
- Csemegének számított és csak ünnepi alkalomra készítették a kalácstésztából süttött, sütés után leforrázott, megöntözött tésztaféléket.
- Zsírban sült tészták: legismertebb csoportját a fánkok, pampuskák és herőcék alkotják. Általában ünnepi sütemények, családi ünnepekre, lakodalomra sütik. Palóc népi sütemény a kruplisfánk vagy a szárífánk,

- Lángosok, lepények, laskák, rétesek, pogácsák igen sok változatát sütik a palóc háziasszonyok sárgarépas rétest vagy a gomolyás rétest
- A búza- és rozsliszt keverékéből készített pogácsát káposztalevélre helyezve sütötték meg a barkók és ezt nevezték haraszttoncsinálnak, ha viszont a kemence előtti padkán hamuval betakarva sütötték, akkor cigánypogácsa volt a neve. Mákos-, lekváros-, vagy dióskürt palóc elnevezés, azonos a beiglivel.
- Patkó: dióval, mákkal, lekvárral töltött patkó alakú sütemény
- A málé és a görhe ugyanazon anyagokból, vagyis kukoricalisztból készültek, a lisztet előző este leforrázták, hogy éjszaka megédesedjen. Másnap tepsibe öntötték, elsimították és megsütötték - ez a málé. Ha pogácsa alakra formázták, ellapították, ez a görhe (pogácsa).

Változások az ételkészítési szokásokban

A palóckutatás szervezett programjában és elkészített tanulmányaiban arra is találunk forrásmunkákat, hogy a XX. század folyamán milyen változások következtek be az ételkészítési szokásokban. Ennek kapcsán dr. Schwalm Edit írását érdemes idéznünk (A népi táplálkozás változása Felsőtárkányon, 1986) „...A hagyományos táplálkozási szerkezet az utolsó két évtizedben gyökeresen megváltozott. Bővült az ételkészítés nyersanyagainak köre, illetve újak váltották fel a régieket. Egyes ételfajták eltűntek, más ünnepi fogások a hétköznapi ételeivé váltak. A nyersanyagok elkészítésének lehetőségei is bővültek, új ételkészítési szokások honosodtak meg. Az új ételek elsőorban mint az ünnepek ételei jelentek meg, ugyanakkor a régi ünnepi ételek egy része – különösen az idősebbek körében – változatlanul él.”

Hagyományos palóc konyhával sajnos egyre ritkábban találkozunk. Pedig a hagyományos palóc konyha tartogathat sok jóízű meglepetést Palócországba látogató vendégek számára. Az igazi palóc étrend emellett rendkívül egészséges is.

A szezonális mellett az étkezés mikéntje is jócskán különbözött a maitól. Malonyai Dezső és huszonöt társa 1904-től hivatalos támogatással végzett népművészeti gyűjtéseket, melyet A magyar nép művészete címmel adtak ki. Ebben olvashatjuk azt az érdekes beszámolót, amiből kiderül, a közös tálból, kézzel evés nemcsak a távoli India vagy Észak-Afrika vidékén volt szokásban. „Szinte alig hihető, hogy a villa használata még a legutóbbi időkig is ritkaság volt. Az ételt hüvelyk-, mutató- és középujjukkal ették ügyesen és tisztán.” – írja a palócokról. Nem volt ez másként a lakodalmakban sem, ilyenkor hat-nyolc vendég evett egy tálból. Csak az 1910-es évektől terjednek el itt előbb a cserép-, majd a pléhtányérok. Az egyszerűségében is szertartásos étkezés másik bizonyítéka, hogy ezeknél a falusi asztaloknál mindenkinek megvolt a kijelölt helye. Malonyai lejegyzése szerint ülőhelye – más tájegységek szokásához hasonlóan – egykor csak a férfiaknak volt, a nő a férje mögött állt, onnan nyúlt a közös tálba.

Reguly Antal néprajzkutató jóvoltából pedig azt is tudjuk, hogy 1857-ben a Fülek környéki palóc falvakban mi volt azokban a tálakban. Egy keresztelői lakomán ezek alapján a vendégek ettek marhahúsleveset gerslivel, káposztát disznóhússal, csirkét metélttel, becsinált levest (savanyú leves tüdővel-májjal), vajas tejbekását, a jobb módúaknál pedig még lúd- vagy kacsapecsenye is előfordult. A mindennapok azonban ennél jóval szerényebbek voltak.

A nyári főétkezés két fogásból állt, a levesből és a sűrűből. Bab- vagy borsóleves és valamilyen főtt tészta nyitotta a hetet. Kedden krumplilevest ettek, majd káposztát - ha volt, disznóhússal. Szerdán ázalek leves volt (borsó, lencse vagy káposzta adta az alapját), ami után szintén tészta következett. Csütörtökön rántott leves volt tojással és disznóhúsos káposzta. A péntek nem hozott sok változást, bableves és főtt tészta szerepel a leírásban. Szombaton lencseleves és zsíron sült krumpli volt soron. Vasárnapra tésztás leves és a már jól ismert disznóhúsos káposzta készült. A nem túl változatos ételsort

Reguly feljegyzése szerint különböző kásák (pépek) egészítették ki, melyek kölesből, árpából és kukoricalisztból készülhettek.

Persze nem mindenhol volt ennyire puritán az ebéd. A nógrádi palócok az 1800-as évek közepén az előbb felsoroltnál valamivel több húst (pörköltet) fogyasztottak. További zöldségként pedig a palóc konyhában savanyított fehér tarlórépa (ez gyalulva, sózva, rétegesen került a kádba, majd tömörítették - vizet nem töltöttek rá), céklasaláta (akár a juhaprólékból és belsőségből főzött, tejjel habart, ecettel savanyított lakodalmi levesből kiemelt főtt hús mellé), vadsósokból készült mártás, mákkal szórt főtt kukoricaszemek, gomba, krumplis ételek kerülhettek az asztalra.

Ünnepi alkalmakkor természetesen nem hiányozhatott a sütemény sem. A malom- vagy molnárkalács néven ismert ostyák, a mézzel-mákkal ízesített rózsza alakú ferentő (frentő, fentő), a zsírban sült herőce, az olyan lakodalmi sütemények, mint az örömkalács és a morvány, a szilvalekvárral töltött és almával díszített kalácstészta alapú lakodalmi torta, a krumplis túros lepény, a rétesek mind a kedvelt édességei voltak a palóc vidéknek.

Annak ellenére, hogy a mainál jóval kevesebb hozzávalóhoz jutottak hozzá az emberek, nem mondhatjuk, hogy egészségtelenebb lett volna ez a konyha. A mostohaként kezelt, egykor népszerű gabonafélék most nagyobb népszerűséget érdemelnének, mert remek ellenszerei a civilizációs betegségeknek. A köles például magas rosttartalma miatt segíti az emésztést,

Egy táj táplálkozási képének alakulásánál számos tényező játszik szerepet: természeti feltételek, táji adottságok, állat- és növényvilág, termelés technikai foka, gazdálkodás módja. A következőkben a nyersanyag, a belőle előállított étel, a készítés technikája, a használt ízesítők számbavételével tekintjük át a palóc konyha sajátosságait. Észak-Magyarországon él a palóc népesség többsége, akiknek a táplálkozásában nagy szerepe volt a különféle kásából, lisztből készült ételeknek. Egyik kedvelt ételük a sült pép, más néven görhe vagy málé. Kukoricalisztból készül tejjel leforrázva, majd kizsírozott tepsibe öntve, sütőben megsütve. A sütés után szeletelve tálalják. A burgonya ezen a tájon előbb kapcsolódott be a néptáplálkozásba, mint az Alföldön. Ma is szívesen fogyasztják a burgonyából készült ételeket. Legismertebb a tört pép vagy krumpli ganca: főtt összetört burgonyaliszttal, tejjel elkeverve, fölforrósítva. Tepertős, túros változata is ismert.

Hagyományos palóc receptek

Savanyú gombaleves aszalt gombából

Hozzávalók: 10 kg aszalt vargánya gomba, 2-3 db babérlevél, 1 kispohár tejföl, pirospaprika, őrölt bors, kevés tej, 1-2 gerezd foghagyma, só, kapor (szárított is megfelel), 3-4 db burgonya.

Az aszalt gombát megmossuk. Majd egy fazékba annyi vizet teszünk, amennyi levest főzni szeretnénk. Bele tesszük a gombát, sót, az apróra vágott foghagymát, és egy kevés kaprot. addig főzzük, amíg a gomba jó puha nem lesz. Majd 3-4 db krumplit apró kockákra vágunk, megmossuk, és ha a gomba már jól megfőtt, akkor hozzáadjuk a nyers burgonyát. és addig főzzük, amíg puha nem lesz. Ha elkészült, akkor kis lángon tejfölös rántást készítünk. Kevés zsiradékon pár kanál lisztet világos barnára pirítunk. Hozzáadjuk az ízlés szerinti piros paprikát, őrölt borsot, és a tejfölt. Jól összekavarjuk, és kevés tejjel összeforraljuk. Majd egy szűrőkanálon átengedve hozzáadjuk a leveshez, és összeforraljuk. Aki szereti savanyúbb íz hatást, az kevés ecetet is adhat hozzá. De egy nagy pohár tejföl hozzáadásával is elérhetjük a várt eredményt.

Macok (tócsni)

Hozzávalók: 4-5 db krumpli, liszt, 3-4 gerezd foghagyma, só, 1 kávéskanálnyi őrölt bors, tojás, 3-4 kanál tejföl, 1 kávéskanálnyi sütőpor, sütéshez: olaj vagy zsír.

A meghámozott burgonyát reszelőn lereszeljük, úgy, mint a szrapacska esetében. Hozzáadjuk a sót, az áttört foghagymát, a tojást, őrölt borsot, sütőport, és egy kevés tejfölt. Közepes állagú, nem folyós masszát kell, hogy kapjunk. Jó húsz percig állni hagyjuk, hogy az ízek összeérjenek. Közben egy lábasban olajt, vagy zsír forrósítunk. Ha jó forró a zsiradék, akkor evőkanálnyi halmokat szaggatunk a lábasba, és minkét, oldalukat világos barnára sütjük. Papírtörülővel bélelt tányérra szedjük, hogy a felesleges zsiradék lecsepegjen. Melegen is, és hidegen is finom.

Vadas palóc vidékről

Hozzávalók: 1 kg sertéscomb (vagy vaddisznóhús), 0.5 dl olívaolaj, 1 ek nádcukor, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 közepes db fehérrépa, 5 közepes db sárgarépa, 5 db halványító zeller, 3 db babérlevél, 6 db borókabogyó, 10 szem fekete bors, 0.5 dl fehérbor (száraz), 1 dl tejföl, 1 tk mustár (dijoni), só ízlés szerint, 1 kk balzsamecet

A zöldségeket megtisztítjuk, a répaféléket és az angol zellert szeleteljük, a hagymát kockára vágjuk. A húsokat megtisztítjuk az ételbe nem illő hártától, és feldaraboljuk kb. ujjnyi vastag szeletekre. Mivel a kuktám alapterülete kicsi, felforrósítunk egy serpenyőben kevés olívaolajat, és a hússzeletek mindkét oldalát megkérgezzük (szép pirosra sütjük) az olajon, ha szükséges, több részletben, hogy kényelmesen elférjenek, süljenek, és ne főjenek, majd átköltöztetjük a kuktába. A hússütés után maradt olajban evőkanálnyi nádcukrot karamellizálunk, hozzáadjuk a hagymát, és üvegesre dinszteljük. Hozzáteesszük a zöldségeket, kicsit átpirítjuk őket, sózzuk, borsozzuk, az egészet beleöntjük a hússzeletek mellé a kuktába, melléjük tesszük a teatojasba zárt fűszereket (szemes bors, borókabogyó és babérlevél), és felöntjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje. Rátesszük a kukta fedelét, és sípólástól számítva fél órán át főzzük. Kiengedjük a gőzt a kuktából, levesszük a fedelét, hozzáöntjük a bort, és még pár percig főzzük, hogy a bor alkohol tartalma elillanjon. Kivesszük a húsokat és a teatojasba zárt fűszereket, a maradékot simára pürésítjük a tejföllel, mustárral és balzsameccel, megkóstoljuk, ha szükséges, ízesítjük. Visszatesszük a mártásba a húsokat, és zsemlegombóccal vagy főtt makarónival tálaljuk.

Palóc puppa

Hozzávalók 10 db burgonya, 450 g tejföl, 3 közepes fej lila hagyma, 25 dkg sonka (vagy szalonna), 30 dkg trappista sajt (vagy könnyen reszelhető sajt).

A burgonyákat megfőzzük héjában. Hosszában vágjuk ketté és a belsejét kaparjuk ki úgy, hogy kb. 0,5 cm vastagon maradjon benne a húsa. A héját ne húzzuk le. A kikapart belsejéhez adjuk hozzá az apróra vágott lilahagymát és a sonkát vagy a szalonnát. Tejföllel egy krémes állagú masszát keverünk, majd visszatöltögetjük a kivájt burgonyába. A tetejét megszórjuk reszelt sajttal. Sütőben sütjük.

Palóc paprikás, juhtúrós kapros nudlival

Hozzávalók 6 főre: 80 dkg darált borjúhús, 1 db zsemle, 1 db tojás, só, őrölt bors, fűszerpaprika, 2 dl tej, 20 dkg vöröshagyma, 2 csomag petrezselyemzöld, 2 csomag kapor, 2 dl tejföl, 3 dkg liszt a habaráshoz, 15 dkg liszt a nudlihoz, 2 db paprika, 2 db paradicsom, 30 dkg burgonya, 5 dl olaj, 10 dkg juhtúró.

A zsemlét tejben áztatjuk, a vöröshagymát, petrezselyem zöldet, kaprot finomra vágjuk. A vöröshagymát kevés zsiradékon lepirítjuk, majd egy keveset kiveszünk és a darált húshoz adjuk. A maradék vöröshagymához hozzáadjuk a feldarabolt paprikát, paradicsomot, fűszerpaprikát, sót, és lassan pároljuk. A zsemlét kinyomkodjuk, darált húshoz adjuk egész tojással, sóval, borssal, a vágott petrezselyemmel, zúzott fokhagymával és vágott kaporral összedolgozzuk. Kicsi fasírtgolyókat formálunk, zsemlemorzsába forgatjuk és forró olajban hirtelen kisütjük. A burgonyát meghámozzuk,

feldaraboljuk és hideg sós vízben felrakjuk főzni. Közben a pörkölt alap elkészült tejfölös habarással besűrítjük, kiforraljuk, babérlevéllel, majd a babért kivesszük és áttörljük és átszűrjük, majd belerakjuk a fasírt golyókat friss vágott kaporral megszórjuk, és lassan újra forraljuk. A burgonya, ha megfőtt, leszűrésre és áttörésre kerül. Kihűtjük és keverőtálban tojássárgájával juhtúróval vágott kaporral, kápia paprika kockákkal és liszttel, összedolgozzuk. Lisztezett deszkán nudli formákat sodrunk majd bő forrásban levő vízben kifőzzük (feljön, a víz tetejére szedjük ki, mert elázik). Lecsepegtetjük (leöblíteni ezt nem kell.) Beolajozzuk, összekeverjük óvatosan, hogy ne törjön össze.

Savanyú szepés krumplileves

Hozzávalók: 2dkg szárított gomba vagy friss ízletes vargánya, 1kg burgonya, 4 dkg zsír, 4 ek. liszt, 1liter tej, 1pohár tejföl, babérlevél, fokhagyma, ecet, cukor, só, ízlés szerint.

A szárított gombát zúzott fokhagymával, babérlevéllel, sóval feltesszük főni, majd hozzáadjuk és puhára főzzük a meghámozott és kockára vágott burgonyát. 4 dkg zsírból és 4 ek. lisztből világos zsemlyeszínű rántást készítünk, amelyet tejjel felengedünk és a megfőtt krumplihoz öntjük. Tejföllel ízesítjük.

Aludttejes nyújtott haluska

Hozzávalók: 1kg krumpli, liszt, aludttej, túró, tejföl, szalonna, ízlés szerint só.

A burgonyát lereszeljük és hozzáadunk 1 ek. sót, majd annyi lisztet, hogy gyúrható és nyújtható tésztát kapjunk. A tésztát fél centisre kinyújtjuk és a forrásban lévő sós vízbe kézzel beleszaggatjuk, majd megfőzzük. Szalonnát kis kockára vágjuk, megpirítjuk és a tészta tetejére öntjük, majd összekeverjük. Melegen, ízlés szerint túróval és tejföllel, hidegen pedig aludttejjel kínáljuk.

Rántott köménymagos leves

Hozzávalók: 2 ek sertészsír, 4 evőkanál finomliszt, 1 ek fűszerpaprika, 1 kávéskanál só, bors ízlés szerint, 1 kávéskanál köménymag, 2 szelet kenyér (pirítós), 1.5 l víz.

Rántást készítünk a zsírból, lisztből és a köménymag hozzáadásával. Majd felengedjük hideg vízzel, amihez hozzáadjuk a paprikát, sót, borsot. A kenyeret megpirítjuk, majd tetszés szerint összekockázzuk. Ha a leves jól felforrt, levesszük a tűzről. Mindenki tetszés szerint rak a pirítósból magának.

Ganca

Hozzávalók: 1/2 kg burgonya, só (ízlés szerint), 1 dl rozsliszt, 2 dl olaj, vöröshagyma.

A megtisztított, kockára vágott burgonyát annyi sós vízben főzzük meg, hogy éppen ellepje. Ha puhára főtt a burgonya, kézi törővel a meleg vízben összetörjük. Hagyjuk a tűzön, és a rozsliszttel jól besűrítjük. A tepsibe az olajon megpirított, apróra vágott vöröshagymát beöntjük. Ebbe a hagymás olajba belemártott evőkanállal a masszából nagy galuskákat szaggatunk a tepsibe. Ha az egészet kiszaggatjuk, meglocsoljuk a hagymás olajjal, és a sütőben megpirítjuk.

Macsánka

Hozzávalók: 1 csokor petrezselyem zöldje, 2 evőkanál finomliszt, 1 tojás, pirospaprika, őrölt bors, só, 2 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 maréknyi fejes káposzta, 10 dkg zsír, 1 kg burgonya.

Felaprítjuk a vöröshagymát, megfuttatjuk a zsíron. Megsózzuk, öntünk alá pici vizet, kis lángon addig főzzük, míg el nem fővi a levét, majd megint öntünk rá kis vizet, elforraljuk, és újra megismételjük. A végeredmény puha, krémes párolt hagyma. Rátesszük az őrölt pirospaprikát, a zúzott fokhagymát, hozzáadjuk a meghámozott, cikkekre vágott burgonyát. Öntünk alá annyi vizet, hogy körülbelül a burgonyacikkek feléig érjen. Amikor már félig puha a burgonya, hozzáadjuk a kisebb kockákra felvágott káposztát is. Borssal ízesítjük. Ha felforrt, egy deszkáról rögtön szaggathatjuk is bele az egy tojásból, két evőkanál lisztből, finomra metélt petrezselyem zöldjéből kevert galuskát. Készre forraljuk. Kínálhatunk mellé tejfölt is. Savanyúsággal tálaljuk.

Sós-kapros túrós lepény

Hozzávalók: Tészta: 2 dl tej, 1 teáskanál cukor, 1 tasak instant élesztő, 30 dkg finomliszt, 2.5 dkg vaj, 2.5 dkg sertésszír, 1 db tojás, 1 kávéskanál só. Töltelék: 900 g tehéntúró, 6 evőkanál búzadara, 6 db tojás, só ízlés szerint, 1 csokor kapor. Tetejére: 1 db tojás, 1 ek tejföl.

1 dl langyos, cukros tejben felfuttatunk egy csomag porélesztőt, amit aztán 30 dkg liszthez öntünk. Sózzuk, hozzáadjuk 2,5 dkg olvasztott vajat, 2,5 dkg olvasztott zsírt, 1 egész tojást és még 1 dl tejet. A tésztát addig gyúrjuk, amíg el nem válik az edény falától, és a kezünkre sem ragad már. Ezután alá és tetejére egy pici lisztet szórunk, és pihenni hagyjuk. Amikor a tészta megkelt, kinyújtjuk, tepsibe helyezzük, tetején elegyengetjük a töltelékkel, és 150 fokos sütőben sütjük. Amikor úgy látjuk, hogy már nem sok van hátra a sütésből, kivesszük, tetejét megkenjük 1 ek. tejföl és 1 tojás keverékével, majd visszatesszük, és a hőfokot feltekerjük 200 fokra. Addig sütjük tovább, amíg a teteje meg nem pirul egy kicsit. Amíg a tészta kel, elkészítjük a töltelékkel, amihez a hozzávalókat egyszerűen csak összekeverjük.

Mátramindszenti savanyú bableves

Hozzávalók kb. (4 személyre): 35 dkg száraz fehérbab, babérlevél, 1 gerezd fokhagyma, só, tej, liszt, ecet.

0,5 kg babot hideg vízben felteszünk főni, hozzáadunk sót, babérlevelet, fokhagymát, hozzáadjuk a krumplit, s lassan forraljuk, míg a baba puhára nem fő. Ezután Tejjel-liszttel készített habarással sűrítjük be a levét. Összeforralás után ízlés szerinti mennyiségű ecettel ízesítjük.

Juhtúrós haluska

Hozzávalók: 10 dkg szalonna, 1kg burgonya, 1db tojás, 30 dkg liszt, 25 dkg juhtúró, 20 dkg tejföl, 1csokor snidling, só.

Az apróra kockázott szalonnát zsírára sütjük, majd egy szűrőlapáttal kiszedjük a húst, és félretesszük. Összedolgozzuk a meghámozott, lereszelt burgonyát a tojással és a liszttel. Az így kapott masszából galuskákat szaggatunk, és forrásban lévő, sós vízben néhány perc alatt megfőzzük. Ha feljönnek a víz tetejére, leszűrjük és lecsepegtetjük. A kifőtt galuskákat megforgatjuk a még forró szalonnazsírban, majd tányérokra szedjük. Rámorzsoljuk a juhtúrót, rákanalazzuk a tejfölt, végül megszórjuk a sült szalonnakockákkal. Finomra vágott snidlinggel megszórva tálaljuk.

Palóc oldalas

Hozzávalók: 1 kg oldalas, 1 evőkanál olaj, 1 kiskanál reszelt vöröshagyma, 1 evőkanál pirospaprika, 1 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 üveg konzerv (vagy 75 dkg friss) zöldbab, 1 dl tejföl, 1 kiskanál liszt, só.

Az oldalast megsózzuk, és egy kevés vízzel jó puhára pároljuk, majd a sütőben ropogós pirosra sütjük. Az olajban megpirítjuk a hagymát, a paprikával meghintjük, a fokhagymát meg a paradicsompürét beletesszük, és jól összeforraljuk. Végül néhány kanál zöldbalevet öntünk bele, öt percig főzzük, majd a leszűrt zöldbabot beletesszük. A felszeletelt, ropogós oldalas tetejére halmozzuk a tálon a sűrű, ízes zöldbabot. (Ha friss babot vettünk hozzá, azt megtisztítva, feldarabolva sós vízben puhára főzzük.)

Lecsós haluska

Hozzávalók: 40 dkg paprika, 60 dkg paradicsom, 10 dkg szalonna, 10 dkg hagyma, só, Haluskához: 50 dkg liszt, 2 db tojás, só, víz.

A paprikát és a paradicsomot felvágjuk, a szalonnát és a hagymát kockára vágjuk. A szalonnát kiolvasztjuk, majd rátesszük a hagymát és aranysárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a paprikát, egy kicsit pároljuk, majd hozzátesszük a paradicsomot. Lassú tűzön pároljuk. Sózzuk közben és keverjük. Készre főzzük. Közben elkészítjük a haluskát. A lisztet, a tojást annyi vízzel összekeverjük, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Sóval ízesítjük. Forrásban lévő vízbe szaggatjuk. Tálaláskor a haluskára tesszük a lecsót.

Monyurka

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 60 dkg liszt, Só.

