

NAGYANYÁINK RECEPTEI GÁDOROSRÓL, A HÁBORÚ UTÁNI IDŐSZAKBÓL



Nagyanyáink receptjei Gádorosól a háború utáni időszakból

A gádorosi nyugdíjasok ezzel a kis könyvvel emlékeznek vissza a háborús, a háború utáni nehéz évekre, szüleikre, nagyszüleikre, akik az éhínség idején mindent elkövettek hogy gyermekeiket megmentsék az éhezéstől.

A háború idején az átvonuló csapatok elvitték a jószágokat, a ternést, mert a katonák is éheztek. A háború befejeztével Rákosi Mátyás idején bevezették a beszolgáltatást, a pallások lesöpprésével a maradék élelmiszert is elvitték a családoktól.

A harcokban sok férfi odaveszett. (Emlékeimket, neveiket a községben felállított emlékmű őrzi.) Sokan hadifogságba kerültek. Volt olyan család, ahol egy asszony tíz gyermekkel maradt tanusz nélkül. Gondoskodni kellett a nagycsaládról.

Mindenkinek nehéz volt az élet, de hogy valamilyen élelemhez jus-
sanak, a természetben található növényeket, tőzokban kis állatokat, madártojásokat felhasználtak. Túrkor terjedt el a csalánleveles és a főzelék a börtölleves, a tojásmékküli tészta, a mindentibéle leves, a rántott bodzavirág, a rántott akácvirág stb. Kenyérpótlónak kukor-
icagörhe és mále volt csak.

A háború után az éhínség leküzdésére bevezették a jegyrendszert.

A régi községháza udvarán levő színpadon volt a jegyosztás, ahol hosszú sorok várták a fejadágra. A csöpp kis élelmiszert a család létszámához igazodva osztották ki. Sokszor az utójának nem is jutott.

A szegénységben az emberek összetartása is nagy volt.

Kiadja:
Gádoros Nagyközség Önkormányzata
és a Hagyományörző és Faluuszépítő Egyesület

Az emlékeket, recepteket gyűjtötte:
Sebők Andrásné

Technikai munkatársak:
Bálint Krisztina, Varga Balázs

Hogyan étünk?

Gyerekek kaptunk egy szelet kenyert, epret ráztunk hozzá, meggyet vagy almát. Az almamagot kiszedjük, megszártottuk és az iskolában gyújtottuk. Nyersen ettünk csicsókát, rágtunk édesgyökeret. Játsoztunk olyat, hogy a kenyérféja volt a s zalonna, a bele meg a kenyér és úgy falatoztuk, mintha csak szalonnát eménnk kenyérral.

Szüleink minden nap főztek mindentől mindenből, a kenyér pótlására adták az asztalra a görhét és a más ét kukorica lisztből, amit az előző este leforráztak, és így éde stettek. Résebb a melasz volt az édesítőszer, amit répából nyertek ki.

A termelés beindulásával javult a helyzet. Jelentősebb változás 1956 után volt a beszolgáltatás után, amikor lassan visszatérték a „bóllóg békeidők receptjei”.

A falusiasz szorgalmassal voltak. A földosztáskor kapott földet szorgosan művelték, termelték kenyérgabonát. A cipókat már ottlon sütöttük. ERKor legfeljékpottabó sütemény a 6 lapos, karamellás süti és a tojáshabos rolád volt. Egy-egy ünneper alkalmával már a cukrászdában elfogyasztattunk egy minont egy bambi itallal.

Ezzel a kis fizetettel a gádorosi hagyományok összegyűjtésének első lépését tesszük meg, amit folytatni fogunk a gádorosi ünnepekhez köődő gasztronómiai hagyományok felidőgozásával.

Ezek az ételk már ízekben, formában, tartalmában nagyon gazdagok, mivel Gádoros nem egy ősi néprajzi terület, de tartalmazza azt a gazdag kultur kincséket, amit az ide betelepülő különböző népcsoportok hoztak magukkal (német, tót, zsidó, román, orosz, roma).



GÖRHÉ

A kukoricadarát dicsitadjuk, a lisztesebb részét kb. 1 liter, édes, forró tejjel leöntjük. Állni hagyjuk és 1 evőkanal dicsnózsirt keverünk bele. Édesíthetjük cukorral, ha szükséges. Összekeverjük, majd tejbe mártott kézzel kis lepényeket formázunk, amit a vékonyan zsírozott tepsién megsütünk.

КУКОРИЦА ПОГЯСА

A léjában főtt burgonyát megflámozzuk, összetörjük. Összegyúrjuk kukoricaliszttal, tojással, tejjel, sóval és élesztős tejjel. Meleg helyen pihentetjük, kinyújtjuk, pogácsákat szaggatunk belőle, és újra pihentetjük és közepesen meleg sütőben megsütjük.

Gyurics Miklósné

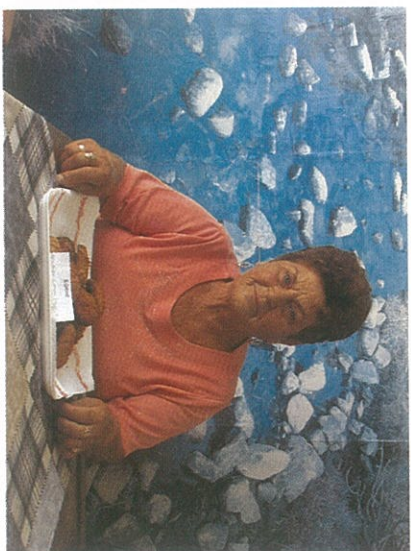


МАЛЧЕЦЕФЭНЬ

Fel kg kukoricadarát leöntünk fél liter meleg tejjel, adunk hozzá 3 kanál cukrot, kevés sót. Jól összekeverjük, hogy folyós legyen. Tetejünk bele kevés vizet is. Állni hagyjuk.

Mikor jól megduzzadt, teszünk bele 2 fekvő tojást, 3 dkg zsírt és jól kikeverjük. Fagyos zsírral jól kikent tepsibe öntjük. Tetejét olvasztott zsírral meglocsoljuk. Ropogós pirosra sütjük.

