



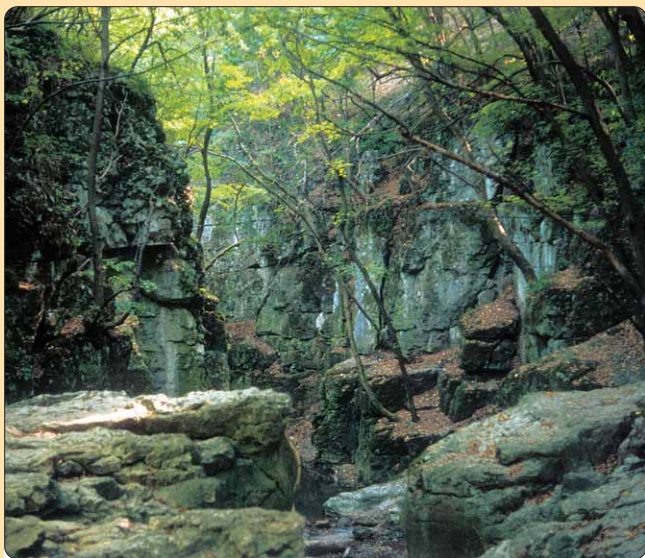
Ízek Veszprém megyéből



Más, mint másutt... Veszprém megye

Étvágygerjesztő

Keressünk egy sűrű lombú fáktól övezett, árnyas helyet, nyíljon kilátásunk a változó szépségű Balatonra vagy a fenséges Bakonyra, adjunk hozzá sütnivaló szalonnát, nyársat, jófajta, nem fenyőfából rakott tábortüzet; hagymát, gombát szalonnával társítva tekerjünk alumíniumfóliába, tegyük ezt pár szem krumplival is, és legyen a kezünk ügyében egy flaska Balatonfelvidéki vagy somlai tüzes bor. Amíg arra várunk, hogy a nyílt tűz nem kormoló parázssá hamvadjon és elkezdhessük a szalonnasütés szertartását, a füsttel együtt szállnak gondolataink.



Milyen bőséges és változatos tárházát nyújtja e vidék a fenséges étkeknek. A balatoni legendásan finom fogassüllő, a Bakonyban ma is makkoló vaddisznócsordák, és nem zsirosra hizlalt házi rokonaik, a tópart napsütötte lejtőin mézédessre érő paradicsom, a bakonyi, Pápa környéki homokon nevelkedett krumpli, mind sok-sok kiváló étel alapja, és mindegyikben él egy csipetnyi múlt. Az egyik alapvető emberi szükségletet szolgáló szakácsművészet ugyanis egy kis történelmi, néprajzi eszencia is egyben. Éppúgy árulkodik a népünket ért különböző hatásokról, mint az ínséges és bőkezű esztendőkről, évtizedekről, múltbéli szakácsok és háziasszonyok fantáziájáról, alkotókedvéről, ízléséről. Nem csoda hát, ha e Kárpátokkal körülölelt kicsi medencében még az egyes országrészek főzé-

si szokásaiban is eltérések mutatkoznak. Gondoljunk csak a **töltött káposztára**, melynek errefelé főzött savanyú káposztás változata csak a nevében emlékeztet a szabolcsi, édes káposztába burkolt, paradicsomszószban készre rotyogtatott étekre. De nem ajánlanánk senkinek, hogy bármelyik ismerete nélkül lándzsát merjen törni az egyik vagy másik mellett, mert ha mindkettőt megkóstolta úgysem tud rangsorolni. S talán nem is kell! Az ízek harmóniájának végtelen változatossága gazdagítja mindennapjainkat.



Parázssá hamvadt tábortüzünk felett forgatva a sercegő szallonnát és a hunyorgó, pislákoló zsarátnokot nézve múlt századbéli bakonyi betyárok árnyai telepednek körénk.

A csárdákban mulatozó Sobri Jóska és Savanyó Józsi emlékei most is élnek még a törekpusztai Répa Rozi csárdában, no meg a Veszprém közeli Vámosiban. Lakomáik, mulatozásaik, és főleg a konyhaművészetre gyakorolt hatásuk ugyan felül nem múlhatja jó Mátyás királyunkét, aki olasz felesége révén számos déli szokást, alapanyagot, fűszernövényt hozott a magyar konyhába.

Szalonnaszeletünk apránként üvegesedik, zsugorodik, illata belengi az erdőt, és szorgalmasan csepeg a zsír a tábortűz körüli kövekre készített kenyérszeletekre.

