

## Recept

Zay Orsolya

98

A történelmi korokban az állati belsőségeket ugyanolyan gyakran használták föl és fogyasztották, mint a színhúst, illetve a húsos csontokat. Természetesen az állatnak szinte minden részét feldolgozták. Egyértelmű volt tehát, hogy a máj, vese, zúza vagy tüdő ugyanúgy az elfogyasztandó részek közé tartozott, mint a comb. Így nem meglepő, hogy sokféle receptet találunk a középkori szakácskönyvek lapjain a belsőségek feldolgozására is.

Magyarul sajnos csak a kora újkorból ismerünk teljes szakácskönyvet, de ugyanúgy láthatunk „divattrendeket” a történelmi korszakok ételkultúrájában, mint a 21. században, így nem nehéz meghatározni, mit ettek a Magyar Királyság területén egy adott időszakban. Eltérések inkább a társadalmi csoportok között láthatók: azon múlt, mi került az asztalra, hogy kinek milyen alapanyagot engedett meg a „pénztárcája”. Egy nemesi vagy királyi tulajdonú várban, főleg, ha a tulajdonos ott tartózkodott, a konyhák is teljes kihasználtsággal üzemeltek, hiszen az egész udvartartást el kellett látni. Az étkezés során egyszerre 3-4 féle ételt hoztak a hosszú asztalokhoz, ahol rang szerint ültek az udvartartás tagjai. A közös tálakból mindenki szedett magának, majd amikor ezek elfogytak, újabb 3-4 féle fogást hoztak ki a konyhából.

Az egyik jól kipróbált receptem a *numbles* nevet viseli, mely fordításban egyszerűen „belsőségeket” jelent. Valljuk be, nem a legínycsiklandóbb elnevezés a mai ember számára, de tapasztalatból mondhatom, hogy a kóstoláskor biztosított a siker! Egy 1430 körül készült angol szakácskönyvben a következő recept olvasható a rímes sorok között.

## Hozzávalók 2-3 főre:

- 30 dkg sertésmáj
- 2 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 dl barna sör vagy fehérbor
- 2 dl húsalaplé
- fűszerek: só, bors, szerecsendióvirág, fahéj, gyömbér

# Máj

sörrel  
vagy borral

## Recept:

A felaprózott belsőségeket hagymán és zsiradékon megdinszteljük. A belsőségek közül most májat használunk, de a recept szerint lehet vesét, tüdőt is, lényegében, amit csak be tudunk szerezni. Amint kérget kap a máj, felöntjük a húsalaplével és a sörrel. A források alapján úgy tűnik, hogy a magyarok jobban szerettek bort használni, amikor alkoholt öntöttek egy-egy ételhez. Ez valószínűleg a földrajzi elhelyezkedésből adódik, hiszen Angliában többnyire inkább sört fogyasztanak, mivel a szőlőtermeléshez nem megfelelő a klíma és a talaj. Az ételt próbálhatjuk tehát barna sörrel, de akár fehérborral is elkészíteni. A lében készre főzzük a májat, s közben hozzáadjuk a fűszereket. Ne ijedjünk meg a fűszerektől, ezeket sokkal intenzívebben használták a középkorban, csak a mai ember számára tűnhet furcsának ezek listája. A kész szósz, amennyiben túl levesesnek ítéljük, kenyérbéllel sűrítjük be. A ma ismeretes lisztes sűrítés előtt a leggyakrabban ezt a módszert használták, ne féljünk ettől sem! A kész sűrű szósz ma körettel fogyaszthatjuk, a korszakban inkább kenyérszeletre tálalták fel, és más egyéb ételekkel, például kásákkal vagy gyümölcscsel fogyasztották.





## Híd a múltba

programunk keretében támogatott kezdeményezések:

Múzeumi, régészeti kiadványok

Régészeti és képzőművészeti kiállítások

Orosz-Magyar Uráli Régészeti Expedíció

Szíriai magyar régészeti misszió

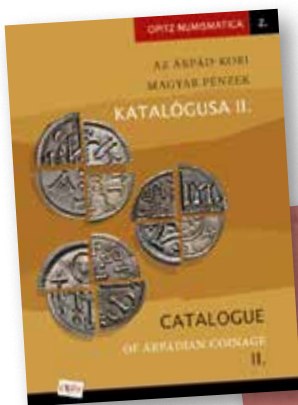
1000 éves sólyi templom

Egyetemi ösztöndíjak

Gyermekprogramok

## VICVS TEVTO ÖRÖKSÉGVÉDELMI ALAPÍTVÁNY

Kérjük, támogasson adójának 1%-val! Adószámunk: 18714784213



## A Martin Opitz Kiadó karácsonyi újdonságai

Az **OPITZ NUMISMATICA** sorozat 2. kötete a 12–13. századi anonim denárok, azaz a nagyjából Kálmántól Imréig terjedő időszakban vert, de konkrét kibocsátóhoz nem köthető, körirat nélküli pénzek eddigi legrészletesebb típuskatalógusát nyújtja. A magyar–angol kétnyelvű katalógus, amelynek bevezető tanulmánya ezeken felül még szlovák nyelven is olvasható, a korszak 59 fő pénztípusát, azok változatait és szíglavariációit mintegy 800 méretarányos és nagyított színes éremfotón és több ezer rajzon mutatja be.

