

# CSEREHÁT ÍZEI



1

*Összeállította és gyűjtötte: Pacsai János csereháti esperes*

*Encs, 2017-2019*

# CSEREHÁT ÍZEI

LEVESEK

FŐÉTELEK

FŐÉTELEK

ÉDESSÉGEK

*Böjti ételek és különleges alkalmakra menü*

## LEVESEK

### „A” Gombaleves

Gyűjtési hely: Cserehát (Szanticska)

Hozzávalók (4 főre):

- 5 dkg zsír 7 dkg liszt
- 2 g piros paprika
- 10 dkg füstölt házi kolbász
- 2 dkg szárított vargánya gomba
- savanyú káposzta
- 1,5 l víz
- delikát só bors

Elkészítése:

A zsírból, lisztből rántást készítünk, meghintjük piros paprikával, s nyomokban felöntjük vízzel, s felforraljuk.

A megmosott összevágott káposztát lassan a vízbe csúsztatjuk.

Delikáttal, sóval, borssal fűszerezzük. Mindezt megkoronázzuk karikára vágott füstölt kolbásszal és szárított gombával.

### Alsógagyai Krumpli leves

Gyűjtési hely: Cserehát (Alsógagy)

Hozzávalók:

- 50 dkg megtisztított krumpli
- 1 dl tejföl
- 1 ek liszt
- 1,5 ek olaj vagy zsír
- 1 kis vöröshagyma
- Zöldpetrezselyem zeller levél paprika só vagy ételízesítő, ha van: 1 - 1 szál fehér és sárgarépa paradicsom zöldpaprika

### Elkészítés:

A krumplit felkockázzuk, és csont lében megfőzzük a petrezselyemmel és a zellerlevéllel együtt. Ha nincs csont lé vagy leves maradék leveskockát teszünk bele. A zsírból, lisztből hagymás paprikás rántást készítünk (fokhagyma 1 gerezd is mehet bele). Mikor a krumpli megfőtt mehet a rántás.

## Citromos borleves

Gyűjtési hely: Cserehát (Krasznokvajda)

### Hozzávalók:

- 1l fehérbor
- 2 dl víz
- 5 tojás
- 3-4 szem szegfűszeg
- 1 db fahéj
- cukor
- 4 evőkanál tejföl
- 0,5 kisméretű citromhéja

### Elkészítése:

A 7 dl fehér borhoz, 2 dl vizet öntünk, majd cukorral, szegfűszeggel, fahéjjal és citromhéjjal ízesítjük, ezután az egészet felforraljuk.

Egy külön edénybe összekeverünk 5 tojás sárgáját, 3 evőkanál tejföllel és 4 evőkanál hideg fehérborral. Gyors kavargatás mellett az edénybe lévő keveréket a forró, ízesített borhoz öntjük, és állandó kavarással mellett ismételt felforraljuk. Az elkészített levest galuska tésztával tálaljuk.

## Csicsókaleves

Gyűjtési hely: Cserehát (Gagybátor)

### Hozzávalók:

- 1 kg csicsóka

- 1,5 l víz vagy alaplé
- 2 dl j tejföl
- 1 evőkanál étolaj
- 1 evőkanál liszt
- 2 evőkanál apróra vágott snidling
- 1 evőkanál friss kakukkfű 1 fej vöröshagyma só

Elkészítés: A csicsókát folyó víz alatt megsúroljuk, és apró kockákra vágjuk (nem kell meghámozni!).

A felaprított hagymát az olajon megpároljuk, hozzáadjuk a csicsókát és a kakukkfűvet, megsózzuk, elkeverjük, és felöntjük 1,5 l vízzel vagy az alap lével. Addig főzzük, míg a csicsóka puhulni kezd (figyeljünk, mert gyorsan megfő!).

Közben a joghurtot vagy tejfölt elkeverjük a liszttel, és a leves meleg levéből kis adagokkal, kanalanként felhígítjuk, majd a csicsókához hozzáadjuk. Találáskor snidlinggel díszítjük.

## Devecseri tejeles (Habart bableves)

Gyűjtési hely Cseréhát (Abaújdevecser)

Hozzávalók:

- 0,5 kg tarkabab
- 2 ek disznózsír
- 2 ek liszt
- 3 dl tejföl
- 1 l tej
- só, pirospaprika

Elkészítése:

A 0,5 kg tarkababot feltesszük főni annyi vízzel, amennyi bőven ellepi. A főzetet megsózzuk (ízlés szerint) és az elfővő vizet folyamatosan pótoljuk.

Rántást készítünk: 2 ek olvasztott zsíron 2 ek lisztet megpirítunk, amelyhez egy kevés pirospaprikát adunk, majd az egészet hideg vízzel felengedjük.

Ha megfőtt a bab, akkor levesszük a tűzről és az elkészített rántást szűrőn keresztül hozzáadjuk.

A főzetbe 3 dl tejfölt és 1 liter tejet adunk, majd ismét feltesszük a tűzre és állandó kavargatás mellett „simára” főzzük.

(A csereháti tájegységen a habart bableveshez soros laskát fogyasztottak, ami így egy tartalmas egytálételként szolgált. )

## Disznótoros hurkaleves

Gyűjtési hely Cserehát (Fáj)

Hozzávalók:

- 1 szál hurka
- 3 db közepes burgonya
- 1,5 labalé
- 1db zellergumó
- 1 db babérlevél
- só
- 1 db sárgarépa
- 1 db fehérrépa
- 1 fej közepes vöröshagyma
- őrölt bors
- pirospaprika

Elkészítése:

A zöldségeket meghámozzuk, kockára vágjuk és az abalé zsírján megpároljuk.

Szükség szerint pirospaprikát adunk hozzá.

A párolás után sózzuk, borsozzuk, majd felöntjük hurkalével és feltesszük főzni.

A főzetbe bele tesszük a kockára vágott burgonyát és a felkarikázott hurkát, majd készre főzzük.

## Felvidéki gombócleves

Gyűjtési hely      Cserehát (Abaújszolnok)

Hozzávalók:

A leveshez:

- 30 dkg marhacsont
- só
- 20 dkg vegyes zöldség (sárgarépa, fehérrépa, karalábé)
- 1 fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- egész bors
- 2 dl tejföl
- 5 dkg liszt

A gombóchoz:

- 10 dkg sertéshús,
- 5 dkg marhahús
- 5 dkg füstölt kolbász,
- só, bors
- 3 dkg füstölt szalonna
- 25 dkg burgonya
- 1 tojás
- 0,5 db citrom

Elkészítése:

A csontból és a zöldségekből 1,5 liter vízzel tartalmazas csontleveset készítünk. Amikor a leves elkészült, leszűrjük, a csontokat kivesszük, és forrás előtt behabarjuk, majd összeforraljuk.

*Habarás:* 3 dl tejbe 5 dkg lisztet teszünk, majd hozzáadjuk a 2 dl tejfölt és csomómentesre eldolgozzuk.

*A gombócok elkészítése:* a sertéshúst, a marhahúst a füstölt kolbászt és a füstölt szalonnát ledaráljuk, összekeverjük. A burgonyát (nyersen) lereszeljük (jól kinyomkodjuk), hozzáadjuk a tojást, és az összekevert húsokat, majd sóval és borssal ízesítjük, végezetül összedolgozzuk. Apró

gombócokat formálunk belőle és a forrásban lévő levesbe tesszük. Mielőtt a leves kész lenne, kevés citrom levével enyhén savanykásra ízesítjük.

## Kupai sajtos burgonyaleves

Gyűjtési hely Cserehát (Kupa)

Hozzávalók:

- 1 kg burgonya
- 10 dkg vaj
- 10 dkg reszelt sajt
- liszt
- zsemle

Elkészítése:

A burgonyát sós vízben héjastul megfőzzük, megpucoljuk és összetörjük, átpasszírozzuk.

A vaj és a reszelt sajt hozzáadásával jól összekeverjük, majd folyamatosan annyi lisztet adagolunk hozzá, hogy sűrű pépet kapjunk.

Lassú folyamatos kevergetés mellett feleresztjük húslével, megsózzuk, majd felfőzzük.

Pirított zsemlekockákkal kínáljuk.

## Köménymag leves

Gyűjtési hely Cserehát (Abaújlak)

Hozzávalók:

- 1,5 ek olaj
- 2 ek liszt
- 1 kk köménymag
- 1 kk pirospaprika
- 1 kisfej hagyma
- só
- pirított zsemlekocka



*Elkészítés:*

Az olajból és a lisztből aranyszínű rántást készítünk. Rászórjuk a köménymagot, picit pirítjuk. Levesszük, a tűzről megszórjuk paprikával, jól összekeverjük. Visszatesszük, a tűzre felöntjük fél liter vízzel beletesszük az egészben hagyott hagymát, sózzuk, és 15 percig főzzük. Ha kész szitán átszűrjük és pirított zsemlekockával tálaljuk.