A kisült zsír! Több, mint egyre növekvő éhségünk csillapításának eszköze; ez a magyar konyha egyik jellegzetessége. Két változatban is használhatjuk – füstölt vagy friss szalonnából kisütve. De semmit sem csorbul az ételek íze, ha jó minőségű olajjal helyettesítjük. A mennyiségét pedig mindig mértékkel válasszuk meg. Legtöbb ételünknek ez az alapja. Ebben érvényesül legjobban az apróra vágott és benne megfonnyasztott vörshagyma íze, és már jöhet is rá az őrölt pirospaprika, hogy a nem túl forró zsiradékban feloldódott színe kárminja elkápráztasson, étvágyat gerjessen. A tájneve törökbors, így utalva arra, hogy feltehetően Mohács után, a törökökkel került hozzánk.

S hogy mi mindent lehet e zsiradékban aranylóra fonnyasztott, majd pirospaprikával megbolondított alappal kezdeni! Igen, mindenki tudja, hogy a gulyásnak, pörköltnek, paprikásnak s némely tokánynak itt a kiváló kezdet. De miért feledkez-nénk meg a lecsóról, paprikás krumpliról, a tökfőzelék errefel- lé főzött változatáról, vagy éppen arról az egyszerű levesről, amelynél a megfőtt krumpli levét öntjük erre az alapra, és re- szelt tésztával gazdagítjuk jó bakonyi szokás szerint, bár az ap- ró krumpligombócokkal sincsen haragban. Még az egyszerű **paprikás krumplinak** is mennyi fajtája létezik. Nyárelőn az újkrumpliból készült változatot apróra vágott zeller, petrezse- lyem, újhagyma, snidling bolondítja el, és a korona rajta a tá- lalás előtt belérottyogatott tejfel. Télen aztán a füstölt kol- bászkarikák teszik feledhetlenné.



De ez a pörköltalap a toros káposzta ágya is, erre dobunk rá egy adag savanyú káposztát és összekeverjük a nagy fazék aljában, hogy a pirospaprika oda ne kapjon, keserű ne legyen. Aztán sózott apró sertéshús, savanyú káposzta, kolbásztöltelék maradékból készült gombóc és savanyúkáposzta-rétegek követik egymást. Az egészet éppen elfedő vízben lassan forrdogálva érik egybe a fonnyasztott vöröshagyma, a pirospaprika, a kolbászhúsban rejtőzködő fokhagyma, a savanyú káposzta ízeit megadó torma, feketebors, babérlevél, kömény, birsalma, vöröshagyma zamata a húsok ízével egyetlen harmóniává.

Az első szelet kenyерünk már tele van zsírpettyekkel. Tegyük hát félre kis időre a szalonnát, és villás ág végére fektetve pirítsuk meg kenyérszeletünket, s zöldpaprikával, paradicsommal falatozzuk be jóízűen.



A melegített zsírba, olajba nemcsak vöröshagyma kerülhet. Benne lisztet pirítva készül el a magyar konyhára oly jellemző rántás, amely lehet a sűrités eszköze és ételek alapjául is szolgálhat. Ellene ugyan prűszkölve tiltakozik nem egy, a modern konyhát megéneklő szakácskönyv, pedig mértékletes, szakértő használata Gundel Károly által is javallott. A pirítás foka más-más ízeket csalogat ki belőle: sárgás színű, szőke változata javasolt a spenóthoz, zsemlemártáshoz – amely jellegzetes

sváb eledel, – míg kicsit sötétebben többek között bablevesbe, kelkáposztafőzelékbe kívánczok. Ételeinket habarással is sűrítjük; ekkor az aludttej tetejéről gyűjtött tejfölt liszttel keverjük csomómentessé, és adjuk a befejezés előtt álló leveshez, főzelékhez. A tejföl máskor a végső ízt teszi pikánsabbá, vagy lazítja a tócsit, gazdagítja a rétest, koronázza a rakott krumplit.

Nem maradhat ki e gasztronómiai kalandozásból a **lávakövön sült balatoni hal** sem. A szépen elrendezett bazalt-darabokon rakott tábortűz átforrósítja a kőzetet, amely fölött, rostélyon vagy nyárson puhulnak át, sülnek ropogósra a kiválasztott, előkészített, szükség szerint irdalt, fél kilogramm körüli példányok. Annyi bizonyos, hogy ennél a módszernél – amelynek modern konyhai változata egyes balatoni éttermekben ma is megtalálható – nem kell a tűz kormolásával, erősségének fokozásával vagy csillapításával foglalkozni, a kőzet a felvett energiát sokáig, egyenletesen árasztja magából.



Szalonnánk étvágygerjesztően áttetsző lett, kenyérszeletünk megpirítva vár és a parázs peremén megsült már a hagyma, a gomba és a krumpli. A jó falatok közben és után a bor sem kéreti, de itatja magát, és az sem csoda, ha felcsendül az ének, megörökítve a Balaton széles vizét, vagy a bakonyi erdő sűrűjét.

