

## Konyhakalendárium

Szülőföldem ízei

Szülővárosom Szentes. A múlt században a termálkutak feltárása után világszínvonalú zöldségtermesztés szerveződött a város körül, amely napjainkig nyolc hungarikum zöldségfajta eredményezett: óriás vajretket, zsenge karalábét, többféle zöldpaprikát, fehér és vörös káposztát, rózsavirágú naspolyát. Most rokonságom ételéből mutatok be néhányat olvasóinknak.

**Gombócleves.** Hozzávalók: 25 dkg kockára darabolt sertéslapocka, 2 dkg zsír, 1 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg kockára vágott petrezselyem- és sárgarépagyökér, 4 dkg zeller, 4 dkg karalábé, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 teáskanálnyi só, 1 db zöldpaprika. A gombóchoz: 50 dkg főtt, áttört burgonya, 2 dkg zsír, 5 dkg finomra aprított, aranyárgára pirított vöröshagyma, 1 csokor, finomra aprított petrezselyemzöld, csipetnyi örölt bors, 20 dkg liszt, 1 kis tojás. Elkészítés: A húst a zsiradékban lepirítjuk a hagymával és a zöldségekkel. Hideg vízzel feleresztjük és csendesen forraljuk. Amikor majdnem kész, a gombóc hozzávalóit összegyúrjuk, vizes tenyérrel kis gombócokat formálunk belőle és belefőzzük a levesbe. Tálaláskor tejfölt kínálunk hozzá.

**Főtt-sült csülök.** Hozzávalók a főzéshez: kb. 1,5 kg-os hátsó csülök, só, szemesbors, köménymag, 1 fej vöröshagyma, 4-5 gerezd fokhagyma, nagyobb fazék. A sütéshez: magas oldalú tepsi, nagy kanál fagyott disznósír, só, 2 nagy, húsos zöldpaprika, 2 nagy vöröshagyma, 1 nagy paradicsom, kb. 2 dl főzőlé. A csülköt a fűszerekkel jó puhára főzzük, de még ne jöjjön ki a csontja. A főzőlé mindig fődje a húst. A többi főzőleveset tegyük el máskorra levesalapnak a mélyhűtőbe. A tepsit jól kiszírozzuk, rátesszük a csülköt. Ha kell, még sózzuk, borsozzuk. Rászeleteljük a nyers zöldségeket, alufóliával befödjük és lassú tűzön sütjük. Közben 1-1 kis merőkanálnyi főzőlével locsolgatjuk. Amikor már sűrűsödik a szaftja, azzal is öntözgetjük a tetejét. Akkor jó, ha a zöldségek megpuhultak, megsültek, és a csontot könnyedén ki tudjuk húzni. Ezután fólia nélkül pirosra pirítjuk. Krumplipürével, savanyúsággal vagy salátafélével tálaljuk. A csülköt a tepsiben hagyva feldaraboljuk, úgy tesszük az asztalra, és szaftos kanalat rakunk hozzá.

**Pergelt káposzta.** Hozzávalók: 80 dkg savanyú káposzta, 20 dkg füstölt szalonna, 20 dkg füstölt házi kolbász, bőre nélkül, 40 dkg krumpli, zsír, 20 dkg füstölt, áztatott és feldarabolt oldalas hús. A savanyú káposztát ízlés szerint átmosva, kiszírozott tepsibe tesszük, tetejére szalonnaszeleteket, karikára vágott kolbászszeleteket rakunk, néhol apró húsdarabkákat is, és a hámozott, karikára vágott krumplit. Ezután megsütjük.

**Karikás krumpliköret.** 80 dkg közepes nagyságú, hámozott krumpliszemeket megmosunk. A vízből kiszedjük, és 1/2 cm vastagságú karikákra vágjuk. Gyengén megsózzuk, és 15 percre állni hagyjuk. Serpenyőbe öntünk 1 dl zsírt vagy olajat és 1 dl vizet. Belerakjuk a krumplit, és fedő alatt lassan párolódva, pirosra sütjük. Főtt és sült húsköret. Savanykás szilva- vagy meggybefőtt illik hozzá.