A krumplit feldaraboljuk és sós vízben megfőzzük. Amikor megfőtt leszűrjük és krumplinyomóval összetörjük. A gyúródeszkára a megadott mennyiségű lisztet rászítaljuk és az áttört krumplival összegyúrjuk. Ha szükséges tehetünk még hozzá lisztet, hogy a tészta jól nyújtható legyen. A tésztából kis darabokat vágunk és ezt kisujjni vastagra elsodorjuk. Feldaraboljuk 2 cm –es darabokra és forrásban lévő sós vízben kifőzzük. Amikor megfőtt lyukas kanállal kiszedjük. Ízlés szerint tálalhatjuk túróval pirított grízzel.

Savanyú tojásleves

Hozzávalók: 2 evőkanál olaj, 2 kis fakanál liszt, 3-4 babérlevél, 1 evőkanál ecet, ízlés szerint só, személyenként 1-2 tojás.

Olajból és lisztből rántást készítünk, felengedjük hideg vízzel, megsózzuk, beledobjuk a babérleveleket és felfőzzük. Ezután hozzáadjuk az egész tojásokat. Fontos, hogy nehogyan rögtön megkavarjuk, hogy a tojások nem menjenek szét. Ecettel ízesítjük és összeforraljuk

„Maga levi” leves

Hozzávalók: vöröshagyma, zsír, pirospaprika, só, bors

A krumplit haluska vagy bármilyen házi tészta főzőlevéből készül. Miután a haluskát kiszedtük, 1 liter forró vízben, 1 közepes fejű apróra vágott nyers vöröshagymát teszünk, Egy kanál zsírban kevés pirospaprikát oldunk fel, melyet a leves tetejére öntünk, Sóval, borssal ízesítjük. A kifőtt haluskával gazdagítjuk, vagy metéltet főzünk bele.

Ganca

Az északi országrészben gancának nevezett burgonyapépes étel régen az étkezések önálló fogását képezte, sokféle változata volt ismert. Az egyik készítési mód szerint a hámozott, vízben főtt, tört burgonyából kevés liszt hozzáfőzésével sűrített burgonya- pép hígabb-lazább és sűrűbb-keményebb változatban készült. Tálalhatják a tetejére süttöt vöröshagymával, másutt, ahol a sűrűbbre főzött lisztes krumplipépet kiszaggatták, tejfölös vagy hagymás zsírral, pirított káposztával, túróval. Sok helyen önálló ételként fogyasztották, manapság köretként is találják akár pörkölteket, vadhúsok mellé. A ganca jellegzetes étel a Galga mentén, a Cserhátalján lévő Acsán. Olyannyira, hogy a település 2007 óta rendezi meg a Ganca Fesztivált, ami azóta országos hírnévre tett szert.

Hozzávalók: 1 kg öregburgonya, só, liszt, zsiradék, 1 nagy fej vöröshagyma

A megtisztított, felvágott krumplit annyi sós vízben főzzük meg, hogy éppen ellepje. Ha megfőtt, összetörjük. Lassú tűzön hagyjuk, és annyi liszttel besűrítjük, hogy éppen felvegye. Zsiradékon apróra vágott vöröshagymát pirítunk. Ebből a masszából nagy galuskákat szaggatunk egy edénybe. Ha kész van, meglocsoljuk a hagymás zsírral vagy olajjal, és megpirítjuk.

Palócleves

Ma talán az egyik legismertebb, a tájegységhez kapcsolódó étel, a palócleves, bár ennek magához a palócokhoz nem sok köze van, sokkal inkább Mikszáth Kálmán nevéhez fűződik. A híres Gundel étterem tulajdonosa, Gundel János 1892-ben készítette el az ételt a jó ételeket közismerten kedvelő „Nagy Palóc”, számára. Az eredetileg ürüből vagy bárányból készült étel a keresztségben kapta a palócleves nevet. Ízvilágában valóban hasonlít a palócok által kedvelt savanyú krumpli- vagy bableveshez, de annál sokkal ízletesebb, viszont minden benne van, amit a Palócföldön megterem, ezért akár valódi palóc étel is lehetne. Állítólag Mikszáth friss foszlós kenyérrel szerette, utána vargabélest vagy buktát rendelt.

Hozzávalók: 1 kg birka lapocka, vagy marha lábszár, 60 dkg zöldbab, 2 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 db paprika, 1 db paradicsom, 50 dkg burgonya, 3 ek zsír, 5 dl tejföl, 2 dl fehér bor, 2-3 ek liszt, só, bors, babérlevél, őrölt kömény, fűszerpaprika, petrezselyem zöldje.

Vágjuk kockára a húst, aprítsuk fel a hagymát és a fokhagymát, majd vágjuk 2 centis darabokra a babot. Tisztítsuk meg és kockázzuk fel a burgonyát, végül aprítsuk fel a petrezselymet is. Pirítsuk meg a hagymát olajon, utána adjuk hozzá a húst, azt is pirítsuk néhány percig. Szórjuk meg pirospaprikával, sóval, borssal, köménnyel, adjuk hozzá a fokhagymát, a petrezselymet, a babérlevelet és 1-1,5 liter vizet.

Fedjük le és hagyjuk főni Amint a hús félig megpuhult, adjuk hozzá a burgonyát, a zöldbabot, fedjük le és főzzük puhára. Keverjük össze a tejfölt a liszttel, habarjuk be vele a levest és forraljuk még néhány percig.

Zöldbableves palócosan, csülökkel

Hozzávalók: 60 dkg csülök színhús, 2 fej hagyma, 30 dkg zöldbab, 250g burgonya, 2dl tejföl, 30g só, 20g fűszerpaprika, 5g köménymag, 2db babérlevél

A csülökhúsról lefejtjük a bőrt és a zsíros részekkel együtt, apró kockákra vágjuk és egy edényben kiolvasztjuk. A bőr nélküli húst is felkockázzuk. A kiolvasztással nyert zsíron a finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk, a tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát, a köménymagot, és kevés vízzel felengedjük. Visszatesszük a tűzhelyre, és zsírjára pirítjuk, majd hozzáadjuk a kiolvasztott pörccöt és a nyers húst, majd kevés vízzel félpuhára pároljuk. Ekkor beleadjuk a megtisztított és kockákra vágott burgonyát, a feldarabolt zöldbabot, a babérlevelet. Amikor a hozzávalók megfőttek, a tejfölt belekeverjük a levesbe. Forrón tálaljuk.

Palóc pecsenye

Hozzávalók: 1 kg sertésoldalas, só, 1 kis fej hagyma, 1 csapott evőkanál pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál paradicsompüré, 75 dkg friss zöldbab, 1 dl tejföl, só, őrölt bors, pirospaprika

A felszeletelt, kiklopolt hús mindkét oldalát átsütjük olajon. A megpirított húst kivesszük és félretesszük. A megmaradt olajon megfuttatjuk a finomra vágott hagymát és a reszelt fokhagymát. Megszórjuk pirospaprikával és felöntjük egy bögre vízzel és a tejszínnel. Ekkor kerül bele a mustár, majd a sóz és bors. Visszatesszük a hússzeleteket és fedő alatt puhára pároljuk. Általában valamilyen burgonyakörettel (pirított vagy petrezselymes) és az elmaradhatatlan zöldbabbal szokás tálalni, vagy nokedlivel.

Káposztás malacgulyás

Hozzávalók: 1 kg bőrös malachús, 10 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 1,5 kg savanyú káposzta, 3 dl tejföl, 2 db húsos zöldpaprika, 2 db közepes paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, 3 ek liszt, ízlés szerint só, pirospaprika, köménymag, erős paprika.

Az apróra vágott hagymát zsíron megpirítjuk. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, megszórjuk köménymaggal és a pirospaprikával. Beleadjuk a kockákra vágott malachúst, és zsírjára pirítjuk. A

levéből kicsavart káposztát kevés vízzel felengedve a húshoz adjuk. A zöldpaprikát és paradicsomot nagyobb darabokra vágjuk, és beletesszük. Sózzuk ízlés szerint. Fedő alatt puhára pároljuk, amikor kész, tejfölös habarással besűrítjük és kiforraljuk. Frissen sült tócsnival tálaljuk, tejfölt kínálunk mellé.

Juhtúrós haluska

Az eredetileg ürüből vagy bárányból készült levesben minden benne van, ami Palócföldön megterem, és ízvilágában is hasonlít a palócok által kedvelt savanyúkrumpli- vagy bableveshez, így akár valódi palóc étel is lehetne. Állítólag Mikszáth legszívesebben friss foszlós kenyérral fogyasztotta, utána pedig általában vargabélest vagy buktát rendelt. Kedvelt palóc étel még a haluska, más néven sztrapacska is. Leveseiket, húsos ételeiket gyakran ízesítik tejföllel, kaporral.

Hagymaleves

Hozzávalók: 2-3 közepes fej vöröshagyma, 1 ek vaj vagy zsír, pirospaprika, 2 db leveskocka, 1 dl tejföl
1 evőkanál finomliszt, 10 dkg sajt, só és bors ízlés szerint.

Recept: Ezt a levest főként akkor készítették, ha tésztát főztek ki, és a főzőlevét használták a felengedéshez. Két, három fej vöröshagymát megtisztítunk, elvagdossuk karikára, és kevés zsíron megfonnyasztjuk. Nem piritjuk meg, pirospaprikával megszórjuk, és a tésztalevél, és vízzel felengedjük. Olyan arányban használjuk a levest, amilyen sűrűre szeretjük. Összeforraljuk, egy kicsit várunk a tálalással. A tészta rászűrjük a levet, és amit sóval ízesítünk.

Tojásleves

Hozzávalók: 2 evőkanál finomliszt, 1 kávéskanál fűszerpaprika, 1 teáskanál őrölt fűszerkömény (ízlés szerint), 2 gerezd fokhagyma (aprított), 8 dl víz, 1 kávéskanál só (ízlés szerint), 4 db tojás, 3 ek napraforgó olaj.

Recept: Egyszerű, gyors, de finom étel. Tojás, liszt, pirospaprika, köménymag, só, víz kell hozzá. Világos színű rántást készítünk. Pirospaprikát, köménymagot teszünk bele, vízzel felengedjük. Sóval, és ha van, petrezselyem zöldjével ízesítjük. Felforraljuk, de vigyázva, mert könnyen kifut az edényből. Mikor felforrott levesszük a tűzről, és a tojásokat egyenként beleengedjük. Nem keverjük meg csak pár perc múlva, akkor is csak óvatosan, és azért, hogy ne ragadjanak le a tojások. Tűzhely szélén még 10-15 percig lassan forraljuk. Tálaláskor sütőben pirított kenyeret vagy száraz kenyeret, kiflit vagdalunk bele.

Tejleves

(Tejesreszelt)

Hozzávalók: ½ liter tej, 1 tojás, 20 dkg finomliszt, cukor és só ízlés szerint.

Recept: Tejet forralunk, amit vízzel hígítunk. Forráskor reszeltet teszünk bele, amit a következő módon készítünk: Egy tojást liszttel, pici sóval összegyúrunk jó keményre. A tésztát a galuskaszaggató másik oldalával le tudjuk reszelni. Ha reszelés közben lisztezzük, akkor könnyebben reszelhető. Ezt tesszük a levesbe. Ha a tészta feljött a tetejére, akkor még kicsit főzzük. Lefedve állni hagyjuk, jól megdagad a tejben. Cukorral és sóval ízesítjük, langyosan és hidegen is jó.

Káposztaleves

Hozzávalók: 1,5 kg savanyú káposzta, 1 (nagyobb) pár füstölt kolbász, só, 2-3 gerezd egész fokhagyma, 1 közepes fej vöröshagyma, babérlevél, szemes feketebors, egy kávéskanál paradicsom püré, v. fél dl ivólé, néhány db szárított gomba(el is maradhat), 25 dkg széles metélt

Recept: Általában hordós savanyú káposztából készül. A hús lehet füstölt, vagy bármilyen hús, vagy belsőrész. A káposztát megkóstoljuk, ha nagyon savanyú, akkor vizet engedünk rá. Kicsit várunk és leöntjük róla. Ha friss húsból készítjük, akkora húst pörköltnek készítjük el. Ha a hús füstölt, akkor együtt tesszük fel a káposztával főni. Ha friss húsból készítjük, akkora húst pörköltnek készítjük el, de csak félig főzzük meg. Erre tesszük a káposztát és vízzel felengedjük. Fokhagymát teszünk bele pár gerezdet. Mikor megfőtt, berántjuk sűrűre vagy hígra. Sóval ízesítjük. Ha szeretjük, rizst is tehetünk bele.

Savanyú bableves

Hozzávalók: 1.5 kg füstölt sertéscsülök, 50 dkg fejtett bab, 3 l víz, babérlevél ízlés szerint, 1 csipet bors, 0.5 dl napraforgó olaj, 3 evőkanál finomliszt, 450 g tejföl, 0.5 dl tej.

Recept: Cukorbabból főzzük. Előző este beáztatjuk a babot. Ha van füstölt húsunk – csülök, köröm, gerinc - azt is megmossuk előző este. Aki nem szereti nagyon sósan, az beáztathatja ezt is. Másnap feltesszük a babot a füstölt hússal együtt főni. Ha a hús sós, akkor nem teszünk bele sót. 2–3 babérlevéllel, és 4-5 gerezd apróra vágott fokhagymával ízesítjük. Ha nem kuktában főzzük, akkor 3 óra kell, míg megfő. Kockára vágott burgonyát teszünk bele 5-6 darabot. Ha ez is megfőtt, rántást készítünk, amit tejjel engedünk fel. Egy vagy két evőkanál ecetet teszünk még bele. Forraljuk össze, még legalább 10–15 percig.

Savanyú krumpli (Majomfogó)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 1 fej vöröshagyma, oldalas, 1-2 csapott ek liszt, 2 dl tejföl, 3-4 babérlevél, 1-2 gerezd zúzott fokhagyma, késhegynyi őrölt bors, 1-2 tk őrölt pirospaprika, 2 ek olaj, 1-2 mk só, ízlés szerint.

Recept: Hasonlóan készül a savanyúbabhoz. Feltesszük a kockára vágott burgonyát, a füstölt oldalassal együtt főni. Babérlevelet teszünk bele 2-3 levelet, és egy kis sót. A víz bőven lepje el. Mikor megfőtt, rántást készítünk. Ebbe tesszük bele 5 apróra vagdalt fokhagymagerezdet, és pirospaprikával megszórjuk. Tejjel felengedjük, és egy evőkanál ecetet is teszünk bele. Sóval ízesítjük.

Kolbászos leves

Hozzávalók: 10 dkg füstölt kolbász, 5 dkg füstölt szalonna, 10 dkg főtt füstölt sonka, 10 dkg zöldborsó, 10 dkg zöldbab, 2 evőkanál tejföl, 2 petrezselyemgyökér, 2 sárgarépa, 1 paradicsom, 1 tv-paprika, 1,5 l csontlé, 1 evőkanál sertésszír, 2 vöröshagyma, 6 gerezd fokhagyma. Fűszerek: 1 teáskanál só, 2 teáskanál őrölt feketebors, 2 csapott teáskanál őrölt kömény, 3 babérlevél, 3 teáskanál őrölt paprika.

Recept: A paradicsomot meghámozzuk, a zöldségeket megtisztítjuk. A sárgarépát, petrezselymet karikákra, a vöröshagymát kockákra, a fokhagyma gerezdekét kétfelé vágjuk. A paprikát kicsumázzuk. Egy fazékban felolvasztjuk a zsírt, lesütjük rajta a szalonnát, majd rádobjuk a vöröshagymát, és üvegesre pároljuk. Felöntjük egy deci alaplével, felforraljuk, majd hozzáadjuk a babérlevelet és a fokhagymát. Újabb fél liter csontlével hígítjuk, és amikor felforrt, a levesbe tehetjük a sárgarépát, petrezselymet, paprikát és paradicsomot is. Ezekkel együtt félpuhára főzzük. Újra csontlevet adunk hozzá, majd a zöldborsó és a zöldbab is belekerülhet. Ekkor fűszerezzük sóval, őrölt köménnyel, őrölt borssal és fűszerpaprikával. Amikor minden puhára főtt, beletesszük a főtt sonkát, a kolbászt, majd két evőkanál tejföllel behabarjuk.

Kaszáslé

Hozzávalók: 1 liter, 1,5-2 liter víz, burgonya, 50-60 dkg csirkeaprólék (máj, szív, láb, zúza), szalonna, 30 dkg savanyú káposzta, 30 dkg sárgarépa, 30 dkg karalábé, 20 dkg zöldbab, 4 szál újhagyma, 10 dkg szárzeller, 6-8 gerezd fokhagyma, fél csokor petrezselyemzöld, 1 kávéskanál koriander, 1 kávéskanál mustármag, laskatészta.

Recept: A házilag füstölt, lehetőleg vékony húscsíkot is rejtő szalonnából keskeny szeleteket vágunk, majd ezt is felaprózzuk. A fazék alján lassú tűzön pirítani kezdjük, s amikor barnulni kezd, ugyancsak egészen apróra vágott hagymát adunk hozzá. Megvárjuk, hogy együtt elérjék a kívánt állapotot, ekkor felöntjük és kockára vágott burgonyát adunk hozzá. A kiolvadt sonkalevet egy fazékba öntjük, hozzáadjuk a víz 3/4-ed részét és az összes többi hozzávalót (kivéve a petrezselymet) tisztítva. Mellé a savanyú káposzta, karikázott répa, a darabolt karalábé, zöldbab és szárzeller, a fokhagymagerezdek egészben, a bors, koriander és mustármag. Forraljuk fel, majd vegyük vissza a hőt, és gyöngyözve főzzük kb. 1,5 órán keresztül. Egy lábosban nagyon kevés zsíron szárított, tördelt laskatésztát pirítunk. Ezt csak, akkor tesszük a fazékba, amikor már a burgonya majdnem megfőtt, és természetesen óvatosan sózzuk, de nem sajnáljuk a borsot, a piros paprikát, a darált köményt, és a számunkra kedves más fűszereket. A kaszáslét főzték még sonkalé és a bőrös sonka felhasználásával szalonna helyett. Így még sokkal ízletesebb. Kaszáslének azért nevezték, mert egy fedeles edényben (baketban) ki lehetett vinni a mezőn dolgozóknak, s leves is volt, meg tartalmas étel is.

Jellegzetes palóc ételek felsorolása tájnyelven

Természetesen lehetetlen felsorolni az összes ételt – vagy annak valamelyik „alváltozatát”. Az alábbi lista is csak a köztudatban legismertebb ételekre fókuszál.

- Abárléleves: disznóvágás után az abárlében (abálólében) megfőzött árpakása
- Becsavart kalács, hajtovánt, kürt: diós, mákos, lekváros kalács
- Bogácsa: pogácsa
- Bordásleves: csigatésztaleves
- Bukta: kukoricalisztból vagy krumpliból főzött, kanállal kiszaggatott tészta
- Bögyörő, angyalbögyörő, kompérbegyerő, gigó, instanmonyókája: nudli
- Cepős vagy cepés káposzta: szárított gombával összefőzött apró savanyúkáposzta, vajas rántással berántva
- Cigánypogácsa: kemence előtti patkán betakart hamuban sült pogácsa
- Csórélvese, csóró, csóré, habart csóró: savóleves
- Derelle, deregle, barátfüle: derelye
- Fentő, ferentő: jellegzetes palóc lakodalmi tészta, kelt tésztából csiga formára összetekert sült kalács, megöntve, mákkal ízesítve
- Görhe, görhő, görhepogácsa: kukoricalisztból kevés zsírral, cukorral sült pogácsa
- Gubó, gúnárnyak, tekercsík: gubatészta
- Herőce: csőrege, forgácsfánk
- Kismalac: disznósajt
- Kiszi, kiszli, cibereleves: erjesztett korpalevel főzött savanyúleves
- Kolompéros, lapos, végzős lepény: krumplis lepény
- Komahurka: tisztított végbélbe töltött hurka
- Lapos: kezdetleges lakodalmi kalács
- Magalevi, magaleve: kifőzött tészta levében főzött leves
- Mákos-, lekváros-, dióskürt: beigli
- Mismás: babbal összefőzött krumplis étel
- Mocsánka: krumplileves beletördelt tésztával főzve
- Molnárkalács: palóc jellegzetesség: híg ostya tésztából vason sült tészta
- Moringolt tészta: krumplis tészta
- Morvány, morványkalács, morvakalács, morvánt: fonott lakodalmi kalács
- Nánicka: krumplis tészta
- Örömkalács: 20-30 cm magas, 30-40 cm széles, fonott lakodalmi kalács
- Pálanyja: a legnagyobb hurka neve

- Pampuska: fánk
- Possadt bab: tarkababból babérleveles, sós vízben főzött, tejjel behabart leves
- Rongyosleves: habart tojásleves
- Savanyított répa: kovással savanyított marharépa
- Savanyú kukóslé: savanyú tojásleves
- Szalados káposzta: sertés vagy birkahússal összefőzött apró savanyúkáposzta
- Szárikása: disznóvágáskor vérrel, fűszerekkel főzött kukoricakása
- Tejberépa: tejben főzött, reszelt marharépa
- Tejes reszelt tészta: a kifőzött levestésztát fogyasztás előtt tejjel leöntik
- Tócsni, mackó, macok, macker, baki: reszelt nyers burgonyaliszttel, sóval, borssal össze-
gyúrva, forró zsírban kisütve
- Töltelék: töltött káposzta
- Trapacska, krumplihaluska, vízenkullogó, uccurajta, nyikorgó, nyikancs, nyögvenyelő,
verett haluska: sztrapacska, tótgaluska
- Vajlevi, vajaljalevi: vajleves
- Zsufa: öregre főzött törött tökmag

Jellegzetes palóc ételek alapanyagainak felsorolása tájnyelven

- Boncahús: sertés- vagy birkacomb
- Bordáscsik: csigatészta
- Cepe: aszalt tinóru gomba
- Csík: gyúrt tésztából készült hosszú metélt
- Girinc: gerinchús
- Haluska: galuska, nagykockatészta
- Haraszt: leveles savanyúkáposzta a töltelékhez
- Kaszaszög: háromszög alakúra vágott tészta
- „Kezdő”: ha elfogyott a család kenyere, kölcsönkértek egy darabot
- Laska: laskatészta, gyúrt tésztából vékonyra nyújtott tészta
- Nyakaskörte: nemesített körtefa
- Pectej: ellés után először kifejt tej
- Pucor: disznógyomor, sajtot töltenek bele
- Sifli tészta: kiskockára vágott, főleg levestészta
- Susinka: főtt, aszalt gyümölcs
- Tinóru, igazi gomba: vargánya
- Vackor: vadkörte

- Vadóka: vadalma
- Vadszilva: kökény
- Vastagsík: 3-4 cm széles, hosszú metélt tészta
- Virics: édes nyírvíz, a nyírfák megcsapolásából

Jellegzetes palóc gasztronómiai eljárások tájnyelven

- Csombókos: csomós, tejben vagy vízben főtt liszt
- Csipdelt gombóc: keményre gyúrt, kézzel elcsipkedett tészta
- Csuszamék: felforralt tejhez egy tojást és lisztet kevernek, sűrítő, ízesítőanyag (kása,
- Eltrájbolni: elkeverni
- Fehérlé: fele tej, fele víz a levesfőzés alapja
- Öntöző: tojással, liszttel habart tej, sűrítő, ízesítőanyag (lásd: csuszamék)
- Possadt étel: sűrűre főtt krumpli vagy törött bab ecettel savanyítva
- Síkálni: tésztát kinyújtani
- Síkáló: nyújtófa
- Sotulni: gyümölcsöt kipréselni
- Szúzen: tisztán csak forró zsírral leöntött főtt tészta
- Tejbe-kukó: kifúvott tojás(héj)
- Tejedző: liszttel habart tejfölből és olvasztott vaj aljából álló ízesítőanyag

Zselíz és a Sacher

Mi köze a Sacher-tortának Schubert városához, Zselízhez? A bécsieknek azt jelenti a Sacher-torta, mint a magyaroknak a Dobos. Sokan kedvelik a Sacher-tortát, mely valóban az egyik legínyencebb süteménykülönlegesség, mondhatni igazi klasszikus. Az osztrák gasztronómia és Bécs városának egyik legismertebb süteménye. Egyike azon híres monarchiabeli cukrászkülönlegességeknek, melyek a maguk korában emblematisztikus védjeggyüké váltak az osztrák-magyar gasztrókultúrának. E sorba illeszkedik Dobos torta, az Esterházy-torta, a Zserbó-szelet, de a sor bátran folytatható lenne akár a Rákóczi túróssal, a Gundel palacsintával, a Francia krémessel, a Képviselőfánkkal vagy éppen a Somlói galuskával.