## **Rakacai gersli leves**

*Gyűjtési hely Cserehát (Rakaca)*

*Hozzávalók:*

- 40 dkg füstölt tarja
- 15 dkg gersli (hántolt árpa)
- 5,6 szál sárgarépa
- 1 szál gyökér
- 40 dkg krumpli
- só, bors, leveskockát kedvelőknek füstölt húshoz való kocka, víz

*Elkészítés:*

Előző este beáztatjuk az árpát durván négyszeres mennyiségű vízben. Az árpát lassú tűzön, jó sok vízben odatesszük főni. Amikor megpuhult leöntjük róla a vizet. A tarját kockákra vágjuk, felöntjük vízzel és közepes lángon főzzük. Amikor a tarja majdnem megfőtt bele tesszük a répát és a gyökeret, krumplit. Készre főzzük.

## **Savanyú gomba leves**

*Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)*

*Hozzávalók:*

- 20 dkg szárított gomba (vargánya)
- 0,5 kg savanyú káposzta
- 1 fej hagyma
- 1 fej fokhagyma

- 1-2 ek liszt
- 1-2 dl tejföl
- Ízlés szerint füstölt kolbász, tarja
- só, bors, olaj, őrölt kömény, pirospaprika, babérlevél

#### Elkészítés:

A gombát meleg vízben kiáztatjuk, feldaraboljuk, olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymával. Egy másik lábasba bele tesszük az aprított káposztát, felöntjük vízzel, megsózzuk, borsozzuk és egy kis őrölt fűszerköményt adunk hozzá majd lefedjük és puhára főzzük. Ekkor adjuk hozzá a gombát. Közben elkészítjük a rántást. A rántáshoz fél deci olajban elkeverünk 1-2 ek lisztet egy fej apróra vágott vöröshagymát krémszínűre pirítjuk adunk hozzá egy fej apróra vágott fokhagymát, pirospaprikát 1-2 dl tejfölt kevés forró vizet majd jól elkeverjük és hozzá keverjük a káposztás gombához. Babérlevelet és házi füstölt kolbászt, tarját is adhatunk hozzá. Tovább főzzük, hogy összeérjen az étel a rántás és a hús. Hidegen és melegen tálalhatjuk.

*(A Csereháti tájegység déli részén a zsemlekockákat beteszik a levesbe, az északi részen, pedig külön tányéron szolgálják fel.)*

## FŐÉTELEK

### Baconba göngyölt húspástétom

Gyűjtési hely Cserehát (Gagyvendégi)

Hozzávalók:

- 70 dkg sertés hús,
- 15 dkg zsemlemorzsza
- 2-2,5 dl tejszín
- 1 nagyobb vöröshagyma
- 1 fakanálnyi vaj
- 2 tojás
- 1 kk kakukkfű
- 1 kk petrezselyem
- 1 kk rózsabors
- só
- 10 szelet bacon

Elkészítés:

A hagymát apróra vágjuk vajon megdinszteljük. Míg kihűl, addig összekeverjük a húst a többi hozzávalóval és fűszerezzük. Végezetül belekeverjük a hagymát. Egy őzgerincformát baconnal kibélelünk. Ebbe simítjuk bele a töltelékét majd 190 fokra előmelegített sütőben egy órát sütjük. Ez után egy sütőpapíros tepsibe borítjuk a formából.

### Bobajka

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

Hozzávalók:

- 0,5 kg liszt
- 5 dkg cukor

- pici só
- 2 tojás
- 5 dkg vaj
- 2,5 dkg élesztő
- 0,5 l tej

### Elkészítése

A tejbe a cukrot pici sőt teszünk és felfuttatjuk benne az élesztőt. A többi alapanyagot hozzáadva a tésztát alaposan kidolgozzuk, meleg helyen megkelesztjük. Mikor kész vékony szeletekre vágjuk, amelyekből kisujjnyi vastag hengereket sodrunk. 1 centis karikákra vágjuk és tepsiben megsütjük. Mikor kisült forró vízbe áztatjuk, leszűrjük, pirított vajban átforgatjuk. Ízlés szerint mákkal vagy túróval, vagy pirított savanyú káposztával ízesítjük.

### Mákos bobajka

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 3 dkg élesztő
- 5 dkg/ 1-2 kk cukor
- 1 tojás
- 0,5 l tej
- Só, cukor, olaj, 20 dkg mák
- 15dkg/ 10 ek porcukor
- 2 teavaj

Elkészítés:

Egy kis tejhez hozzá adjuk a cukrot, 1 csipetnyi sőt és az élesztőt majd felfuttatjuk. A maradék tejből egy keveset tűzre rakunk, megolvasztjuk,

benne a vajat majd hozzá keverjük a maradék tejet. A lisztbe felütjük, a tojást a futtatott élesztőt hozzá adjuk a vajas tejet és finom tésztára gyúrjuk. A tésztát letakarjuk, még meg nem dagad, majd lisztezett deszkán finoman meglisztezve ujjnyi vastagra nyújtjuk a kelt tészta felét. Hosszába levágunk egy csíkot a tésztából s addig söndörgetjük míg szép hosszú rúg nem lesz belőle. Apróbb bobajkákra vágjuk, és kikent tepsibe rakjuk – szellősen, hogy ne ragadjanak össze sülés közben. (közben el lehet készíteni a tészta másik felét is) Előmelegített sütőben zsömle színűre sütjük (kb. 15 perc). Az egy teavajat lábasban felolvasztjuk és folyamatos kavargatás mellett barnára sütjük. A kisült kihűlt bobajkát forró, de nem forrásban lévő vízbe tesszük és megpuhítjuk. Ha elég puha szűrővel kiszedjük tálba rakjuk és rárakjuk a barnára sült pirított vajat és a mákot és elkeverjük.

## Csereháti palacsinta

Gyűjtési hely      Cserehát (Homrogd)

Hozzávalók:

A palacsintához:

- 20 dkg liszt
- 2,5 dl tej
- 2,5 dl szódavíz
- 1 db tojás
- só, olaj

A töltelékhez:

- 30 dkg burgonya,
- 20 dkg juhtúró
- 4 dl tejföl
- só, bors
- 1 evőkanál aprított snidling
- 1 evőkanál aprított kapor
- vaj

Elkészítése:

*Palacsinta* – Összekeverjük a 20 dkg lisztet, a 2,5 dl tejet, a 2,5 dl szódavizet, és a tojást, majd sóval ízesítjük. Pihentetés után kevés olajon megsütjük a palacsintákat.

*Töltelék 1:* – A héjába megfőtt burgonyát a juhtúróval összekeverve simára dolgozzuk, közben sóval, borssal ízesítjük.

*Sütés 1:* – A palacsintákat a töltelékkel megtöltjük, felcsavarjuk, majd kivajazott tepsibe egymás mellé helyezük. A sóval ízesített tejfölhöz aprított snidlinget és kaprot adunk, összekeverjük és a palacsinták tetejére öntjük. Előmelegített sütőben megsütjük (akkor jó, ha a tejföl megreped a tetején).

*Töltelék 2:* – Krémszerűvé keverjük a 20 dkg juhtúrót, a 3 dl tejfölt, az 1 fej (közepes) finomra vágott vöröshagymát, majd a sóval és a törött borssal ízesítjük.

*Sütés 2:* – A feltekert, töltött palacsintákat, kivajazott tálba fektetjük, amelyre (finomra vágott) kaporral ízesített tejfölt öntünk. Előmelegített sütőben megsütjük.

*A csereháti tájegység területén két tálalási módja terjedt el, az északi területeken szeleteket vágnak belőle, a déli területeken, pedig kivesznek egy egész feltekert palacsintát.*

## **Falusi zsámiska / kukorica**

Gyűjtési hely      Cserehát (Büttös)

Hozzávalók:

- 1 kg kukoricadara
- 4 l víz
- só
- 1 evőkanál cukor

Elkészítése:

A vizet feltesszük főni és belerakjuk a kukoricadarát.

Amikor a víz felfőtt, és a kukoricadara megdagadt benne, akkor sóval, cukorral ízesítjük.

Sűrű masszává főzzük, amit 10 - 15 perces pihentetés után olvasztott vajjal tálaljuk, szilvalekvárral megkenve vagy cukorral megszórva.

(A csereháti tájegységen jellemzően cukorral édesített un. édes tejet isznak hozzá.)

## **Fokhagymás csirkezúza gagyai módra**

Gyűjtési hely Cserehát (Alsógagy)

15

Hozzávalók:

- 0,5 kg zúza
- 60 dkg burgonya
- 1 fej hagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 0,5 csokor petrezselyem
- olaj, só, bors

Elkészítése:

A csirke zúzát megtisztítjuk, és sós vízben puhára főzzük.

A burgonyát megmossuk, és sós vízben, héjában megfőzzük.

A megfőtt zúzát 3 darabba vágjuk, a főtt burgonyát, pedig felkarikázzuk.