Будинська Яносни



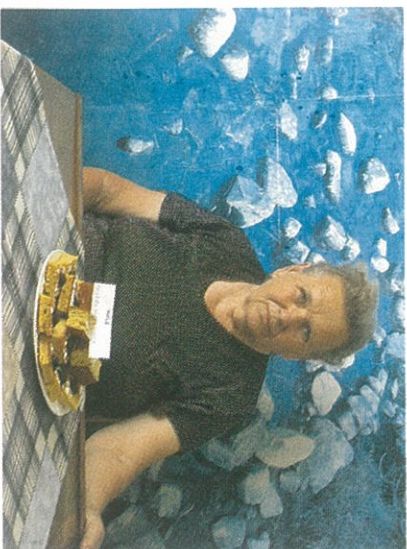
КЕЛТ ГӨРҖҖЕ

2 dl tejben 2 dkg élesztőt felfuttatunk. Tesztiünk hozzá 1 teáskanál sót, 1 teáskanál cukrot, 3 dl vizet 30 dkg kukoricafiszter. Összegyúrjuk, megkelesztjük. Kézzel taposkóva pogácskákat szaggatunk belőle. Pirosra sütjük.

КАПОСЗТАС ЦЕФЭНЬ

Hozzávalók: fél fej káposzta, só, bors, zsír, palacsintatészta.
A káposztát megpírtjuk zsíron, sóval, borssal ízlés szerint.
Ezután belekeverjük a palacsintatésztaába, és jól kizsztított tepsibe öntjük. Forró sütőben sütjük.

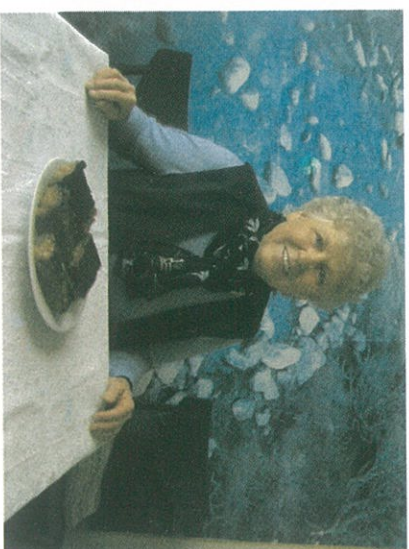
Цвегас Яносни



КУКОРИЦА МАЈЛЕ

Hozzávalók: 3 dl aludt tej, 2 dl tejfől, 1 evőkanál cukor, kukoricadara, tepsi kikénéséhez zsír, tejeje porcukor. Elkészítjük az aludt tejet meg a tejfőt a cukorral és annyi kukoricadarával, hogy sűrű palacsintatészta szerű legyen. Egy óráig pihentetjük majd kiszírozott tepsibe öntjük. Forró sütőbe tojjuk, de a tüzet sütés közben mérsékeljük. Akkor jó, ha a beleszűrt tirtre nem tapad rá, és a tejeje szépen megpirul. Még melegen kockákra vágjuk, és a tálon porcukorral megfintjük. Gyümölcsöt kínálunk hozzá.

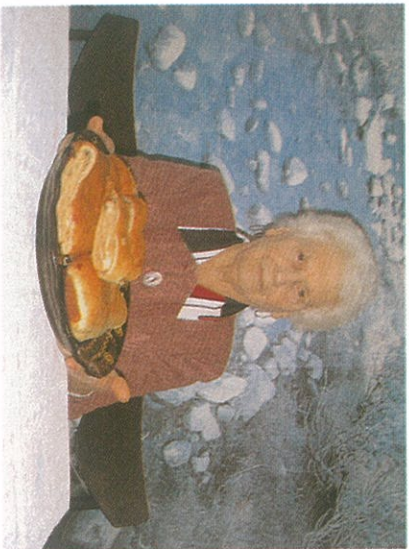
Tóth Istvánné



CSIRGEMÁJLE

A megmosott búzát egy éjszakán át vízben duzzasztjuk. Másnap kétujjnyi vastagon deszkára tertyük, és vászonkendővel betakarjuk. Gyakran locsogatjuk nedvesen tartjuk 4-8 nap múlva már 1-2 cm hosszúságúak a csirák. Az egész tömeget famozsáró a összekezzük, és 3-4-szer annyi vízzel elkészítjük. Egyórai állás után vászonruháin át szűrjük és kinyomkodjuk. Tejszerű folyadékot nyertünk. Ehhez annyi lisztet keverünk, hogy figy tészta kapjunk, simára elkavarjuk. Tepsibe öntjük kb. 5 cm vastagon kb. 1 óra sütés után barna bőr képződik a tetején. Ekkor kész a karamell sárga csirámálé. A hosszabb ideig sült csirámálé tovább tartható el.

Lóvei Jánosné



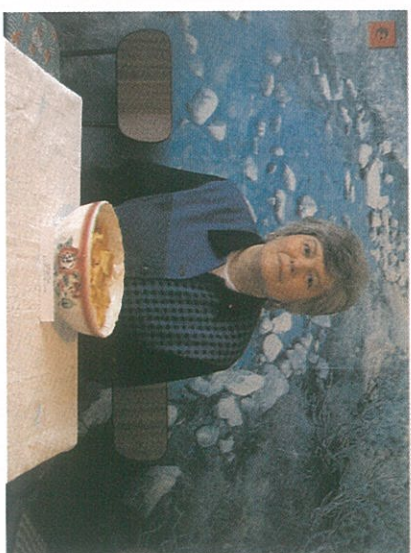
РЕПЧАС ПАМПУСКА

Tészta hozzávalók: 3 dl tej, 0,5 kg liszt, 1 kanál zsír (mangalica), 3 dkg élesztő, ízlés szerint só.

Töltelék: 2 db cukorrépa (zsíron dinsztelve)

Elkészítés: A tészta hozzávalókat összegyűjtjük és két óráig kelesztjük. A megfőtt tésztát bejgli vastagságúra nyújtjuk, megtöltjük a dinsztelt reszelt répával, ízlés szerint megszórjuk cukorral. Összetekerve előmelegített sütőben készre sütjük.

Matúz Mihályné

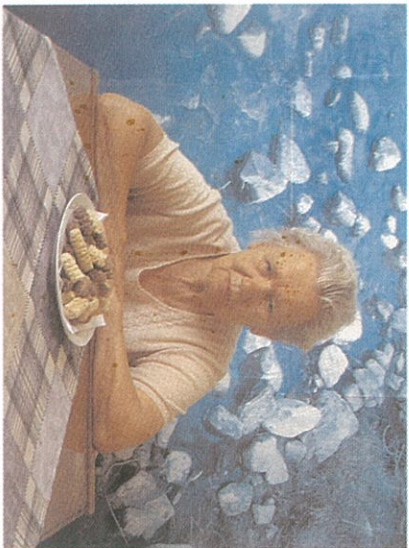


ПАРЯСШПИТЦЕ (ЧЕКОНЫПЦЕ)

Hozzávalók: 5 dl finomliszt, 2 tojás, 5 dl tej, 2 kiskanál cukor, 2 evőkanál zsír, egy csipet só.

