



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTET!

NAPFÉNYES ÉDESSÉGEK

A tavaszban az a jó, hogy nemcsak a téli búskomorságot és a hideget váltja fel napfényes derűvel, hanem újat hoz étkezésünkbe is. A nehéz, zsíros fogások helyét gyorsabban elkészíthető, könnyed ételek veszik át. Míg télen diós-mákos töltelékeknek, aszalványoknak, édes lekvárral töltött kelt tésztáknak örülünk, a jó idő beköszöntével már inkább az üdítő, friss, gyümölcsös ízek után vágyódunk.

◆ „Melyik a legédesebb szájú ország?” – teszik fel a kérdést Kosztolányi „Cukrász” című írásában. „Még mindig a miénk” – hangzik a válasz, amelyhez rögtön magyarázat is társul: „Budapesten a háború előtt 114 cukrászda volt, most 300, s mindegyik megél”. Ezek alapján ma sem állhatunk rosszul. De vajon mi a helyzet az ízlésünkkel? Hányféle édességet ismerünk, mennyire vagyunk ínycsepek? Néhány (rég) recept biztosan ránk fér.

EGY POHÁR EPER

A hónap első számú kedvence vitathatatlanul az eper. Bár manapság már télen is beszerezhetjük, az íze mégiscsak ilyenkor az igazi! S hogy elnyerjük várakozásunk méltó jutalmát, érdemes minél több formában kipróbálnunk. Jól illik akár sós salátákba, például grillezett spárga vagy tavaszi zöldfélék mellé, balzsamecettel locsolva. De italt is készíthetünk belőle, ha követjük a Pesti Hírlap 1930-as években megjelent szakácskönyvének receptjét: „Hidegen összekeverünk másfél liter passzírozott eperlevet 1 liter forralt vörösborral, 15 dkg cukorral. Mozsárban széttörünk 1 szem szegfűszeget, beletesszük egy zacskóba, cérnával megkötjük, és belelógatjuk a tálba. Még 2-3 levél Waldmeister (szagos müge) teszünk bele, jól összekeverjük, s fél kg diónagyságú jéggel lehűtjük. Ha lehűlt, másfél deci konyakot, fél citrom levét és egy dl cseresznye- vagy eperlikórt keverünk hozzá.” Zamatos tavaszi piknikital, és még akkor is érdemes elkészítenünk, ha nem jutunk szagos mügéhez. A nyár előfutárának tekinthető a szakácskönyv másik receptje, amelyhez 35 dkg eperlevárt kell habverővel elkevernünk két

citrom levével és 7 dl szódavízzel. Lefagyasztjuk, majd jöhet a tálalás: egy pohár aljába vékony citromszeletet teszünk, erre nyers epret és egy evőkanálnyi a fagyasztott keverékből. Erre ismét egy citromkarika következik és néhány szem eper, végül szódavízzel felöntjük. „Szalmaszállal adjuk az asztalra” – írja a recept, hiszen ekkoriban ezt használták szívószálként. Szintén pohárba kívánkozik az eperhab, amelyhez a régi szakácskönyv szerint 4 dl tejszínt kell habbá vernünk első lépésként. Ezután belekeverünk 15 dkg porcukrot és 2 dl szitán áttört epret. Behűtjük, majd poharakba tálalhatjuk. Ha modernizálni szeretnénk a receptet, megszórhatjuk a tetejét reszelt fehér csokoládéval. Amennyiben fűszerrel tennénk izgalmasabbá, jól illik a gyümölcsökhöz egy csipet levendula vagy vanília. (Kapitán Márta 1936-os befőzőkönyve szerint az eperkompótot is vaníliával érdemes ízesíteni.)

EGZOTIKUS RÉGI RECEPTEK

A napfényes Afrikában egy magyar utazó, Sass Flóra (1841–1916) számos izgalmas dolog mellett olyan érdekességgel is találkozott, mint a „banánbor”. Ennek ugyan nem ismerjük a korabeli receptjét, ám boros banánlevest ma is könnyedén készíthetünk. Egy 1929-ben kiadott gyűjteményben olvasható Trux Frigyes receptje, öt kell követnünk. Eszerint fél liter bort felmelegítünk citromhéjjal és négy tojás sárgájával, folytonos keverés mellett. A tojások fehérjéből habot verünk cukorral, majd galuskákat szaggatunk belőlük (akárcsak a madártejnél), és kifőzzük azokat





a borlevesben. Ha megvan, a borus levét ráöntjük három-négy darab banánra, s erre szedjük rá a habgaluskákat. Trux hűtve ajánlotta fogyasztani. Móra Ferencné receptje szintén az 1920-as évekből származik, s szintén egy rendhagyó szereplőt találunk benne. A kókusz mára teljesen beépült konyhánkba: a kókuszgolyó vagy a kókuszos-csokis piskótakocka nem hiányozhat egy hagyományos süteménykínálatból. Ám korábban egyáltalán nem volt megszokott, régi szakácskönyveinkben nagyítóval kell keresni, Móráné kókuszortája tehát nagyon is modern lehetett

saját korában. Ehhez hét tojás fehérjét kell 30 dkg porcukorral felvernünk, majd óvatosan, hogy a habot ne törjük össze, hozzáadunk 20 dkg kókuszdarát, vaníliát, és 8 dkg réteslisztet. Míg az így kapott tészta sütőben sül, elkészítjük a tölteléket: 15 dkg csokoládét, 1 dl tejet, vaníliát, 3 tojássárgáját és 15 dkg cukrot krémmé főzünk. Ha kihűlt, összekeverjük 25 dkg habosra kevert vajjal. A megsült tésztát megkenjük a krémmel, végül bevonjuk olvasztott csokoládéval. Móráné nem írja, de díszíthetjük friss eperrel is a tortát, hiszen abból ilyenkor sosem elég. ♦

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



HÁZITRENGŐ

67