Kevés édességnek van olyan regényes története, mint a Sacher-tortának. A történet valahol a 19. század első felében, a birodalmi főváros császári udvarába nyúlik vissza. Dicső romantikus korszakát élte még ekkor a Habsburg Monarchia, de a forradalom baljós szele már érezhető volt. 1848. március 15-én aztán meg is perzselte, sőt lángbaborította a dölyfös osztrák parókákat. Történetünk szempontjából viszont ez irreleváns.

A Sacher-torta szép és finom ízlésvilága a régmúlt Bécsbe repít minket a napóleoni háborúk korába, egészen pontosan Metternich herceg udvarába, a Rennwegen-villába. A torta „születésekor” az Úr 1832. évét írták, amikor megtért teremtőjéhez Johann Wolfgang Goethe. Történt ekkor, hogy Metternich herceg udvari szakácsa lebetegedett, miközben a herceg díszvacsorát készült adni vendégeinek. Ekkor tűnt fel ifjú Franz Sacher, aki 16 évesen cukrászinasként sürgölődött az előkelő udvari konyhában. A kényszerhelyzet kényszermegoldásokat követel, így rá hárult a feladat, hogy valami ínycsiklandozó desszertet szolgáljon fel a válogatott társaság számára. A legenda szerint a herceg olyan desszertet kért tőle, „Dass er mir aber keine Schand’ macht, heut’ Abend” (*nem hagy szégyenben ma este*).

Sacher nem is tétlenkedett, és nekilátott alkotni a hatalmas konyhában, majd midőn elkészült, elegáns ruhába öltözve bekopogott a kancellária első komornyikjához, Franz Cleblenhez, hogy szeretne bebocsájtást nyerni a herceghez, hogy bemutassa a másnapi desszertkülönlegességet. Tudta ugyanis, hogy egy olyan jeles eseményen, mint Paulina hercegnő születésnapja, nem csúszhat be semmi hiba. A komornyik be is jelentette, és a főherceg a korai óra ellenére – köntösben – fogadta is a fiatal cukrászt, aki izgatottan tartotta kezében az ezüstitálcát. „Ezt a tortát kreáltam, nagyon kérem kegyelmességedet, kóstolja meg!”- kérte a fiatalember egy 175 évvel ezelőtti reggelen a még hálóköntösben levő Metternichet, aki állítólag nem tudta, hogy bosszankodjon vagy nevéssen. Az ekkor készített torta két réteg sűrű, nem túl édes csokoládés tésztából állt, melyek között egy vékony réteg sárgabaracklekvár volt található. A tetejét és az oldalát étcsokoládé-bevonat borította.

Hagyományosan tejszínhabbal (németül *Schlagsahne*, Ausztriában *Schlagobers*) szolgálták fel, mivel a Sacher-torta önmagában túl száraz lenne. Mindenesetre a reggelihez hajlandó volt egy szeletet elfogadni. Ahogy a bort kóstolják úgy kezdte el a lekvár, piskóta, csokoládé ízkompozíciót degusztálni a szájában. Kisvártatva kért még egyet, végül annyira ízlett neki, hogy magánál tartotta az egész tálat. A fiatal Franz így a torta nélkül tért vissza a konyhába azzal az utasítással, hogy készítsen másnapra a születésnap ünnepségre ebből, mert ez lesz az est fénypontja. A születésnapra hivatalos vendégeknek tehát egy új tortát kellett sütnie. A hercegi koronával ékesített menükártyára pedig felkerült: Torta Sacher-módra. Valószínűleg ekkor még senki sem gondolta, hogy Pauline főherceg-kisasszonyénál sokkal jelentősebb születésnapot ülnék. A tortát, amelyet a 21. században is ünnepelek.

Hogy Sacher tudatosan készítette el a később nagy hírnévre szert tevő tortát, vagy csak pánikhelyzetben, jobb ötlet híján alkotta meg az ínycsemeget, arra valószínűleg sosem derül immár fény. Hogy bejött neki a három, alapédesség összekombinálása az viszont kétségtelen. Ezután ugyanis rohamtempóban ívelt felfelé a karrierje s vált ismertté az egész birodalomban. Metternich főcukrászává nevezte ki. Egyes beszámolók szerint gyakran a szabadnapjait is nem egyszer a konyhában való kísérletezgetéssel töltötte. Hát még, ha a rennwegeni villában a kancellár lányának a születésnapjára készültek. De tudva lévő az is például, hogy a Párkány-Esztergom közti híd névadója, Mária Valéria, Sisi császárné lánya a születés- és névnapjára mindig Sacher-tortát kapott.

A tortaköltemény által figyelt fel a fiatal tehetségre egy magas rangú magyar arisztokrata család is, az Esterházyak, akiknek bécsi szálláshelyük mellett történetesen Zselízen is volt nyári rezidenciájuk. Ekkoriban ugyanis az előkelő körökben szokás volt váltogatni a téli/nyári szálláshelyet. A már befutott, ám még mindig fiatal Franzot konkrétan a frissen megözvegyült Esterházy Rozina (született Festetich) grófnő szerződtette maga mellé uradalmi szakácsnak. A grófnő ura 1834-ben bekövetkezett halála után úgy döntött, hogy három gyermekével a zajos császári fővárosból immár huzamosabb időre is Zselízre teszik át lakhelyüket. 1842-ben eluralkodott rajta a nosztalgia Bécs iránt, így elhatározta, hogy legalább a konyhájában felidézi azt, így hívta meg Felső-Magyarországra az akkor már húszas éveinek közepén járó szakácsot feleségével, Weninger Rozáliával együtt.

1842/43 telét bizonyíthatóan Zselízen töltötték. Ekkor látta meg ugyanis a napvilágot fiuk, Eduard, aki későbbi tevékenységével még nagyobb hírnevet szerzett családjának. A bécsi Opera mellett ugyanis megalapította 1876-ban azt előkelő cukrászdát, majd később a híres Sacher szállodaláncot, amit mindmáig a világ legelittebb luxusszállójaként tartanak számon.

A ház, ahol zselízi tartózkodása alatt élt, és ahol a fia meglátta a napvilágot, mind a mai napig áll. Sőt, mi több, fénykorát éli. 1990-től a Csemadok Zselízi Alapszervezetének tulajdonát képezi és otthonául szolgál a helyi magyar civil szervezeteknek, akik pezsgő kulturális élettel töltik meg.

Napjainkban Magyar Ház megnevezéssel is illetik, ám Sacher örökség sem marad parlagon a múlt homályába veszni. Két tábla is őrzi a neves lakók emlékét, melyet nagy valószínűséggel a grófi család

leszármazottai, a Breunnerek, Coudenhovek és Auerspergek állítottak. A másik, újabb kori márványtáblát 2003-ban a Csemadok és a Rákóczi Baráti Társaság állíttatott. 2016-ban pedig megalakult a Sacher Polgári Társulás, ami Sacher kultuszt hivatott őrizni és felvirágoztatni. Az egyesület zászlajára tűzte a Sacher-hagyomány szakszerű feltárását és bemutatását, hagyományőrző, kulturális és közösségi rendezvények szervezését. Ennek jegyében hívták életre a minden évben megvalósuló tortasütő versenyt, illetve a két emléktábla mellett egy domborművet is avattak Franz Sacher emlékére.

Franz Sacher, a napóleoni háborúk Európáját átrendező bécsi kongresszust követően, 1816. december 19-én született Bécsben. Apja, *Clemens Metternich* hercegnek, a kongresszus legjelentősebb politikusának szolgálatában állott. Az ifjú Franz a szakácsmesterség első fogásait a herceg konyháján, *M. Chambellier* mellett sajátította el. A konyhaművészet iránt érzett elkötelezettségének köszönhetően három év múlva már *Esterházy Pál Antal* herceg *Wallnerstrassén* található palotájában alkalmazták. Itt a herceg feleségének, Mária Teréziának Thurn és Taxis hercegnőjének ill. két lányának, Máriának és Rózának a szolgálatában állott. Bécs egyik legnevesebb konyhaséfje, *M. Impére* volt a mestere.

Négy évnyi szolgálat után, a hercegi konyha költségsökkentő intézkedéseinek következtében konyhafőnökével együtt elbocsátották. *M. Impére* Pétervárra szerződött, ahová a fiatal *Francois*-t is meghívta. Ő azonban hű maradt szülőföldjéhez és gróf Esterházy Miklós mellé szegődött. Ezzel új fejezet nyílt életében. A fiatal szakács határozottsága elnyerte jutalmát. Az esküvőre 1840. október 6-án a bécsi *Margaretener Kirchében* került sor. Az ifjú szakács Rózi személyében odaadó és hű házastársra talált, aki negyven éven keresztül jóban-rosszban kitartott férje mellett. Látva a pár elszánt és áldozatos munkáját, a kezdetben oly konok após szíve is megenyhült. A házasságot követő évben megszületik a pár első gyermeke, ifj. Franz Sacher.

A frissen nősült és ambiciózus Sacher még ebben az évben, 1841-ben elfogadta gróf Esterházy János Károly özvegyének, Festetics Rózának konyhafőnöki megbízását. Róza grófnő a zord teleket Pozsony városában, a meleg nyári hónapokat pedig gyönyörű zselízi birtokán töltötte. A zselízi uradalmat előszeretettel látogatta a grófnő veje, id. gróf Breunner Ágost is, aki valódi nagyvilági ingyenként kóstolta Sacher ételkülönlegességeit. Sacher zselízi tartózkodáshoz köthető a család újabb örömdetes eseménye is, 1843. február 8-án itt látta meg a napvilágot Franz és Rózi másodszülött fia, Eduárd. A család a kastély közvetlen közelében található portán lakott, amelyet ezt követően *Sacherhausnak* (Sacher-háznak) nevezték el. A grófi családnak azonban hamarosan fájó szívvel búcsút kellett mondania a nagyszerű konyhafőnöknek.

Sacher karrierjében a nagy áttörést az 1843. májusában induló pozsonyi országgyűlés hozta meg. A csendes Pozsony az országgyűlések idején egy felbolydult méhkasra hasonlított. A vendéglősök számára aranybánya volt ez az időszak, ugyanis diétára érkező főrendek és követek nagy hangsúlyt fektettek a színvonalas étkezésre és vendéglátásra. Sacher, kitűnően tudta kamatoztatni eddig megszerzett ismereteit: a *Pozsonyi Úri Casino* konyhaséfjévé nevezték ki. A megbízással párhuzamosan

jogot nyert a megye egész területén történő vadászatra is, így konyhája sosem nélkülözte a friss vadhúst. Gyakori látogatója volt a pozsonyi piacoknak is, ahol hizlalt szárnyasokat vásárolt fel. A Casino ellátása mellett a Pozsony környéki főúri kastélyok magánrendezvényeinek szervezésével és ellátásával is megbízták. Így gyakori vendéglátó volt az oroszvári Zichy-, vagy a petronelli Thurn-kastélyban is. Pástétomai, szárnyas különlegességei nagy elismerést szereztek készítőjüknek. A korabeli beszámolók szerint ekkor válik kihagyhatatlan desszertté ízletes csokoládétortája, amely később a Sacher-torta nevet viseli majd.

Sacher ínyencségei a legrangosabb főurak tetszését is elnyerték. Ilyen volt gróf Széchenyi István is, aki az országgyűlési időszakot követően nem szerette volna, ha Sacher konyhaművészete kárba veszik, ezért rábeszélte őt a pesti *Nemzeti Kaszinó* éttermének vezetésére. Pestre érkezését követően Franzot azonnal egy különleges megbízással keresték meg.

Az 1829-ben alapított *Duna-Gőzhajózási Társaság* (Erste Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft) fáradozásainak köszönhetően élénk hajóforgalom indult meg a Dunán. A Bécs és Pest között működő rendszeres járatokat előszeretettel vette igénybe az úri közönség. Természetesen ezeken a hajókon sem lehetett nélkülözni a kulináris élvezeteket, így Sacher számára tálcán kínálkozott az új lehetőség. Elsőként József nádor özvegyét és annak kíséretét kellett élelmeznie az *Arco* nevű kicsi, de jól felszerelt gőzhajón. Az *Arco* szerencsésen megtette a Budapest-Bécs útvonalat, Sacher ismét kitűnően vizsgázott a legfelsőbb körök ellátásából. Széchenyi István, a Duna-Gőzhajózási Társaság neves pártolójaként segített Sachernek a *Maria Anna* nevű gőzös éttermének bérlésében ill. biztosította számára a társaság többi személyszállító hajójának ellátását is. A sikeres vállalkozást az 1848-as események szakították meg, a pesti forradalom eseményei beleszóltak Franz életébe is.

A *Maria Anna* elhagyta a fővárost és Eszék felé hajózott. Sacher hiába szabadkozott, neki is mennie kellett. Hét hónapot volt kénytelen eltölteni Eszéken, ahol a hajó ugyan horgonyt vetett, de a tisztikar a kitűnő szakácsot nem bocsátotta el. Sacher az országos eseményektől elvágva töltötte ezt az időszakot. Még ettől is nagyobb csapásként élte meg családja hiányát, amely ráadásul a hírhedtté vált lipótvárosi Újépület (*Neugebäude*, a mai Szabadság tér helyén álló erőd, börtön, ahol rengeteg szabadságharcos sínylődött, az épület falánál végezték ki Batthyány Lajost is) közvetlen közelében lakott. A szabadságharc évében a vendéglátás természetesen a háttérbe szorult, így Sacher életében az egyetlen változás harmadik fiuk, Carl születése volt. A csatazaj elülte után Franz úgy döntött, hogy pályafutását Bécsben folytatja.

A család egy *Schönbrunnerstrassén* lévő házban telepedett le, ahol egyben vendégfogadót is működtetett, de az 1849-ben Bécsben pusztító kolerajárvány elérte lakónegyedüket és 30 halottat hagyott maga után. Egyes források szerint (*Wiener Neue Zeitung*, 1906) a járványban hal meg Sacher egyetlen lánygyermek is, akiről semmi egyéb információn nincs. A Sacher család életének következő állomásáról azonban már megegyezik a kutatók véleménye: Franz a *Weihburggasse* sarkán, egy volt

cipészüzlet helyén csemege- és borkereskedést nyitott, amely tovább öregbítette a család elismertségét és megalapozta vagyoni helyzetét. Hat szakácsot alkalmazó boltja (egy ideig Sachernél inaskodott Johannes Gundel, a későbbi híres magyar vendéglős dinasztia megalapítója is) helyben fogyasztható ételek forgalmazása mellett kiszállítással is foglalkozott. Ekkor kezdődött „*Franz Sacher csokoládétortájának*” sikertörténete is. Desszertjei, borai és pezsgői rendkívül népszerűvé váltak. Természetesen továbbra is előszeretettel vállalta különböző bécsi és környékbeli magánrendezvények, vacsorák szervezését is. A Bécs-Salzburg fővonalon futó *Kaiserin Elisabeth-Bahn* vasúttársaság salzburgi nyitőünnepségén 1 200 fő számára készített ünnepi lakomát. Az 50 asztalon terített, 24 szakács, 100 inas és számtalan pincér segítségével ezüst és porcelán étkezészetben tálalt zsúrnak híre ment az egész Monarchiában. A vendéglátás csúcsa természetesen egy önálló hotel vezetése volt, ezért Sacher 1865. december 1-től átvette az *Asperngasséra* néző (ma már nem létező) illusztris *Hotel de l'Europe* üzemeltetését, amelyet egészen 1871-ig működtetett. Ezzel az elismert szakácsból befutott üzletemberré vált. A sikeres üzlet és az egyre szaporodó megrendelések lehetővé tették Franz számára, hogy egyre több időt töltsön kedves hobbijával, a vadászattal. A családi vállalkozás vezetését ugyanis fokozatosan átadta három fiának.

Az elsőszülött, ifj. Franz Sacher az 1860-as évek közepén vette át apjától a *Weihburgassén* működő kereskedést. Ezt később átadta testvéreinek és egy bukaresti hotel üzemeltetését vállalta el, amelyre vagyona jelentős része ráment. Később Pólában (Pula, Horvátország) a tengerésztishti kaszinó (*Marine-Casino*) vezetését vállalta, majd hazatért Ausztriába, ahol korán, 49 éves korában érte a halál.

A zselízi születésű Eduárd, Demel híres cukrászdájában alakította ki a Sacher-torta végső receptjét, majd 1876-ban megalapította a neves, máig működő Hotel Sachert. Eduárd sem élte túl az apát, 1892-ben, szintén 49 éves korában hunyt el. Halála után a *Hotel Sachert* nem kevésbé ismert felesége, *Anna Sacher Fuchs* virágoztatta fel.

A legifjabb testvér, Carl 1881-ben a badeni *Helenenthalban* alapított szállodát *Sacher's Hotel & Curanstalt* néven. A szálloda napjainkban is nagyon népszerű. Id. Franz Sacher az 1870-es évektől kedve visszavonult a badeni *Weikersdorfb*an található villájába, ahol gondtalanul hódolhatott vadászszenvetének. Bécsi arisztokrata barátai sokszor meglátogatták, Sacher még ekkor is maga készítette el vendégei számára az ebédet. Maga Ferenc József is magas elismerésben részesítette Sachert: a *Ferenc József-rend* keresztjével tüntette ki.

Az idősödő úriember kitűnően szolgáló egészségét egy vadászbaleset (összezúzta magát) sem tudta megtörni, mindössze élete utolsó évében döntötte le a betegség. Utolsó kívánsága, hogy még egy szarvasbikát tudjon ejteni, sajnos már nem teljesült. A Monarchia 91 éves főszakácsa 1907. március 11-én, egy hétfői délutánon, fél egykor hunyta le végleg a szemét. Holttestének ünnepélyes temetésére március 13-án került sor, koporsóját a *weikersdorfi St. Helena Friedhof* családi sírboltban helyezték végső nyugalomra.

Sacher hagyományok

„Ebben a házban élt Esterházy Rozina grófnő főszakácsa, Franz Sacher, feleségével (szül.) Veininger Rózival. Fia, Eduard Sacher ebben a házban született 1843. február 8-án. Ő alapította meg a bécsi Sacher Hotelt.” Ezt a minden lényeges információt összefoglaló német nyelvű emléktáblát a grófi család leszármazottai helyezték el a ház falán a 20. század elején. Esterházy János Károly gróf 1834-ben bekövetkezett halála után felesége, Esterházy (született Festetich) Rozina úgy döntött, hogy három gyermekével a zajos császári fővárosból immár huzamosabb időre is Zselízre teszik át lakhelyüket, amelyet eddig csak nyári laknak használtak. A grófnőn 1842-ben uralkodott el a Bécs iránti nosztalgia, így elhatározta, hogy legalább a konyhájában felidézi azt. Ezért hívta Felső-Magyarországra az akkor húszas éveinek közepén járó Franz Sacher főszakácsot (a róla elnevezett közismert torta megalkotóját) feleségével, Veininger Rózival együtt. A kastély közvetlen szomszédságában álló ház lett az ideiglenes otthonuk. Egy évvel később, 1843. február 8-án ebben a házban látta meg a napvilágot fiuk, Eduard, aki később Bécsben megalapította a máig világszínvonalú Hotel Sacher-t. Innen ered a máig használt Sacher-ház elnevezés.

Sacherék távozása után az Esterházy család leszármazottai örökölték a zselízi uradalmat, kastélyt és vele együtt a Sacher-házat is. Az új tulajdonosok, a Breunner grófi család tagjai továbbra is előszeretettel tartózkodtak itt. A 20. század 30-as éveiben az özvegy és gyermektelen Ernestina Coudenhove-Breunner grófnő unokaöccsét, Karl Auersperg herceget bízta meg a zselízi uradalom kezelésével. A zselíziek által csak „princ Karcsinak” hívott herceg népes családjával együtt költözött városunkba. Hitvесе, Meráni Henrietta és hat gyermeke (Karl, Heinrich, Lóri, Nesti, Johanna és Aglaé) társaságában érkezett Zselízre. Mivel érkezésükkel a kastély túlzsúfolttá vált, ezért a hercegi család átköltözött a szomszédos Sacher-házba. Családi fotók sokasága ábrázolja őket a ház udvarán, teraszán. A hercegi pár hetedik gyermeke, Marianna is itt Zselízen látta meg a napvilágot (ugyan nem a Sacher-házban, hanem a park másik felén álló, azóta elpusztult intézői lakban).

A hercegi család zselízi éveit a második világháború kirobbanása zavarta meg. A háború utolsó hónapjaiban helyi ingóságai nagy részét hátrahagyva menekülniük kellett. Távozásukat követően a kastélyhoz hasonlóan a Sacher-ház is vandalizmus és fosztogatás áldozatává vált.

A háborút követően az Állami Birtok tulajdonába került ingatlan állaga fokozatosan romlott, állapotával párhuzamosan helytörténeti jelentőségét is teljesen elhanyagolták. A rendszerváltás éveire szinte romhalmazzá vált épületet végül a Csemadok helyi alapszervezete vásárolta meg. Az új tulajdonosok a jobb sorsra érdemes ingatlan egy részét lebontották, a megmaradt torzóját felújították, átépítették és egy sokáig befejezetlen új szárnyal toldották meg. 2003-ban a Csemadok a Rákóczi Baráti Társasággal közösen új Sacher-emléktáblát leplezett le.

A 2010-es évektől kezdődően a ház új virágzását éli. A megújuló Csemadok Alapszervezetének köszönhetően társadalmi megmozdulás keretein belül (téglajegyek árusítása révén) sikerült befejezni és egy külső terasszal bővíteni az új szárnyat. Ez az új közösségi tér számtalan lehetőséget kínál. Rendezvények sokaságának: konferenciáknak, kiállításoknak, koncerteknek és fesztiváloknak ad új otthont a ház.

A 2016-os évben itt alakult meg a Sacher Polgári Társulás, amely néhány helyi értelmiségi kezdeményezése az eddig mellőzött Sacher-kultusz ismételt felvirágoztatására. A Csemadokkal szorosan együttműködő Társulás munkássága révén folyamatosan megújulnak a Sacher-ház külső és belső terei. A terasz vörös mészkő borítást kapott, megújult a ház fűtési rendszere. 2019 decemberétől az eredeti szárny belső tere is megújult, megnyílt a Sacher-terem, amely állandó kiállító teremként és kisebb rendezvény központként szolgál majd. A bécsi Hotel Sachernek köszönhetően eredeti századfordulós bútorok és világítótestek érkeztek Zselízre. Tervek szerint megújul majd az udvar és a ház alatt található pince is.

Az elmúlt 30 évben a Sacher-ház óriási változáson ment keresztül, sok funkciót kapott, megszépült, de korábbi fényét teljesen még nem sikerült visszanyernie. Az elmúlt években éppen ennek érdekében fogtak össze, célul tűzve ki annak a főúri pompának a visszaállítását, mely hajdan jellemezte az épületet. A ház gondozói fontos szempontnak tartották, hogy törekedjenek a korabeli állapotok visszaidézésére, olyan anyagokat vonnak be, melyek korábban is domináltak a házban. A terasz, a lépcsők és az előhelyiségek talaját tardosi vörösmészkő lapokkal borították. A Sacher-szobába pedig tölgyfából készült mozaikparkettát választottak. Az új bejárati ajtó mintázata hasonlít a korabeli ajtó csillagmotívumára. A Sacher Hotel vezetőségének – mellyel intenzív kapcsolatot alakítottak ki – felajánlására pedig több bútort és világítótestet is kaptak, melyek ugyancsak nagyon kellemes korabeli hangulatot kölcsönöznek.

A felújított Sacher-terem egy helytörténeti kiállítás ünnepélyes keretei között nyílt meg. A Sacher Polgári Társulás két történész tagja, Kepka Márk és Csonka Ákos a városi uradalommal, kastéllyal, valamint a hercegi és grófi család zselízi hagyatékával foglalkozó kutatómunkájának köszönhetően jelentős mennyiségű fotó- és iratdokumentáció gyűlt össze. Ezek egy részéből állította össze Kepka Márk helytörténeti kiállítását. A kiállítás a „Fotók a kastélyból” elnevezést kapta, mivel a kiállított anyag segítségével bepillantást nyerhetünk a Coudenhove és Auersperg főúri, hercegi családok zselízi hétköznapijaiba. A kiállításmegnyitót egy helytörténeti előadás előzte meg, melynek során Kepka a képekhez fűződő történetekkel tette színesebbé a kiállítás anyagát. Megtudhattuk például, hogy milyen rokoni szálak fűzték a páneurópai eszme megalkotóját, Richard Coudenhove-Kalergit a zselízi grófi családhoz és azt is, hogy miként nyaraltak a porosz hercegnők és a velük rokoni kapcsolatban lévő Wehrmacht-főtisztek Zselízen.