Jól elkeverjük az egész tojásokat a cukorral meg egy csipet sóval, és a tejet meg a lisztet ho zzááááá, sírű, palacsintatészta -szerű masszává keverjük. Тарыос zsírral kifent, közepes nagyságú tepsibe öntjük, hogy ujnyvi vastagon legyen. A zsír maradékot megforrosztjuk és azzal csepegtetjük meg a tész tát. Ерős tűznél a sütőben szép піроstra sütjük, де belül лагы, кременс маррадон.

Horváth Tiborné



ՓԱՐՔԱԼՈՍ ԿԵԿԵՏՏ

25 dkg zsir, 25 dkg cukor, 70 dkg liszt, 4 egésztojás, 2 vaníliás cukor, mástfél sütőpor, csipet só fél flozzá. A tésztát a süítés előtt pár órával előbb gyúrtjuk össze, de még jobb, ha előző este készíjtjük el, egy éjjelen át pihen. Jó kemény tésztát kapunk. Ha nem elég kemény a kékszavágó csillagos formái nem domborodnak ki. A húsdarálóra felszereljük a kékszavágó formát és tetszés szerinti formákat nyomunk ki belőle. 8-10 cm hosszú rudákat vágunk be lőle. Koszorút, kiflit, S, Z alakot is formázhatunk. Zsírozott lemezen világosra sütjük közepes tűzön.

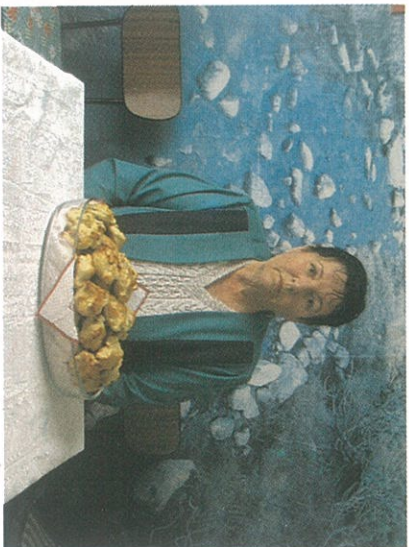
Glóziկ, Jánosné



ՏՅԱԼԱԳԱՐԵՏ ԱՐՐՈՏՄԵՄԵՆԻ

Մոռանավոկ: 1 báւոց tejfոլ, 3 toյաս, 3 ցլեռեկեանալ սաւաղանե, 30 dkg cukor, 30 dkg zsir ևս amյի liszt , amennyit felvesz, hogy kոմյen nyւյտաո legյen. Fել centimետer vastagra nyւյտani, kւլոնոոոո formakրալ szagգatni. Toյասfelտրտ felւerri, eոեbe beւemարտani, utána kristalycukորոa, ևս տաոսորa ստրni.

Գեւոցոյա Միւսկնե

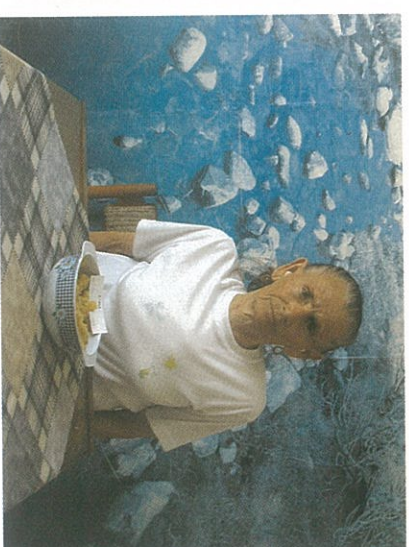


НАГУМАС-КРУМПИЛС ПОГАЦСА

Hozzávalók: 25 dkg burgonya, 50 dkg liszt, 25 dkg zsír, 1 kocka élesztő, 1 dl tej, pici cukor, 2 fej hagyma, izlés szerint fokhagyma, szalonna, 1 tojás a kenéshez.

A krumplit megmossuk, héjába megfőzzük, meghámozzuk. Az élesztőt a tejben pici cukorral feljuttatjuk. A lisztbe tesszük 2 teáskanál sőt, belegyúrjuk a vajat és a megpirított hagymát, fokhagymát, valamint az apró szalonnakockákat. Hozzákeverjük a felfuttatott élesztőt, az összetört krumplit a kifűlés után, hogy a vaj ne olvadjon meg. 5-10 percnyi gyúrás után gombóccá formázzuk. A lisztel megsórtuk és meleg helyen egy órát kelesztjük. Ezután kinyújtjuk, négy-ötször összehajtogatjuk négy rétegben. Közben újra kinyújtjuk majd egy centi magas pogácsákat szaggatunk belőle. Zsírozott-lisztezett tepsibe téve tojással megkenjük a tetejét, és közepes lángon aranyárágára sütjük.

Pál Ottóné



ГАЛНЦА

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 3 evőkanál kukoricaliszt, 1 fej vöröshagyma, 5 dkg zsír, 1 dl tejföl, só.

Meghámozzuk kockára vágjuk a burgonyát, és annyi vízzel öntjük le, hogy ellepje. Ha a burgonya megpuhult, villával összetörjük, közé keverjük a kukoricaliszttel, megsózzuk és állandóan kevergetve lassú tűzön főzzük. Közben a zsíron megpirítjuk a finomra vágott hagymát, ebbe szedjük bele a burgonyát, kána lanként úgy, hogy közben a hagymás zsírba mártogatjuk a kanalat. Meglocsoljuk a tetejét a tejjel, és a sütőben átforrósítjuk. Később búzaliszttel készítették.

Czikora Piroška



KELETI KRUMPLIS POGÁCSA

Hozzávalók: 1 l tej, 5 dkg élesztő, 60 dkg főtt krumpli, ízlés szerint só, 1 evőkanál cukor, zsír.

A krumplit sós vízbe megfőzzük, lecsurgatjuk, finomra összetörjük. Még megszózzuk, beletesszük a tejet, és langyosra hagyjuk hűlni. Hozzáadjuk az élesztőt, lisztet (kb. 1,5 kg), zsírral bedagasztjuk. Meleg helyen hagyjuk keñni. Majd deszkán kinyújtjuk ujjnyi vastagságúra, tepsibe rakjuk a pogácsákat, ott is kell egy fés ideig, előmelegített sütőbe pirosra sütjük.