Serpenyőbe olajt forrósítunk, amin az apróra vágott hagymát üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a zúzott fokhagymát.

A felvágott zúzát sóval, borssal, petrezselyemmel ízesítjük, és az olajon megpirítjuk. Ezután beletesszük a főtt burgonyát és óvatos kevergetés mellett pirosra pirítjuk.

## **Ízes gombapaprikás**

Gyűjtési hely Cserehát (Keresztéte)

Hozzávalók:

- 0,5 kg csirkegomba

- 1 fej hagyma
- 1 pohár tejföl
- fűszerpaprika, só, bors
- petrezselyem zöld
- fél paradicsom
- fél paprika
- olaj

Elkészítése:

Az apróra vágott hagymát olajon dinszteljük meg, majd adjuk hozzá a fűszerpaprikát és az apró darabokra vágott gombát.

Ezután 2 – 3 perces sütés után öntsük fel vízzel, sózzuk, borsozzuk és rakjuk bele a paradicsomot, paprikát.

A főzés végén öntsük rá a tejfölt, rakjuk bele a sztrapacskát, majd az egészet forraljuk össze.

Az elkészült ételt hintsük meg petrezselyem zölddel.

Az ételhez felvidéki sztrapacskát készítsünk.

## Jászóitöltött batyu

Gyűjtési hely Határontúl Cserehát (Jászó)

Hozzávalók:

A tésztához:

- 40 dkg burgonya
- 10 dkg liszt
- 1 dl tej
- 1 tojás
- fokhagyma
- só, bors
- majoránna
- olaj

A töltelékhez:

- 60 dkg sertés szűzpecsenye



- 20 dkg hagyma
- 10 dkg szalonna
- só, bors
- olaj
- 1 zöldpaprika
- 20 dkg gomba
- 2 cseresznyepaprika
- mustár
- paradicsompüré

*Elkészítése:*

*Burgonyalepény:* a lereszelt burgonyához keverjük a felvert tojást, sót, majoránnát, borsot és lisztet, majd fokozatosan adagoljuk hozzá a tejet (kevergetés mellett) amíg lágy tésztát nem kapunk. A tésztából lepényeket formálunk és olajba kisütjük.

*Töltelék:* a darált húshoz adjuk hozzá a mustárt, a felkockázott szalonnát, ezután sózzuk és borsozzuk. Serpenyőbe melegítsünk olajat, amin pirítsuk meg a hússal összekevert szalonnát. Ezután adjuk hozzá a felkockázott gombát, a felszeletelt hagymát majd pirítsuk tovább. Legvégül tegyük bele a zöldpaprikát, a cseresznye paprikát, a paradicsompürét és süssük véglegesre. Tálaláskor a kisütött burgonyalepény egyik felére helyezzük a tölteléket, a másik felével, pedig takarjuk be.

## **Körtés-áfonyás fácán**

Gyűjtési hely Cserehát (Pusztaradvány)

Hozzávalók:

- 4 db fácán mellehúsa
- 12 dkg vaj
- 2 dl tejföl
- 2 db tojás,
- 1 csomó metélőhagyma,
- só

- 12 dkg sajt
- 40 dkg körte
- 40 dkg áfonya
- 1 db citrom
- 1 dl száraz vörösbor
- 5 cl konyak
- törött bors
- szerecsendió
- bazsalikom

#### Elkészítése:

A kicsontozott, bőre nélküli melleket, sóval, őrölt borssal, reszelt szerecsendióval és őrölt bazsalikkal fűszerezzük. Forró vajban a fűszerezett mellek mindkét oldalát megsütjük.

Keverőtálba a 2 dl tejfölt, a 2 tojás sárgáját, az apróra vágott metélőhagymákat, és a 12 dkg reszelt sajtot összekeverjük, majd sóval ízesítjük. Vajjal kikent tűzálló tálba a melleket sorba rendezzük, a keverőtál tartalmával egyenletesen leöntjük és az előmelegített sütőbe helyezzük.

Meghámozunk 40 dkg körtét, félbevágjuk (magházát kivesszük), citrommal bedörzsöljük, és vörösborban puhára pároljuk. A 40 dkg áfonyát konyakba áztatjuk, és beletöltjük a megpárolt körte közepébe. A megpárolt és áfonyával töltött körtéket, sütőlapra tesszük, majd sütőben jól átforrósítjuk. Az elkészített fácán melleket áfonyával töltött körtével és burgonyakörettel tálaljuk.

### **Krumplipüré**

Gyűjtési hely      Cserehát (Gadna)

#### Hozzávalók:

- 1 kg krumpli

- 3 fej hagyma
- 2 dl olaj
- só

A krumplit héjában megfőzzük. Közben a hagymát durva kockára vágjuk és az olajban barnára pirítjuk. A megfőtt krumplit hideg vízzel leöblítjük és melegen hámozzuk. A hagymához adva krumpli törővel vagy villával összetörjük, alaposan megsózzuk, lepirítjuk. Azonnal tálaljuk.

## Krumpliszámiska

Gyűjtési hely      Cserehát (Abaújdevecser)

Hozzávalók:

- 1 kg burgonya
- víz
- só
- 1 fej hagyma
- zsír
- tej
- liszt

Elkészítése:

A burgonyát megpucoljuk, kockára vágjuk és feltesszük, főni annyi vízben amennyi jól ellepi. Miután megfőtt, sózzuk, majd saját levében krumplinyomóval összetörjük, azután liszttel megszórjuk és tejet adunk hozzá. Folyamatos keverés mellett finomra (csomómentes), lágyra eldolgozzuk. Tányérra kiterítjük és zsíron dinsztelt apróra vágott hagymát teszünk a tetejére.

## Nyúlgerinc boróka szósszal

Gyűjtési hely      Cserehát (Gagyapáti)

Hozzávalók:

- 1,5 kg vadnyúl gerinc (4 nyúlgerinc)
- 30 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg liszt
- 2 dkg vaj
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 2 dl fehérbor (muskotályos)
- 5 dkg borókamag
- 1 csésze csontleves (leves alap)
- 2 közepes sárgarépa
- 2 gerezd fokhagyma
- petrezselyem zöldje, kakukkfű, szerecsendió
- só, bors

Elkészítése:

A nyúlgerincet megtisztítjuk, lehártyázzuk, majd a csíkokra vágott füstölt szalonnával megtűzdeljük.

Előmelegített sütőben gyakori öntözés mellett megsütjük. Leszedjük a szalonnákat és a húst rövid ideig tovább sütjük, saját zsírával és olvasztott vajjal felváltva locsoljuk.

A petrezselyem zöldjét apróra vágjuk, a vörös hagymát és a sárgarépát felkarikázzuk, a fokhagymát cikkeke bontjuk. A visszamaradt (forró) zsíron az előkészített zöldségeket megpirítjuk. Ezután belerakjuk a lisztet, felöntjük csontlevessel és fehérborral, majd ízesítjük borókával, sóval, borssal, kakukkfűvel, és mártás sűrűségűre forraljuk. Tálaláskor a hústra önjük a mártást, rizzsel vagy héjába főtt burgonyával tálaljuk.

## Rabina lepény

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

Hozzávalók:

- 40 dkg tisztított csicsóka

- 5 dkg vaj
- 3 db tojás
- 1 pohár tejföl
- 1 fej vöröshagyma apróra vágva
- 1 csokor apróra vágott petrezselyem só bors szerecsendió
- 15 dkg reszelt sajt

Elkészítés:

Egy tepsit jól kivajazunk. A megtisztított, vékonyra leszeletelt csicsókát összekeverjük a vöröshagymával és a petrezselyemmel. Sózzuk és fűszerezzük. Beleterítjük a tepsibe, a tojással elkevert tejfölt a tetejére öntjük, megszórjuk a reszelt sajttal, és betoljuk a sütőbe. Ha megsült, kovászos uborkával tálaljuk.

## Rákóczi rostélyos (II. Rákóczi Ferenc kedvence)

Gyűjtési hely Cserehát (Felsővadász)

Hozzávalók:

- 4 szelet, egyenként 16 dkg-os magas hátszín (rostélyos)
- 2 evőkanál finomliszt
- 2 evőkanál zsír vagy 4 evőkanál olaj
- 15 dkg füstölt szalonna
- 1 fej vöröshagyma
- 0,5 evőkanál pirospaprika
- 5 dkg sűrített paradicsom
- só
- 1 gerezd zúzott fokhagyma
- 30 dkg csiperkegomba

A körethez:

- 60 dkg burgonya
- só
- 4 tojássárgája
- 3 dkg vaj

- reszelt szerecsendió
- 8 evőkanál zsemlemorzsa
- a köret sütéséhez bő olaj

#### Elkészítése:

A húsokat kiklopfoljuk, széleit, inas részeit bevágjuk, nehogy a pecsenye a sütés közben összekunkorodjon. Az előkészített húsokat megsózzuk, lisztbe forgatjuk, és zsíron pár perc alatt elősütjük, majd lecsöpögtetve félretesszük. A szalonnát apró kockákra vágjuk, és a hús visszamaradó zsírjában üvegesre sütjük. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, majd a szalonnára dobjuk, és megfonnyasztjuk. Pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot és a zúzott fokhagymát. Az egészet 4 dl vízzel fölöntjük, kevergetve fölforraljuk, majd belerakjuk az elősütött húsokat. Lefedve, kis lángon 1 óra alatt puhára pároljuk.