A történetek és képek egy letűnt világba kalauzolják a tisztelt érdeklődőt. A kiállítás képeit nézve megelevenednek a 30-as évek, bepillantást engedve a kiváltságosok hétköznapijaiba, a grófok és hercegek világába, akik Zselízen fogadták a kor prominens személyiségeit és sokszor európai jelentőségű rokonaikat (egy városi legenda szerint magát Ferenc Ferdinánd trónörökösét is). Az Esterházy-kastély, az angolpark, a Sacher-ház ismert helyszínekként, még eredeti rendeltetésüknek megfelelő környezetben köszönnek vissza a képekről, de felfedezhetőek olyan zugok is, amelyek az ott lakókkal együtt örökre eltűntek. Az állandó kiállítás célja, hogy Zselíz történetének egy szeletét bemutatva emléket állítson e letűnt kor szereplőinek és helyszíneinek.

A felhalmozott és kiépített értékek lenyűgözőek bár, ám a lelkes csapat nem elégszik meg ezekkel. Elkötelezték, hogy ugyanezzel a lendülettel folytassák azt a szellemi és fizikai munkát, melynek célja, hogy a Sacher-ház a hajdani kastély és uradalom pompájában díszeljen újra. Az a hagyaték pedig, mely forrásként rendelkezésre áll, minél szélesebb körben nyilvánosságra és bemutatásra kerüljön.

A zselízi Sacher Polgári Társulást 2016 tavaszán alakult. A kezdeményezés a városhoz több szálon kötődő Sacher családról nevezte el magát. A világhírű Sacher-torta megalkotója, Franz Sacher az Eszterházy család szolgálatában több évet töltött városunkban, itt látta meg a napvilágot fia, Edvárd, az illusztris bécsi Hotel Sacher megalapítója is. A Monarchia nemzetek fölött álló kulturális hagyományait követve társulásunk a többnemzetiségű Zselíz történelmi és kulturális értékeinek ápolását és népszerűsítését tűzte ki céljául. A kulturális tevékenységek támogatása és bemutatása mellett feladatunknak tekintjük Zselíz társadalmi és kulturális életének támogatását, a zselízi lokálpatriotizmus erősítését és a város hírnevének népszerűsítését belföldön és külföldön egyaránt.

A zselízi Sacher PT egyik fő célkitűzése az volt, hogy egy tortasütő versenyt honosítsanak meg a Garam menti városban, melyet minden évben megszerveznek. A rendezvény egyre népszerűbb, egyre több versenyzőt és érdeklődőt vonz, ami idegenforgalmi szempontból is egyre nagyobb jelentőséggel bír. Lényege, hogy mindenki saját maga otthon készíti el a tortát az a recept alapján, amit a legjobbnak ítél meg. Mivel bár a Sacher-tortának jól körülhatárolható alapanyagai vannak, számos recept mégis eltér ezektől, ami semmit sem von le a torta értékéből, sőt színesebbé, különlegesebbé teszi azt. Eltérhetnek az egyes alapanyagok fajtái, a lekvárrész, sőt akár a csokoládéfelület elhelyezése is. Úgy tartják a Sacher-tortát nehéz elrontani, mégis mindenki megteszi. Az egyesület tagjai viszont azt vallják, hogy bármilyen formában is történik a torta elkészítése a lényeg a hagyomány elevevőségén múlik.

Ahogy fentebb írtuk az eredeti Sacher-torta receptjét a Zselízen született Eduard Sacher fejlesztette tovább tökéletesre, amikor Demel udvari szakácsnál volt cukrásztanonc, majd maga is vállalkozásba fogott. Ez az érdekütközés adott okot a későbbi pereskedésekre, hogy ki készíthet eredeti Sacher-tortát. A felek peren kívüli megegyezése alapján a bécsi Hotel Sacher csokoládépecséttel ellátott fadobozos tortája lett az „Original Sacher-Torte” védjegy. Holott a család tulajdonából már kikerült a vállalkozás. A jelentős felvevőpiacnak köszönhetően a „sütiháború” viszont ma már teljesen a múlté. A Demel

Kávéház is készít „Demel's Sachertorte” néven tortát és természetesen más cukrászdákban is megtalálható az osztrákok nemzeti büszkesége, valamint házilag otthon is elkészíthető.

A két legnagyobb osztrák forgalmazó közel félmillió darab Sacher-tortát értékesít évente. A torta értékesítésére *Cafe Sacher* néven bolthálózat működik és jelentős mennyiséget szállítanak Ausztrián kívüli üzletekbe is. A készített torták nagyságrendjét jól jelzi, hogy a piacvezető Hotel Sacher konyhája 360 000 darab körül készít, míg a Demel 67 500 darabot értékesít évente. Az átlagos méretű torta a hotel internetes boltjában 51,90 euróba kerül, míg a Demelnél 31-be. A Hotel Sacherben tortakészítésre felhasználnak éves szinten 2 millió tojást, 80 tonna cukrot, 70 tonna csokoládét, 37 tonna baracklekvárt, 25 tonna vaját és 30 tonna lisztet. A Hotel Sacher és a Demel Kávéház jelentős munkáltató is egyben: 360, illetve 100 embernek adnak munkát. A szállodánál büszkék arra, hogy minden egyes torta csapatmunka eredménye, mivel elkészítésében körülbelül ötvenen vesznek részt.

Az „eredeti” Sacher-tortát egyébként nem csak a Sacher Hotelben lehet kapni, hiszen Bécsben, Salzburgban, Innsbruckban és Grazban is működnek úgynevezett „Cafe Sacher” boltok. Ennek a cégcsoportnak van üzlete a bécsi repülőtér vámmentes területén, és Ausztrián kívül még lehet Sacher-bolttal találkozni Bolzanóban (Dél-Tirol, Olaszország) is. A Sacher-torták forgalmazásában mára már tulajdonosként sem a Sacher, sem a Demel család leszármazottai nem vesznek részt, hiszen kivásárolták őket.[8] Mindazonáltal számos neves próbálkozás is történt a Sacher-torta hivatalos másolására vagy utánzására. Különböző receptek keringenek és rendre lehet találni ilyen néven forgalmazott tortákat. Nagy nyilvánosságot kapott például 2003-ban, amikor Graz Európa kulturális fővárosa volt, hogy bemutatták a „Sacher-Masoch-tortát” (nevét Leopold von Sacher-Masochról kapta), amely ribizlilekvárral és marcipánbevonattal készült. A torta népszerűsége mai napig töretlen, és már saját napja is van, amelyet december 5-én tartanak.

Bécs városának világhíres süteménye, a tömegkultúra része lett. Nanni Moretti olasz filmrendező a híres bécsi sütemény mítoszát a *Sacher Film* (1986), a *Premio Sacher* (1989) és a *Nuovo Sacher* (1991) filmjeiben dolgozta fel. A torta több 19. és 20. századi irodalmi műben is szerepel. Például Stefan Zweig a *Nyugtalan szív* (*Ungeduld des Herzens*) című regényében, továbbá szerepel Herceg János Mulandóság című regényében is az a kisasszony, „aki Sacher-torta nélkül nem tudta volna elképzelni az életet”.

1967-ben megjelent SAS detektív regénysorozat Kennedy dosszié című regényében a szerző Gérard de Villiers viccet csinált a készítéséből és ezáltal ingyen reklámot kapott a Sacher-torta: „A Hotel Sacher az egész világon ismert a sárgabarack-lekváros csokoládétortájáról, a Sacher-tortáról, melynek receptje egy évszázada nem változott. A profi cukrászok szerint olyan nehéz elkészíteni, hogy az Osztrák–Magyar Monarchia óta nem is sikerült ez senkinek!” Az 1976-os *Embargo* című regényben szintén Villiers azt írta: „Marco Linge, hogy megbocsátsa a figyelmetlenségéért, elvitte őt a Sacher-cukrászdába azért, hogy megkóstolja a híres Sacher-tortát.” Az eddigi legnagyobb méretű, 2,5 méteres

átmérőjű Sacher-tortát 1998-ban készítették és ezzel a Guinness Rekordok Könyvébe is bekerült. Ausztriában ünnepnap is kötődik a tortához, hiszen december 5. a Sacher-torta napja.

A Sacher-torta receptváltozatai

Az eredetinek vélt Carla Sacher recept: a Sacher Polgári Társulás birtokában van egy kézzel írt receptdokumentum, amit Carla Sacher, Franz unokájának, Eduard fiának feleségétől származik. Hogy vajon ez-e az eredeti recept, azt még senki sem erősítette meg, a Sacher-torta receptje ugyanis egy nagyon értékes féltve őrzött titok, amit cukrászok generációi kísérleteztek már megfejteni eredménytelenül.

A legendák szerint a receptet a Sacher Hotel széfjében őrzik. Az egyik féltve őrzött titok a sütemény kapcsán a csoki mennyisége, ami a tésztába kerül. A szállóban naponta 7000 tojást használnak el a kuriózumnak számító desszert elkészítéséhez, a liszt, amivel dolgoznak, különleges eljárással készül, csakis a szálló számára. Bár szakácskönyvekben számtalan variációt lehet találni, de egy sem olyan, mint a Sacher Hotelben, ahol féltve őrzik a titkot. Igaz, létezik egy a Hotel által kiadott Sacher szakácskönyv, de abban is csak azt a receptet hozták nyilvánosságra, ami „a leegyszerűsítettebb változat” elnevezést viseli.

2007-ben valami mégis kiszivárgott, a Kurier nevű napilapban ugyanis megjelent egy Sacher-torta címet viselő, kézzel írott recept, Carla Sacher aláírásával. A levél, ami mellé a receptet mellékelte, így kezdődik: *“Az én drága unokámnak Irene-nek”*. A hölgy Marie Lahner útmutatása alapján fogalmazta meg a receptet, aki Franz Sachernél, a torta feltalálójánál állt hosszú évekig szakácsnőként szolgálatban. Carla egyébként Franz Sacher unokájához, a Zselízen született Eduard fiához ment feleségül, és a receptet 1980-ban a családja számára írta le. Ekkor kilencvenéves volt.

A recept két tortára való mennyiségekkel dolgozik. Azt viszont érdemes szem előtt tartani, hogy a ma használatos 26 centiméteres tortaforma még nemigen volt bevett. Korábban a gyakorlat 22 centimétereset használt. Az eredeti Carla Sacher levélreceptjének pontos fordítása: 2 nagy tortához: 28 dkg. vaját vagy margarint kihabosítunk 8 deka cukorral (Rupáner-Gallé Margó cukrász szerint a margarin tévedés, a források szerint feltehetően akkoriban jött igazán divatba a margarin, és tévesen kerülhetett a receptbe). 12 tojás sárgája (ha kisebb tojások, akkor több), 28 dkg. puhított csokoládé, csak ne legyen túl forró (elveszíti az aromáját), 12 tojás fehérje fehéredésig verve, sózni, 20 dkg cukorral kemény habbá verni, 22 dkg átszitált, sima liszt és 6 dkg kakaó a tortakarikákat papírral körbetekerni, megtölteni, 3/4 órát sütni 160-170 fokon hűlni hagyni, ki a karikákból a közepén keresztbe elvágni, meleg sárgabaracklekvárral megkenni, a lapokat egymásra helyezni. A tetejüket és az oldalukat forró sárgabaracklekvárral megkenni.

Csoki(csokoládé) glazúr: 1/4 kilogramm csokoládét apróra vágni, 3 deka kakaópor, 1/4 kilogramm kristálycukor vagy fondant, 1/8 liter víznél egy picit több, kis szálakra (főzni), melegen (ajak) bevonni.

Rupáner-Gallé Margó amatőr cukrász blogger a titokzatos Carla féle levélrecept a mai kornak megfelelő adaptációs receptje: hozzávalók a csokoládés piskótához: 6 tojás, 15 dkg vaj, másfél tábla (15 dkg) puhított jó minőségű, magas kakaótartalmú étcsokoládé, 1 bögre liszt szűken mérve (11 dkg), 3 púpos evőkanál kakaópor (3 dkg), 1 csipet só, fél bögre cukor bőven mérve (10 dkg). A csokoládé glazúrhoz: 5 evőkanál víz (6 ml), egy és egy negyed tábla (12,5 dkg) csokoládé, 3 púpos evőkanál holland kakaópor (3 dkg), háromnegyed bögre cukor (12,5 dkg), a kenéshez fél-egy bögrényi sárgabaracklekvár. Elkészítése: válasszuk szét a tojások fehérjét és sárgáját. A vajat a cukorral habosítsuk ki egy tálban. A cukros vajhoz keverjük hozzá a tojások sárgáját és a mikrohullámú sütőben megpuhított csokoládét. A tojások fehérjét kifehéredésig verjük fel. Ekkor sózzuk meg, és közben kisebb adagokban hozzáadjuk a cukrot, folyamatosan verjük a habot (akár turmixgéppel) egészen addig, míg kemény nem lesz. Ekkor a habba forgassuk bele az átszitált kakaóport és a lisztet, majd a tojássárgás masszát is. Öntsük tortaformába és 160-170 fokon 40-45 perc alatt süssük készre. Figyeljünk rá, hogy ne száradjon ki, ellenőrizzük a harmincöt-negyvendik perc tájáán, hogy nem állja-e még túpróbát! Egy-két percet várunk, majd egy késsel válasszuk le a piskótát a karika oldaláról. Nyissuk ki, majd óvatosan borítsuk egy rácsra. Ha már nem forró a piskóta, akkor keresztbe kettévágjuk, megkenjük kb. fél bögre, meleg sárgabaracklekvárral, majd a tetejét és az oldalát forró sárgabaracklekvárral kenjük be. Egy szűk bögrényi baracklekvárt melegítsük meg (pl. mikrohullámú sütőben), a felét pedig egyszerűen kanállal kenjük rá a piskótára. A maradék lekvárt visszatéve a mikróba, forrósítsuk fel és szilikonos ecsettel kenjük körbe vele a tortát. Ekkor következhet a mázglazúr. A kakaóport, az apróra vágott csokoládét, a cukrot és a vizet, mérjük bele egy kisebb edénybe, és tegyük fel takarékon főni. Folyamatosan kevergessük! Bő negyed órát főzzük minimum, amire elfő a víz és egészen sötétté változik, bugyog, besűrűsödik. Ha érezzük, hogy kezdene leragadni, nyugodtan húzzuk félre egy picit a tűzről. Amikor elkészül, hagyjuk hűlni pár percet. Néha keverjük meg pihenés közben is, majd öntsük rá a tortára és terítsük szét a felületen.

Egyéb receptvariációk

Nagy népszerűsége a Sacher-torta csak jóval annak feltalálása után tett szert. A ma jól ismert íz viszont Franz Sacher fiának, Eduardnak köszönhető, aki ugyancsak cukrászinas korában fejlesztette tökéletesre ezt Demel cukrászmester műhelyében. A világhírnevet pedig Katharine Prato A dél-német konyha című szakácskönyvének köszönheti (ChocolateTorte a la Sacher, 1858), ami a mai napig nagy elismertségnek örvend cukrász berkekben. Az eredeti és az azt követő receptek - például a Kugler-féle cukrásztankönyv - azonos mennyiségű csokoládét, vajat, cukrot és lisztet illetve darált mandulát adtak a tésztához, valamint rengeteg tojást, melyet szétválasztva használtak fel, a fehérjét kemény habbá verve. Ahol adnak

instrukciókat a sütés idejére, ott az alacsony hőmérsékletet említik és nem túl hosszú sütési időt, amiből arra következtetünk, hogy a tésztát lágy, brownie-hoz hasonló állagúra sütötték. A kisült tésztára nem, vagy csak a tetejére kentek sárgabaracklekvárt, a csokoládé bevonatot pedig rengeteg cukorból főzött sziruppal készítették.

A manapság legeredetibbként árult Sacher receptje, amelyet a bécsi Hotel Sacherben lehet megkóstolni, sok tekintetben különbözik az eredeti, 19. századi receptektől. A tortákat hosszan, alacsony hőmérsékleten sütik, magas páratartalmú, gőzös sütőben. A bevonat itt is nagy részben, kb. 70 %-ban tartalmaz cukrot. A Hotel Sacher tortájában a lekvár, a cukoríz és a bevonat erősen dominál, szinte főszerepet kap, míg a tészta kissé száraz és jellegtelen, de mindenképpen háttérbe szorul.

Botos Claudia a SóBors nevű gasztroportálon megfogalmazott szakvéleménye szerint a süteményt gyakran elrontják, a hibák mögött pedig alapvető fogalomzavarok állnak. Az első a Sacher alaptulajdonságával, a tömörséggel függ össze. A tömör állag ugyanis sem szárazságot, sem keménységet nem kellene, hogy jelentsen, csupán annyit, hogy nagy mennyiségű alapanyagot - vaját, tojást, csokoládét - tartalmaz, amitől sűrű lesz, levegősségét a felvert tojáshab biztosítja. Hibás tehát a kakaós piskóta, hovatovább a sütőporos-kakaós piskóta jellegű felfogás is - melyek hazánkban valószínűleg Horváth Ilona olcsóbbá egyszerűsített változatából indulnak ki. A sütőpor nem megfelelő helyettesítője a felvert tojáshabnak, térfogatnövelés közben ugyanis megzavarja a sütemények optimális sütési idejét és mértékét, folyadékot von el, szárít és hajlamos morzsalódó, porladó tésztákat kreálni, nem beszélve arról az enyhe utóízről, amit sokan éreznek sütőporos ételek fogyasztása után.

A Sacher-torta Zselízen és a térségben

Főként a polgári társulás tevékenységének köszönhetően a Sacher-kultusz egyre ismertebb a zselíziek és a térségben élők számára. Magát a cukrászati különlegességet három helyen is lehet kapni a kisvárosban. Szerepel a tradicionális cukrászda, a Betti cuketéria kínálatában, melynek műhelyében frissen készítik minden nap. Az üzemeltetők szerint érezhető a fokozott igénynövekedés a torta iránt, a zselíziek egyre inkább természetesnek és sajátjuknak kezelik. Emellett megtalálható Zselízen a Melilla Café kínálatában is, ahol egy magáncukrásztól szerzik be a süteményt, míg a török vezetésű Caramelo süteményezőbe a cukrászda párkányi műhelyéből szállítanak. A három nevezett helyszín mellett továbbá a lévai, az ipolysági és a párkányi cukrászdákban is megtalálható a torta.

Zselízen hosszú évtizedek óta működik a Betti Cukrászda, mely hagyományosan – megannyi más termék mellett – a hagyományos, zselízi, történelmi vonatkozású édességeket is a kínálatába helyezte. A cukrászda mellett pedig komoly cukrászműhellyel rendelkeznek, amiben nem csak a „cuketériát” látják el édességekkel, de különböző helyekre is szállítanak. A témáról a vállalkozás menedzsere, Páldi Tamás beszélt: *„Próbáljuk cukrászdánk portfólióját ahogy csak lehet kiszélesíteni kedves vásárlóink kérése és kedve szerint. Hogy vásárlóink mennyire vannak tudatában az említett édességek történelmi*

hátterével, kicsit nehezebb megmondani, mivel vannak vásárlók akik már eleve úgy érkeznek cukrászdánkba, hogy tudatosan keresik az említett Sacher-tortát, vagy a fagyit. Aztán persze akadnak olyan vásárlók is, akik már úgy-ahogy hallottak az összefüggésekről és rendelkeznek némi információval, de szívesen járnak ezek nyomában, akár például egy kávé mellett kiélvezett Sacher-szelet társaságában. Meg kell említeni, hogy cukrászdánkban egy saját recept alapján készítjük a tortát, vásárlóink pedig nagy örömeinkre elégedettek eme ízvilággal. Ami turista megfordul a városban, azok előszeretettel térnek be a cukrászdánkba is. Főleg, ha a helyi kulturális értékek miatt keresik fel városunkat (pl. az Esterházy-kastély), akkor szinte biztosra vehető, hogy megtalálják a cukrászdát is és Sacher, Schubert vagy Esterházy-tortát kérnek, hogy beleharapjanak egy szelet múltba. A nyári nap melegétől pedig hűsítően hathat a helyiek által módfelett kedvelt Sacher-torta ízesítésű fagylaltunk is. A Sacher-fagylalt ugyancsak adaptációként szerepel a cukrászda kínálatában, de nagy sikerre a zselízi cukrászok szerint itt talált a nyári édesség. A gasztrokultúrában megítélésük szerint nagy a potenciál rejlik, az emberek ugyanis szeretik a különleges finomságokat, aminek manapság reneszánsza van. Legyen az torta, sütemény, fagylalt vagy egyéb édesség formájában. Ez a történelmi háttér, ami zselízen övezi e édességeket, az egy külön pluszként hat minderre. Abban viszont a zselízi cukrászda egyik üzemeltetője, Páldi Tamás is egyetértett, hogy bőven van még benne tartalék, amit jobban ki lehet aknázni. Ennek kulcsát a szakember abban látja, hogy folyamatos innováció és fejlődés jellemezze ezt az ágazatot.”

Egyéb Sacher vonatkozású termékek a nagyvilágban

A Sacher-torta ugyanakkor nagyon népszerű édesség. Nem csak a zselízi és a környékbeli cukrászdák repertoárjában, de szerte a nagyvilágban található cukrászdák kínálatában fellelhető. Kutatásunk során bukkantunk rá, hogy pl. Szarajevóban és Odesszában is előszeretettel fogyasztanak Sacher-tortát.

Mindazonáltal egyre nagyobb keletje van a Sacher-torta ízesítésű egyéb termékeknek is. A fentebb említett cukrászda például fagylaltot is készít nyaranta ebből az ízvilágból. A nemzetközi piacon is egyre jobban terjeszkedő Café Frei hálózat pedig piacra dobott egy Sacher torta ízesítésű kávékülönlegességet. A tradíció és a modern újszerűség találkozása – Bécsben így hirdetik a legendás Sacher Szállót az osztrák főváros szívében. Nos, ha ez igaz a közel 150 éves múltra visszatekintő bécsi luxushoteltre, akkor a tradíció és a modern, kortárs szemlélet házassága érvényes e kalandorkávéra is. A szálló világhírű édességét, a Sacher tortát a Café Frei egyik munkatársa, Kurcsics Vivien öntötte kávéba – olvasható a kávézó kiadványában.

A roppanós csokimázzal borított csokoládés piskótát az eredeti recept szerint baracklekvárral kenik meg. A győri Café Freiben dolgozó 23 éves barista, Kurcsics Vivien újítása, megoldása épp az volt, hogy a folyékony kávéban miképp is lehetne visszahozni a roppanós, „szilárd” tortaérzést. Vivien

francia minipalacsintát, crêpe bretagne-t morzsolt a barackzselével és forrócsokival kevert espresso habjára. A sűrű csoki képes a széles koktélos pohár felszínén tartani a kakaóval összekevert pehelykönnyű palacsintaszirmokat. Így lesz a Sacher torta-kávé „ropogós”. *„Forrócsokit ittunk a kolléganőimmel és közben jött az ihlet, hogy ez majdnem olyan, mint a Sacher torta. Úgy gondoltam, hogy ez jó ötlet és ki lehetne belőle hozni akár egy versenydarabot is. Fordítva találtam ki, rák módjára, a pohárral, a rétegekkel kezdtem, hogyan mutatna jól, mert azt tudtam, hogy réteges kávé szeretnék. Miközben kísérleteztem, volt olyan, hogy sok lett a kakaópor, és ettől megkeseredett, megijedtem, hogy nem is lesz jó a recept. Végül ki is maradt a kávéból a kakaópor. Három-négy próbálkozásra megjött a végleges recept, és akkor már grammra pontosan tudtam, hogy ezek lesznek a helyes arányok”* – mondta el erről a fiatal barista. Újabban a Sacher-torta ízvilág pedig a péksütemények terén is megjelent. A Lidl nemzetközi élelmiszer-áruház magyarországi kínálatában jelent meg először az úgynevezett Sacher-barackos péksütemény, mely ugyancsak illeszkedik abba a koncepcióba, hogy a Sacher-torta egyre nagyobb piacot jelentő márkanévként kezd funkcionálni. Emellett persze a jogokkal rendelkező bécsi Sacher Hotel is kínál több egyedi termékkülönlegességeket, mint egyedi kiszerezésű Sacher torta ízesítésű bonbonok, szemes- és őrölt kávé, tea, csokoládéital, illetve ajándék és reklámtárgyak széles választéka.