Barta Istvánné



PAPRIKÁS CSIGA

3 dkg élesztő, cukros tejben megfuttatjuk majd összedagasztjuk 60 dkg liszttel, 2 tojás sárgájával, sóval, és annyi langyos tejjel, hogy közepesen kemény kélt tésztát kapjunk. Zsíros kézzel jól összedagasztjuk úgy, hogy szálas tésztát kapjunk. Duplájára felesztjük. Ujjnyi vastagra nyújtjuk zsiradék nélkül m egkenjük, megszórjuk cukrozott őrö lt piros paprikával. Felkerjük, és másfél - ujjnyi szeletekre vágjuk. Kisütjük. Ha kész, vanília tejjel megkenjük.

Sebők Andrásné



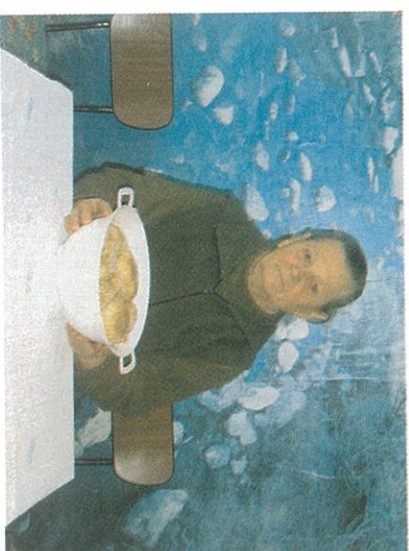
SAJTOS RÉVŐ

50 dkg liszt, 25 dkg vaj, 2 tojás, 1 pohár tejföl, 1 szalagaré, ízl és szerint só, 30 dkg trappista sajt (20 dkg a tésztába, 10 dkg a tetéjére). 1 óra pihenés után sütjük. (A kinyújtott tésztát tojással kenjük erre szórjuk a sajtot.)

DERECSE

Levestésztát gyúrunk, szép nagyot. Kinyújtjuk nem túl vékonyra. A kör alsó felébe szilvadekvár csomókat rakunk egymás mellé kb. 2 - 3 cm-ént több sorban. Majd ráhajtjuk a felső kör tésztát, és minden lekvar csomónál jól körbe tapogatjuk, hogy jól összeragadjon. Ezután dereklevágóval elvágjuk a csomókat mentén. Forró vízben kifőzzük a dereklevéket. Megszószuk, és pirított morzsába forgatjuk. Cukrozva esszük.

Lustyk Istvánné



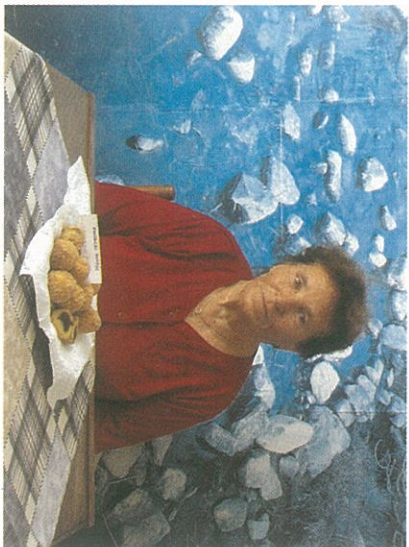
VÍZBEN FŐLT GOMBÓC

Hozzávalók: 1 bögre tej, 1 tojás, 2 dkg élesztő, 1 csipet só, 1 diónyi zsír, 1 kanál cukor, és liszt, amennyit felvesz (rétesliszt).

Ezeket összekelesztjük és 1 órát hagyjuk kelni. Ujnyi vastagra kinyújtjuk. Kockára daraboljuk. Belerakjuk a barackot és kevés gombócra formázzuk. Ismét hagyjuk kelni " óráig.

Forró vízbe főzzük, mindkét oldalára forgatjuk a vízbe a gombócokat. Óvatosan kiszedjük tészaszedővel. Alamerítőnk és megszúrkaíjuk a gombócokat egyen ként. Vajjal lelocsoljuk és cukros darát díóba forgatjuk.

Király Istvánné



ΚΥΚΛΟΡΙΣΤΑΣ ΓΟΜΒΩΣ

Εgy bögre vizet felkészünk formi, egy Kanál olvasztott zsír teszünk bele s egy kevés sót. Amikor for τ, fobjanatos keverés mellett engedjük bele a kukoricalisztet, míg besűrűsöfűk. Nyújtódeszkára öntjük. Amikor kifűlt összegyűrtük. Gombócokat szaggatunk belöle, lekvárral megtöltjük. Kifűzzük és morzsába forgatjuk.

Βαρκος Ανδράσνέ



ΛΕΚΥΛΑΡΟΣ ΓΟΜΒΩΣ

1 Kg krumplít megfűzünk majd összetörjük, kicsi só, 1 tojá s, 2 dtönyvi zsír kell hozzá. Gyenge tészta t gyűrünk liszttel belöle. Fél uj jnyi vastagra nyűjtjük kockára darabojuk. Lekvárt, szilvát t eszünk bele. Ezután gombócokat formálunk belöfűk. Kifűzés után szemlemorzsába forgatjuk.

ΝΥΠΩΛΙ

Ηοzzávalöfk: 6 szem bur gonya 8 evöfkanál liszt, 1 tojás, só.
A fűtt burgonyát összedolgozzuk a liszttel, tojással, sóval. Majd cernuza vastagságú rudat sodrunk a tésztaból. 2cm hosszúságúra elvagdossuk. A rís rudákat még a tenyeriűnkfűl megsodortjuk, úgy, hogy a két vége hegyesebb legyen. A kész rudákát öf forró vízben kifűzzük. Megszűnőzzük és darálú márkával, vagy pirított morzsával, cukorral szűrtjük meg, forgatjuk át.

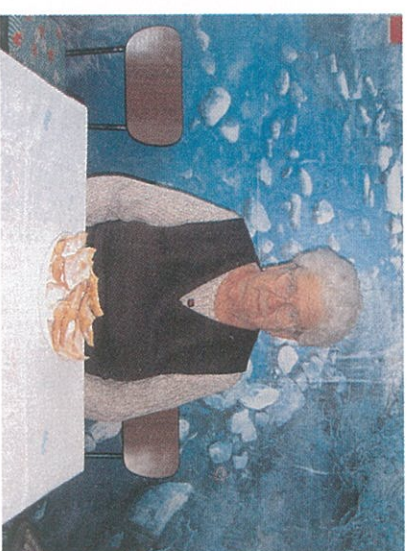
Ροrneki Ανδράσνέ



KELETI PITTE

Hagyabb kelet tésztát készítünk a következő anyagból: 5 dl tejből, 2 dkg élesztőből, 1 evőkanál cukorból (lehet több cukrot is hozzáadni), 2 egész tojásból, 4 dkg margarint vagy zsír adunk hozzá, fél citrom reszelt héjából, és végül 40 dkg lisztből. Jól kidolgozzuk. A tészta galuskátészta keménységű legyen. Kiszírozott tepsibe öntjük és langyos helyen 45 percig kelesztjük. A tejet megszórtuk díóval. 30 percen át egyenletesen meleg sütőben sütjük. Ha megsült, várjuk meg, míg langyos lesz. Akkor kockára vágjuk, vaníliás cukorral megszórtuk. Meggyet vagy mazsolyt is szórtunk a tepsibe öntött keletlen tészta.