*Köret:* A burgonyát kockákra vágjuk, és enyhén sós vízben puhára főzzük. Leszűrés után, melegen szitán áttörjük, és hűlni hagyjuk. Az összetört burgonyát 2 tojássárgájával, puha vajjal és zsemlemorzzával összekeverjük, majd szerecsendióval fűszerezzük. A masszából 4 nagy, egyforma körte alakot formálunk. (Ha túl lágy, akkor nehezen formálható ezért tegyük rövid időre a hűtőszekrénybe.) A körte alakokat a maradék tojássárgájával lekenjük, és a felmaradt zsemlemorzzába beforgatjuk. A gombát akkora kockákra vágjuk, mint a szalonnát, majd a puha rostélyoshoz adjuk, és így 8-10 percig pároljuk. Ez elegendő idő arra, hogy a ropogósokat bő olajban arany barnára süssük, és lecsöpögtessük. Tálaláskor a rostélyost a gombás szafttal leöntjük.

### **Tejfeles Kukoricakása**

Gyűjtési hely      Cserehát (Gadna)

Hozzávalók:

- 100 gramm kukoricadara
- 6 dl víz (pontosan annyi)
- 1 fej vöröshagyma

- 1 ek étolaj
- 2 kk só
- 1 csipet feketebors
- a tálaláshoz tejfölzítés szerint

Elkészítés:

Az apróra vágott hagymát olajon megpároljuk. Hozzá adjuk a kukoricadarát, vizet és a fűszereket. Lassú tűzön főzzük, az elején néha megkavargatjuk, a vége felé sűrűbben. Amikor kész azon nyomban, melegében tálaljuk tejfellel.

## Tepsis sztrapacska

Gyűjtési hely      Határontúl Cserehát (Szepsi)

Hozzávalók:

- 1 kg burgonya
- 2 tojás
- 50 dkg liszt
- 30 dkg juhtúró
- 20 dkg füstölt szalonna
- só

Elkészítése:

A szalonnát apró darabokra vágjuk, ropogósra sütjük, majd kiszedjük egy tányérra, és félretesszük. A burgonyát lereszeljük, és minden lereszelt burgonyát liszttel megszórjuk, hogy ne barnuljon meg. (Egy maroknyi lisztet félreteszünk, mert ha a burgonya vizes, akkor kell lisztet hozzáadni.) A liszttel megszórt lereszelt burgonyát összekeverjük, majd ehhez hozzáadunk 2 tojást, 2 evőkanállal a szalonnából kisütött zsírból és megsózzuk. Ha az összedolgozott burgonyás massa túl híg, akkor hozzáadjuk a félretett 1 maroknyi lisztet. A tésztát vizezett deszkára tesszük, majd késsel forró vízbe hosszúkás kövér galuskákat vágunk. A vízbe hullott galuskákat óvatosan megkeverjük, hogy ne hagy letapadjanak

az edény aljára. Amikor a galuskák a víz tetejére följönnek, akkor még közepes lángon 5 - 6 percig főzzük.

A megfőtt galuskákat leszűrjük, betesszük egy szalonnazsírral kikent tepsibe, rászórjuk az összemorzolt juhtúrót és a ropogósra sült szalonnapörccöket. A tepsit kb. 5 percre betesszük az előmelegített sütőbe, majd kiszedés után tálalásig lefedve tartjuk (ha nem fedjük le, akkor kiszárad).

## Vadásztáska

Gyűjtési hely Cserehát (Alsóvadász)

Hozzávalók:

- 40 dkg liszt
- 15 dkg zsír
- 20 dkg füstölt szalonna
- 1 csomag sütőpor
- só
- tej
- 1 db tojás

Elkészítése:

Összekeverünk 40 dkg lisztet és 1 csomag sütőport, majd hozzáadunk 15 dkg zsírt, 1 db tojást, egy csipet sót és annyi tej amennyit felvesz (közepesen lágy tésztát készítünk). A tésztát félujjnyi vastagra nyújtjuk, és négyzetes darabokra vágjuk. A felszeletelt tésztában füstölt szalonnát töltünk, utána összesodorjuk, és a végeit lenyomkodjuk (táskát készítünk). A táskákat tojással bőven megkenjük, és előmelegített sütőbe átsütjük. Hidegen szolgáljuk fel, és bor kínálunk hozzá.

Tölteléknek füstölt szalonna helyett lehet füstölt húst, vagy füstölt szalonna és füstölt hús keverékét is használják.

## Vendégváró tojáspörkölt

Gyűjtési hely Cserehát (Gagyvendégi)



Hozzávalók:

- tojás
- hagyma
- zsír
- piros paprika
- só, bors
- tejföl

Elkészítése:

A tojásokat keményre főzzük, hosszába felvágjuk.

A zsíron a hagymát üvegesre dinszteljük, azután levesszük a tűzhelyről, majd meghintjük piros paprikával, sózzuk és borsozzuk.

Visszatesszük a tűzhelyre, összesütjük, majd végezetül belerakjuk a tejfölt.

A tojáspörköltet főtt szarvacska tésztával tálaljuk.

A hozzávalók két személyre:

- 4 db főtt tojás
- 30 dkg hagyma
- 15 dkg zsír
- 4 dkg piros paprika
- ízlés szerint só, bors

## ÉDESSÉGEK

### Abaúji kásás kóttes

Gyűjtési hely      Cserehát (Abaújdevecser)

Hozzávalók:

A tésztához:

- 1/2 kg liszt
- 3 dl tej
- 3 dkg élesztő
- 5 dkg porcukor
- 5 dkg vaj
- csipet só
- 1 tojás

A töltelékhez:

- 2 bögre (4 dl) rizs
- 10 dkg vaj
- 1,2 liter tej
- 1 tojás
- ízlés szerint cukor
- a tetejére 1 tojás.

Elkészítése:

Az élesztőt kevés langyos, cukros tejben felfuttatjuk.

A lisztet egy nagy tálba tesszük, hozzáadjuk a tojást, a porcukrot, csipet sót, az élesztős tejet és elkezdjük dagasztani. Dagasztás közben annyi langyos tejet adunk hozzá, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk.

A vajat felolvasszuk, majd a dagasztás befejezésével a tésztához adjuk, és végezetül egy órán át langyos helyen kelesztjük. A tészta kelesztése alatt tejberizst készítünk. Az olvasztott vajon a rizst megfuttatjuk, felöntjük forró tejjel, és ízlés szerint cukrozzuk, majd lassú tűzön, fedő alatt puhára főzzük. Amikor a tejberizs kihűlt (langyos), jól eldolgozunk benne egy egész tojást.

A megkelt tésztát két részre osztjuk, és lisztezett felületen két akkora lapot nyújtunk, mint a tepsi mérete.

A jó alaposan kivajazott, kilisztezett tepsibe betesszük az egyik tészta lapot, amin eloszlatjuk a tejberizst, majd a tetejére ráhelyezzük a másik tészta lapot. A felső tészta lapot megkenjük a felvert tojással. Hideg tepsiben kezdjük el sütni, egészen addig, amíg a teteje szépen meg nem pirul.

## Abaúji párán főtt

Gyűjtési hely      Cserehát (Szemere)

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 1 l tej
- 2 db tojás
- 1 csipet kristálycukor
- diónyi vaj
- só
- élesztő
- szilvalekvár
- napraforgó olaj
- fahéjas cukor

Elkészítése:

A sütés elkezdése előtt készítsünk kovászt. Egy bögrébe tegyünk élesztőt, adjunk hozzá egy csipet kristálycukrot, majd liszt és langyos tej hozzáadásával keverjük simára. A tetejére szórjunk lisztet, és langyos helyen hagyjuk kétszeresére duzzadni. (Só ne érje a kovászt!)

Keverőtálba szitáljuk bele a fennmaradt lisztet, a közepébe öntsük az elkészített kovászt, majd adjuk hozzá a tojásokat, a vajat és a langyos tejet (amennyit felvesz), amelyekből készítsünk nyúlós tésztát. (Ha a tejforró, akkor a tészta nem kel meg!)

A dagasztást addig végezzük, amíg a tészta sima, hólyagos lesz és elválik a kéztől. Ezután tegyük tálba, a tetejét lisztezzük meg, és meleg helyen hagyjuk megkelni.

A megkelt tésztát kb. 0,5 cm vastagságúra nyújtsuk ki, majd pogácsaszaggatóval (nagy) szaggassunk belőle kis tésztákat.

