



SZÖVEG –  
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –  
VÉGY EGY RÉGI RECEPTE!

# ÍZES AJÁNDÉKOK

Csokicsodák az adventi kalendáriumból, ötletes böjti fogások, a család hagyományos karácsonyi ételei, süteményhalmok a két ünnep közötti időszakból, majd a szilveszteri lakoma... Jóízű emlékekkel búcsúzunk decemberben az évtől, és ezt az élményt ajándékba is adhatjuk – ha ellessük a régiek fortélyait.

## ◆ IHLETADÓ EMLÉKEZÉS

Ünnepi emlékeink olyan elevenen élnek bennünk, hogy elég valahol megéreznünk a fahéj vagy a narancs illatát, máris karácsonyi hangulatunk támad. Zárjuk hát üvegbe ezt az élményt! A narancsból likőr és lekvár, a fűszerekből tea- és páckeverték, a dióból és mandulából pedig izgalmas sütemények, kekszek készülhetnek, nemcsak az ünnepi asztalra, hanem ajándékba is. A klasszikus ízeket ráadásul újjakkal is gazdagíthatjuk. Ha felütünk egy-egy századfordulós szakácskönyvet, olyan, már nevükben is izgalmas gasztrójajándékokra bukkanunk, mint a gyömbéres paradicsomlekvár, a vaníliás szilvadzsem, a kandírozott rózsaszírom, a csipkebogyósajt, a csokoládés ostya vagy éppen a rumos csók. Egészen különleges, egyedi ajándékot kapunk tehát, ha ebből az elfelejtett hagyományból merítünk. Mindezt pedig tovább tökéletesíthetjük a mai divat szerinti formával: egy szép üveggel, egy izléses szalaggal, egy ötletes címkével.

## BEFŐZŐISKOLA

Kiindulópontnak *Kapitán Mária* 1936-os befőzési könyvét érdemes felütni, itt megismerkedhetünk az alapokkal. A tanárnőként dolgozó szerző négy oldalon keresztül vezet be minket az előkészületekbe. Alaposságát mutatja, hogy az egyes recepteknél kitér minden fortélyra: a sárgadinnyéből készült befőtt receptjét például azzal kezdi, milyen gyümölcsöt érdemes használnunk e célra. („A keményhúsú, teljesen kifejlődött, illatos”, de még meg nem puhultat.) Maga a recept nem bonyolult: felszeleteljük a meghámozott dinnyét, eltávolítjuk a magokat, cikkekre vágjuk „formásan”, majd – 1 kg gyümölcs esetén – leöntjük 1 kg cukorból és 1,2 liter vízből főtt sziruppal. Fűszernek vaníliát és citromlevet ajánl hozzá. Nem csak az ízesítésben ad jó ötleteket ez a szakácskönyv. Eltehetünk rumban is gyümölcsöt: öt kiló szilvához például négy deci kell. (A gyümölcsöt félbevágva és kimagozva öntsük fel az alkohollal, adjunk hozzá 1,5 kg cukrot. Főzni nem kell, csak kicsit rázogtatni, hogy feloldódjon a cukor.)

## SOHA SINCSEK ÉLKEZDENI!

Akkor sincs veszve minden, ha nyáron a tücsök ráérősségével élveztük a jelent. Kora legnépszerűbb receptgyűjteménye volt a *Képes budapesti szakácskönyv*, amelynek 29. kiadása 1909-ben jelent meg. Ebben olvashatunk például az aszalt meggyből készült kompótról, amelynek fűszere fehérbor, citrom- és narancshéj. Használhatunk déligyümölcsöket is: az 1906-os *Dunántúli szakácskönyv* nyomán készíthetünk ananászlekvárt. Több helyen említik továbbá a kandírozást, alma, körte, cseresznye, narancs, de mégogyoró és gesztenye is szerepel a receptek között. Segítségünkre lehet ezenkívül a modern technika: friss gyümölcs hiányában némely receptnél használhatunk fagyasztottat. Ilyen például a Nagyasszony című lap 1937-ben megjelent ötlete: „5 kg gyümölcshez 1 liter bort és 3 kg cukrot veszünk. A bort és a cukrot sűrű szirupká főzzük, beleadjuk az áfonyát, és addig főzzük, amíg tányérra csepegtetve belőle kocsonyásodni kezd.” Bármilyen süteményhez, vadételhez, de akár csak vajjas kenyérré kenve is tökéletes.



## MÉZ ÉS ÁNIZS

A *Nagyasszony* egy évvel később is remek téli receptekkel szolgált olvasóinak. „2 tojást egészben 10 dkg cukorral elkeverni, hozzá fél kávéskanál finomra törött ánizsmagot, egy jó evőkanál mézet, 6 és fél dkg lisztet, ugyanannyi őrölt diót vagyogyorót adni.” A hamisítatlanul karácsonyi hozzávalókból könnyű tésztát keverünk, majd kivajazott sütőlapra kanállal kis halmokat rakunk belőle, és megsütjük. (180 fokon kb. 15–20 percig tart, így az alja már roppanós, de a belseje még omlós marad.) Ha pedig unjuk az édességeket, készíthetünk savanyúságot ánizzsal: „Hámozott zellert kis kockára vágunk, sós vízben félíg puhára főzzük és leszűrjük. Szemes borsot, ánizst teszünk rá, ecettel leforrázzuk, s egy napig betakarva állni

hagyjuk.” A *Nagyasszony* megemlíti, hogy tehetünk rá mustárlisztet és cayenne borsot, ha csípősnek szeretnénk.

## VÉGY EGY RÉGI RECEPTE!

Az ízelítőként idézett receptek jól példázták, hogy nincs szükség nagy konyhai mutatványokra, ha meg akarunk lepni valakit. Elég egy jó ötlet, ebben pedig régi szakácskönyveink az igazi szakértők. Legyen szó lekvárról, süteményről, savanyúságról, fűszerkeverékről vagy más gasztrójajándékról, évszázados receptjeink úgy tudnak újat mondani, hogy közben megvan bennük a hagyomány, különlegességeikben megtaláljuk az ismerős ízeket, emlékeket. ◆



Advent idején minden napra adunk egy ötletet, hogy igazán egyedi ajándékok kerülhessenek a fa alá. Kattintson az „Adventi gasztronaptár”-ra a [kepmas.hu](http://kepmas.hu)-n!

hirdetés

**21**  
MAGYAR VENDÉGLŐ  
HUNGARIAN KITCHEN

# MAGYAR KONYHA

## 21. SZÁZADI MÓDON

1014 BUDAPEST FORTUNA UTCA 21. • TELEFON: +36 1 202 2113  
WWW.21RESTAURANT.HU • INFO@21RESTAURANT.HU

Kép - Profimedia - Red Dot