Kapás Istvánné



HERŐCE (CSÖRGE)

3 tojás pici sóval levestésztát (kicsit lagyna) gyúrunk, elnyújtjuk, csörgemetővel felvágjuk, és forró zsírban megsütjük. A tésztát készítéskor többször is átgyúrjuk, hogy finom sima legyen. Sütés után egy kis porcukorral megszórtuk.

LENYÁROS TÉSZTA (МОСОСКОС ТЭСЗТА)

Tésztát gyúrunk, mint egyéb más száraztésztának Kinyújtjuk. Összefajtyuk és fél cm-es csíkokra vágjuk. Jól szétrázzuk, hogy össze ne ragadjon a tészta. Bő forró vízben kifőzzük. Lesszűtjük és meglocsoljuk kevés zsírral. Majd szikválekvárt teszünk rá, és jól beleforgatjuk. Cukrozzuk. Kissé mocskos színe lesz, de nagyon finom.

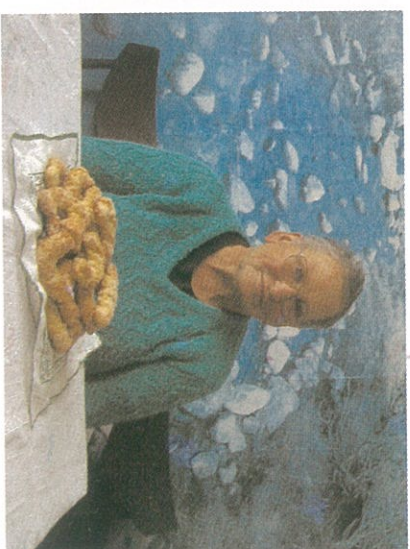
Zsoláros Lajosné



ВІЗЕНКЕЦТ

1 dl langyos tejben 2 dkg élesztőt felguttatunk, 50 dkg lisztet 10 dkg vajjal elmorzsolunk. Ezután két tojássárgáját, kevés sót, citromhéjat és 2 dl tejfölt adunk hozzá. Jól kidolgozzuk. Egy tiszta asztalkezdőt liszttel megintjuk, és a tésztát lazán beledöjtjük, hogy a növekedésnek hely maradjon. A fakanál nyelére fejfigyesszve, hideg vízzel teli fazékba tesszük és addig hagyjuk benne (kb. 1 órát), amíg felfjön a víz tetejére. A deszkát kristálycukorral megintjuk, a tésztát ráborítjuk, majd új gy szőtyük a cukrot, ahogy a lisztet szőtyük. Újnyi vastagra kinyújtjuk, csíkokat vágunk belőle, a közepén megcsavarjuk, zstrozott sütőlapra helyezzük 5 cm távolságra egymástól, és közepes meleg sütőben világos rózsaszínűre sütjük.

Berki Mihályné



ПЛОДЪ ВІЗБЕНКЕЦКУ ЦЛОГО

3 tojás sárgáját, 2dl vajat, 2dl tejfelt, csipet sót, 3 dkg élesztőt habosra keverünk, 35 dkg liszttel összedolgozzuk. Zstrozott asztalkezdőbe lazán bedöjtjük, majd hidegvízbe engedjük, 3-4 óráig hagyjuk benne, amikor felfjön a víz tetejére, akkor jó a tészta. Ráborítjuk, cukrozott deszkán kis fonatokat sodrunk belőle. Tepsibe sütjük.

Seucz Ferencné

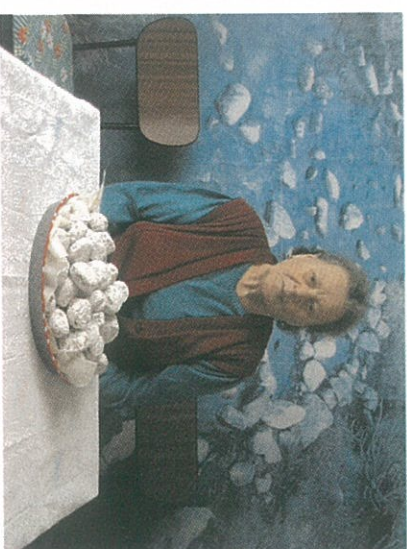


ZSÍROS POGÁCSA

Hozzávalók: 25 dkg zsír és 10 dkg vaj, 2 tojássárgája, 2 dkg élesztő, kevés tej, fél dl tejföl, annyi liszt, amennyit felvevessz, só, 13 dkg sajt.

Egy kevés tejben megfuttatjuk az élesztőt, és összedolgozzuk az egyik tojássárgájával, a 2 fele zsiradékkal, sóval, meg annyi liszttel, hogy rugalmas tésztát kapjunk. " Öráig pihentetjük. Majd 2 ujjnyi vastagra nyújtjuk, és szép nagy pogácsákat szaggatunk belőle. Tetejét megkenjük a másik tojás sárgájával, és sóval, sajttal megfintjük. Még 10 percig pihentetjük a sütőlapon és közepes tűznel világosra sütjük.

Zsiros Sándorné



HJAMISI MÉSZÉS

1 bögre cukrot megpörkölni, 1 bögre vízzel felfőzteni, 1,5 bögre cukrot hozzáadni, kicsit főzni és felretenni. Másik edénybe 4 tojás sárgáját 20 dkg sertésszír vagy margarin, 1/2 csomag őrölt fahéj, 1 bögre tej, 3 dkg szalagáré. Ha kifűlt, a két masszát összeönteni, amennyi lisztet felvevessz. Galuska tésztának 3 óra pihentés.

Hab: 50 dkg porcukrot 4 tojás fehérjével felverni.