Kézzel tovább nyújtjuk a kis tésztákat, a közepét megtöltjük szilvalekvárral, félbehajtjuk, és a széleit lenyomkodjuk, hogy a lekvár nem jöhessen ki belőle. Ezután szobahőmérsékleten hagyjuk pihenni 15 percet.

Az elkészített töltött tésztákat szitán gőz felett, egy törlőruhával letakarva pároljuk puhára (kb. 10 perc).

Az elkészített süteményeket olajjal megkenjük és utána fahéjas porcukorral megszórjuk.

## Csereháti pezsgős lángos

Gyűjtési hely      Cserehát (Szászfa)

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 1 púpozott teáskanál szódabikarbóna
- cukor aludttej (vagy író)
- zsír

Elkészítése:

A lisztbe, beletesszük a szódabikarbónát, egy késhegynyi cukrot, majd annyi aludttej hozzáadásával amennyit felvesz, tésztává gyúrjuk.

A tésztát ökölnyi nagyságú darabokra felvágjuk, és 10 percen keresztül letakarva pihentetjük.

Az ökölnyi darab tésztákból lángosokat formálunk.

A lángosokat zsíron, palacsintasütőben (mindkét oldalán) megsütjük.

## Kapros-túrós lángos

Gyűjtési hely:      Cserehát (Abaújlak – Szanticska)

Hozzávalók:

A tésztához:

- 50 dkg liszt
- 5 dkg vaj (olvasztott)
- 1 tojás
- 3 dl tej
- 2,5 dkg élesztő
- só, cukor

A töltelékhez:

- 1 db tojás
- 0,5 kg tehéntúró
- cukor
- aprított kapor
- só

Elkészítése:

Az élesztőt 0,5 dl tejben, kis cukorral futtassuk fel. A liszthez adjunk tojást, olvasztott vajat, a tej megmaradt részét és a tejben felfutatott élesztőt, majd az egészet kézzel jól dolgozzuk össze. Konyha kendővel takarjuk le, hogy megkeljen.

A töltelék elkészítéséhez a túrót és az aprított kaprot (ízlés szerinti mennyiség) keverjük össze, majd ízesítsük sóval és cukorral.

A megkelt tésztát vegyük két vagy négy egyenlő részre, és nyújtsuk négyzet alakúra. A közepébe rakjuk bele a kapros túrót, majd hajtsuk össze a tésztát. (Először behajtom a négyzet négy sarkát, majd pedig a kialakult sarkokat ismét behajtom. Úgy kell behajtani, hogy középen a kapros túrót lehessen látni.)

Hagyjuk állni kb. 30 percet a tésztát, majd a tetejét tojással kenjük le, és rakjuk be az előmelegített sütőbe.

## Kesej lángos

Gyűjtési hely: Cserehát (Beret)

Hozzávalók:

A tésztához:

- 1 kg liszt
- 25 dkg vaj
- 3 ek. cukor
- 3 dkg élesztő
- 2 tojássárgája
- 0,5 liter tej
- olaj
- só

A töltelékhez:

- 0,5 kg túró
- 4 ek szilvalekvár
- vaníliacukor
- cukor

Elkészítése:

Az élesztőt kevés tejjel és egy csipet cukorral futtassuk fel.

A száraz hozzávalókat (liszt, vaj, cukor) keverjük össze, majd adjuk hozzá a felfuttatott élesztőt, a tojás sárgákat, a tejet és egy kevés olajt. Az egészet és jól dagasszuk ki (keves sóval ízesítjük).

A tésztát konyharuhával letakarva, langyos helyen hagyjuk megkelti. Miután megkelt, szedjük annyi részre, ahány tepsivel akarunk készíteni. (A fenti adag kb. 3 közepes tepsire elegendő, amihez 6 adagra kell szétszedni.) A tészta adagokat nyújtsuk fél centi vastagra (tepsi nagyságúra). A kizsírozott tepsi aljára terítsük az egyik tésztát, amit az elkészített töltelékkel ujjnyi vastagon kenünk meg, majd egy másik kinyújtott tésztával takarjuk be. A tetejét kicsit szurkáljuk meg, kenjük meg cukorral elkevert tojássárgájával, majd előmelegített sütőben süssük meg.

Az Abaúj tájegység egyes részein a megkelt tésztát csak annyi részre veszik szét, ahány tepsivel készítenek.

Ilyenkor olyan nagyra nyújtják ki (0,5 cm vastagságnak meg kell leni), hogy a négy sarkát felhajtva (beterítve a töltelékkel) batyut készítenek belőle (elmarad a felső tésztaréteg) és így sütik meg. A töltelék készítésénél

először a túrót cukorral és vanília cukorral édesítsük meg, majd szilvalekvárral keverjük össze.

## Kétyi Pászkakalács

Gyűjtési hely: Cserehát (Baktakék)

Hozzávalók:

- 0,5 kg finomliszt
- 0,5 kg rétesliszt
- 3 db tojás
- 6 dl tej
- 7 evőkanál cukor
- 1 teáskanál só
- 10 dkg vaj
- 5 dkg élesztő
- 1 citrom reszelt héja
- mazsola

### Elkészítése

Az élesztőt (5 dkg) és 1 evőkanál cukrot oldjunk fel 1 dl langyos tejbe, és hagyjuk felfutni.

A maradék langyos tejbe (5 dl) oldjunk fel 6 evőkanál cukrot és 1 teáskanál sót.

A keverőtálba tett lisztekhez keverjük hozzá a 2 tojássárgáját, a reszelt citromhéját, a felfutatott élesztőt, illetve a langyos-cukros tej kétharmadát. A masszából dagasszunk tésztát (addig dagasztunk, amíg a massa cseppmentes lesz) és közben folyamatosan, lassan adagoljuk hozzá a maradék langyos-cukros tejet, illetve a vajat. A kész tészta tetejét szórjuk meg liszttel, majd konyharuhával letakarva meleg helyen kelesszük (1 óra alatt duplájára dagad).

Vajazzunk ki egy kalácsformát (cakkozott szélű), és a megkelt tészta háromnegyedéből formált cipót tegyük bele, majd szórjuk meg a tetejét mazsolával.

A maradék tésztát nyújtsuk ki hosszúra, vágjunk belőle 9 db csíkot, és a tészta csíkokat hármásával fonjuk össze. Két fonatot kereszt alakban (krisztus jelképe) helyezünk a kalács tetejére, a harmadikat, pedig a kalács oldalán futtassuk körbe (a töviskoszorú, ami a szenvedés jelképe). A kalácsot konyharuhával letakarva meleg helyen kb. 30 percet kelesszük, majd a tetejét felvert tojással kenjük meg.

Előmelegített sütőben (kb. 1 óra) süssük pirosra (mivel magas a kalács 30 perc elteltével, érdemes sütőpapírral letakarni a tetejét, hogy ne égjen meg).

## Ostyás szelet

Gyűjtési hely: Határon túl Cserehát (Szepsi)

Hozzávalók:

- ostyalap

A piskótához:

- 6 db tojás
- 25 dkg kristálycukor
- 20 dkg dió
- 4 evőkanál présli
- ¼ csomag sütőpor

A krémhez:

- 3 dl tej
- 4 evőkanál grízes liszt
- 20 dkg vaj
- 20 dkg porcukor
- 2 db tojás sárgája
- rum
- 1 csomag vaníliás cukor

Elkészítése:

A tojásfehérjét verjük kemény habbá, aztán adjuk hozzá cukrot és verjük tovább. A tojássárgájához adjuk hozzá az őrölt diót, a préslit és a sütőport, majd keverjük jól össze. A tojásfehérjét és a sárgáját keverjük



össze, majd öntsük a tepsi aljára tett ostyalapra, és előmelegített sütőbe süssük meg.

*Krém:* A lisztet és a vaníliás cukrot keverjük össze, azután folyamatos kevergetés mellett a tejet öntsük hozzá. Főzzük sűrű péppé, és tegyük félre kihűlni. Krémes állagúvá verjük ki a vaját a porcukorral és a tojások sárgájával. A vajás krémet a kihűlt péppel keverjük össze, majd az egészet terítsük a piskótára.

A durvára darált diót előmelegített serpenyőbe pirítunk meg, és szórjuk a krémre (esetleg csokoládé forgácsot is lehet a sütemény tetejére szórni).

## Szirka

Gyűjtési hely: Cserehát (Gadna)

Hozzávalók:

- 10 db tojás
- 1 l tej (zsíros)
- só
- cukor

Elkészítése:

A tejet feltesszük forni, és közbe ízesítsük. Amíg a tejet 'melegítjük', addig a tojásokat feltörjük és alaposan felferjük (nem habosra). Az ízesített tej forrásakor a felvert tojásokat folyamatos kavargatás mellett (hogy, le ne égjen) beleöntjük. Lassú tűzön addig főzzük, amíg a tojás besűrűsödik, túrószerűvé válik. Egy szűrőbe, textíliát helyezünk, amelybe beleöntjük a forró szirkát, majd a textíliát erősen (gömb alakúra) összefogjuk, megkötjük és felakasztjuk. A kihűl, lecsepegett szirkát kibontjuk, és szeletekre vágva tálaljuk.