**Tormaszósz.** Hozzávalók: 3-4 evőkanál reszelt torma, 2-3 evőkanál olaj, 1-2 evőkanál liszt, só, cukor, húsleveslé, tejföl és ecet, vagy tej és víz keveréke, továbbá pár csepp citromlé. Elkészítése: a frissen reszelt tormát állni hagyjuk a levegőn félórányt, hogy elszálljon a csípőssége. 2-3 evőkanál olajból, 1-2 evőkanál lisztből rántást készítünk. Mikor félig megpirult, beleteszük a tormát, és pár percig állandóan kevergetve tovább pirítjuk. Ezután húsleves levéllel vagy 2/3 rész tej és 1/3 rész hideg víz keverékével feleresztjük. Sóval és cukorral ízesítjük, és kevergetve összeforraljuk. A húsleveses szószba tejfölt és ecetet, a tejes szószba pár csepp citromlevet teszünk tálaláskor. Főtt húsköret, sonkához illik karikás krumplival.

**Tejfölös lepény.** Hozzávalók a sütemény alapjához: 1/2 kg liszt, 2,5 dkg élesztő, 10 dkg cukor, fél Ráma margarin, 2 dl tej, 1/2 dl olaj. A tésztát összedolgozzuk, és vékonyra nyújtva kibéleljük vele a tepsi kiszírozott oldalfalait is. Elegendő idő a keléshez, amíg a töltelék összeállítjuk, és amit még beleöntünk. A töltelékhez 6-7 tojássárgáját, 20 dkg szitált porcukorral, 1 zacskó vaníliacukorral, 1 nagy pohár tejföllel, 1 púpos evőkanál búzadarával, 1 evőkanál rétesliszttel, fakanál segítségével masszává keverünk. A tojásfehérjét mixerrel kemény habbá verjük, és ugyancsak a fakanállal óvatosan és apránként a masszához keverjük, eligazgatjuk. Beleöntjük a kibélelt tepsibe, és lassú tűzön 40-45 percig sütjük. A teteje piros-foltos legyen. Hűlés után 10 x 10 cm-es vagy még nagyobb kockákra vágjuk. Aki szereti, még szórja meg porcukorral. A masszát áztatott mazsolával, reszelt citromhéjjal is ízesíthetjük. Húsos, gazdag levesek mellé ebédsüteménynek ajánljuk ezt a túrós lepény ízű, nem mindennapi finomságot.

**Gyúrt bodag.** Régen a kemencés kenyérszta maradékából készült a sós-zsíros bodag. Mostanában városi körülmények között akkor sütjük, amikor váratlanul elfogy a kenyere. Böjtös időszakokban is süthetjük, így: 1 kg lisztet összegyúrunk 4 tojással és sós vízzel. Ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és kiszírozott tepsibe rakjuk. A tetejét kockásra vagdoszuk, sóval megszórujuk, tojással lekenve kisütjük. Azonnal elfogyasztjuk. Ha mégis lett maradékunk, kiszárítjuk, és prézlit reszelünk belőle.

Jó étvágyat kívánunk!

## A 2018/4 szám szerzői

A. Bak Péter festőművész, művészeti író,  
Lábatlan  
Csiba Zsolt pszichológus, író, Piliscsaba  
Győrffy Sándor képzőművész, Budapest  
Hagymás István, dr. író, fotóművész, pszichiáter,  
Lendva (Szlovénia)  
Homolya Gábor képzőművész, Érd  
Horváth Gáborné, dr. szerkesztő, Esztergom  
Horváth Ödön költő, műfordító, Kismaros  
Ladislav Hrubý író, Čadca (Szlovákia)  
Mezey László Miklós író, kritikus, irodalomtörténész,  
szerkesztő, Budapest  
Németh László fotóművész, kőfaragó mester,  
Párkány (Szlovákia)  
Péntek Róbert költő, Badacsonytomaj  
Pífkó Célia meseíró, Esztergom  
Ruda Gábor oktatáskutató, Pilisvörösvár  
Schmöltz Margit könyvtáros, Esztergom  
Dr. Simigné dr. Fenyő Sarolta, habil. egyetemi  
docens, Miskolc  
Szabó Lászlóné szerkesztő, Esztergom  
Székely Tamás református lelkipásztor, író,  
Budapest  
Szulényi Mária Valéria író, Párkány (Szlovákia)  
Tóth Pál mérnök, Kós Károly-házak dokumentálója,  
Budapest  
Végh Tamás költő, Isaszeg  
Vércse Miklós író, műfordító, Párkány (Szlovákia)  
Wernke Bernát költő, Esztergom  
Ludo Zelinka (1917–1977), szlovák író