Kérdőíves vizsgálat eredményei

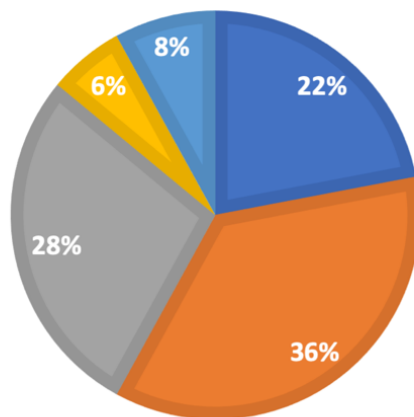
- A megkérdezettek mintegy 36 százaléka kényelmesen vagy jól eligazodik a magyar konyhai remekei között.
- A válaszadók szinte felénél (42%) soha (!), másik felénél (54%) pedig alig hetente egy-két alkalommal kerül magyaros íz az otthoni tányérra.
- A válaszadók közel felénél (47%) karácsony, míg a másik egy harmadánál (35%) húsvétkor kerül magyaros étel az ünnepi terítékre – ami azt jelenti, hogy együttesen a megkérdezettek több mint kétharmada magyaros ízekkel tölti a legjelesebb ünnepeinket.
- A megkérdezettek közül tízből kilenc nem tudott felsorolni 3 (!) hagyományos palóc ételt.
- A válaszadók közül senki sem gondolta (0%) úgy, hogy a magyar konyha nagyon versenyképes lenne (nemzetközi viszonylatban).
- Ahhoz, hogy a hagyományos hazai ételek „túléljék” a globális konyhai forradalmat, egészségesebb alapanyagok (48%) és új, modernebb receptekre és eljárásokra van szükség – ami azt jelenti, hogy alapjaiban, a „pincétől a padlásig” meg kell reformálni a magyaros konyhát.
- A többség a televíziós műsorokat (21%), a YouTube videókat (30%) és az Instagram videókat (30%) nevezte meg olyan felületnek, ahonnan szívesen tájékozódna ilyen témában.
- Tízből nyolc fiatal szerint a hagyományos ételek elkészítésével kapcsolatos tantárgynak helye lenne a közoktatási rendszer curriculumában, azaz közép- vagy hosszú távon részévé kellene válnia a NAT-nak.

Előzetesen felmérések és beszélgetések alapján kiderült számunkra, hogy nem érdemes csak a palóc konyhára szűkíteni a felmérést – amit tökéletesen vissza is igazolt számunkra a kérdőív 5. pontja is. Ezért „kitágítottuk” a kérdések scope-ját és relevánsan, a témához kapcsolódva, ugyanakkor valamennyivel szélesebb „merítésben” kérdeztünk és jártuk körül a kiírásban meghatározott témakört. Ötven fős, véletlenszerű, kérdőíves gyorsfelmérést végeztünk annak az érdekében, hogy kiderítsük, mit gondol az „utca népe”. A kutatás sem a mintavétel nagyságában, sem a módszertanában nem tekinthető semmilyen módon, sem reprezentatívnak a teljes hazai lakosságra nézve – mégis ad valamennyi visszajelzést arról, amit mindannyian tudunk, vagy sejteni vélünk a személyes tapasztalataink alapján.

Az első kérdés arra vonatkozott, hogy határozzák meg annak az értékét, hogy mennyire ismertek a hazai ételek a világban? Az 1-től 5-ig adott válaszokból egyértelműen látszik, hogy a megkérdezettek több mint fele úgy gondolja, hogy nem (22%), alig (36%) ismert. Ha ehhez hozzávesszük azokat is, akik óvatos becsléssel inkább „erős közepest” adnának erre, akkor láthatjuk, hogy nemzeti ételink ismertsége kapcsán mi sem vagyunk se túl optimisták se túl bizakodóak.

MIT GONDOLSZ , MENNYIRE ISMERTEK A HAZAI ÉTELEK A VILÁGBAN?

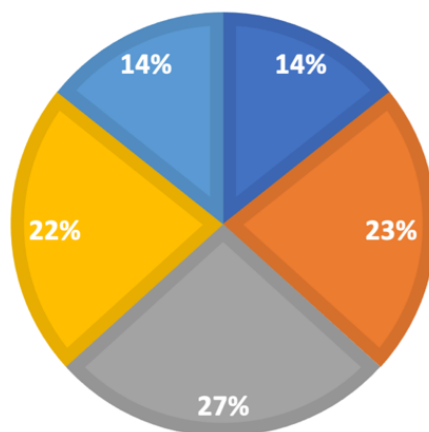
■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5



Ahhoz, hogy ezt a „helyén tudjuk kezelni” természetesen az is érdekes, hogy megtudjuk, maguk a megkérdezettek hogyan viszonyulnak a saját tudásukhoz ezen a téren, mit gondolnak, mennyire járatosak a hazai gasztronómia területén. Arra a kérdésre, hogy mennyire ismerik jó a hazai gasztronómiai termékeket a megkérdezettek alig 15 százaléka adott csak magának „egyest” ebben a tárgykörben, a megkérdezettek fele alig (23%) vagy közepesen (27%) érezte magát otthonosnak ebben a témakörben. A jó hír azonban, hogy így is van mintegy 36 százalék, aki kényelmesen vagy jól eligazodik a magyar konyhai remekék között.

MENNYIRE ISMERED JÓL A HAGYOMÁNYOS MAGYAR ÉTELEKET?

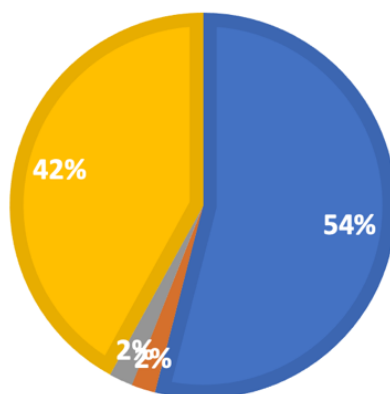
■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5



Fontos és érdekes tapasztalatokkal jár annak a megismerése is, hogy a megkérdezettek mennyire gyakran készítenek maguk is magyaros ételeket a konyhájukban. Ennek kapcsán kiderült, hogy az otthoni étkezéseink során egyáltalán vagy alig fogyasztunk magyaros ételeket. A válaszadók szinte felénél (42%) soha (!), másik felénél (54%) pedig alig hetente egy-két alkalommal kerülnek magyaros ízek az otthoni tányérokra. Ez pedig azt jelenti, hogy sem a szülők, de ami talán még aggasztóbb: a következő generáció, azaz a gyerekeink sem találkoznak a hazai konyha ízeivel.

MILYEN GYAKRAN KÉSZÍTESZ HAGYOMÁNYOS MAGYAR ÉTELEKET OTTHON?

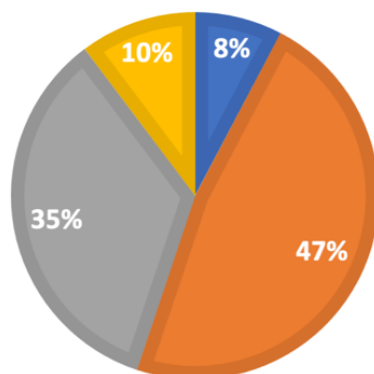
■ Hetente egy-két alkalommal ■ hetente három-négy alkalommal
 ■ Minden nap ■ Soha



Ha a hétköznapi gyakorlatban nem is annyira jó a helyzet, azért a „jelesebb napokon” már kedvezőbben „teljesítenek” a megkérdezettek! Arra a kérdésre ugyanis, hogy „van-e olyan ünnep vagy alkalom amikor *mindig* magyar étel kerül az asztalra a válaszadók közel felénél (47%) karácsony, míg a másik egy harmadánál (35%) húsvétkor kerül mindig magyaros étel az ünnepi terítékre – ami azt jelenti, hogy együttesen a megkérdezettek több mint kétharmada magyaros ízekkel tölti a legjelesebb ünnepeinket.

VAN-E OLYAN ÜNNEP VAGY ALKALOM AMIKOR MINDIG MAGYAR ÉTEL KERÜL AZ ASZTALRA?

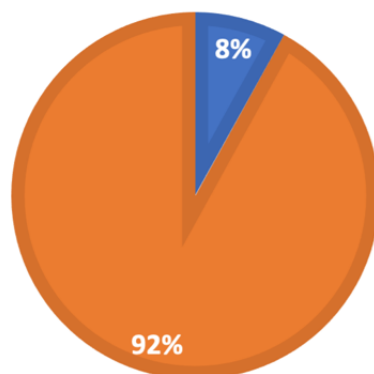
■ Születésnap vagy névnap ■ Karácsony ■ Húsvét ■ Vasárnap



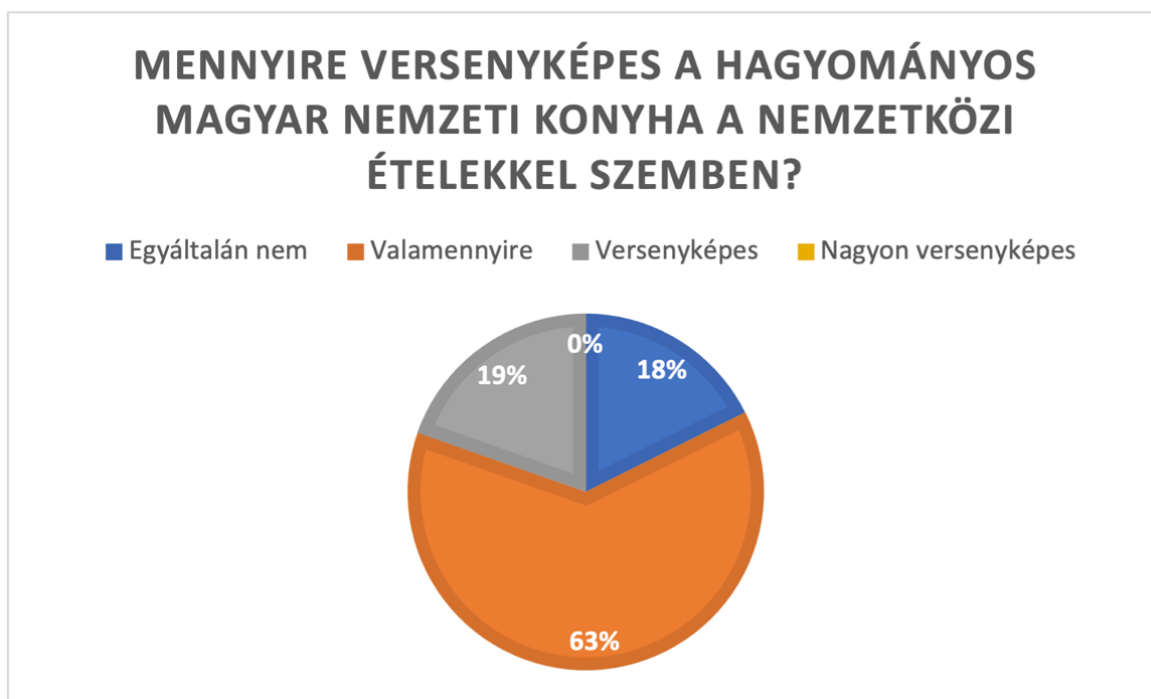
A kutatás egyik „legfájóbb pontja” az előzetes megbeszélések során is tapasztalt, és a számokban is „visszaköszönő” teljes járatlanság a palóc ételek és azok elkészítése módja kapcsán. A megkérdezettek közül tízből kilenc (egészen pontosan: 92%) nem tudott felsorolni 3 (!) hagyományos palóc ételt (és ebben az is segítségükre lett volna, ha olyanokra gondolnak, amelyeknek szerepel a nevében a „palóc”, mint például a palóc leves.

MENNYIRE ISMERED A PALÓC KONYHÁT? FEL TUDNÁL-E SOROLNI LEGALÁBB 3 HAGYOMÁNYOS PALÓC ÉTELT?

■ igen ■ nem



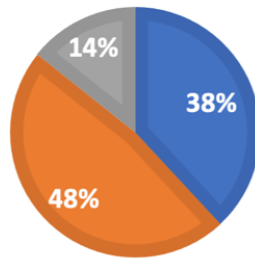
Mindez felveti annak a kérdését, hogy vajon az egyre élesebb nemzetközi gasztronómiai versenyben „mennyire versenyképes a hagyományos magyar nemzeti konyha a nemzetközi ételekkel szemben”? A válaszadók közül senki sem gondolta (0%), hogy nagyon versenyképes lenne a magyar konyha. A legtöbben (63%) az óvatos „valamennyire versenyképes” megjelölést látták adekvátnak a helyzet pontos leírására.



Minden helyezésen lehet javítani – de vajon mi kell ahhoz, hogy ezen változtatni is tudjunk? A recept úgy tűnik egyszerű: ahhoz, hogy a hagyományos hazai ételek „túléljék” a globális konyhai forradalmat, egészségesebb alapanyagok (48%) és új, modernebb receptekre és eljárásokra van szükség – ami azt jelenti, hogy alapjaiban, a „pincétől a padlásig” meg kell reformálni a magyaros konyhát.

MI KELL AHHOZ, HOGY A HAGYOMÁNYOS MAGYAR ÉTELEK ÉS KONYHAI HAGYOMÁNYOK TÚLÉLJÉK A NEMZETKÖZI KIHÍVÁSOKAT?

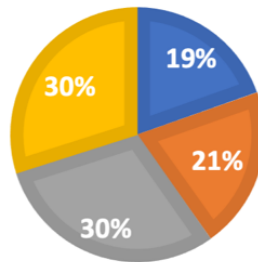
■ Új és modernebb receptek és eljárások ■ Egészségesebb alapanyagok
■ Semmi, "minden úgy van jól, ahogy van"



Edukáció nélkül nem tud megtörténni a „gasztroforradalom”, amihez azonban elengedhetetlen, hogy tudjuk, milyen fórumokon és felületeken érhetjük el a fiatalokat! Ma már közhely, de igaz: szinte csakis elektronikus formában és a social media adta lehetőségekkel tudjuk mindezt megtenni! De lássuk a konkrét számokat! Az egyedi említések során felmerült Tik-tok és nemzetközi rendezvények mellett (1-1 említés) a többség a televíziós műsorokat (21%), a YouTube videókat (30%) és az Instagram videókat (30%) nevezte meg olyan felületnek, ahonnan szívesen tájékozódna ilyen témában. Az elmúlt évek „szakácskönyv-forradalma” sem múlt el nyomtalanul – a megkérdezett egy ötöde (19%) ugyanis még mindig szívesen olvasna hagyományos módon ilyesmiről nyomdai kiadványokban, receptfüzetekben vagy magazinok mellékleteiben.

MILYEN FORMÁBAN FOGLALKOZNÁL SZÍVESEN A HAGYOMÁNYOS MAGYAR ÉTELEK RECEPTJEINEK ÉS ELKÉSZÍTÉSI MÓDJÁNAK MEGISMERÉSÉVEL?

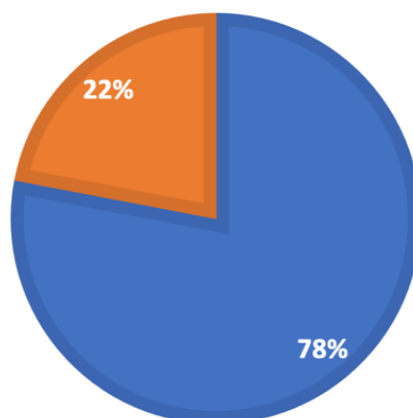
■ Kiadványok vagy magazinok melléklete ■ Televíziós műsorok
■ YouTube videók ■ Insta videók



Adja magát a kérdés, hogy van-e olyan „kitörési pont”, olyan hazai cukrászati recept, amiben hiszünk annyira, hogy elhiggyük róla, hogy képes áttörni a nemzetközi figyelem „vasfüggönyét”, képes arra, hogy trójai falóként meghódítsa a gasztronómia iránt nyitott fogyasztók szívét és a hazai cukrászat felé fordítsa a figyelmüket? Ennek kapcsán a megkérdezettek néhány cukrászati termék szórványos említése mellett (somlói galuska, kürtös kalács, Sacher-torta, Eszterházy-szelet, mákos bejgli, dobos torta, Rákóczi-túrós, zserbó, Rigó Jancsi) kétharmados többséggel (78%) nemmel válaszoltak.

VAN-E OLYAN MAGYAR CUKRÁSZATI TERMÉK, AMI VILÁGHÍRÚ LEHET?

■ Nincs ■ Van



A kérdés persze mégis az, hogy mennyire lenne hajlandó a fiatalabb korosztály releváns ismereteket elsajátítani a témában? Ebben a kérdésben meglehetősen biztató a kép: ha azokat is hozzávesszük, hogy az ilyen ismeretek elsajátítása „csak közepesen fontos” (márpedig egy olyan generációnál ahol a nyelvtanulás, az IT készségek és a projekt alapú együttműködés készségeinek fontossága mindennél fontosabb) akkor azt látjuk, hogy a megkérdezettek 80 %-a szerint helye lenne egy ilyen tárgynak a közoktatási rendszer curriculumában, azaz közép- vagy hosszú távon részévé kellene válnia a NAT-nak.



Végezetül lássuk azoknak az ételeknek a listáját, amelyeket mindenképpen tovább hagyományoznának, azaz megtanítanának a megkérdezett válaszadók a gyerekeiknek! Ezek pedig: zöldborsó főzelék, almás pite, lekváros fánk, rakott krumpli, húsleves, kürtös kalács, brassói aprópecsenye, palacsinta, zserbó, túrófánk, csirkepörkölt, smarni, tócsni, gulyásleves, hortobágyi húsos palacsinta, kocsonya, krémes, főzelékek, mákos beigli, derelye, szilvágombóc.

Szakmai interjúk eredményei - merre tovább hazai gasztronómia?

Szinte lehetetlen közel két tucat hosszabb-rövidebb beszélgetést könnyen és egyszerűen értelmezhető formában összefoglalni – ezért inkább arra törekszünk, hogy egy rövid, átlátható és pár oldalas tanulmányban összegezzük az elhangzottakat, azaz azokat a gondolatokat, amelyeket a legfontosabbnak tartottunk – és amelyek „tömbösíthetőek”.

Az első és talán legfontosabb, ami kiderült a beszélgetések során, hogy a megkérdezettek szinte minden esetben nagyon hasonlóan látták a hazai gasztrókultúra előtt álló kihívásokat, és csupa olyan kérdést tettek fel maguk is, csupa olyan megoldandó problémát neveztek meg amelyeket a globalizáció, az egyre inkább uniformizálódóbb fogyasztás a digitalizáció, a globalizáció és az egyre fontosabbá váló fenntarthatóság korában Tokiótól Párizsig mindenhol ugyanúgy feltesznek maguknak a gasztronómiával foglalkozó szakemberek. Nevezetesen, hogy milyen irányban haladjon előre a nemzeti kulináris hagyomány? Milyen tényezők befolyásolják a fogyasztásunkat? Mi határozza meg, hogy mi kerüljön az asztalra? Mi kell ahhoz, hogy egy-egy ország konyhai kultúrája és hagyománya győztesen kerüljön ki az újabbnál-újabbj tendenciák, kihívások és kultúrák összecsapásából? És persze: hogy hol van a korszerűre és európaira újragondolt vagy akár csak a rusztikusan érintetlen magyar konyha? Miért mondtunk le a kulináris gyökereinkről? Tudatosan mellőztük őket, vagy csak sodródtunk a világtrendekkel?

A másik nagy tanulsággal az szolgált, hogy lehetetlen a hazai gasztronómiai kérdését egy adott területre leszűkíteni – annál sokkal „holisztikusabban” kell a témát megközelíteni, ahhoz nyúlni. Kiderült, hogy nem létezik olyan fogalom, hogy „palóc gasztronómiai kérdés” – helyette ugyanis a magyar konyha megmaradása és nemzeti ételeink tovább élése már a tét – ahol a palóc konyha már csak „margináliának” számít. Az igazsághoz az is hozzátartozik, hogy a beszélgetések során kiderült a számunkra, hogy még a témában legjáratasabb megkérdezettek is teljes tanácstalanságot mutattak a kérdéseink kapcsán. Nem csak hogy nem rendelkeztek kiforrott ötletekkel, racionális és megvalósítható elképzelésekkel a régió gasztronómiai felvirágoztatása kapcsán, de még csak töredékes ötletek, elképzelés „csírák”, és hogy a témához kapcsolódó kifejezést használjunk, „félíg főtt” gondolatokat is alig hallottunk tőlük. Ha kritikusak szeretnénk lenni hozzájuk (és önmagunkhoz) akkor azt is mondhatnánk, hogy ha a szakma képviselői ilyen gondolkodási színvonalon állnak, ennyire nem rendelkeznek koncepciókkal és elképzelésekkel, akkor nem lehet okunk a csodálkozásra a hazai gasztronómia helyzetét és állapotát tekintve.

Ugyanakkor azt is el kell mondjuk, hogy amíg a kötetlen, telefonon lebonyolított beszélgetések során az adott régió kapcsán csak igen kevés érdemi információhoz jutottunk, addig ugyancsak pontos képet alkothattunk a hazai kulináris életet érintő nehézségekről, és olyan kitörési pontok és irányok is megfogalmazódtak, amelyek nem csak a szakma képviselői számára, de későbbi kormányzati intézkedések, támogatási programok kidolgozói számára is irányt mutathatnak.

Ahogy ezt jeleztük fentebb, ezeket a felmerült gondolatokat, „ötletmorzsákat” csoportosítottuk, és ha lehetőség adódott rá, akkor a legjellemzőbb idézetekkel illusztráltuk is azokat. Egy dolog azonban már a legelején leszögezhető: a megkérdezettek (jórészt vendéglátásban dolgozó szakemberek) szinte egyértelműen úgy gondolták, hogy az a magyar gasztronómia, ami egykoron hazánk fontos vonzereje volt, sokat veszített a fényéből – ám közös erővel sokat lehet tenni azért, hogy újra „régí fényében tündököljön”, ismét világhírűvé váljon – és újra (és nem csak néhány kivételes hellyel) felkerüljön a világ gasztronómiai atlaszára.

Szinte egyöntetű véleménye volt a megkérdezetteknek, hogy a gasztronómia felértékelődött, a nagyobb városokban egyre divatosabb az étterembe járás – és ami a gasztronómiával kapcsolatban is újabb és újabb ismereteket hoz létre (ételkritikusok stb.). Ez is hozzájárult a korábbi étkezési szokásaink megváltozásához.

Napjaink akár táji, akár regionális akár az egész magyar gasztronómiát említjük nagyon nehéz pontosan körülhatárolni és meghatározni az „egyes területeket”. Azok az általános jegyek, amelyek korábban jellemzően írták le a magyar táplálkozáskultúrát azt ma már nem állja meg a helyét. Nem mondhatjuk, például, hogy ételeink zsírral készülnek, hogy paprikával fűszerezzük, habarással vagy rántással sűrítjük és tejföllel dúsítjuk.