## Vajdai túrós-krumplis

Gyűjtési hely: Cserehát (Krasznokvajda)

Hozzávalók:

A tésztához:

- 40 dkg liszt
- 1 tojás
- 1 sütőpor
- 15 dkg porcukor
- 25 dkg margarin
- tejföl vagy tej szükség szerint

A töltelékhez:

- 50 dkg túró
- 3 tojás
- 15 dkg kristálycukor
- 5 db krumpli
- vaníliás cukor
- 1 citrom reszelt héja és leve

Elkészítése:

A lisztet a margarinnal simára morzsoljuk el, majd adjunk hozzá porcukrot, tojást, és sütőport. A tésztába reszeljük citromhéjat, majd gyúrjuk össze (szükség szerint tejföllel vagy tejjel, hogy jó laza linzertésztát kapjunk).

A kész tésztát vegyük ketté, az egyiket-felét simítsuk el, és az előre elkészített, kizsírozott, lisztezett tepsibe fektessük, majd erre tegyük rá a tölteléket.

*Töltelék:* A túróhoz adjuk hozzá a megfőzött és melegen megtört burgonyát, a tojásokat, a vaníliacukrot, a kristálycukrot, valamint a citrom reszelt héját és levét. (pici só lehet bele tenni).

A tölteléket öntsük rá a tepsibe lévő tésztára. A tészta másik felét vágjuk csíkokra és a tölteléket „rácsozzuk be” vele, majd tegyük be az előmelegített sütőbe.

Amikor a sütemény kihűlt szeleteljük kockákra és porcukorral meghintve tálaljuk.

## Virrasztó pogácsa

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

Hozzávalók:

A tésztához

- 40 dkg liszt
- 20 dkg csicsóka (tisztított, főtt)
- 15 dkg margarin (vagy 10 dkg zsír olvasztva)
- 2.5 dkg friss élesztő
- 1 db tojás
- 4 ek búzakorpa 4 ek lenmag
- 1 ek sófehérbors ízlés szerint fekete bors ízlés szerint (őrölt)
- 1 ek tejföl

A tetejére

- 2 ek tej
- 1 kk fűszerpaprika

Elkészítés:

A csicsókát megfőzzük, ha megfőtt megtisztítjuk, pépesítjük, kissé hagyjuk hűlni. Az élesztőt megfuttatjuk.

Amikor a csicsóka éppen langyos már, a többi összetevővel, és ha kell, 1-2 kanál tejföllel könnyen gyúrható tésztát készítünk belőle.

Kicsit pihentetjük, ha van időnk, akkor úgy 15 percet, ha nincs, nem muszáj, kihagyható.

A tésztát lisztezett deszkán nagyjából ujjnyi vastagra nyújtjuk.

Késsel bekockázzuk a tetejét. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk.

Zsírozott-lisztezett vagy sütőpapírral bélelt tepsibe rakosgatjuk a pogácsákat. Tetejüket pirospaprikás tejjel megkenjük, és hagyjuk kelni. Amikor megkelt (kb. fél óra), előmelegített sütőben pirosra sütjük.

## Grízes lángos

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

Hozzávalók a tésztához:

- 0,5 kg liszt
- 5 dkg porcukor

- pici só
- 2 tojás
- 5 dkg vaj
- 2,5 dkg élesztő
- 0,5 dl tej

Hozzávalók a töltelékhez:

- 1 l tej
- 1 csésze búzadara
- ízlés szerint cukor
- 1 vanília cukor

Elkészítése: A tejbe a cukrot, pici sőt teszünk, az élesztőt felfuttatjuk benne. A többi alapanyagot hozzáadva a tésztát alaposan jól kidolgozzuk, majd meleg helyen megkelesztjük. A szokott módon tejbegrízt készítünk, majd hagyjuk kihűlni.

A megkelt tésztát két lapba nyújtjuk, az alsóra kenjük a tejbegrízt, majd beborítjuk a másik lappal.

Ha megsült sütőből kivéve még melegen cukros vízzel megkenjük.

## Gesztenye szív

Gyűjtési hely      Cserehát (Baktakék)

Hozzávalók:

- 2 csomag gesztenyemassza
- 10 dkg margarin
- 8 db darált babapiskóta
- 1 cs vaníliás cukor
- ízlés szerint kristálycukor kevés vízben felolvasztva
- kevés rum
- csoki a díszítéshez

A hozzávalókból összegyúrt masszát téglalap alakúra nyújtjuk és 18 egyforma darabra felvágjuk

Egy-egy formát a markunkba teszünk és a másik kezünk hüvelykujjával a közepét megnyomjuk. Így alakul ki a forma.

Utána  $\frac{3}{4}$  részig egyenként olvasztott csokiba mártjuk a formákat.

## Böjti ételek és különleges alkalmakra menü

### Cibere leves

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

Hozzávalók:

- 1 liter búzakorpa
- 3 liter forró víz
- 1 szelet teljes kiőrlésű kenyér vagy 1 dkg élesztő

Elkészítés:

Leforrázzuk a korpát, amikor már nem túl meleg, mehet bele a kenyér/élesztő. Letakarjuk konyharuhával, meleg helyre tesszük. Naponta egyszer-kétszer megkavarjuk, ha a tetején hab képződik, azt leszedjük. 3-4 nap alatt savanyodik meg, akkor leszűrjük és hűtőben tároljuk vagy felhasználjuk. (Mentával ízesítve vagy akár nélküle, üdítőként is ihatjuk.) A megmaradt korpát újra felönthetjük meleg vízzel, állítólag hamarabb megsavanyodik.

### Pí-pí-píske

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt
- 12 dkg margarin
- 3 dkg friss élesztő
- 3 db tojás sárga
- 2 dl tej
- feketebors ízlés szerint (egész, a szemekhez)
- 1 púpozott ek cukor

Elkészítés:

Az élesztőt felfuttatjuk a cukros tejben, majd összegyúrjuk a liszttel és az olvasztott margarinnal. Szükség szerint adhatunk még hozzá tejet. Langyos helyen duplájára kelesztjük.

Ha megkelt, kb. 10 cm ujjnyi vastag rudakat sodorunk belőle. Ezekből hurkot kötünk. A hurok egyik végét fejformára alakítjuk, a másik végét lelapítjuk, ez lesz a farka. Borsból készítünk szemeket.

Végül megkenjük tojással. Rövid kelesztés után előmelegített sütőben megsütjük.

## Savanyú főzelék

Gyűjtési hely      Cserehát (Gadna)

Hozzávalók:

- 60 dkg savanyú káposzta
- 6 dkg olaj
- 4 dkg liszt
- 8 dkg vöröshagyma
- 1 dkg pirospaprika
- só
- 2 dl tejföl
- 1 ek kapor

Elkészítés:

A vízben kimosott savanyú káposztát annyi vízzel tesszük fel főni, hogy azt ellepje. A rántást következőképpen készítjük el: 6 deka olajat felhevítünk, hozzáadjuk a lisztet, reszelt vöröshagymát, kaprot és paprikát s egy kis hideg vízzel feleresztjük, azután a káposztába habarjuk. Az egészet jól felforraljuk. Tálaláskor tejfellel ízesítjük, s úgy adjuk asztalra.

## Pampuska

Gyűjtési hely      Cserehát (Rakaca)

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt
- 1 dl +2-3 dl tej (böjtben szóda)
- 4 dkg élesztő
- 5 dkg cukor

- 5 tojás sárgája
- 6 ek olvasztott vaj (böjtben olaj)
- olaj a sütéshez

Elkészítés:

A lisztet mély tálba szitáljuk. 1 dl tejet meglangyosítjuk, belemorzsoljuk az élesztőt, beleszórjuk a cukrot, és kb. 15 percig pihentetjük, amíg felfut. A liszt közepébe mélyedést nyomunk, beleöntjük az élesztős tejet, hozzáadjuk a tojások sárgáját, a vajat, egy csipet sót, és még annyi tejet (2-3 dl), hogy lágy tésztát kapjunk. Hólyagosra kikeverjük, letakarjuk, és meleg helyen kb. 30 percig kelesztjük, amíg a tészta a duplájára dagad.

Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk a tésztát, és 5-6 cm-es átmérőjű szaggatóval kiszaggatjuk. A fánkokat 20 percig pihentetjük, hogy szép szalagosak legyenek.

Bőséges olajat forrosítunk, a fánkokat középen kissé benyomjuk, és kis adagokban kisütjük. Az első oldalukat lefedve kb. 3-4 percig, majd megfordítjuk őket, és fedő nélkül további 1-2 percig sütjük. Lekvárral, porcukorral kínáljuk.