Baltoni Jánosné

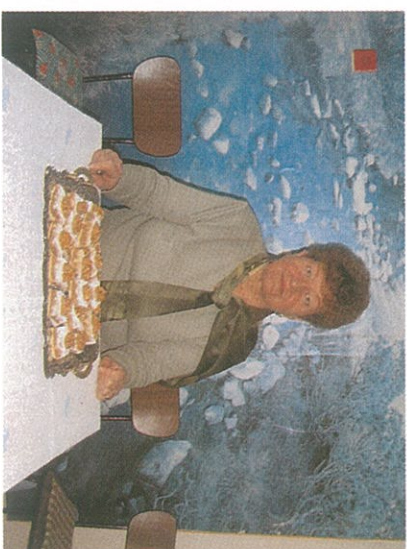


ΠΑΣΧΑΣ ΤΥΡΟΓΟΜΒΟΣ

Ηοοζάβαοίθε: 3 ποηάρ αλυττεη, 1 βόγρε (2,5 dl-es) βυζαδατα, 2 dl βοηός, 10 dlkg βυη, ζςεμλεμορζςα, 1 κηςκηνάλ βανηλίας κυγορ, πορκυγορ, σό

Αζ αλυττεηητ λαςςαν ηεηφορρηηυκί, αμην η τυρό κηςαποδθίη. Ακίκορ βελεηόζυκί η βυζαδαταί, ές άλλανδών κεβερρε αδηηη ηαηυηκί η τυζόν, αμην ηγέςζεν σίρητ λεςζ. Α κηηηητ μασζαθήο ηοζζαδαηυκί η τυοιάστ (εζ ελ ης μαραθηατ, μερτ ε νείκηυλ ης ηνομ), ές υιες κίηζελ φορμάλτ γομβόκοκατ η υαηβαν ηηηόττ ζςεμλεμο ρζςάβαν μεηηφορρηηυκί. Κηςςέ αηηφορροσίηηυκί. Πορκυγορρηαλ υαηη ηεηηόλλεη υαηη λεκίυαρηαλ ης φοηυςαζηηατό (ακίη ηυδεηην ης).

Δεμςακί Σανδορνή

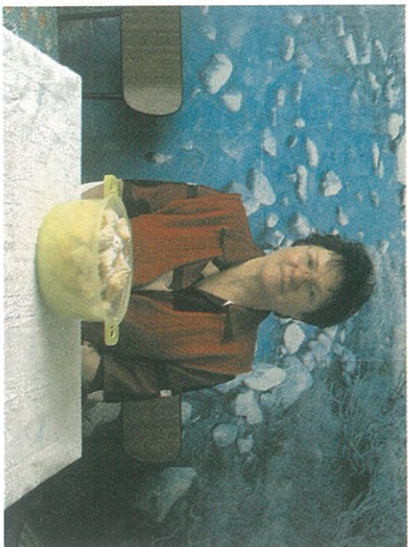


ΓΑΔΟΡΟΣΙ ΔΙΟΣ

Ηοοζάβαοίθε: 10 dlkg κυγορ, 20 dlkg βυη, 30 dlkg ηςζητ 1 τυοιάς εςηηετ σό. Α μεηαδοττ ανυαγοκίβόλ η ζηηεηεζηατ κίηζηηυκί. 2 λαποτ ηυηηυηηυκί βεηόλε, ές κηυλόν-κηυλόν ηεηςίβε κηςηυηυκί. Ηα ηγέςζεν κηηηηη, η 2 λαπο κίόζέ διο κηεμει τοηηυκί.

Διοίθημ: 20 dlkg κυγορ, 2 dl ηεη, 20 dlkg δαρηητ διο, 2 ηυηπος κηνάλ ηςζητ, 1 βανηλίας κυγορ ρεζςελτ εηρομηηη, 15dlkg βυη. Α κυκορτ η ηεηηεη ηεηηόζυκί, ηοζζαδαηυκί η διοτ, αμηβε η ηςζηηετ ελκίεβερηυκί. Παρ ηερτση ηόζυκί, μεηαη βανηλίας c υκορρηαλ, εηρομλεβελ ηεζηηηυκί. Ηα ηεηηηηη κηηηηη, η υαηηαλ ηαβοςηα κεβερηηυκί. Αμηνκορ μεηηόλλεηηυκί η σηεμηνηυτ 5cm-es κεκοκίηκηα υάηηηυκί, ές βανηλίας κυγορρηαλ μεηςοζόηηυκί. Τεηεηηερε ηγυ κης κηεμει ηεη διοτ ραηαςαζηηυκί.

Εηβορ Ανταηηέ



ПАРНАЦКА (SZÉLCEL BÉLCEL)

1 tejfől, 2 egész tojás, kicsi só, kevés cukor, amennyi lisztet felvesz, úgy, hogy gyúrható tészta legyen. Majd kinyújtom, okasztott zsírral megkenem, háromszor ismétlem. 1 cm vastagra nyújtom, deregmetéjével kis párnácskákat darabolok. Bő, forró zsírba kisütöm. Vanília porcukorba megforgatom.

Pető Mihályné

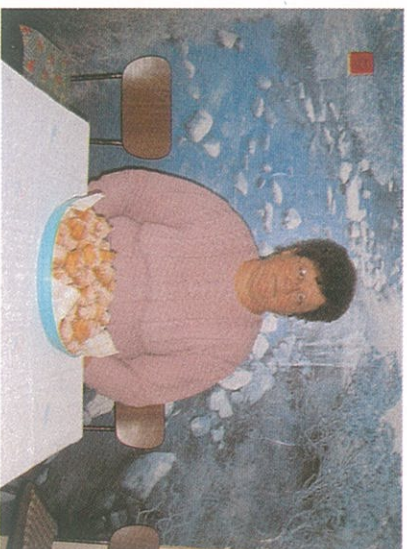


ТУЧКА

1 tejfőlt jól összekeverünk 2 tojással, kis cukorral, sóval, 1 sü tőport adunk hozzá és amnyi lisztet, hogy kissé kemény legyen és vágható. Híveleskinyi vastag rudákat nyújtunk a tésztából. Eláradobjuk 6 cm hosszú darabokra. A rudak mindkét végét bevágom kb. 2,5 cm fosszan, majd megfordítom, és ott is bevágom ugyanígy. Ezután széthajtom a tésztát, s keresztalak lesz belőle. A közepén marad egy kis négyszöglet.

Forró zsírban sütöm ki. Megszójjuk porcukorral.