Elmaradott a hazai táplálkozási kultúra

Nyugodtan állíthatjuk, hogy sajnos nem múltak el nyomtalanul azok a „kádári évek”, amelyek „tömegétkeztetéssé” fokozták le a hazai gasztronómiát, és amelyeket a mennyiség primátusát emelték a minőség fölé – és amivel persze az is járt, hogy a nagyüzemi értelemben kevéssé használható és hatékony fajták – zöldségek, gyümölcsök, haszonállatok és vadak – sokasága tűnt el a magyar konyhákból, és persze vele együtt az életünkből. Úgy is mondhatjuk, hogy a rendszerváltás megelőző fél évszázad alatt annyira lezüllött a hazai élelmiszerek termelési kultúrája, hogy azon a későbbiekben bevezetett minőségbiztosítási rendszerek sem tudtak teljes mértékben változtatni: még mindig sok az értéktelen és egészségtelen étel a hazai étkezőasztalokon – aminek eredményeképpen magunk sem csodálkozhatunk azon, hogy toronymagasan vezetünk számos betegség kategóriában a világ egészségügyi ranglistáin, a koszorúér elzáródástól az infarktusig. (Sok szó esik arról, hogy sokkal több egészséges, jó ízű zöldséget és gyümölcsöt és kevesebb, de jobb minőségű húst, természetes zsiradékokat, jó szénhidrátokat, értékes fehérjéket kellene fogyasztanunk – de még mindig meglehetősen kevés az érdemi változás ezen a területen.) Mindez igaz úgy is, hogy ma már nem csak a prémiumkategóriás, márkás termékek igyekeznek kielégíteni az ilyen jellegű, egészséges táplálkozásra vonatkozó fogyasztói igényeket, és nyitnak az olcsóbb, gazdaságos termékek bevezetésével az egészségtudatos táplálkozás piaca felé. *Sokat változott az elmúlt években a hazai konyha – elsősorban az úgynevezett „reformkonyha” irányában. A hagyományos ételek már nem „trendiek”, ami régen jó volt krumplistésztának, azt ma már gránátos kockának kell eladni, hogy egyáltalán megegyék a fiatalok.*

Arról nem is beszélve, hogy egy nagyon erős „trendiség faktor”, azaz ami divatos az holnapra már egyáltalán nem az – ahogy ezt Gyöngyi, a Százhalombattai Halász csárda munkatársa röviden és velősen összefoglalta.

Egyre gyorsabban változnak az étkezésünket meghatározó trendek

Molekuláris és fúziós konyha. Egzotikus alapanyagok. Főzőshow-k a kereskedelmi adókon – csak kapkodjuk a fejünket! Szinte egybehangzó vélemény volt, hogy egyre jobban meghatározzák az étkezési szokásainkat azok a különböző modernkori gasztronómiai irányzatok és trendek, amelyek önmagukban már alig értelmezhetők, hanem csakis egy tágabban értelmezhető, divatorientált életfilozófiai berendezkedés és marketing „mozgatta” világértelmezés keretein belül kapnak értelmet – és aminek az egyik legerősebb „mozgatórugója” a lehetőségek szinte végtelenné válása, és ebből adódó folyamatos változatosságra, illetve újra való törekvés igénye. Az általános jólét, az egyre elérhetőbbé váló távoli utazások (és persze az azokhoz kapcsolódó televíziós főzőműsorok) hatására egyre több honfitársunk tapasztalhatta meg a külföldi tájak, kultúrák, alapanyagok, ételeket, illetve adott területre jellemző nemzeti konyhát változatosságát – ami persze (reagálva a fogyasztói elvárásokra) meg is jelenik a hazai vendéglátóhelyek kínálatán, szélesülő választékán, az újabbnál újabb kultúrák, ízek, módszerek, irányzatok gasztronómiában történő megjelenésében. (Elég, ha csak arra gondolunk, hogy hány török, kelet-európai, vagy indiai étterem nyílt az elmúlt években Magyarországon, mennyire megszorodtak és széles körűen elterjedtek az egzotikus ételek.) Mit jelent ez a gyakorlatban? Szalatnyai Örsi, a Halászcárda üzletvezetője Százhalombattán frappánsan megfogalmazta a régi szabályt: *teljesen mindegy, hogy mit látnak az emberek a televízóban vagy a külföldi kirándulásaik során. az emberek még mindig leginkább az olyan ételek fogyasztásáért mennek étterembe, amiket otthoni környezetben vagy nem tudnak, vagy nem akarnak elkészíteni. És itt elég csak az olyan egyszerű ételekre gondolni, mint a bundáskenyér – amitől napokig olajszagú lesz a lakás.*

Egyre tisztábban látszanak azok a trendek, amelyeknek köszönhetően a vendéglátásban központi szerepet kap a „desztináció menedzsment”-et is meghatározó élményorientáltság, a kulináris örömszerzés, a „kellemes környezet” felértékelődése, a folyamatos megújulás és újdonságokra való törekvés, a meghökkentés, az extrémításra való igény. (Nem tévedünk nagyot, ha azt állítjuk, hogy ma már az étkezésnek és az ételeknek nem csupán az éhségcsillapítás és a túlélés az egyetlen funkciója, hanem ugyanolyan fontos annak élvezeti értéke is, az örömszerzés, a lelki oldódás, vagy éppen a feszültségoldás része.) Természetesen az az ideális, ha az élmény és a gasztronómia egyszerre találkozik, ahogy azt Bozsik Gábor tápiószentmártoni Kincsem Lovaspark Rendezvényközpont munkatársa megfogalmazta: *a mi esetünkben ugyanis nem csak a hagyományos magyar ízek, de helyi látnivalók, nevezetesen a fekete bivalyok, emuk és az Attila domb spirituális ereje is „együtt van”. Nem külön-külön jönnek ki értük hozzánk, hanem együtt akarják őket megtapasztalni.*

Ezek a folyamatok természetesen tovább szélesítették a hétköznapijainkban elfoglalt étkezés jelentőségét és persze egyre gyorsabbá is tették a magyar társadalom és hazai étkezési kultúra nemzetköziesedését, globalizálódását.

Mindent átalakít a globalizáció („kulináris kolonizáció”)

A magyar gasztronómiát a rendszerváltást követő években számos külső és belső hatás érte. Ennek köszönhetően jelentősen átalakult a családok, elképzelése az 1970-es, 1980-as években elfogadott magyar konyháról. A globalizációalapjaiban alapjaiban alakította át magyar konyhát. Ma már a háziasszonyok ugyanúgy készítenek csirkepaprikást, mint olaszos tészta ételeket. Az ünnepi ételeink között ugyanúgy megtaláljuk a töltött káposztát, mint a sült lazacot. A legtöbb családnál gyakori étel a sült oldalas, a hurka és kolbász, de a fiatalabb generáció körében már népszerűbb a hamburger és a gyros, pita, tortilla. A gyorséttermek, a gasztronómiafesztiválok és a bortúrák megjelenése, a nagyüzletláncok (Aldi, Tesco, Cora, Penny, Lidl stb.) térhódítása és a különböző főzőműsorok, szaklapok, receptkönyvek, periodikák, internetes blogok, napról napra formál-ták/formálják a lakosság ízlését. A táplálkozás alapanyagainak minőségi és mennyiségi arány eltolódásai a legtöbb településen módosította a táplálkozás szerkezetét: gazdagodott és differenciálódott a családok étrendje. Ez persze nem minden esetben van így – léteznek ugyanis olyan kistéleplések, ahova a „globalizáció” nem képes ilyen mértékben eljutni. Ilyen véleményt fogalmazott meg Szántos Dóra is a nagybörzsönyi Malomkert Panzió és Étterem munkatársa, aki szerint *„a mi településünket ilyen szempontból mondhatjuk romlatnak is. Nincsenek se szupermarketek, se multik a környéken, a helyben élők még mindig a kisboltból vásárolnak, akik meg pestről érkeznek hoznánk, és belőlük áll a vendégeink túlnyomó többsége, azok pedig nem azt keresik, amit a nagyvárosban amúgy is megkaphatnak, hanem az olyan romlatlan és autentikus dolgokat, amiket a nagyvárosban nem kapnak meg.”*

Egyre fontosabb az egészséges étkezés

Talán nem túlzás, ha azt állítjuk, hogy a modern konyha és a gasztronómia is egyfajta „versenytereppe” vált. Az önjelölt „házi szakácsok” (gasztrobloggerek) és a hivatalos szakemberek egymásra lícitálva próbálják egymást felülmúlni és lekörözni az újabb és újabb ételkölteményekkel.

Ráadásul ma már minden vendég maga is értékeli – ahogy ezt Thuróczy Tímea a Várhegy Vendéglő Királyrét munkatársa elmondta. A vendéglátásban nagy tapasztalattal rendelkező szakember szerint *„ma már mindenki mindent folyamatosan értékeli, elég, ha Tripadvisorra, a Google értékelésre vagy a Facebook kommentekre gondolunk. Ez azonban egyáltalán nem rossz dolog, ugyanis a vezetőség így kap első kézből visszajelzést arról, hogy mi megy jó irányba és mi nem. Min kell változtatni vagy éppen mi az, amin biztosan nem kell.”* A fogyasztók ma már nem csupán az étel miatt járnak étterembe, hanem olyan élményeket és izgalmat is át akarnak élni, ami sok esetben új (és egyelőre megugorhatatlan)

kihívások elé állítja a hagyományos vendéglátást, olyan új és sokkal összetettebb folyamatok és eljárások bevezetését igénylik, amelyeket ma még nem tudnak (vagy akarnak) a hagyományos vendéglátásban dolgozó szakemberek megvalósítani.

Az elmúlt években nem csak a fogyasztói társadalomban, de a turizmus-vendéglátásban is egyre magasabbak lettek az elvárások – ami nem csak a minőségi mutatók javítására, de az esztétika iránti igényre is motiválóan hatott – és persze főleg a mozgásszegény életforma következtében az egyre egészségesebb étkezésre való törekvésre is. A szemünk előtt alakultak ki az elhízást „kordában tartó” ételtípusok (pl. Norbi update), és nőtt a változatosságra való igény, erősödött meg a vegetáriánus és a paleo táplálkozás, mozdultak el a városiasodott családok az egészségesebb, tudatosabb étkezés felé. (Ehhez kapcsolódik az is, hogy azokhoz a termékekhez, alapanyagokhoz, amelyek beszerzése korábban szinte teljesen elképzelhetetlen volt, azok ma már a multinacionális bevásárlóközpontoknak köszönhetően bármikor könnyedén beszerezhetőek, a kiwitől kezdve, a chia magon át a himalájai són az olasz fűszerkeverékig.) *„Bár minden beszerezhető és elérhető az áruházak polcain, ez nem készítette még nálunk a háziasszonyokat arra, hogy olyasmit kérjenek, amit nem szerepelnek az étlapokon”* – mondta Molnár Zsuzsanna a Nagyvilág Étterem munkatársa.

Mindez azonban nem feltétlenül igaz akár már csak pár kilométerre sem a fővárostól. A visegrádi Kovács Gábor szerint (Kovács-Kert Étterem) szerint ugyanis ezek a divatok már nem annyira markánsak akár csak az alig 45 kilométerre eső Visegrád esetében sem. *„Akik hozzánk jönnek, azok nem a divatos ételeket, hanem a hagyományos konyha receptjeit keresik elsősorban. Természetesen a modern kor igényei szerint mi is jelöljük, hogy milyen allergén és intoleranciát okozó anyagok fordulhatnak elő az ételeinkben, de a tapasztalatunk szerint, akik hozzánk jönnek azok a hagyományos elkészítési módokra és ízekre vágynak, az ilyen jellegű élményeket keresik.”* De ugyanígy nyilatkozott Tóth Bálint is a visegrádi Panoráma Étterem kapcsán, aki szerint *„a városi divatok, a tévé showk hatása már nem ér el hozzánk. A vendégeinket sokkal jobban érdeklik a Fekete-hegy csúcsáról élvezhető panoráma és a barátságos kiszolgálás, mint, hogy mit láttak valamelyik Netflix főzőműsorban.”*

Egyre divatosabb az étkezés témája

Amíg a nők, lányok és asszonyok az étkezésre akár csak egy évtizede is mint leginkább magától értetődő, szükségszerű házimunkaként tekintettek, addigra ma már a gasztronómia témaköre egyre inkább divatosná vált a körükben: egyre inkább „trendibb” a gasztronómiáról beszélni, főzőműsorokat nézni, a témára épülő „házi tévéműsorokat készíteni”, blogokat írni, a legújabb diétás recepteket közzétenni női divatlapokban és étkezési portálokon, az elkészült fogásról képeket készíteni, majd közösségi oldalakon megosztani őket, alternatív főzőiskolákba járni és így tovább. *„Az elmúlt tíz évben egyenletesen emelkedett az érdeklődés a kulinária felé”* – mondta nekünk Böhm Kornél kommunikációs szakértő. Az egykori gasztro blogger szerint a blogok visszaszorulóban vannak, *a helyüket inkább a podcastok vették át – a YouTube népszerűsége pedig töretlen. Bár változó az élmezőny és az Index –*

Blog.hu szétválása még jobban „széthúzta” a mezőnyt az elérhetőséget és olvasottságot érintőleg, a mikroszcena eltűnés mellett olyan nevek vannak most a gasztroforradalom élén, mint Mautner Zsófi, Lila Füge, Fördös Zé. Ők lettek az új ineternetes góc- és eligazodási pontok.”

Ehhez persze arra is szükség volt, hogy megjelenjenek, és egyre szélesebb tömegek számára is elérhetőbbeké váljanak azok a korszerű és „intelligens” konyhai eszközök és berendezések, amelyek nem csak lényegesen megkönnyítik az ilyen jellegű házi munkákat, de élvezetesebbé is teszik az ételek elkészítését. (Azok az eszközök, amelyek korábban egyáltalán nem, vagy csak éttermek konyháiban voltak elérhetőek azok ma már könnyedén megvásárolhatók bármelyik erre specializálódott szaküzletben.)

Az internetnek köszönhetően ma már azt gondolhatnánk, hogy gyakorlatilag semmi szükség sincs a hagyományos szakácskönyvekre, nagyszüleink gondosan összegyűjtött, kézzel írt receptjeire, mert a házi rétesétől a világ legegzetikusabb ételeit beleértve minden étel receptje és elkészítése módja „teljes dokumentációval” megtalálható képekkel, tippekkel, kommentekkel, értékelésekkel ellátva – a világhálón – ez azonban egyáltalán nincs így. Bodrogi Eszter szakácskönyv és gasztro blogger (Fűszer és lélek) szerint azonban *„továbbra is érdemes szakácskönyveket kiadni. Az átlagos, egy kaptafára készületeket talán nem annyira, de azokat, amelyek nagyon szépek vagy valamilyen módon nagyon egyediek azok bizonyosan számíthatnak a könyvszerető és vásárló olvasók figyelmére. Még az olyan kiadások is, amelyek nem tartalmazznak képeket, de valamilyen módon nagyon egyedülállók.”*

Nem csak egészségesen, de „gyorsan” is eszünk

Nem közhely, hanem valóság, hogy egyre inkább felgyorsult életformát követünk, aminek következtében egyre több időt töltünk a munkával, és egyre harcosabban óvjuk a szabadidőnk maradékát – ami természetesen azzal is jár, hogy egyre inkább köztudatba került a gyorsétkezdék jelensége, ami pedig számos tekintetben minőségromláshoz vezetett a hétköznapi táplálkozási szokásaink tekintetében. Ahogy Berze Marianna (Palóc szövetség) munkatársa fogalmazott, a fiatalok *„örömmel megeszik a hagyományos palóc ételeket, de már nem bajlódnának azok elkészítésével. Ez azonban természetes folyamat. A kultúra iránt érdeklődnek, a néptánc és népviselet és népmese még „megy” a körükben, de a gasztronómia már kevésbé. (...) De a magyar ételek sem ismertek külföldön. Nincsenek a helyükön kezelve, ahogy azt megérdemelnék. A korral azonban haladni kell, nem a receptfüzet kell elővenni hanem a YouTube-ot.”* Ennek megfelelően úgy is fogalmazhatnánk, hogy alapvetően két irányba tolódik el a gasztronómia: az egyik markánsan megfogalmazható irány a kifejezetten tudatos, egészséges, kifinomult életvitel, a másik pedig a gyorsan elkészíthető, rosszabb minőségű ételeket kínáló, leginkább franchise rendszerben üzemelő (McDonalds, Burger King) gyorskiszolgálás. Talán az sem teljesen véletlen, hogy ezekkel az étkezési egységekkel együtt a „junk food” elnevezés is széles körben elterjedt amagyar nyelvben.

Nyakunkon a street food forradalom

Egyre népszerűbb jelenség az un. „street food” – ami ismételten is csak azt bizonyítja, hogy a globalizáció hatására gyakorlatilag megszűntek már a földrajzi határok, az egyes divatos és felkapott jelenségek földrajzi távolságokat nem ismerve képesek világszerte elterjedni – ideértve hazánkat is.

A különböző etnikumú, kultúrájú és más étkezési szokásokkal rendelkező konyhák ma már bármelyik hazai nagyváros utcáin megtalálhatóak és egyáltalán nem lepődünk meg, ha Budapesten, Visegrádon vagy a Duna-kanyarban találkozunk kínai kifőzdékkal vagy isztanbuli gyrosossal. (A világ legkedveltebb street food ételei a hot dogok, gyrosok, pizzák, hamburgerek, kolbászok, lángos, kürtőskalács, lepények, fánkok, bagel, szendvicsek, poharas levesek, grillezett húsok, kebab, falafel, csevapcsicsa, burrito, wrap, tészták, fagylaltok, sörök.)

A street food „talponállóinak” receptje egyszerű: általában frissebb és természetesebb alapanyagokkal (természetesen a sült krumpli és egyes fagyasztott ételek kivételnek számítanak) és jóval kevesebb fővel dolgoznak, mint a franchise rendszerben működő gyorsétterem láncolatok, továbbá általában a designra és ruházatra vonatkozó szigorú előírások sincsenek. Továbbá a street food a hagyományos gyorsétkezéssel ellentétben egy-egy etnikum kulináris jellegzetességeit, nem általános, egzotikus ízvilágát hordozza magában, ezért egyedibb és autentikusabb. Népszerűségüket ennek megfelelően elsősorban annak köszönhetik, hogy viszonylag alacsonyabb ár kategóriába esnek, gyorsan kiszolgálhatnak, valamint menet közben is elfogyaszthatóak az ételeik, illetve, hogy sok esetben akár evőeszközök használata nélkül is magunkhoz vehetjük azokat. Értékesítésére pedig büfé kocsikban, standoknál, bódékban, pultoknál, fesztiválokon, kétkerekű mozdítható kocsikban, sőt akár járművekben kialakított „mini konyhákban” is lehetséges. *„A street food (kitchen) hazai sikertörténete könnyen megrajzolható”* – mondta Almási Gábor a Street Food Karavan társtulajdonosa. *A street food „előfutárjai” valójában a fine dining-ok voltak, ahol a honfitársaink megtanulták azt, hogy milyen, amikor igazán jól lehet enni. Ott váltak fogékonnyá és onnantól sokszor el is várják azt a minőséget – persze úgy, hogy tudják, hogy nem lehet minden nap ott enni. Egyszóval először volt a kereslet és csak azt követte óvatosan a kínálat. Természetesen jól tett a street food „mozgalomnak” az intenzív social media jelenlét – az, hogy végtelen számban fotózzák és osztják az ételekről a képeket, és az olyan úttörő szereplők, mint a Zing burger vagy a Street Food Show, amely mind-mind ráirányítja a figyelmet arra a tényre, hogy lehet gyorsan, olcsón és minőségi módon is étkezni.”*

Rendkívül közkedvelt és divatos a street food úgynevezett „food truck-okban”, azaz teherautókban, lakókocsikban, kamionokban történő árusítása. A street food „hullám” tehát egy folyamatosan bővülő, újító, fejlődő divatirányzat, amely kreatív ötleteivel, megoldásaival a vendéglátás minden területén minőségi módon meg tudja állni a helyét.

A jelenség már nem csak az olvasztótégely jellegű világvárosokban, hanem már a kisebb településeken is egyre nagyobb számban előfordul. Természetesen adja magát a gondolat, hogy ebben a közegben megtalálja a helyét a magyaros (vagy palóc) konyha is. Ezt Slamick Attila, a Szent Anna

Panzió és Étterem szakács sem tartja elképzelhetetlennek, bár úgy véli, *„hogy az ilyen jellegű újítások igazából a nagyobb országos rendezvények, koncertek és fesztiválok világához tartoznak, az olyan zsáktelepülések mint a mienk (Berkenye), biztosan nem fognak találkozni a street food jelenséggel, ha csak nem rendezünk mi magunk is valami nagyobb és látványosabb rendezvényt.”*

Adva vannak a jók példák, csak követnünk kell

Egész ágazatok voltak képesek megújulásra a mögöttünk álló években, elég, ha csak a hazai borászatokra gondolunk, amelyeknek sok gondossággal és alázatos munkával nem csak a hazai versenyeken, de nemzetközi megmérettetések során is kiemelkedő teljesítményeket érnek ma már el.

Ahogy a hazai borospincékben képesek voltak megjelenni a világszínvonalú technológiák és eljárások – és ezek szinte minden esetben be is váltották a hozzájuk fűződő reményeket – úgy ez nem elképzelhetetlen a hazai vendéglátás más területein sem. (Itt érdemes megjegyeznünk, hogy bár vannak sporadikus próbálkozások, de még mindig nem sikerült az egyes borvidékeinkhez tökéletesen illő, azokhoz maradéktalanul, organikusabban és szimbiotikusan illeszkedő „gasztronómiai élményeket és koncepciókat” párosítanunk. Ezt pedig nem csak a hazai és nemzetközi borászati szakemberek, a vonatkozó és releváns szaksajtó, de a hazai tájakat járó, magyar konyha iránt érdeklődő fogyasztók is hiányolják.) Tökélet példa erre az etyeki Haraszty-pincészet, ahol Sobják Dániel étteremvezető elmondta, hogy *„bár 25 féle hazai és külföldi borral található az itallapunkon, nem rendelkezünk saját párosítással. A vendégeink az a la carte étlapról rendelhetik meg az ételleket és igénylik akkor a sommelier kollégánk, Gonda Csaba segít mellé a legmegfelelőbb bort kiválasztani”.*

Ahhoz azonban, hogy technológiailag is utolérjük a világon gasztronómiában előttünk járó országokat tőkeerős vállalkozások kelljenek. Olyan vállalkozások, amelyeknek éppúgy nem okoz anyagi problémát a szakembereit külföldre küldeniük, mint a legmodernebb technológiai berendezéseket beszerezniük, vagy éppen a belsőépítészeti megoldásaikkal versenyt tartani a nyugati országokban lévő társaikkal. Ehhez azonban nem csak rendszeres támogatásra, de átgondolt reformokra – és az ágazat stratégiai fontosságú kezelésére is szükség van.

