

## Nagy Zsófia konyhája

### Négy recept – négy történet

#### ***Keminmagos rántott leves***

Hozzávalók: 2 ek. zsír, 3 ek. liszt, 1 fej vöröshagyma, 1 ek. köménymag, 2 tojás, 1 ek. pirospaprika, só ízlés szerint.

A zsírral és a liszttel rózsaszín rántást készítünk, beleszórjuk a *keminmagot*, azzal együtt 1-2 percig pirítjuk. Felengedjük kb. 1,5 liter hideg vízzel, beletesszük a hagymát és megsózzuk. Miután a hagyma megfőtt, kivesszük a levesből. A kész levesbe belehabarjuk a tojást és a pirospaprikát. Pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

Ez a leves nagyon egyszerű, gyorsan elkészíthető, hétköznapi leves volt, amit a nagyfi főleg nyáron szokott készíteni, mert nem jutott idő a hosszantartó ételek elkészítésére, hiszen szinte egész nyáron a földéken dolgozott. Mindig arra törekedett, hogy a leves ízletes legyen, de nem túlságosan fűszeres. Erre a levesre is ez volt a jellemző, hogy a köménymag ízét kellőképpen lehessen érezni. Eredetileg pirított kenyérkockákkal tálalta, de mikor nem volt elég ideje, friss kenyérral fogyasztottuk.

#### ***Görhöny (kukoricalepény)***

1 liter finom szemcsézetű kukoricadara, 4 ek. cukor, zsír, tej, forró víz, só. A *daralékot* leforrázzuk, legalább 3–4 óra hosszat állni hagyjuk. Utána hozzákeverünk 4 ek. cukrot, picit sót, 2 evőkanálnyi zsírt, és annyi tejet, hogy a masszát könnyen lehessen a tepsibe önteni. A tepsi előtte vékonyan kizsírozzuk.

Amikor édességre vágytam, a nagyfi ezt gyorsan elkészítette, nyáron kimagozott cseresznyét, *piszkét* dobált a tészta tetejére, télen pedig cseresznyevagy szilvabefőttet. Egy csésze tej mellé kiváló uzsonna volt.

#### **Hajtogatott tepertős pogácsa**

Hozzávalók: 50 dkg sima liszt, 4 dkg élesztő, 2 dl tej, 3 ek. bor, 1 ek. cukor, 5 dkg zsír, 35 dkg tepertő, ízlés szerint só.

A lisztet a sóval, a zsírral, a borral és a langyos cukros tejben felfuttatott élesztővel jól kidolgozzuk, majd a duplájára kelesztjük. A megkelt tésztát fél cm-es vastagra nyújtjuk, és rákenjük a felmelegített tepertőt. Összehajtogatjuk, és 15 percig hagyjuk pihenni. Ezt a folyamatot még kétszer megismételjük, bevárva a pihenési időt (így lesz réteges a pogácsa). A végén a tésztát fél cm-es vastagságúra kinyújtjuk, éles késsel bekockázzuk, majd pogácsaszaggatóval közepes nagyságúra kiszaggatjuk. Forró sütőben szép pirosra sütjük őket. Amikor kiszültek, a tetejüket olvasztott zsírral megkenjük és letakarjuk.

Ez a pogácsa a kedvenc pogácsák közé tartozott. Melegen, hidegen egyaránt finom volt. Legtöbbször akkor vittük magunkkal, amikor a szőlőhegyre mentünk dolgozni. A *keiserdőn* mentünk keresztül a hegyre, ahová egy keskeny ösvény vezetett. Emlékszem, nagy kövek is voltak az erdőben (de ez jellemző volt a falura, valamikor kőbánya is volt itt), és persze szebbnél szebb illatos mezei virágok. Hát ilyen nagy (kedvenc) kövön szoktunk megpihenni a nagyival. Természetesen előkerült a *hátlyukosárból* a pogácsa. Amíg én majszolgattam a pogácsát, a nagy sem tétlenkedett. A szép mezei virágokból koszorút készített a fejemre. Így még nagyobb örömmel folytattam az utat, elfeledve a fáradságot. Hiszen olyan hosszú út vezetett a szőlőhegyre, hogy mire odaértünk, már akkor fáradtak voltunk.

### Szilvás gombóc

1 kg krumplit héjában megfőzünk, megtisztítjuk, és krumplinyomón átnyomjuk. Hozzáadunk kb. 25 dkg sima lisztet, pici sót, 1 tojást, 2 ek. zsírt és jól összegyúrjuk. Kb. 4 mm vastagságúra kinyújtjuk és 8–10 cm-es kockákra vágjuk. Mindegyikre 1 szem (vagy fél) szilvát teszünk és megszórjuk fahéjjal. Lisztezett tenyérrrel gombócokat formálunk belőlük. Sós, lobogó vízben kifőzzük, majd zsíron pirított zsemlemorzsában vagy cukros, darált mákban megforgatjuk.

Nagyon laktató, finom étel, amiből gyerekként *nem győztünk kijérni*. Pl. a *keminmagos* leves után, második fogásként kiválóan megállta a helyét. Amikor a gombóc elkészült, elkaptuk a tálal (egy tálból ettünk), és versenyeztünk, ki bír több gombócot megenni. Ilyen laktató étel után még segíteni sem akaródzott. Először meg kellett pihenni, hogy bírjunk emészteni. Ilyenkor ledóltunk a *szőlőnyra* pihenni, egy óra volt a kötelező pihenő, és utána folytattuk a munkát.