Dán Andrásné

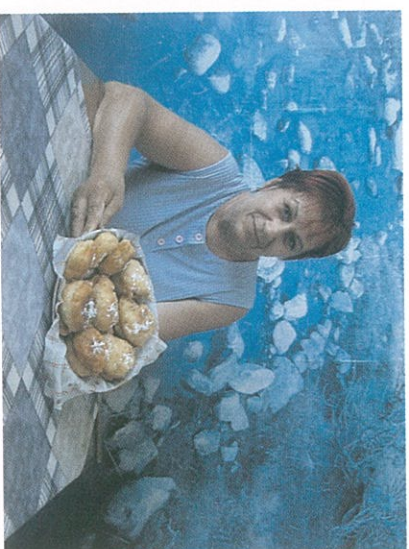


ЯРАСАЯНҢ

Hozzávalók: 6 db tojás, só, 6 dl víz, liszt.

A vizet felforraltam a sóval, majd annyi lisztet teszünk bele, hogy jó kemény tésztát kapjunk. Hagyjuk kifúlni. A tojásokat beleszszük egyenként, és megsütjük. Fahéjas cukorba forgathatjuk.

Tar Ferencné



ТАРКЕДИ

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 2 tojás, fél liter tej, 10 dkg cukor, zsír a kisültéshez, lekvár.

A lisztet egy 3 literes edénybe tesszük, közepébe mélyedést készítünk. Ide öntünk 2 dl langyos tejet, hozzáamorzsofjuk az élesztőt, 2 dkg cukrot tesszük hozzá, s kis kovászt készítünk itt. Majd hozzákeverjük a 2 tojás sárgáját, a sőt és a többi tejet. Az egészet fakanállal 10-15 percig jól felvertjük. Egészen gyenge tésztát kapunk. Melegített fedővel lefedjük, és háromnegyed óráig kelésztjük. Ezután hozzákeverjük a 2 tojás fehéret kemény habbá. Ezzel is még néhány percig pihentetjük a tésztát. Zsirt forrósítunk nagyobb lábasban, és zsíros kánállal beleszagattjuk a tartekekét. Mindkét oldalát pirósra sütjük.

Cukorral megfintve, lekvárral tálatjuk.

Lengyel Ferencné



РЕЦЕПТ CSÖRÖGGE

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2,5 dkg élesztő, 1 kanál zsír, 1 tojássárgája.

A lisztet elmorzsosítjuk a zsírral, a közepébe tesszük az élesztőt, a tojássárgáját, ha kell egy kis vízzel összedolgozzuk. Rétes keménysegtű tésztát készítünk, cipóba dolgozzuk. Állni hagyjuk. Ha físsé megfektet, lisztet deszkán kinyújtjuk, dereghvágóval elvágjuk, és forró zsírban kisütjük. Porcukorral szórva tálaljuk.

Biró Jánosné



СЪЛАЧГОС ПАКЪК

Hozzávalók: 3 dl tej, 40 dkg liszt, 4 tojássárgája, 7 dkg vaj, 4 db kockacukor (nem morka), 4 dkg élesztő, kevés só.

1dl tejben áztatjuk a 4 kockacukrot, 4 dkg élesztőt. Mély tálba öntjük 4 tojássárgáját, kis söt tésztánk hozzá, és állandó keverés mellett 2dl langyos tejet, 40 dkg lisztet, s lassan hozzákeverjük az élesztős tejet. Ezt a tésztát fakanállal egészen simára dolgozzuk 20 percre. A megolvasztott, de nem forró vajat 5 részben hozzákeverjük. Azért nem egyszerre, mert így szebb lesz a fánk. Ha jól kidolgoztuk, a tésztát langyos helyre állítjuk és letakarjuk. Mély edényben, forró zsírban sütjük a kiszaggatott fánkokat. Amikor a fánkot betesszük a bő forró zsírbá, lefedjük, és amikor az egyik fele megsült, akkor megfordítjuk, de ekkor a fedőt nem tesszük rá. Így lesz szép szalagos a fánk.

Puskás Istvánné



TÓCSNYI

Fozzávalóké: 5 db burgonya, 2 db tojás, 1 evőkanál liszt, 1 csomó petrezselyem zöld, 1 kisebb fej vöröslagyma, só, bors, olaj a készítéshez.

A burgonyákat nyersen megreszeljük és kicsit állni hagyjuk. Ha levet ereszt, kivesszük a léből. Fozzáadjuk a tojásokat és a lisztet (a burgonya lisztességétől függ, hogy 1 evőkanálnál többet adjunk-e hozzá), sóval, borssal ízesítjük. Belekéverjük a megreszelt vöröslagymát is. Egy-egy merőkanálnyi keveréket forró olajba öntünk és a burgonyás szeleteket mindkét oldalukon pirosra sütjük.

Nagy Terencné



BARÁTFÜLCE

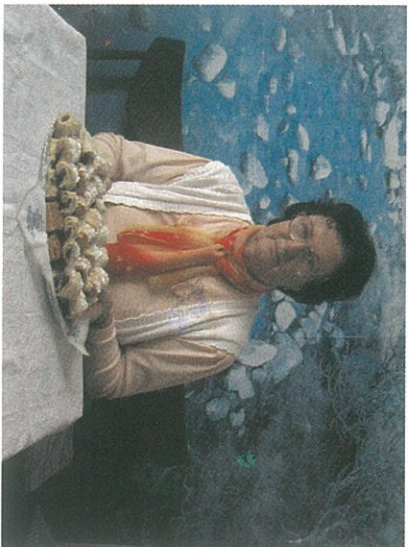
Fozzávalóké: 1,3 kg liszt, 0,9 dl tej, 5 dkg élesztő, 2 db egész tojás, 2 kávéskanál só, 2-3 evőkanál cukor, 40 dkg tepertő, 20 dkg láj.

Az élesztőt felfuttatjuk a cukorral kb. 1 dl langyos tejben. A lisztet jól összedolgozzuk a tojással, sóval, a felfuttatott élesztővel és a többi tejjel. Ha jól kidolgoztuk a tésztát, 1 órát kelasztjuk.

Kelasztás után kiborítjuk az asztalra, kézzel nyújtjuk ki mint a rétest, jó vékonyra. A tepertőt és a lájat felmelegítjük és összekeverjük.

A kinyújtott tésztára kenjük hajtogatjuk, kenjük majd felkenjük, mint a mákos beglyát. Ezután 1 órát pihentetjük. Kinyújtjuk (nyújtóféval), kockára vágjuk szilvalekvárral megtöltjük. Az ellenkező sarkokat összefogjuk, tojással megkenjük, sütjük kb. 20-25 percig.

Farkas Jánosné



TÖRKÖS-МАКЪОС РЕЉЕС

Réteskészítés: Az acélos búzából öitöt rétes lisztből a legmegfelelőbb.

