



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTE!

AZ ŐSZ ZAMATA

Vilmos, császár, Ilonka, téli esperes, nagy szegfű, erdei vaj. A sor folytatható a középkoriakkal: nyári veres, apró muskotály, árpával érő, Kálmán. A rejtélyes nevek ugyanazzal a gyümölcssel járnak párban: a körtével. Sajnos mára kevésbé ismertek ezek a fajták, jó hír viszont, hogy míg a 19. században jellemzően a folyó (pl. Duna, Maros, Nyárad) menti gyümölcserdők voltak körtetermő vidékeink, ma már előfordul házi kertekben, telepített gyümölcsösökben is. Elkészítésükben azonban van még mit tanulnunk a régiektől!

◆ Akiknek persze a természetéshez is van egy-két jó ötletük. Lippay János 17. századi jó tanácsa szerint, ha a fánk kevés, vagy nem jó gyümölcsöt hoz, „el kell a földet a gyökeréről vonni, és tizenöt egész nap óbor sóprűjével öntözni. Így megjavul a fa tüle, és jó édes gyümölcsöt hoz.” De mit kezdjünk a sok jóízű gyümölcssel?

Sülve, főve

„Karcú. Ellenállhatatlan. Diadalmas. Micsoda nyak, micsoda termet. Báلكirálynő...”
(Kosztolányi Dezső a körtéről)

Ha már unjuk nyersen, főzzük meg! Thököly Sebestyén főúr szakácsa az 1600-as évek elején meghámozta a gyümölcsöt, majd borban feltette főni. Vajat tett bele, hogy a lé krémesebb, selymesebb, mézet és nádcukrot, hogy édesebb legyen. A fűszerezés meglepő: köménymagot szórt bele. A Zrínyi-család szakácskönyvében – ugyanebből a századból – jól látható: ahány ház, annyi szokás. Itt ugyanis előbb parázsra tették sülni a gyümölcsöt, majd utána meghámozták, és csak ezután tették bele a fűszeres lébe. Utóbbinak szintén bor volt az alapja, ám egy kis vízzel vegyítve. Került bele vaj és méz is, fűszerként viszont ánizst, szegfűszeget, gyömbért, fahéjat és kevés borsot ajánl a régi recept. Magában is fogyasztható, de remekül illik tejberizshez, piskótához.

Üvegbe zárva

„Csábitólag kandikált a
Körte rám;
Csábjait ki már sehogysem
Állhatám.”
(Petőfi Sándor: Szeget szeggel)

Remek ötleteket meríthetünk a tartósításra is régi szakácskönyveinkből. Aszalhatjuk, konzerválhatjuk rummal leöntve üvegben, és persze készülhet belőle befőtt, lekvár – utóbbi vaníliával ízesítve, ahogy a 19. századi Képes pesti szakácskönyv ajánlja. A Pesti Hírlap 1930-as években lejegyzett receptje is jó megoldás, ha egyszerű, mégis különleges ízekre vágyunk. Egy kilogramm körtét hámozzuk meg ehhez, vágjuk félbe, kaparjuk ki a magházat. Ezután forró, citromos vízben félpuhára főzzük, majd a magházak helyére kandírozott narancshéjat teszünk, és újra összeillesztjük a fél gyümölcsöket. Így tesszük üvegbe, majd leöntjük 40 dkg cukor és 2,5 dl vízből készült sziruppal, tíz percig gőzöljük, végül dunsztba téve tartósítjuk. Ha inkább savanyúságnak készítenénk el, a Divat Újságot kövessük: a megfőzött körtét borssal, szegfűszeggel, babérlevéllel és kockára vágott tormával tegyük üvegbe, s örölt mustármaggal ízesített ecettel forrázzuk.





Szintén az 1908-as Divat Újságban olvasható a körteliskőr egészen egyszerű receptje. 10–15 darab érett császárkörtét megreszelünk, üvegbe tesszük, egy liter szeszt töltünk rá. „Napos helyen nyolc napig állni hagyjuk, ekkor fél kiló cukrot egy liter vízzel föloldva hozzátöltünk, s még 2-3 hétig többször fölrazva, meleg helyen érleljük. Végül tisztára átszűrjük.” Egy szép üvegbe téve karácsonyi ajándéknak is kiváló.

Hússal

„Volnék nyakadra csöppent körtelé”
(Varró Dani: Sóhajnyi vers a szerelemről)

A 16–17. században gyakran előfordult, hogy a húsok mellé valamilyen gyümölcsös mártást kínáltak. Ez a műfaj mára a feledés homályába merült, pedig nagyon fel tudja dobni a sülteket. Akár újrahasznosításhoz is használhatjuk ezt az ötletet: a sült vagy főtt húst másnap új étellel varázsolhatjuk egy jó mártással. A körtét ott találjuk a hal, a szárnyas és a sertés mellett is régi szakácskönyveinkben. A gyümölcsöt borban vagy ecetben főzték meg – hogy ne legyen túl savanyú, az ecetet vízzel vegyítették, nádcukrozták –, a levet pedig kenyérral sűrítették. Kis darabokra szaggassuk ehhez a kenyeret. Szét fog főni a lében, de villával tovább pépesíthetjük, vagy botmixerrel is rásegíthetünk. Szépen besűríti, mártás állagúra változtatja a levet, de sokkal jobb, sokkal „simább” ízt kapunk, mintha lisztes rántást használnánk. Ami a további ízesítést illeti, itt is számtalan régi receptből meríthetünk. A körte mellé például mandulát, mazsolát is ajánl a *Szakács Tudomány*, másutt meg almát és hagymát találunk. Fűszerként borsot, gyömbért és sáfrányt javasolnak – de ha utóbbi elmarad, már akkor is izgalmas, telt ízekkel gazdagítjuk húsételünket. Tökéletes választás ősze. ♦

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