Jó alapanyag nélkül nincs jó gasztronómia

Magyarország alig használja ki a kedvező földrajzi adottságait. Jellemző, hogy csak a töredékét termeljük annak, amit az éghajlat és a termőföld mennyisége és minősége valójában lehetővé tenné – és abból sem mindig a legjobb minőséget. Úgy is fogalmazhatunk ahogy Santi Santamaria három Michelin-csillagos katalán szakács, aki szerint *„egyre több ember távolodik el a földtől, egyre szegényesebb a tudásunk az értékes táplálékról, egyre kiszolgáltatottabbak vagyunk a lerontott minőségű élelmiszerek termelőinek és a kereskedők árharcának”.* Azért lenne szükséges paradigma váltás ezen a téren (is) mert szemmel láthatólag az előttünk álló évtizedekben egyre fontosabbakká válnak az olyan trendek, mint

például a fenntartható gasztronómia illetve az ezzel „együtt mozgó”, a kétezres évek egyik legnagyobb globális kérdésévé nőtt környezetvédelem, illetve a fenntartható fejlődés – és amihez a vendéglátóhelyek is megpróbálnak majd igazodni és arra fognak törekedni hogy minél takarékosabban igyekezzenek az alapanyagokat felhasználni (a séfek az ételkészítés során igyekezzenek az olyan hozzávalókat is felhasználni, amelyeket régebben magától értetődően felhasználtak, hiszen nem volt helye a pazarlásnak, ma azonban első hallásra kissé bizarrnak gondolnánk és minél kisebb ökolábnyomot hagynak maguk után, minél nagyobb mértékben kíméljük az erőforrásainkat). Már ma is jól látszik, hogy az ilyen éttermek kizárólag olyan beszállítóktól vásárolnak amelyek odafigyelnek az állatok populációjának fenntartására, és persze kiemelt szerepet kapnak a zöldségfélék (helyben termett, ha lehet 30 km-s körzetben megtalálható, szezonális gyümölcsök és zöldségek), a szezonális alapanyagok felhasználása, a földrajzi közelségben előforduló halfajok fogyasztása, a szabadon tartott, honos magyar háziállatokat (szürke marha, rackajuh, bivaly) és kézműves hústermékek fogyasztása (házi kolbász, házilag érlelt sonka, pástétom) fogyasztása, a házi tej, kecskesajt, kézműves sajtok előtérbe helyezése. (Az amerikai séfek által összeállított legfontosabb irányelvek ennek kapcsán: helyben termesztett élelmiszerek, gluténmentes termékek, egészséges gyermekétkeztetés, a helyi húsok és folyami/tavi alapanyagok, a környezet fenntarthatósága, hiper-lokális alapanyagok, nem búzából készülő tésztafélék, tanyasi ételek és megfelelő tápérték szem előtt tartása.) Nem járunk hátul az ilyen típusú gondolkodásban és megközelítésben. Ahogy azt Vidra Péter, a Rózsakert étterem munkatársa elmondta, *„a mi éttermünk például egészen szoros kapcsolatot ápol a környékbeli termelőkkel. Bár kicsit nehéz összefogni őket és sokszor „szétverik” a beszerzési folyamatot, nem panaszkodunk. Csak néhányat említenék az lokális együttműködéseinkből: Szivek borászat családi pincészet, amelyiktől organikus borokat szerzünk be, Bott Frigyes és Mátyás pincészet akiktől szintén organikus és bio borokat vásárlunk, de említhetném a Duna túloldaláról azokat a kistermelőket akiktől a pisztrángot, kecsegét, harcsát, kecskesajtot, fehérsajtot, fűrjet és fűrjtojást szerezzük be.”*

Ennek megfelelően azt is mondhatjuk, hogy hazánk jól felfogott érdeke, hogy minél többen vegyenek részt tevékenyen az alapanyagok sokféleségének megteremtésében, az ételtanilag és kulinárisan értékes fajták sokaságának termesztésében és tartásában. Ezért a törvényhozásnak elemi érdeke, hogy a hungarikumok rendszere mellé olyan szigorú minőség- és eredetvédelmi rendszerek is megjelenjenek, amelyekre már most is számos uniós példa létezik.

Az is felmerült a beszélgetések során, hogy akár az is indokolt lenne, ha olyan új, minőségi zöldségek (pl. egyedi krumplifajták) és háziállatok (pecsenyegalamb, csirke vagy kacska) is meghonosodnának, melyeknek ugyan nincs rekordhozamuk, viszont jó az ízük.

Kerüljön több helyi alapanyag az asztalokra!

Az egészséges életmód növekvő szerepe és a minőség iránti igény következtében ma már az élelmiszer vásárlókat is egyre jobban érdekli az alapanyagok eredete – ami visszaköszön abban is, hogy

napjaink egyik legkiemelkedőbb trendje a helyi termékek népszerűsítése a falusi turizmusban és vendéglátásban.

Érdemes tudnunk, hogy az őstermelőknél, falusi vendéglátóknál, falurendezvényeken, piacokon, gasztrofesztiválokon, de akár már kiállításokon és webshopokon keresztül is beszerezhető helyi termékek előnyben részesítése a külföldi beszállítókkal szemben lényegesen hozzájárul a fenntartható fejlődéshez, a környezetvédelemhez, a helyi védjegyek megőrzéséhez, a helyi gazdaság fellendítéséhez, a térségben található állat-és növénykultúra támogatásához, a népi hagyományok és ízek megőrzéséhez, népszerűsítéséhez, illetve az egészségmegőrzéshez. Tökéletes példa erre a kozárdi Vadvirág Étterem, amely kimondottan büszke arra, hogy – a csirkén kívül – szinte mindent étterem 20-30 kilométeres körzetből szerez be. Ahogy Hajasné Somogyi Petra elmondta, *„nálunk a sajtoktól kezdve, a húsokon át szinte minden kistermelőtől jön, akik közül talán a szurdokpüspöki Bivaly rezervátumot érdemes megemlíteni, ahonnan a sertés és a mangalica is érkezik hozzánk.”*

Nem volt vita a megkérdezettek körében abban sem, hogy az egészséges táplálkozás a környezetünkben megtalálható, helyben termelt, adott évszakra jellemző növényi és állati nyersanyagokon alapszik. (Ennek egyik oka egyrészt az, hogy a helyben megtermelt alapanyagokhoz a szervezetünk évezredek alatt hozzászokott. Másrészt pedig az, hogy a távoli tájakról – esetleg más kontinensről – érkező zöldségek, gyümölcsök, húsok a hosszú út és a szállítás következtében több tartósítószerrel, növény védőszert, érlelő anyagokat, műtrágyát, egyszóval több mesterséges adalékanyagot tartalmaznak, mint a helyi termékek.) Ennek megfelelően jól látszik, hogy a haladó gondolkodású, progresszív hazai éttermek egy jó része is egyre inkább a szezonálisra fekteti a hangsúlyt: kínálatukban arra törekszenek, hogy az étlapjukon a menüsorban minimum egy adott évszakra és területre jellemző idénygyümölcs vagy zöldség szerepeljen. Ez egyrészt az egészséges táplálkozás fontosságát mutatja, másrészt pedig egyfajta marketingfogás, hiszen a vendéglátóhelyiségek ez által egy változatos, autentikus, megbízható, frissességet sugalló biztonságos kínálatot ajánlanak a vendégek számára. Azt is látjuk, hogy a hazai éttermek egyre inkább arra törekednek, hogy olyan beszállítóktól vásároljanak, akik a környéken termelték meg termékeiket.

Vissza a hagyományokhoz – fel kell karolni a tanyasi ételeket és kézműves élelmiszereket!

A megkérdezettek véleménye szerint az urbanizálódás következtében a városokban természetes módon háttérbe szorultak bizonyos hagyományos, népi praktikák, módszerek, ételek (tyúktartás, lekvárkészítés), mert nem adottak ehhez a körülmények (sem az állattartáshoz, sem a növények termesztéséhez) arról nem is beszélve, hogy a városi embernek szinte semennyi ideje sincs az ilyen tevékenységekre – ennek eredményeképpen az érdeklődése is csökkent az ilyen jellegű témák iránt. Gecse Ákos (36 Jó Palóc Közhasznú Egyesület) úgy fogalmazott ebben a kérdésben, hogy *„nincs a magyar fiataloknak igényük arra, hogy megismerjék a hazai konyhát vagy a palócot. Más az érdeklődési körük és nem érdeklődnek. A Facebookon nincs rajta a palóc gulyás. De talán nem is itt kellene kezdeni*

az okatást, hanem ott, hogy hol van a Palócföld a térképen.” A népműveléssel foglalkozó egyesület szakember véleménye is azt tükrözi, hogy a fiatalok már alig vagy egyáltalán nem veszik át változatlanul az előző nemzedékek élettapasztalatait, tudását és ízlésvilágát. Nyugodtan állíthatjuk, hogy egyre több településen, szinte minden generációra jellemző az újító hajlam, amely kibillentí a megszokott életmódot, elmozdítja az értékszint állandóságát – azaz minden újdonság népszerűbb és vonzóbb, mint az előző generációk hagyományai és tevékenységei, ideértve a konyhai hagyomány megőrzését is. Mindezt talán a leglátványosabb példákat az ünnepkörökhöz kapcsolódó étkezési szokásoknál lehet tetten érni. Ennek kapcsán többen is megemlítették, hogy a tájra és régióra jellemző sütemények helyét olyan édességek és sütemények, valamint a félkész (csomagolt, mirelit) áruból házilag előállított desszertek váltották fel, amelyek egyáltalán nem hagyományosak, sőt, „tájidegennek” számítanak.

A jó bornak is kell cégér, azaz sokat számít a hagyományos ételek marketingje

A megkérdezett szakemberek egybehangzó véleménye szerint hatalmas szerepe van a hagyományos ételek megjelenésében mindenféle, a témához kapcsolódó marketingnek, ideértve az újságoknak (mindenféle nyomtatott periodikának, magazinnak, heti- és havilapnak), főzőműsoroknak, főzőcsatornáknak, főzőversenyeknek, főzőblogoknak, honlapoknak, interneten terjedő recepteknek (mindmegette.hu, Príma Konyha Magazin, Magyar Konyha, Nők Lapja Konyha, szakacs.lap.hu, diningguide.hu, buvosszakacs.blog.hu, chiliesvanilia.blogspot.com, gasztronomia.lap.hu, Fakanál). Véleményük szerint fontos és hatékony módszere lenne, ha érdekes reklámok és minden háztartásba eljutó ingyenes újságok népszerűsíték a hagyományos recepteket. Jó példaként hangzott el erre a különböző alapanyagok borítóján (vaníliás cukros zacskón), megjelenő receptek példája, vagy a hiper- és szupermarketek, valamint egyéb élelmiszer terméket áruló boltok (Aldi, Coop, Real stb.) ingyenesen terjesztett újságjaiban megjelenő ételleírások, amik már önmagukban is nagyban hozzájárulhatnak a hagyományos ízek elterjesztéséhez és megállíthatnák a hagyományos, megszokott ételek, étrendek háttérbe szorulását.

Felmerült az olyan, hagyományos receptek elkészítésére „szakosodott” műsorok támogatásának ötlete is, amelyek egészséges nyersanyagok felhasználásával gyorsan elkészíthető ételeket elkészítését mutatnák be – olyan főző valóságshow során, mint amilyen a „Hal a tortán” és „Vacsoracsata” volt. *„Ezek a műsorok nagyban hozzájárultak ahhoz, hogy az emberekben felábredjen az „étvágy” az étterembe járáshoz”* – mondta Faragó Cintia a kismarosi Csi-Bi Pub munkatársa. *„De nem csak az éttermek, hanem a kávézók és cukrászdák forgalmához is hozzájárul az ilyesfajta megnövekedett érdeklődés.”*

Legyen a hazai gasztronómia is kiemelten támogatott terület

Ahogy a művészetek, a film és az irodalom, úgy az étkezési kultúra is pontos fokmérője egy ország civilizáltságának és általános fejlettségének. Szoros kapcsolatban áll a mezőgazdasággal éppúgy, mint az építészettel, művészetekkel – sőt, tágabb értelemben egy egész ország közízlésével és imázsával. Az, hogy mit és hogyan eszünk, áthatja és meghatározza egész társadalmunk szerkezetét – szociális, gazdasági és kulturális értelemben is – a legszegényebb baranyai vagy bihari háztartásoktól a leggazdagabb rózsadombi villákig. Az étkezés a mindennapi életünk eklatáns része – ennek megfelelően a megkérdezettek szerint jogosan elvárható, hogy Magyarország „polgárosult” része, illetve az állam is az ügy jelentőségéhez mértén kezelje a kérdést.

Modern oktatás, még több és jobb szakiskola

Talán nem túlzás, ha azt állítjuk, hogy Magyarországon a gasztronómia soha nem vált a kultúránk, a civilizációnk, az identitásunk részévé (ahogy ez például természetes a franciáknál, olaszoknál, spanyoloknál). Nálunk a gasztronómiát szinte teljesen felfalta a bulvár – ennek megfelelően gyakran úgy gondolunk a gasztronómiára, mint valami eléggé alantas, nem elég fajsúlyos, igen komolytalan témára. Így aztán nem ismerjük a magyar konyha történetét, nem birtokoljuk a hagyományt. Miközben nagyot léptünk előre norvég lazacban, nápolyi pizzában vagy argentin steakben, addig a magyar konyha nehéz (siralmas) állapotban van. *„Ma már nagyon kevés a minőségi szakember. Sokan jelentkeznek az álláshirdetésekre, de nem csak hogy nagyon kevesen jönnek el egy megbeszélésre, de azok sem úgy teljesítenek ahogy ez elvárható lenne”* – foglalta össze az állás hirdetésekkel kapcsolatos tapasztalatait Fülöp Gyula a budapesti Nemes Vendéglő munkatársa. *„Ehhez a problémához az is hozzájárul, hogy nagyon alacsony a szakácsiskolák követelménye. Amíg 20 évvel ezelőtt egy pályakezdő akár önállóan is dolgozni tudott, addig ez ma messze nincs így.”*

A szakács szakma kulcsszerepet játszik a hazai étkezési kultúra ápolásában, a jó hazai alapanyagok óvásában és népszerűsítésében, a közízlés fejlesztésében. Ma már köztudomású, hogy kimagasló jövedelemre lehet ebben a szakágban szert tenni – mégis „hiánycikk” a képzett és a szó szoros értelmében vett szakember. Ehhez pedig nem csak iskolák, de megújult szemléletű, modern és haladó szemléletű tankönyvek és szakkönyvek is szükségesek. Olyanok, amelyekből első kézből szerezhetnek a hallgatók használható tudást és ismereteket a világszerte egyre gyorsabban változó szakmai fortélyokról. És persze mindemellett olyan oktatásra is szükség van, amely egyszerre tartja szem előtt a nemzeti hagyományainkat és a világ egyre gyorsabb változásait. Nem mindenféle „rendekre” és „lovagokra” van szükség, hanem új felfogású pékekre, hentesekre, cukrászokra és sajtkészítőkre. És persze arra, hogy minél több táplálkozási útmutató, történeti háttér tanulmány, táplálkozáskutatási anyag nyújtson segítséget az ismeretek feldolgozásához, szakdolgozatok, disszertációk készüljenek a hagyományos magyar konyhával kapcsolatos témakörből a különböző egyetemeken, főiskolákon (Szolnoki Vendéglátóipari, Jászberényi stb.). (Rengeteg régi szakácskönyvünk van, de ezek filológiai feldolgozása is jórészt elmaradt, azaz nem tudjuk pontosan, mi az bennük, amihez tényleg közünk van,

és mi az, ami fordítás.) A szomorú valóságra Szabó Róbert a VakVarjú Csónakház Étterem vezetője hívta fel a figyelmünk, aki szerint „*ma az állami közoktatás csak a „papír megszerzéséről” szól, nem pedig a piacon is jól használható, veretes és minőségi tudás elsajátításáról*”.

Itt érdemes megjegyeznünk, hogy a 20. századi néprajzi vizsgálatok rávilágítottak arra, hogy a különböző adottságútájak ételei között legalább annyi hasonlóság van, mint amennyi egy-mástól eltérő vonás, ezért fontos lenne egy-egy tájegység táplálkozási hagyományainak rendszeres feltárása egy-egy régió, mikrotérség ételeinek (recept formájában is) összegyűjtése, leírása!

Sok bába között elveszik a gyerekek

Ma a konyhai alapanyagokkal kapcsolatos kérdések a földművelési minisztériumhoz, a vendéglátás a gazdasági, a turizmus a területfejlesztési tárcához tartozik. Érintett még az Oktatási, a Szociális és Munkaügyi Minisztérium, a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet, a Szakképzési Tankönyv és Taneszköz Tanács. Van ezenkívül Agrármarketing Centrum és Turizmus Zrt., van ÁNTSZ, Élelmiszer-biztonsági Hivatal és kereskedelmi kamara, vannak terméktanácsok. Mindezek azonban nem a gasztronómia szempontjai és érdekei szerint tevékenykednek. Szükség lenne egy olyan intézetre, ahol az összes előbb említett kérdéskört „egy kézben kezelik” – mintaiskolákat, éttermeket és kiskisgazdaságokat működtetnek, szakkönyvtárat és filmarchívumot tartanak fenn, konferenciákat, továbbképzéseket rendeznek, kapcsolatot tartanak kézműves termelőkkel, kutatókkal, fajtanemesítőkkel. Mindazt a feladatot ellátná, amelyeket ma szétszórtan és koordinálatlanul kerülnek elvégzésre.

Több szakmai és „laikus” esemény (gasztronómiai fesztivál)

Kevés az olyan esemény és rendezvény, ahol előadásokat hallgathatnának meg az érintettek, beszélgetések és workshopok keretei között gondolkozhatnának a gasztronómia jövőjéről nem csak hazánk, de akár egész Európa kapcsán. Ezért szükség lenne számos olyan hazai és nemzetközi eseményre, ahol táplálkozástudósok egyeztetnének a gasztronómia különböző kérdéseinek kapcsán. De nem csak az akadémiai előadótermekben kellene jeleskednünk, hanem a hétköznapi emberek körében is! Fontos, hogy még több „gasztro fesztivál” és helyi gasztronómiai ismereteket népszerűsítő esemény kerüljön megrendezésre a régióban éppúgy, mint az egész ország területén.

A tanyasi gasztronómia jelentőségére és népszerűségére kiváló példa a 2016-ban megrendezett Budapesti Böllérfesztivál, melynek keretein belül több száz hazai és nemzetközi sertésből készült ételt kóstolhattak meg a vendégek, valamint elkészítését is megtekinthették. A programok között szerepelt többek között a „falú legszebb lánya” választás, malackergető verseny, állatsimogató, kézműves foglalkozások, valamint vidéki hangulatot idéző zenei-és táncbemutatók is.

Napjaink egyik legkiemelkedőbb trendje a kézművesség, mely a szappanoktól kezdve az ékszereken át az ételekig szinte minden szakmát áthat. A kézzel készített termékek lényege, hogy egyediek, különleges szakértelmet igényelnek, ezáltal személyesebb hatást keltenek, így a vásárló közelebb érzi magát a termékhez, esetenként érzelmi vonatkozása is lehet a vásárlásnak. A kézműves termékek nem tömegcikk, általában kisebb gazdaságokban, otthoni háztartásokban, manufaktúrákban és kisebb mennyiségben állítják őket elő, ezért rendszerint különlegesebb és magasabb minőséget képviselnek, így általában az árak is magasabbak. Fesztiválokon, konferenciákon, ünnepségeken, üzleti rendezvényeken, piacokon egyre gyakrabban lehet kézműves termékeket vásárolni. Legnépszerűbb termékek a kézműves sajtok, szalámik, borok, pálinkák, csokoládék, fagylaltok, szörpök, lekvárok – amelyek támogatásával nagyban lehet népszerűsíteni a hazai konyhai hagyományokat.

Nyugodtan kijelenthetjük, hogy egy-egy térség, régió, település turisztikai vonzereje elsősorban a helyi adottságban, erőforrásokban rejlik. Előfordul azonban, hogy az adott terület nem rendelkezik rendkívüli domborzattal, hőforrásokkal, kiemelkedő látnivalókkal, viszont, ha a térségben terem egy nagyon jó minőségű fűszer, termény vagy a területen élő állatok tenyésztéséről vagy egyszerűen csak híres egy jellegzetes, autentikus ételről, fogásról akkor mindenképp érdemes köré építeni a település vagy vidék turizmusmarketingjét. Egy jó alapötlet, egy frappáns szlogen és a már megindíthatja a turisták fantáziáját. Ilyenkor a legnagyobb tömeget mozgósító és vélhetően a legnagyobb bevételt eredményező turisztikai rendezvény a gasztronómiai fesztivál. Az utóbbi időben hazánk élen járt a fesztiválok rendezésében, kis túlzással a gasztronómiai fesztiválok nagyhatalma lettünk. A kulináris témájú fesztiválok nagymértékű támogatásának hazánkban vélhetően három oka. Egyrészt, mert viszonylag új jelenségnek mondható, „történelme” az utóbbi tizenöt évre vezethető vissza, korábbi nem voltak ilyen jellegű rendezvények. A második tényező a hagyományőrzés és a magyar konyha népszerűsítése belföldön és külföldön egyaránt. A harmadik pedig az a tény, hogy Magyarország számos területén a termálvízzel rendelkező térségek kivételével egyedül a gasztronómia az, amely a terület turisztikai vonzerejét biztosítja.

Ugyanakkor egy-egy gasztronómiai fesztivál megszervezése nem egyszerű feladat. Sokszor hónapokig, esetleg 1 évig tartó gondos előkészületet igényel, miközben maga a fesztivál általában napokig vagy maximum egy hétig tart, a bevételnek szintén ez idő alatt kell megtérülnie. A jó alapötlet mellett létfontosságú a gasztronómiai felhozatal (nem kizárólag az alapétellel kapcsolatosan), a vásárok, a megfelelő programkínálat (zenei, táncművészeti, képzőművészeti) és a professzionális marketingtevékenység. A fesztiválok megszervezését lebonyolítását legtöbbször önkormányzatok, nonprofit szervezetek, vendéglátóipari egységek, szponzorcégek, manufaktúrák, kisvállalkozások, civil szervezetek esetleg minisztériumok végzik. A rendezvény keretein belül nem csak a házigazda falu vagy város, de a környező települések is profitálnak, például szállásbiztosításnál. A gasztronómiai témájú fesztivál során éttermek, bisztrók, ételmanufaktúrák, borospincék, pálinkafőzők, sörfőzdék kihelyezett standokon, pultokon, sátrakban, bódékban, kocsikban értékesítik

Milyen változásokra kell felkészülnie a magyar gasztronómia képviselőinek?

Egyre erősebb „zöld mozgalom”. Az úgynevezett zöld éttermek már a beszerzés folyamatánál az organikus alapanyagokat részesítik előnyben és a helyi termelőket (gazdaságokat) támogatják, ami által segítik a térség munkaerőpiacát és óvják a természetet. Odafigyelnek, hogy minél kevesebb papírt és műanyagot használjanak, szelektíven gyűjtik és újrahasznosítják a hulladékot, hatékony energia- és vízhasználattal működnek. Arra is van példa, hogy a belső dekorációt is igyekeznek környezetbarát textíliákból (szalvéta, asztalterítő, bútorhuzat) kivitelezni. (Minősített fenntartható zöld vendéglátóegységek közé tartozik Magyarországon többek között a Kőleves étterem, a Fruccola Kristóf tér, a Kozmosz Vegán étterem, az Avokádó Ételmanufaktúra, a Pántlika Bisztró, a Murok Kávézó és Falatbár, a Mika Tivadar Mulató és még számos étterem, kávézó, vendéglő, bár, panzió.)

Egészségtudatos táplálkozás, allergén anyagok figyelembevétele, vegetarianizmus. Az egészséges életmódon belül az egészségtudatos étkezésnek hatalmas szerepe van a gyermekétkeztetésen át az otthoni háztartásokig szinte mindenhol. Korábban még csak a magasabb életszínvonalú országokban is csupán a tehetősebb réteg engedhette meg magának az egészséges és fenntartható forrásból származó ételeket, ma azonban már az alacsonyabb keresetű réteg fogyasztását is meghatározza ez a trend - egyre többen vagyunk hajlandóak többet fizetni a kiegyensúlyozott táplálkozást és minőséget biztosító termékekért.

Akik az egészséges táplálkozást szigorúan veszik, azok leginkább csak ellenőrzött gazdaságokból származó és ott megtermelt magas ásványi- és vitamin tartalmú biotermékeket fogyasztanak. Kiemelt szerepe van napjaink gasztronómiájában a különböző allergén anyagokat és a ma már egyre gyakrabban kialakuló civilizációs betegségeket kiküszöbölő étkezés. Ilyen például a gluténmentes vagy laktózmentes táplálkozás, valamint a cukormentes ételek fogyasztása.

Természetesen ehhez a trendhez megpróbálnak alkalmazkodni az egyes vendéglátóegységek, éttermek is. A vegetarianizmus és a veganizmus nem új keletű jelenség. Hazánkban az 1980-s években bontakozott ki, és napjaink gasztronómiáját is igen jelentősen áthatja. (A lakto-vegetáriánusok egyáltalán nem fogyasztanak húsféléket, sem pedig tojást, azonban az állati eredetű tejtermékeket igen. Az ovo-vegetáriánusok semmiféle állati eredetű alapanyagot nem fogyasztanak, egyedül a tojást. Az ovo-lakto vegetáriánusok tejterméket és tojást is esznek, ezenkívül nem tilos számukra a tésztafélék és a tojásból készült édességek fogyasztása sem. A legtöbb vegetáriánus a szükséges tápanyagok bevitele érdekében leginkább ezt az étrendet követi.) A vegetáriánusok legkisebb csoportját a vegánok képviselik, mely inkább egy sajátos életforma, mintsem az egészséges táplálkozás eszköze. A vegánok sokszor az állatok védelme iránti meggyőződésből már minden állati eredetű élelmiszert megvonnak maguktól, beleértve a tejet, a tojást, a mézet, sőt még bizonyos finomított élelmiszereket is.