Az **OPITZ ARCHAEOLOGICA** 12. kötete a Hódmezővásárhely déli határában, az ún. gorzsai határrészben 2009-ben feltárt késő rézkori települést mutatja be. A monográfia a természeti adottságok és emberi beavatkozások együttesének közös vizsgálatán keresztül elemzi a klasszikus Baden- és Kostolác-kultúrák egy természetes magaslaton létesült, közös településének Kr. e. 3350 és 3000 közötti időszakának életét.

A **MARTIN OPITZ KIADÓ**, a PPKE BTK Régészettudományi Intézet, az MTA BTK Magyar Őstörténeti Témacsoport és a Napkút Kiadó közös gondozásában jelent meg Olekszij Komarnak a korai magyarság vándorlásának történeti és régészeti emlékeiről írott monográfiája. A kiváló ukrán kutatónak a közelmúlt legfrissebb régészeti leleteinek elemzésére támaszkodó munkája minden bizonnyal mérföldkőnek számít majd a magyarok elődeinek kutatásában, számos ponton gazdagítva ismereteinket népünk honfoglalást megelőző időszakából.

opitzkonyvek@gmail.com

facebook.com/opitzkiado

+36 30 321 1288

[www.martinopitz.hu](http://www.martinopitz.hu)





*Stílus és elegancia*  
AZ ALFÖLD SZÍVÉBEN

Élje át a 30-as évek  
nemesi életének hangulatát

Kóstolja meg biztró  
konyhánk ételremekeit

Tapasztalja meg a végtelen  
nyugalmat a Körös partján

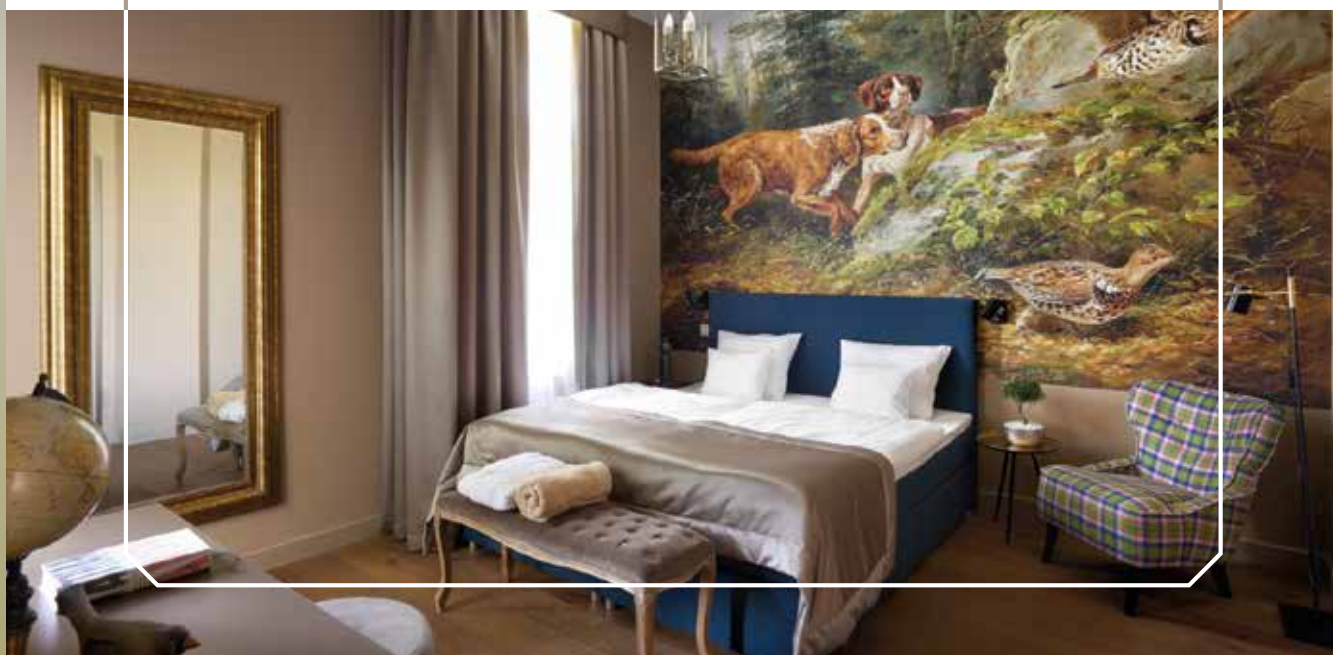


HERCEGASSZONY BIRTOK  
WELLNESS & GARDEN

*Veled lesz teljes...*

5400 Mezőtúr, Hercegasszony útja 1.  
Telefon: +36 56 200 166 info@hercegasszony.hu

[WWW.HERCEGASSZONY.HU](http://WWW.HERCEGASSZONY.HU)



[www://](http://www://)

MORAMUZEUM.HU



MORAMUZEUM

A magazin támogatója

**nka**

Nemzeti Kulturális Alap