## Macsanka

Gyűjtési hely      Cserehát (Rakaca)

Savanyú szósz vagy mártás. A lisztet megpirítják olajban, felöntik savanyú káposzta lével és ezt kenyérrel vagy krumplival eszik.

## Zöldséges krumpligaluskás leves

Gyűjtési hely      Cserehát (Rakaca)

A nyersen megreszelt krumplit liszttel összekeverik, kifőzik és tészta helyett ezt teszik a zöldséglevesbe. Ugyanezt a tésztát meg lehet olajjal és akár savanyú akár édes káposztával vagy lekvárral ízesíteni.

## A böjti ételekhez ötletek

Gyűjtési hely      Cserehát (Rakaca)



Nyáron összeszedték a lehullott vadkörteket. A padláson szétterítették, és amikor megpuhult megérett, kenyérsütés után a kemencébe megaszalták. Megfőzték, fehér tejszerű folyadékot adott és tört krumplival vagy kukoricadarával azt is meg szokták enni.

Ugyancsak a tört krumplihoz tej helyett faszakajtóban leforrázott mákot fa krumpli törővel szétnyomták. Fehér tejszerű folyadékot adott, és a tört krumplival vagy kukoricadarával szokták enni.

Szilvalekvár minden háznál volt. A leforrázott lekvárt egy tál vízben szétmosták és a krumplihoz is meg a kukoricakásához is jó volt. Ezek az ételek nem növelték a koleszterin szintet, és tavaszra méregtelenítette a szervezetet.

## A böjti vacsora szenteste (karácsony)

Gyűjtési hely      Cserehát (Gadna)

Szárított gomba apróra vágva, vagy most már a mélyhűtőbe eltett megpárolt gomba savanyú káposztalében megfőzve, csipetkével tálalták. Utána mákos bobajka. A kántáló vendégeket is csak ezzel kínálták, sőt sok helyen csak mákos bobajkával.

## Savanyú gomba leves

Hozzávalók:

- 20 dkg szárított gomba (vargánya)
- 0,5 kg savanyú káposzta
- 1 fej hagyma
- 1 fej fokhagyma
- 1-2 ek liszt
- só, bors, olaj, őrölt kömény, pirospaprika, babérlevél

Elkészítés:

A gombát meleg vízben kiáztatjuk, feldaraboljuk, olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymával.. Ekkor adjuk hozzá a gombát. Közben elkészítjük a rántást. A rántáshoz fél deci olajban elkeverünk 1-2 ek lisztet egy fej apróra vágott vöröshagymát krémszínűre pirítjuk adunk

hozzá egy fej apróra vágott fokhagymát, pirospaprikát Hidegen és melegen tálalhatjuk.

## Mákos bobajka

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 3 dkg élesztő
- 5 dkg/ 1-2 kk cukor
- 1 tojás
- 0,5 l tej
- Só, cukor, olaj, 20 dkg mák
- 15dkg/ 10 ek porcukor
- 2 teavaj

Elkészítés:

Egy kis tejhez hozzá adjuk a cukrot, 1 csipetnyi sót és az élesztőt majd felfuttatjuk. A maradék tejből egy keveset tűzre rakunk, megolvasztjuk, benne a vajat majd hozzá keverjük a maradék tejet. A lisztbe felütjük, a tojást a futtatott élesztőt hozzá adjuk a vajas tejet és finom tésztára gyúrjuk. A tésztát letakarjuk, még meg nem dagad, majd lisztezett deszkán finoman meglisztezve ujjnyi vastagra nyújtjuk a kelt tészta felét. Hosszába levágunk egy csíkot a tésztából s addig söndörgetjük míg szép hosszú rúg nem lesz belőle. Apróbb bobajkákra vágjuk, és kikent tepsibe rakjuk - szellősen, hogy ne ragadjanak össze sülés közben. (közben el lehet készíteni a tészta másik felét is) Előmelegített sütőben zsömle színűre sütjük (kb. 15 perc). Az egy teavajat lábasban felolvasztjuk és folyamatos kavargatás mellett barnára sütjük. A kisült kihűlt bobajkát forró, de nem forrásban lévő vízbe tesszük és megpuhítjuk. Ha elég puha szűrővel kiszedjük tálba rakjuk és rárakjuk a barnára sült pirított vajat és a mákot és elkeverjük.

## Karácsonyi kalács (bejgli)

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

A receptből 6 db fél kilós bejgli lesz. A tésztából 6 db 27 dkg tésztának kell kijönnie. A tölteléknek ugyanannyi dkg -nak kell lennie, mint a tésztának. Tehát egy 27 dkg-os tésztát 27 dkg töltelékkel kell megtölteni.

Hozzávalók:

(6 db bejglihez)

- 90 dkg liszt
- 25 dkg margarin
- 12.5 dkg zsír
- 10 dkg porcukor
- 2.5 dkg élesztő
- 1 dkg só, 2 db tojássárgája
- 1 dl hideg cukormentes (főző) tejszín valamint
- kb. 2 dl hideg víz vagy amennyit felvesz a tészta gyúrás közben.

Mák vagy dió töltelék (6 db bejglihez)

- 85 dkg mák vagy dió
- 50 dkg kristálycukor
- 15 dkg zsemlemorzsa vagy kekszmorzsa, mazsola, őrölt fahéj, sok reszelt citromhéj, késhegynyi őrölt pirított szegfűszeg , 0.5 liter víz

Elkészítése:

A tészta annyira legyen puha, hogy ha a gyúródeszkán a tenyereddel szétnyomod, akkor feltekerhető legyen. A víz mennyiségét minden esetben a liszt minősége határozza meg! Az élesztőt a lisztbe bele kell morzsolni, nem kell keleszteni. A tésztának keménynek kell lennie. A tésztát az összeállítása és a kimérése után kb. 20 percre tegyük hűtőbe. Kb. 20 \* 25 cm-es téglalap alakúra kell nyújtani a tésztát. Célszerű előző nap elkészíteni, betölteni a bejgliket és csak másnap reggel sütni! A titkok : A tészta nyújtásánál sem a deszkát, sem a tésztát nem kell lisztezni. Délután mikor elkészül, a bejgli akkor le kell kenni tojássárgájával, hagyni kell száradni, este le kell kenni tojásfehérjével. Éjszaka hűvös helyen, de nem hűtőben kell tárolni. Ha meleg helyen van tárolva, akkor túlkel.

Olyankor mikor ragacsos, nem nyújtható liszt nélkül a tészta, akkor gyúrni kell még hozzá lisztet! Nyugodtan hozzá lehet még dolgozni annyi lisztet, hogy nyújtható legyen!

Azért nem szabad lisztezett deszkán nyújtani, mert akkor nem lesz fényes a felülete a bejglinek! Csak reggel szabad sütni! Akkor már nem kell újra megkenni semmivel, hanem hurkapálcikával megszurkálni középen a legaljáig a tésztának. Ez azért fontos, hogy a gőz ki tudjon belőle jönni. Légkeverős sütőben, középen, 180 fokon, 25-30-ig kell sütni.

Mák vagy dió töltelék

A vizet a cukorral jól fel kell forralni. És utána ráönteni a többi összekevert hozzávalókkal. Jól ki kell hűteni. Célszerű előző nap elkészíteni. Tehát 6 db mákos vagy 6 db diós bejglihez. Ha 3-3 db szeretnénk készíteni, akkor természetesen mákhoz vagy a dióhoz felezni kell a cukrot és zsemlemorzsát is. A töltelékét vizes kézzel nyomkodva lehet legkönnyebben a tésztán eldolgozni.

## Pászkaszentelés (húsvét)

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

Húsvéti pászkának nagy kerek tepsije volt. Ebbe sütötték a húsvéti pászkát. Ezt a kalácsot csak húsvétkor hívták pászkának. Ezt külön nagy húsvéti abroszban vitték a kosár mellé. A kosárban sonka és bárányhús, kolbász, sárgatúró, vaj, tojás volt. Ezeket szentelte meg a pap.

A régiek szigorúan böjtöltek. Vajhagyó vasárnap ráhúzták a szalonnára és kolbászra a zsákot és Húsvétig nem nyúltak hozzá. A zsíros edényeket kisúrolták, a nagyböjtben csak olajjal és tejes ételekkel táplálkoztak. A böjtkezdés vajhagyó vasárnap utáni hétfőn van. Ez szigorú böjt, mint nagypénteken. Régebben emiatt minden hétfő ugyanolyan böjti nap volt, mint a szerda vagy a péntek. Sokan megtartják a hétfőt is a régi fegyelem szerint. Hétfőn, a böjt első napján, az imádság végén keresztcsókolás van. Aki csak teheti, mindenki ott van a templomban. A Nagyböjt a kegyelemszerzés ideje. Nemcsak maguknak, de az

elhunytaknak is igyekeznek kegyelmeket szerezni. A halottak szombatjain az asszonyok feketébe öltöznek és a hramotákat olvassuk.