Ízelítő

Rövid összeállításunkba olyan jellegzetes ételeket próbáltunk összegyűjteni, amelyek kezdő háziasszonyok által is könnyen elkészíthetőek és egytálételnek is kiválóak. Így szeretnénk segítségükre lenni – megyénk néhány ízének megismertetésével – „a mit is főzök” kérdés megválaszolásában. Receptjeink négy személyre szólnak.

Bevert tojás „minálunk”

1 közepes fej vöröshagyma • 2 evőkanál étolaj • 25 dkg gomba – legjobb a csiperke, laska, pereszke, vargánya • 1 púpozott kiskanál pirospaprika • 2 db zöldpaprika • 1 db nagyobb paradicsom • só, petrezselyemzöld, kakukkfű, csipet cukor • 2 dl tejföl • 1 csapott evőkanál liszt • 8 bevert tojás • párolt rizs négy személyre



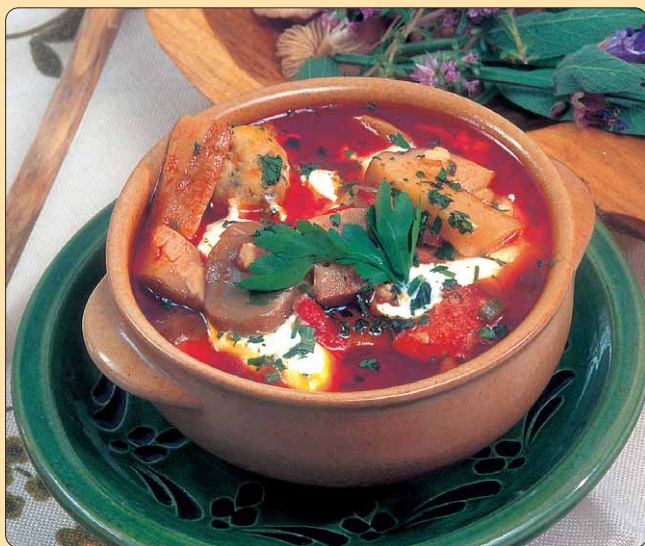
Az apróra vágott hagymát az olajon pirítsuk üvegesre, adjuk hozzá a felszelt gombát, fedő nélkül rotyogtassuk együtt, míg a leve elfő. Ekkor kerüljön bele a pirospaprika, és gyorsan rá az apróra szelt paradicsom és zöldpaprika, kevés víz, só, csipet cukor, petrezselyemzöld, egy kicsi kakukkfű. Fedő alatt főzzük puhára, és a végén dúsítsuk lisztes-tejeles habarással. A sós, ecetes vízben készített bevert tojásokat tegyük a pároltrizs-alapra és a fenti gombapaprikással fedjük be! Ízlés szerint díszítve adjuk asztalra.

Behabarás előtti korában remek melegszendvicskrém, pizza-töltelék alap, de kifőtt makarónival, spagettivel, netán házi galuskával összekeverve, reszelt sajttal meghintve – vagy anélkül – sütőben jól megpirítva kiváló egytálétel. Ne feledkezzünk meg salátát tálalni mellé! Jól illik hozzá a Badacsonyi vagy Csupaki olaszrizling.

Bakonyi betyárleves

10 dkg füstölt kolozsvári szalonna • 25 dkg gomba – legjobb a vargánya, a szegfűgomba, de csiperkéből is, laskából is jó ízű • só, kevés bors, zsályalevél, zsenge kakukkfű, csipet cukor • 11 húslé, helyettesíthető húsleveskockával és vízzel • 1 babérlevél • 2,5 evőkanál olaj • 1,5 evőkanál liszt • pici fej vöröshagyma • 1 mokkáskanál fűszerpaprika • 10 dkg lángolt kolbász • 1 dl tejföl

Az apróra vágott szalonnának süssük ki a zsírját, a tepertőt tegyük félre. A zsíron pároljuk le az előkészített, felszelt gombát, majd sózzuk, fűszerezzük meg és engedjük fel a húslével, tegyük bele a babérlevelet. Lassan forralva főzzük puhára. Közben a zsiradékból a liszttel rántást készítünk, amelybe apróra vágott vöröshagymát, mokkáskanálnyi fűszerpaprikát teszünk. A levest berántjuk, belerakjuk a szalonna tepertőjét, a karikázott kolbászt és lassan felforraljuk, a legvégén csipetkével vagy húsgombóccal és tejjel gazdagítjuk.



