

## Konyhakalendárium

Cziróka-Maróka konyha

Mai kalendáriumunkban visszanezünk a közelmúltba. Közös alkotómunkánk időnként megkívánta a személyes találkozásokat Ferivel, fehér asztal mellett, Esztergomban. Ingyenc társakról lévén szó, ők is mindig olyan különleges finomságokkal leptek meg bennünket, mint a pekándió, a kínai szilvabor, a német karácsonyi marcipános kalács (Stollen). Évekkel később Feri rendhagyó elemzésben értékelte egyik hosszan tartó estebédiünket. Most ebből idézünk, mert ezt a mai kalendáriumot ketten főztük, sütöttük és írtuk. Ezért Cziróka-Maróka!

„Személyes élményem is kötődik Marika konyhaművészetéhez, amikor is a ház asszonya és hitese ura, Gabi bácsi megmutatták, mi is az, hogy vendéglátás magyar módra! Ez még az új évezred első évében, 2001-ben történt vendégfogadás, »asztmás« pálinkával, amitől nehezen kapni levegőt, viszont megkönnyebbülésként ránk jön a köhögés... Az elő-előétel szögletes és kerek, juhtúrós meg szezámmagos pogácsákból, ropogós sajtos rudakból állt. Jól jött a »halálos mérégnek« is becézett házi pálinka után. Az előételek már valódi ingyencfalatok voltak: hideg lecsó, majonézes krém-patisszon, napraforgómag(szotyola)-krém, padlizsán- és cukkinipástétom, erdélyi és kaukázusi recept szerint. Honfoglalás kori (nem 1100 éves, csak az akkori hagyománynak megfelelő) lepénykenyérkékre lehetett kengetni a remek ízű, krémes ételeket. Elő- és utóöblítéshez volt bor, házi sör, a betegeknek ásványvíz... Alig volt időnk hátradőlni, amikor jött a főétel. Zöldeges, vörösboros (beee...) birkaragu, alföldi (pusztai) tarhonyával, az erkélyen kovászolt uborkával, közben és utána lendületesen fogyasztottuk az »A« betűs italokat... Amikor már úgy éreztem, semmi nem fér belém, még erőszakkal sem, akkor hozta be Marika a »köpködős rétest«: otelló szőlővel töltött mákos rétest, akkor már köpni se tudtunk... csak nyeltünk... és csendes, kielégült mosollyal arcunkon ültünk az asztal körül beszélgetve, »emésztgetve«...”

*Desszertünk* ajánlása pedig így szól. Ismeretes, hogy művésznünk fiatalkori, eredeti foglalkozása volt a cukrászat. De nemcsak sütni szeretett, hanem gyűjtötte is eleinktől a régi magyar recepteket. Szíves engedélyével az alábbiakban közöljük egy esztergomi dédmama (*Szenczy Istvánné szül. Szabó Julianna*) kedvenc húsvéti süteményét, a *sigullumot*, amelyet nagyobb ünnepekre magunk is megsüthetünk. Részletes, első nyomtatott közlése:

„**Sigullum tészta:** 1 egész tojást, egynek a sárgáját 12 dkg porcukorral, 15 dkg vajjal vagy margarinnal, 1 csomag vaníliás cukorral jól kikeverünk, majd hozzáadunk 35 dkg lisztet, 1 csomag sütőport és egy kevés langyos tejet, hogy formába kenhető, de nem túl puha tésztát kapjunk. Hűtőben vagy hűvös kamrában egy éjszákát pihentetjük. Másnap átgyúrjuk, majd olajjal »lehelet«-vékonyan kikent, apró formákba tesszük. Úgy sütjük, mint az omlós tésztákat általában, tehát max. 180 fokon, szép világosra. Amilyen melegen csak tudjuk, kiszedjük a formákból a tésztákat, és tálcára egymás mellé rakva, kihűlni hagyjuk. (...) – Tölteléke a (HG.-né) –

**Francia vajkrém.** Hozzávalók: 4 egész tojás, 20 dkg kristálycukor, 1 csipet só, 50 dkg vaj (vagy 25/25 vaj és margarin) és 1 vaníliarúd. Elkészítés: kb. egy óra.

Egy rozsdamentes fém edénybe beleengedjük a 4 feltört tojást. Hagyományos vagy elektromos habverővel két percig keverjük, majd lassan hozzáadjuk a cukrot, valamint a sót. Ezt az alapkrémet gőz felett öt percig kihabosítjuk, majd a gőzről levéve kihűlésig keverjük.

A szobahőmérsékletű vaját 15 percig habosra keverjük. A vaníliarudat kettévágjuk, belsejét kikaparjuk és hozzáadjuk a vajhoz. Ezután a kihűlt tojáskrémet lassan a vajba csurgatjuk, majd annyifelé osztjuk, ahány ízzel a formáinkat meg akarjuk tölteni. A fenti mennyiség körülbelül négy ízesítéshez elég. A krémet elkészítés után azonnal, még frissen használjuk fel! Minden ízesítőanyag – például: dió, mogyoró, kávé, kókusz, kakaó – hozzákeverhető. (...) A sigillum két-két azonos formájának egyesítéséhez kiskanállal vagy – ha van – nyomózsákból osztjuk szét a krémet úgy, hogy a sütemény ne legyen nagyobb egy mignonnál. Az összetöltött formákat díszíthetjük is ízlésünk és kedvünk szerint. Csokoládéval felspriccelve vagy kimártva, de csak porcukorral is az asztalra adhatjuk.

A húsvéti kalács, beigli receptjével vagy a szintén közismert és kedvelt sós tészták leírásával nem szeretnék senkit terhelni. Ám a locsolók öröme nem csupán a kínált étel, ital minősége és mennyisége, hanem a húsvéti hímes tojás szépsége is. Ezért szeretnék egy pár igazán szép mintával a tojásdíszítő lányoknak, asszonyoknak kedveskedni, aminek azután a férfiak és a legények is jobban örülnek, mert szebbek, személyhez szólóbbak, mint a készen kapható matricák. Végezetül kívánok mindenkinek, hogy lelje örömet a sigillum készítésében, valamint a minták rajzolásában. Minden kedves olvasónak kellemes húsvéti ünnepeket!” (Czirok Ferenc: Húsvétváró – „esztergomi” édességgel. *Esztergom és Vidéke*, 1999. április 1. – 13. sz. 7. oldal)

Jó étvágyat!