Szép szokás, hogy virágvasárnap a szentelt barkából visznek a sírokra is. Beszúriák, mintha jeleznék, hogy nemsokára jön a feltámadás jeles ünnepe. A nagyhéten már mindenki készül a Húsvéhoz. Nagycsütörtökön este olvassuk a 12 kínszenvedési evangéliumot. Erre, aki csak teheti, mindenki elmegy. Nagycsütörtökön este a pásztorok és sok helyen a fiatalok is kolompolnak, vasfazékkal csapnak zajt. Pattognak ostorral, fújják a kürtöt és így emlékeznek az elfogatás estéjére.

Nagycsütörtök este rántotta szokott lenni a vacsora, hogy bírjuk a nagypénteki szigorú böjtöt. Nagycsütörtök este, a IX. evangélium után még csengetnek és harangoznak, de utána elnémulnak a harangok és nagypénteken és nagyszombaton csak kereplővel jelzik az Istentisztelet kezdetét.

Nagypénteken a királyi imaórákra inkább csak a férfiak mennek, az asszonyok délelőtt takarítanak, sütnek, készülnek az ünnephez. Délután a sírba tételi vecsernyére a férfiak ünneplőbe, az asszonyok gyászos feketébe öltöznek, és úgy mennek a vecsernyére. Sok helyen felváltva virrasztanak a hívek nagypéntek és nagyszombat éjjelén. A nagyszombati énekek „*áldott szombatnak*” nevezik ezt a napot. „Ez az a legáldottabb szombat, melyen Krisztus elszunnyadván, harmadnapon feltámadt”. Szép a liturgiai ének is: „*Ne sirass engem, ó, Anya! Látván mag nélkül méhedben fogant Fiadat a sírban; mert feltámadok és megdicsőülök, és mint Isten, dicsőséggel ruházom fel azokat, akik téged hittel és szeretettel magasztalnak!*”

A görög katolikusoknál a feltámadási szertartást mindig napfölkelte előtt, hajnali három órakor szokták végezni. Most már sok helyen kényelem szempontjából elvégzik szombat este vagy éjfélkor, de a hajnali az igazi. Régen Húsvét hajnalán a gazdák végigjárták a határt, hogy vigyék a feltámadt Krisztus áldását. Valószínű, ennek maradványa a búza, vagy mezőszentelés. Húsvétkor a pap nem tud menni a hívekkel, ezért a Húsvét körében, általában Szent Györgyhöz szoktak kimenni és áldást

kérni a határra. Ettől kezdve már a harangozó vihar elé harangozott, hogy égi háború ne pusztítson, és jég el ne verje a határt.

## Húsvéti kalács, vagy pászka készítése

Hozzávalók:

- 1  $\frac{3}{4}$  kg liszt
- 1  $\frac{1}{4}$  liter tej
- 5dkg élesztő
- 5dl étolaj vagy 10dkg vaj
- 1 evőkanál sertészsír
- 2 db tojás
- 1 csapott kanál só
- 5-6 evőkanál kristálycukor

Elkészítése:

A tejet meglangyosítjuk. Egy kis tálkába 2dl tejet kiveszünk, kevés cukrot, sőt teszünk hozzá, belemorzsoljuk az élesztőt és 2 evőkanál liszttel jól kikeverjük. Kovászt készítünk. Meleg helyen kelesztjük. A többi tejben elkeverjük a sót, cukrot, tojást. A lisztet tálba szitáljuk. A vajat felolvasztjuk. Ha az élesztő jól megkelt, a liszthez adjuk a tejben felolvasztott hozzávalókkal együtt. Jobb kézzel (ebben van a Lélek) dagasztjuk, közben adagoljuk hozzá az olvasztott vaját vagy az étolajat, zsírt. (Így nem szárad ki hamar.) Meleg helyen duplájára kelesztjük. Amikor megkelt, szétosztjuk a tésztát.

Pászka készítése

A gazdasszony rövid fohással kezdje a legfontosabb eledel, a pászka sütését. Egy magasabb falú lábast zsiradékkal kenjük ki. A jól megkelt tésztából egy darabot a lábas vagy tepsi aljába formázunk. Ez jelképezi Krisztus testét. Ezt követően készítsünk négyágú fonatot. Két egyforma tésztából sodratot készítünk. Ezt középen egymásra tesszük, kereszt alakban úgy, hogy a vízszintes sodrat felül legyen. A függőleges sodratot ráhajtjuk, jobbra, mint egy „A” betűt. A jobb oldali vízszintes sodratot ráhajtjuk az „A” betű jobb szárára, a baloldali sodratot az „A” betű bal

szárnya alatt behajtogatjuk, és rátesszük a középső szárnyára. A jobb oldali szárát ráhajtjuk a mellette lévő sodratra, így folytatjuk baloldali sodratot alól, felül, majd jobbról ráhajtjuk a mellette levőre és addig folytatjuk, amíg a tészta el nem fogy. Ezt érdemes két négyes fonatból összeállítani, mert így könnyebb a lábasban elhelyezni. Az elkészült négyágú fonattal fogjuk körbe a tepsibe helyezett tésztát. Ez szimbolizálja a töviskoronát. Ezt követően kerül rá a kereszt, amely két négyágú fonatból tevődjön össze, s egy újabb, vékonyabb négyágú fonattal szegjük körbe a pászkát. Befejezésül a kereszt négy szárára és a közepére rózsákat helyezünk. Ez úgy készül, hogy kisebb tésztacsíkokat (kb. 15cm hosszú és 5cm széles, lapos) az egyik oldalán kb. a tészta feléig ferdén bevagdosunk, köröcskéket formálunk belőle és lehajtogatjuk a külső sor bevágott részét. Ezt a kereszt négy szárára és a közepére helyezzük. Az öt rózsza, Krisztus öt sebének jelképezi.

Kb. 1 óra hosszáig pihentetjük, a tetejét kikevert tojással megkenjük, előmelegített sütőben 180°C-on legalább 1 óráig sütjük. Ha meghűlt, kiöntjük az edényből és visszafordítjuk. Elénk tárul a Krisztus testét jelképező pászka.

A pászka készítésekor gondoljunk arra, hogy Krisztus mennyit szenvedett értünk, a megváltásunkért a Golgotára vezető úton és a keresztfán.

## A templombocsú ünnepi menü

Gyűjtési hely      Cserehát (Gadna)

A búcsúi vendégeknek túrós rizses káposztás lekváros lángost adtak reggelire. A tejeskávéhoz fonott kalácsot. Utána mentek a templomba.

A búcsúi ebéd régen: tyúkhúsleves csigával vagy metélkével; leveshús, amit ezen a vidéken jóízű töltelékkel főznek meg; utána a leveshús savanyúsággal vagy befőttel, régen aszalt szilvával; majd pecsenye szintén savanyúsággal. A tejbekása előtt még a töltött káposzta se maradhatott el az asztról. A tejbe főtt rizs volt a gyerekek kedvence, amely pirított vajjal volt leöntve. A végén kelt tésztából apró batyuuskák fejezték be az ebédet. az ünnepekhez egy kis pálinka és bor is dukált.

## Lakodalmas étrend

Gyűjtési hely Cserehát (Rakaca)

Hat személyre számoltak egy tyúkot és azt egy tál levesben középre tették. Mindenki vitt kanalat és a közös tálból meregették a levest. Mikor megették a levest egy idősebb asszony vagy férfi felszelte a tyúkot és megették. Amikor az elfogyott, következett a töltött káposzta. Elmondta a vőfély: *Paradicsomkertből éppen most érkeztem c. verset.* Úgyszintén 6 személy kapta a tállal a töltött káposztát. Ezt követte a pecsenye. Ehhez is mondott verset a vőfély. Nyáron saláta meg uborka volt hozzá, télen meg cékla vagy savanyú káposzta. Ezután jött a tejbe rizs.

## Koma kosár (gyermek születés)

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

A kománé gondoskodott a családról, ha az anya betegágyon feküdt. 3-4 naponként vitte az enni valót. Az első nap töltött tyúklevest vitt a beleváló tésztával. Hozzá fánk, herőce vagy derelye. A második alkalommal tejberizs, túrós lángos, káposztás lángosból nagyokat és sokat. Mindig kellett segítséget hívni. Egyedül nem bírta a keresztmama. Harmadik alkalommal tejeskávét mákos és diós patkót, és egy nagy fonott kalácsot. Külön volt erre minden házban koma tepsi. Esetleg még a lakodalmakba is ebbe sütöttek. A negyedik alkalommal valamilyen levest és kelt tésztából készített süteményt vittek. A végén azt mondták „kihordtam a komaételt”. Nagy kosár is volt amibe vitték. Ezt koma-kosárnak hívták.

## A halotti tor

Gyűjtési hely Cserehát (Gadna)

A tor egy ígéret a barátság megtartására. Kalácsot és bort adnak, amit a legszegényebb ember is kibírt. A tor, a lakoma végén elvégzik a halottért a megemlékezést.