Vaddisznószelet bakonyiasan

8 szelet vaddisznó dió • 1,5 evőkanál liszt • 3–4 evőkanál olaj • 1 nagy fej vöröshagyma • 1 kiskanál fűszerpaprika • 2 dl húslé vagy víz húsleveskockával • 20 dkg erdei gomba, legjobb a császár- és galambgomba, pereszke, vargánya • 2 dl tejföl • 1 evőkanál liszt

A fűszernövényekkel, olajjal, mustárral pácolt, kivert, sózott hússzeleteket forgassuk lisztbe, majd forró olajon, serpenyőben mindkét oldalukat süssük pirosra és tegyük félre őket egy lábosba. Zsiradékot fonnyasszuk aranylóra az apróra vágott vöröshagymát, pirospaprikázzuk, és öntsük fel 2 dl húsléval vagy vízzel, amelyet húsleveskockával ízesítünk. Forraljuk fel és öntsük rá a hússzeletekre, majd fedő alatt lassú tűzön pároljuk. Közben a megtisztított, felszelt gombát egy kevés olajon, fedő nélkül pároljuk félpuhára, és adjuk a húshoz, együtt főzzük készre, a végén a tejjel csomómentesre kevert lisztből készült habarással gazdagítuk.

Köretnek galuskát ajánlunk.

Tihanyi Cabernet Francot kínáljunk hozzá.



Balatoní öreg halász cseréptálja

10 dkg házi füstölt sonka • 40 dkg harcsaszelet • 40 dkg pontyszelet • 40 dkg süllőszelet • 1,2 kg krumpli • 0,5 l tejföl
• 4 db paradicsom • 4 db zöldpaprika • 1 csomag újhagyma
• 1 csomag petrezselyemzöld • só, borsikafű, zsályalevél, fűszerpaprika



A karikára vágott krumplit rakjuk beáztatott cseréptálba, sózzuk meg enyhén, helyezük rá az előre fűszerezett, sózott halszeleteket, majd a karikára vágott paradicsomot, zöldpaprikát, újhagymát és a sonkaszeleteket, majd borítsuk be tejföllel. Pirospaprikával és petrezselyemmel szórjuk meg, közepmeleg sütőben süssük készre.

Szomjunkat oltjuk Tihanyi kékfrankos roséval!

„Más, mint másutt ...” rétes

A rétestészta-készítés, -nyújtás nagyanyáink idején a háziasszonyok megmérettetésének egyik formája volt. A tartalmas levesek – bableves, gulyás – után tálalt, többféle rétes tökéletesen megfelelt második fogásnak, így a rétes gyakran a főétel szerepét töltötte be. Manapság már nem sok háznál vállalkoz-

nak erre a feladatra, amely hozzáértő embert és nem kis helyet igényel. Remekül helyettesíti az „igazit”, a boltban kapható kész réteslap, amelyet igen változatos módon lehet megtölteni édes és sós bevalókkal.

Az abroszra, konyharuhára terített réteslapot locsoljuk meg gyengén olvasztott zsírral, olajjal és teljes felületén szórjuk meg a töltelékkel. Ha gyümölcsös, egy lapra mintegy 20 dkg friss gyümölcsöt vegyünk, melyet ízlés szerint cukrozzunk, kevés törött fahéjjal ízesítsünk. A sütés közben kicsorduló zamatos gyümölcsle felitatására, hintsük meg zsemlemorzsával, darált dióval, őrölt mákkal, vagy pirított grízzel és egy csomag vaníliás cukorral. A végén 2 tojás sárgáját keverjük ki 2 evőkanál cukorral, 1 csomag vaníliás cukorral, majd 3 dl tejjel, adjuk bele a tojások habját. Egy-egy félkész lapra a keverék negyedét számolva, locsoljuk meg a töltelék tetejét, ezután az abroszt egyik oldalán megfogva és lassan emelve tekerjük fel. A tetejét zsiradékkal megkenve, közepes tűznél süssük ropogósra.

Persze lehet a rétes túrós, mákos, diós, meg káposztás is. Az utóbbiból édeset és sós, borsosat is szoktak készíteni. Most pedig következzen a rétesek egyik legjobbika: a **krumplis!** Négy félkész laphoz egy kilogramm krumplit főzzünk meg héjában. Tisztítsuk meg, törjük át krumplinyomón, ezzel szórjuk meg a zsiradékkal meglocsolt réteslapokat, majd ízlés szerint hintsük meg sóval, borssal, olajjal. Ezután 2 tojást, 2 dl tejjel, kevés sóval jó alaposan keverjük ki, és ezzel is gazdagítsuk a tölteléket. Tekerjük fel, kenjük át olajjal, és jó tűznél süssük pirosra.