Kifőzdék és bisztrók előretörése. A modern rohanó XXI. századi életmódunk nem teszi lehetővé, hogy otthon, illetve a munkahelyre mindennap tápláló, változatos, főtt ételt készítsünk magunknak. Továbbá az is (anyagilag) kivitelezhetetlen, hogy napi rendszerességgel étterembe járjunk, és minőségi

ételeket fogyasszunk. Számos munkahelyhez nem tartozik önálló étkező, büfé, ahol reggelizni, ebédelni lehet, ezért a dolgozók kénytelenek a környékbeli boltokban, vendéglátóhelyeken csillapítani étvágyukat. Erre a problémára kiváló megoldást jelentenek az egyes kifőzdék, fapados bisztrók, gyorsbüfék.

A kifőzdékben nagyobb mennyiségben készítenek egyszerűbb étteleket. Kevésbé színvonalas étkezést biztosítanak, sokszor önkiszolgálók és menza jellegűek. Gyakran kínálnak házias étteleket, leveseket, főzelékeket, salátákat. Általában van napi menü, de lehet választani egyéb ételetekből is, melyeket gyakran elvitelre vásárolnak meg. A kifőzdék kínálata ugyan kevésbé különleges és minőségi, viszont tápláló és ízletes, valamint alacsonyabb árkategóriába esnek, ezért a mindennapi meleg étkezéshez ideális. Az utóbbi időben tehát a felgyorsuló társadalom és a megváltozott fogyasztói szokások következtében a kifőzdedivat és az ebédidős éttermi menüztetés is napjaink aktuális trendjeihez tartozik.

A bisztró szó hallatán sokaknak egy kevésbé nívós és igényes büféjellegű kocsmá jut eszébe. Ugyanakkor ez nem feltétlenül van így. A „bistro” Franciaországból származik. A 19. századi kisebb, egyszerűbb bútorzattal rendelkező éttermek és az elegáns polgári kávéházak átmenetéből eredeztethető. Régebben a felgyorsuló életmód változásaihoz és főként a munkásosztály igényeihez igazodó vendéglátóegység volt. Mai értelemben egy közvetlenebb hangulatú, az étteremnél kevésbé elegáns, olcsóbb, gyorsan és könnyen elkészíthető étteleket és harapnivalókat kínáló, de minőségi alapanyagokból dolgozó, széles italválasztékkal rendelkező vendéglátóegységet értünk alatta. Lényegében egy bár és egy étterem közötti átmenetként is értelmezhetjük. A bisztrók rendkívül közkedveltek a vendégek körében, hiszen egy ilyen helyen könnyebben el tudják magukat engedni, mint egy nívós, elegáns étteremben, kevésbé „feszengenek”, mégis minőségi étteleket és italokat fogyaszthatnak szórakoztatóbb, lazább, oldottabb hangulatban. Az ilyen helyeken gyakori a hagyományos, általános éttelek igényes, kreatív, sokszor meglepő módon történő újragondolása. A feltörekvő fiatal szakácsok, séfek sokszor a bisztrók kevésbé szabályozott, szabadabb konyháiban tudják kiélni kreativitásukat. Kialakulni látszik az a trend is, hogy a bisztrók egy része kezd a vagyonosabb „sikkés” vendégkör felé orientálódni, áraik sokszor már a felsőbb kategóriájú éttermekével vetekednek. Kínálatukat pedig már nem a könnyen elkészíthető, egyszerű fogások jellemzik. Ez az új „trendi” irányzat már nem a klasszikus értelemben vett bisztrók, sokkal inkább nívós éttermek hangulatát idézi. Éppen ezért világszerte egyre több hasonló jellegű, divatos vendéglátóegység nyílik.

Megkérdezettek:

1. Gecse Ákos (36 Jó Palóc Közhasznú Egyesület) +36 20 400 1785
2. Berze Marianna (Palóc szövetség) +36 30 698 7703
3. Gyöngyi (Százhalombatta, Harcsa csárda, nem kívánt névvel megszólalni) +36 20 501 9008
4. Szalatnyai Örsi (Halászcserda üzletvezető, Százhalombatta) +36 23 355 862

5. Bozsik Gábor (Kincsem Lovaspark Rendezvényközpont, Tápiószentmárton) +36 20 595 2058
6. Szántos Dóra (Malomkert Panzió és Étterem, Nagybörzsöny) + 36 20 420 4112
7. Thuróczy Tímea (Várhegy Vendéglő Királyrét) +36 27 310 390
8. Kovács Gábor (Kovács-Kert Étterem, Visegrád) +36 30 921 4303
9. Tóth Bálint (Panoráma Étterem Visegrád) +36 70 443 9627
10. Böhm Kornél (kommunikációs szakértő, gasztroblogger) +36 70 225 2024
11. Bodrogi Eszter (Gasztro blogger, Fűszer és lélek) +36 70 409 0781
12. Almási Gábor (Street Food Karavan Budapest) +36 30 343 9656
13. Vidra Péter (Rózsakert étterem, Esztergom) +36 30 217 7028
14. Slamick Attila (Szent Anna Panzió és Étterem) +36 35 362 078
15. Sobják Dániel (Haraszty-pincészet, Etyek) +36 20 997 1289
16. Hajasné Somogyi Petra (Vadvirág Étterem, Kozárd) +36 30 746 4220
17. Molnár Zsuzsanna (Nagyvillám Étterem, Visegrád) +36 70 703 4121
18. Faragó Cintia (Csi-Bi Pub, Kismaros) + 36 30 511 0134
19. Fülöp Gyula (Nemes vendéglő, Budapest) +36 30 9228056
20. Szabó Róbert (VakVarjú Csónakház Étterem) +36 20 238 4338

10 releváns javaslat (összefoglalás és következtetések)

Az interjúk és a kérdőíves felmérések eredményeiből egyértelműen látszik, hogy nem csak a térség – de általában véve a magyar konyha is kihívások előtt áll. Abban az országban, ahol a megkérdezett fiatalok szinte felénél (42%) soha (!), másik felénél (54%) pedig alig hetente egy-két alkalommal kerül magyaros étel az otthoni tányérjára és ahol a megkérdezettek közül tízből kilenc egyáltalán nem tud felsorolni 3 (!) hagyományos palóc ételt – ott mélyebben kell hozzányúlni a régió-térség-ország ilyen jellegű kérdéseihez. Ehhez elengedhetetlenül fontos, hogy támogassuk a helyi hagyományőrzést, kormányzati és döntéshozói szinten még szélesebb körben ismertessük a magyar és helyi hagyományokat, nemzettudatot, megjelenjünk és fellépjünk a környező országok ilyen jellegű rendezvényein is, terjesszük a magyar hagyományos ételek receptjeit a környező országok magyar és nem magyar lakta településein, még több hagyományőrző rendezvény kerüljön megszervezésre, az óvodában és iskolában is megismertessük a fiatalok körében a helyi és országos hagyományokat, törekedjünk arra, hogy minél több fiatal szervezzen be a hagyományőrző egyesületek és szervezetek munkájába. Milyen gyakorlati lépések tehetők ebben a kérdésben?

Palóc ételek fesztiválja / utazó fesztivál létrehozása

Ma szinte se szeri se száma a különböző gasztro fesztiváloknak. Itt lenne az ideje egy tematikus, csak és kizárólagos palóc ételekre specializálódott „utazó fesztivál” megrendezésének, amelyik a ma már megszokott és hagyományosnak számított food truck rendszerben jelenhetne meg az ország nagyobb településein és mutathatná be a tájegységre jellemző gasztronómiai jellegzetességeket.

YouTube video sorozat

Ha meg akarjuk szólítani a fiatalokat nem engedhetjük meg magunknak, hogy ne nyissunk az elektronikus csatornák felé. Ehhez elengedhetetlen, hogy ne hozzunk létre tematikus ttelevíziós műsorokat és YouTube-csatornákat, ahol profi stábok által és autentikus szakemberek által bemutatott anyagok kerülhetnek fel vonzó formában.

Helyi főzőversenyek és ételbemutatók

Szintén fontos lenne, hogy gyakorlatban is megjelenjenek az „elbi ismeretek”. Ezért támogatandónak tartjuk, hogy olyan régiós főzőversenyek és ételbemutatók kerüljenek megszervezésre, ahol teret és lehetőséget kapnak a hagyományaikat őrző egyesületek és magánszemélyek is tudásuk és ismereteik bemutatására.

Speciális tananyagok fejlesztése

A hagyományörzés az iskolapadban kezdődik: ezért elengedhetetlenül fontos, hogy olyan, önkormányzatokkal közös speciális helyi tananyagok kerüljenek kifejlesztésre, amelyek hosszú távon a országos NAT törzsanyagába is bekerülhetnek.

Helyi gastro blogok indítása minden településen

„Thing globa, act local”, azaz a mi esetünkben „gondolkozz nagyban, cselekedj kicsiben”. Javasoljuk, hogy az érintett területek önkormányzati oldalai hozzanak létre a weboldalukon olyan menüpontot, ahol a településre jellemző ételkészítése és hagyományokat bemutatják.

Országos road-show ismert szakácsok részvételével

Ma már az úgynevezett „gastro-celebek” nélkül szinte lehetetlen áttörni a figyelm falát. Ezért azt javasoljuk, hogy az internetes fórumokon és televíziós főzőműsorokban ismertté vált fiatal szakácsok bevonásával olyan, helyi ételeket népszerűsítő road-show kerüljön megrendezésre, amelyhez csatlakozhatnak a helyi média munkatársai is cikkekekkel és írásokkal.

„Újra gondolt receptek” receptfüzetek a hazai tulajdonú áruházláncokban

Több esetben felmerült a háttérbeszélgetések során, hogy szükséges lenne a hazai ételek médiában történő népszerűsítésére, amihez nem csak a hagyományos receptek „új köntösben” való bemutatása lenne szükséges (ahogy a fiatalok megfogalmazták: egészségesebb alapanyagokból és új, modernebb receptekre és eljárásokra épülő „kreációkra”) hanem azok széles körű megismertetésére is. Ilyen lehetőségként merült fel olyan tematikus receptfüzetek kiadása is, amelyek az ország minden részébe eljuthatnak a hazai tulajdonú áruházláncok segítségével.

Óriáspalát kampány a legismertebb magyar ételek receptjeivel

Az elmúlt években a kormány megmutatta, hogy hatékonyan és jól kezeli az óriáspalát eszközét. Ez az eddig látott üzenetek mellett bővíthetne a hagyományos ételek receptjeinek egyszerű és látványos bemutatásával.

Tankonyhák létrehozása

A hagyományok átadásánál fontos elem a közösségi élmény – nevezetesen, hogy az ételek elkészítési receptjei generációról-generációra hagyományozódnak át. Szinte minimális anyagi befektetéssel minden kisebb település elindíthatja a saját tankonyháját valamelyik oktatási közintézményben, ahol a fiatalok elsajátíthatják a településre leginkább jellemző ételek elkészítésének fortélyait és praktikáit, az azokhoz fűződő hagyományokat és ismereteket.

Hagyományörző egyesületek támogatása

Számos hagyomány őrző egyesület működik ma hazánkban – de még mindig nincsenek a társadalmi tudat formálásában betöltött fontosságuk szerint kezelve és támogatva. Javasoljuk tematikus „pántlikázott” források elkülönítését erre a célra.

ÁLTALÁNOS IRODALOMJEGYZÉK

- Ambrus András: A töki pompostól a zsencicáig – kalandozások Pest megye ízvilágában, Budapest, 2016.
- Éliás T.–Szántó A.: Dobos C. József Emlékkönyv. A magyar gasztronómia irodalma II. Szentendre, 1985.
- Aszódi Csaba András-Katarina Királyová: Nagyanyáink konyhájából, Ecser, 2008
- Bali János: A Börzsöny-vidéki málnatermelő táj gazdaságnéprajza. Budapest, 2005
- Bernhardt László: Ételek, ízek Pest megyéből, Budapest, 1982
- Fercsik Mihály: Galga menti ízek. Hévízgyörk, 2017
- Kocsis Gyula: Pest megye nemzetiségi és vallási térképe a 19. század végén. In: Klamár Zoltán (szerk.): Etnikai kontaktzónák a Kárpát-medencében a 20. század második felében. Aszód, 2005.
- Kósa László-Filep Antal: A magyar nép táji-történeti tagolódása. Budapest, 1975 Magyar Néprajzi Lexikon. Főszerk.: Ortutay Gyula. Budapest, 1977-1982
- Megyeri Katalin: Nagyanyáink főzték. Ceglédbercel, 2014
- Szedlacek Rozália-Szekeres Szilvia (szerk.): Gasztronómiai kirándulás a Parkerdönél. Visegrád, 2018
- Vankóné Dudás Juli: Falum Galgamácsa. Szentendre, 1983 (Studia Comitatus 12)
- Czifray I.: Magyar Nemzeti Szakácskönyv. Pest, 1840.
- Dobos C. J.: Magyar–francia szakácskönyv. Budapest, 1881.
- Gunda B.: A gyűjtögető gazdálkodás emlékei egy gerecse-hegyvidéki tót faluban. In: Ethnographia XLIX. 1938.
- Gundel I.–Harmath J.: A vendéglátás emlékei. Budapest, 1979.
- Gyöngyösi J.: A magyar fűszerkereskedők története. Budapest, 1942.
- Hagn K.: Háború és béke cukrász és mézeskalácsos művészete. Budapest, 1943.
- Hegy I.: A népi erdőkiélés történeti formái. Budapest, 1978.
- Kardos E.–Gyönös K.–Szenes E.-né (szerk.): Konzervipari zsebkönyv. Budapest, 1963.
- Kardos L.: Az Őrség népi táplálkozása. Tanulmányok az Őrség monográfiájához I. A Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára 8. Budapest, 1943.
- Kisbán E.: Táplálkozáskultúra. In: Magyar néprajz, Budapest, 1997.
- Kormány M.: Hagyományok Penyigén. Nyíregyháza, 1996.
- Lakos I.-né–Pécskay I.: Háztartási Tanácsadó. Nagybánya, 1913.
- Rákóczi J.: Konyhaművészet. Budapest, 1964.
- Gundel I.–Harmath J.: A vendéglátás emlékei. Budapest, 1979.
- Gundel K.: A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv irodalom a XVIII. század végéig. In: A magyar vendég- látóipar története, Budapest, 1943
- A magyar élelmiszeripar története. Budapest, 1986. Mezőgazdasági Kiadó.
- Benedekfalvi Luby M.: A parasztlelet rendje Szatmár megyében. Budapest, 1935.

Novák L. dr.: A Három város. Budapest, 1986.

Rápoti J.–Romváry V.: Gyógyító növények. Budapest, 1977.

Sipos B. Z. dr.: Értékes gyümölcs a bodza. Kertészet és Szőlészet, 1998.

Soltész M. (szerk.): Gyümölcsfajta-ismeret és használat. Budapest, 1998.

Telegdy Kovács L.–Holló J. (szerk.): Élelmezési iparok II. kötet. Budapest, 1952.

Tolnai K.: Ételek vadon termő gombákból és erdei gyümölcsökből. Budapest, 1984.

Torbágyi Novák L. (szerk.): Élelmiszer áruismeret kereskedelmi dolgozók számára. Budapest, 1954.

Vuk M.: Az élelmiszerek kémiai technológiája. Budapest, 1927.

Zilahy Á.: Valódi magyar szakácskönyv. 2. bővített kiadás. Budapest, 1892.

Buda (dr.) – Sándor (dr.) – Szabó (dr.)- Szigeti Andor: Gasztronómiai Lexikon. 496 o.

Gundel Imre – Harmath Judit: A vendéglátás emlékei. Budapest, 1979.

HVG à la carte: Éttermi és horkalauz, Budapest, 2003

PALÓC ÉTEL IRODALOMJEGYZÉK

Ambrus Vilmos: Pest megye ízei Pest megyei értéktár, Pest Megye Önkormányzata, Budapest, 2020.

Solymár József: Palóc lakoma, Palócföld könyvek, Salgótarján, 2003

Molnár Katalin: Palóc ízek, 75 válogatott recept, 36 Jó Palóc Közhasznú Egyesület, 2012

Lengyel Ágnes: Maga miért nem süt ollyat, mint szüle szokott? Régi palóc konyha, MNM, Palóc Múzeuma, 2019

Schwalm E.: A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapiakon. In: Palócok III. Eger, 1989.

CUKRÁSZAT IRODALOMJEGYZÉK

Borsódy M.: Az édességkészítés története. Budapest, 1995.

Borsódy M.: Emléktöredékek, tanulmányok az édesipar múltjából. Budapest, 1986.

Borsódy M.: Néhány gondolat Réthy Béláról, a „Pemetefű” ürügyén. Édesipar, Budapest, 1990

Hegyesy J.: A legújabb hazai cukrászat kézikönyve. Budapest, 1891.

Hegyesy J.: A legújabb házi cukrászat kézikönyve. 3. kiadás. Budapest, 1891.

Balázs mester (Draveczky Balázs): Történetek terített asztalokról és környékükről. Budapest, 1999.

Borsódy M.: Az édességkészítés története. Budapest, 1995.

Borsódy M.: Édesipari Recepttörténeti Gyűjtemény. Budapest, 1991.

Borsódy M.–Borbély B.–Bori B.–Szenes E.-né: Cukrászat. Budapest, 1997.

Földes J.–Ravasz L.: Cukrászat. Budapest, 1961.

Hazai J.: A mignon eredete. In: Vendéglátás, 1958. december. Hazai J.: Dobos Józsefről, a dobostorta feltalálójáról. Kézirat. 1961.

Hegyesy J.: A legújabb házi cukrászat kézikönyve. Budapest, 1893.

Nógrádi B.: A halhatatlan dobostorta. In: Magyar Cukrász és Mézeskalácsos, Budapest, 1933.

Palotay G.: Lakodalmi torták Boldogon. Néprajzi Értesítő XXI. 1929.

Rónay M.: Az indián birodalma. Magyar Hírlap, 1943. febr. 27.

Rudnai J.–Beliczay L.: „Mézkönyv.” Budapest, 1987.

Stück F.: Régi jó idők. In: Magyar Cukrász és Mézeskalácsos, 1937. dec. 23. és 1938. jan. 31.

Szabadfalvi J.: A mézeskalácsosság Debrecenben. In: A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 46. Debrecen, 1986.

Szilassy A.: A cukrászipari technológia kézikönyve. Budapest, 1940.

Vass V.: Finom históriák. Nők Lapja, 1996. 31. sz.

Wiener M.: A magyar cukoripar fejlődése I–II. Budapest, 1902.

Zsemley O.: A magyar sütő, cukrász és mézeskalácsos ipar története. Budapest, 1940.

Ravasz L.: Áruismeret cukrászoknak. Budapest, 1961.

Szenes E.-né dr. (szerk.): Cukrászat. Budapest, 1997.

Szenes E.-né dr. (szerk.): Gyümölcsök tartósítása kisüzemben. Budapest, 1995.

Szilassy A.: A cukrászipari technológia kézikönyve. Kézirat. Budapest, 1940.

Téry T.–Ravasz L.: Édesipari technológia II. Budapest, 1953.

Tészabó J.: Nagy karácsonyi képek. Budapest, 1985.

Boronyai Szeréna: A százesztendő várbeli cukrászda. Budapesti Hírlap, Bp., 1927. VII. 28.

Frankl Aliona – Zeke Gyula: Kávézók kalauza. Budapest, 2005.

Rózsa Miklós (dr.), Lajos: A budapesti cukrászipar fejlődése, Budapest, 1972.

SACHER FEJEZET ONLINE FORRÁSOK:

http://www.biographien.ac.at/oeb1/oeb1_S/Sacher_Franz_1816_1907.xml

http://www.biographien.ac.at/oeb1_9/367.pdf

www.sacher.com

https://austria-forum.org/af/AustriaWiki/Franz_Sacher

<https://www.kulinarisches-erbe.at/geschichte-der-ess-trinkkultur/kulinarik-und-kulturgeschichte-ein-widerspruch/geschichte-der-sachertorte/>

<https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/sachertorte.html>

<https://www.pension-sacher.at/geschichte>

<https://www.sacherhouse.com/hu/sajtomegjelenes/mi-koze-a-sacher-tortanak-schubert-varosahoz-zselizhez>

<https://felvidek.ma/2017/02/sacherek-nyomaban/>

<https://www.reflex24.sk/zseliz/2020/01/17/sacher-emlekszoba-nyilt-zselizen/>

<https://www.reflex24.sk/zseliz/2020/11/11/uj-kavekulonlegesseg-sacher-torta-kave/>

<https://www.sacherhouse.com/hu/sajtomegjelenes/az-esterhazy-torta-zselizi-vonatkozasa>

<https://sobors.hu/receptek/sacher-torta-recept/>
https://femina.hu/recept/a_eredeti_sacher_torta_receptje/
<https://www.origo.hu/tafelspicc/20130318-a-schertorta-legregebbi-receptjei-es-tokeletes-mai-valtozata.html>
<https://www.origo.hu/tafelspicc/20130318-a-schertorta-legregebbi-receptjei-es-tokeletes-mai-valtozata.html>
<http://www.hegylakomagazin.hu/gasztronomia/843-az-igazi-sacher-torta-titka>
https://hvg.hu/gasztronomia/20080630_sacher_torta_eredeti_recept
<https://hu.recipetypes.com/6302706-schubert-cake>
<http://www.cukrarenbetti.sk/betti/eshop/0/3/5/49-Tortovy-rez-Sacher>
<https://www.stadt-wien.at/lifestyle/essen-trinken/sachertorte-originalrezept.html>
https://divany.hu/ausztria_2013/2013/05/03/penteki_suti_carla_sacher_tortaja/
<https://web.archive.org/web/20160601020928/http://welovebudapest.com/kavezok.ettermek/hol.egyunk.sacher.tortat.budapesti.korkep>

SACHER FEJEZET HAZAI ÉS NEMZETKÖZI SZAKIRODALOM

Holzkiste von Hotel Sacher Wien (német nyelven). willhaben.at.
 Sacher Torte a controversial chocolate dessert that is uncontroversially good (angol nyelven). oysterfoodandculture.com, 2012. február 17
 Sachertorte (német nyelven). mein-oesterreich.info
 Hotel Sacher Vienna (angol nyelven). cosmopolis.ch, 2012. február 17. [2013. január 10-i dátummal az eredetiből archiválva].
 Winfried Dulisch: Friede, Freude, Sachertorte - Die Geheimnisse einer Wiener Süßspeise (német nyelven). schwarzaufweiss.de, 2009. január 3.
 Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Frau Sacher szeparéi (magyar nyelven). Gault Millau, 2009. január 3. [2016. június 30-i dátummal az eredetiből archiválva].
 Paul Hofmann: SACHER TORTE, VIENNESE DELIGHT (angol nyelven). nytimes.com, 1983. január 16.
 Sacher - egy legenda és egy tortányi békebeli hangulat (magyar nyelven). mindmegette.hu.
 Ács Borbála: A legrégebbi Sacher-recept a legjobb (magyar nyelven). origo.hu.
 All About The Sacher Cake (angol nyelven). vienna-unwrapped.com.
 A Hotel Sacher Sacher-torta kínálata (német nyelven). shop.sacher.com.
 A Demel Kávéház Sacher-torta kínálata (német nyelven). demel.at.
 Jakarta, Sacher torte Boutique Cake (angol nyelven). sachertorte.co.id. [2016. június 1-i dátummal az eredetiből archiválva].

Sacher Torte, taste of Vienna (angol nyelven). webfoodculture.com. [2015. február 15-i dátummal az eredetiből archiválva].

Die Wanda Sacher-Masoch Torte Kulinarisches aus Graz (német nyelven). schwarzaufweiss.de.

Sacher-torta, A 16 éves cukrásztanonc desszertje mára Ausztria egyik klasszikus tortájává vált. (magyar nyelven). austria.info.

Rita Celi: Sacher: l'impero di Moretti dedicato a una torta (olasz nyelven). repubblica.it, 1998. április 4.

Stefan Zweig: Ungeduld des Herzens (német nyelven). books.google.hu, 1998. április 4.

Toldi Éva: HERCEG JÁNOS: MULANDÓSÁG (magyar nyelven) (pdf). adattar.vmmi.org.

Sachertorte feiert 175. Geburtstag (német nyelven). derstandard.at, 2007. április 1.

Egyéb weboldalak:

https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszag_i_nemzetisegek/altalanos/nepi_konyha/pages/005_magyarorsz_szerbek.htm