## Támogatók

A 2018. évi nyomtatott és online lapszámok  
a Nemzeti Kulturális Alap támogatásával  
valósultak meg – [www.nka.hu](http://www.nka.hu)  
Spori Print Vincze Kft. és magánszemélyek

Esztergom és Vidéke Társadalmi és Kulturális  
Folyóirat; [www.evid.hu](http://www.evid.hu)  
Kiadó: Muravidék Baráti Kör Kulturális Egyesület  
2085 Pilisvörösvár, Szt. János u. 8.  
E-mail: [muravidek@freemail.hu](mailto:muravidek@freemail.hu)  
[www.muravidek.eu](http://www.muravidek.eu), [www.evid.hu](http://www.evid.hu)  
Felelős kiadó: Ruda Gábor  
Főszerkesztő: Filemon Béla  
Szerkesztők: Horváth Gáborné, Nagy Katalin,  
Szabó Lászlóné, Tátyi Tibor  
Korrektúra, szöveggondozás: Tátyi Tibor  
A címlapon és a 30–31. oldalon Homolya  
Gábor *Szív-billentű-zet*, ill. *Vénusz születé-*  
*se* című művei láthatók.  
Grafikai tervezés és borítóterv: Németh Csongor  
Nyomdai előkészítés: ANGRÁF Bt., Budapest  
Nyomdai munkák: Spori Print Vincze Kft.,  
Esztergom  
Megjelenési gyakoriság: negyedévente  
Példányszám: 300  
Példányonkénti ár: 450 Ft (1,50 €)  
Éves előfizetési díj: 1600 Ft (5,20 €)  
HU ISSN 0864-7054 (nyomtatott)  
HU ISSN 2416-1675 (online, PDF)



Homolya Gábor: Visz a vonat, megyek utánad... – Hommage à József Attila

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
Szerda, 1886. január 6-án  
2. szám.  
Városi és megyei érdeklők közlönye.

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
MAYNAPHEFTŐK ÉVFOLYAM I. SZÁM  
Szerda, 1941. JANUÁR 6. I.  
Egyedüli érdeklők közlönye és politikai lap.  
Szerda, 1941. JANUÁR 6. I.  
Egyedüli érdeklők közlönye és politikai lap.

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
1987  
JANUÁR  
KULTURÁLIS TÁJÉKOZTATÓ

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
1988  
NOVEMBER  
Művelődési, helyismereti, idegenforgalmi tudóstó

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
1989  
Január  
I. szám  
Művelődési, helyismereti, idegenforgalmi tudóstó

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
1988.  
Karácsony havában  
Művelődési, helyismereti, idegenforgalmi tudóstó

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
Társadalom • Politika • Művelődés • Helyismeret • Idegenforgalom  
1991. JANUÁR 25. • 3. SZÁM • ÁRA: 19,50 Ft

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
A Szent Korona Esztergomban  
POLGÁRI HETILAP  
2000. június 15. - 24. sz. • ÁRA: 50 Ft

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
POLGÁRI HETILAP  
2000. június 15. - 24. sz. • ÁRA: 50 Ft

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
ORÓKNAPTÁR  
HABORÚK ÉS BÉKÉK KÖZÖTT  
1883 - 1888  
POLGÁRI HETILAP

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
A Szent Korona Esztergomban  
POLGÁRI HETILAP

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
POLGÁRI HETILAP

**Esztergom és Vidéke**  
Városi tulajdonba került a Fürdő Szálló épülete  
Uj szavak, mégis ismerős

**ESZTERGOM és VIDÉKE**  
Suzukiban már gyártják a Swift

**Esztergom és Vidéke**  
Mediterrán vendégfogadó épül a Primás-szigeten  
Felhívás