1 kg lisztet kevés zsírral összedolgozunk. 2 tojás sárgáját hozzáadunk, majd gyengén ecetes, sós vízzel lágy tészát készítünk belőle, amelyre t jól ki kell dolgozni, amíg hólyagos lesz a kéztől és a deszkától elválk.

Egyforma nagyságú cipókat formálunk. A deszkán zsírral megkenve pihentetjük, melegtett lábassal leborítjuk. 30 percig pihentetjük. Lisztezett abroszon, lisztes kézzel papírvékonyr a kell nyújtani. A széleit letéjük. A kihúzott tészát zsírral megfocsofjuk.

Töfélék: 1 kg silt vagy párolt sütőtoőköt, fél kg darált mákkal, kevés cukorral, citromlével összekevertünk. Egyenletesen rárajuk a tészára, alája lehet kevés morzsát, grízit szó mi. Ezután az abrossz segítségével összecavarjuk. A sütőlemezit zsírral kenjük ki. A rétesrudak tetejét is zsírral kenjük meg. Ropogósrá sütjük. Tetejét porcukorral megszórjuk.

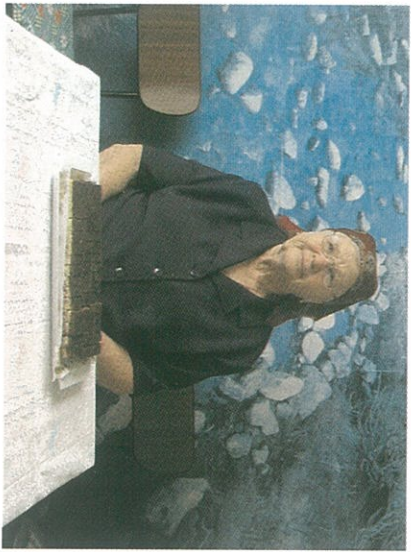
Korcsik Jánosné



РЕЉЕСЕК

8 dl lisztet, 2 dl langyos vizet, 5 dkg olvasztott zsirt, 1 tojást, pici sót, ecetet adunk a liszthez. Ha kemény langyos vizet adunk hozzá és gyenge tészát gyúrunk, jól kidolgozzuk, hogy hólyagos legyen. 6 gombócot készitünk belőle, evőkanýer nagyságúra nyújtjuk egyenként. Majd 15 dkg puha zsirt 2 kanál liszttel kávarunk. A lapókat megkenjük, és egymásra rakjuk. Fél órát pihentetjük. A lapot egyszerre nyújtjuk ki. A töféléket egy sorba rakjuk rá, és kéttöt hajtunk a tészán s elvágjuk. Utána újra töféléket rakunk és felhajtjuk a ruhával, el vágjuk szintén. Addig rakjuk, míg el nem fogy a tészta. Tetejét olvasztott zsírral megkenjük és megsütjük.

Libor Róza

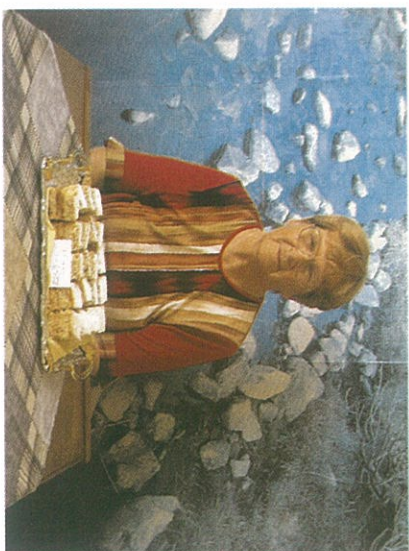


ΚΑΚΙΑΟΣ ΤΥΡΟΣ ΠΙΤΤΕ

30 dkg grizes liszt, 15 dkg vaj, 4 tojás, 3dkg élesztő, kevés tej,
Töltelék: 75 dkg teléntúró, 25 dkg porcukor, 1 citrom reszelt héja, 1
vaníliás cukor, kicsi só.

Habosra keverjük a vaját a tojások sárgájával, hozzáadjuk a kevés
tejben megkelesztett élesztőt, a lisztet meg a sót. Könnyű, lágy
tésztát dagasztunk belőle. Két részre osztjuk. Az elsőt elnyújtjuk és
kijövelünk vele egy tepsi. Rásintjuk a töltelékert. Ehhez a túrót
átörjük, simára keverjük a cukorral, vaníliás cukorral, reszelt
citromhéjjal. Hozzákeverjük a tojásfelétje fekvett haldját. A másik
tésztát szintén lappá nyújtva rátesszük a töltelékert. 3 ó ráit
pihentetjük, majd forró sütőbe tesszük de a tűzet mérsékelve sütjük.
A tetejét kakaós vajjal bevonjuk.

Jónás Pálné



ΗΓΑΤΙΛΑΡΟΣ

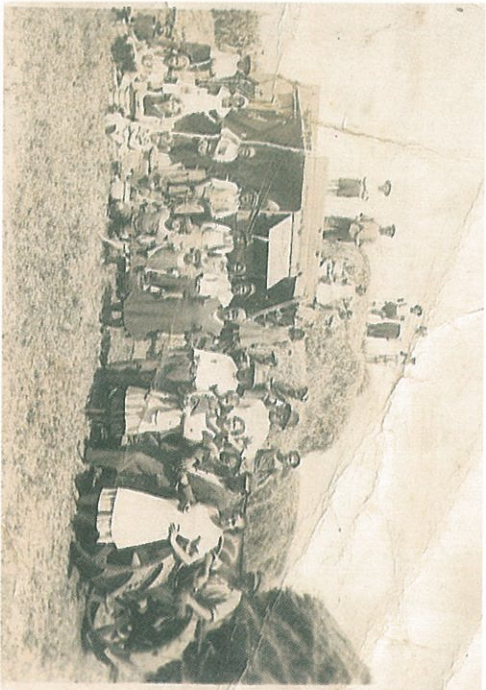
12 kándl olvasztott zsír, 12 kándl tej, kicsi só, 12 kándl cukor 1
szalagárpor, 2 tojás kell és ez annnyi lisztet f elvesz. 6 lapot
nyújtunk belőle. megsütjük a lapokat. Kérem: 1 liter tej, 20 dkg
cukor, felforradjuk, 1 vaníliás cukor, 3 tojássárgájával és 6 kándl
grizes lisztel pépet keverünk. A 3 tojásfelétje kemény haldját
hozzákeverjük óvatosan, ha kifűlt a pép. A f első lapot porcukorral
megszórjuk.

Ladányi Balintné

Út a kenyérig



Markovics család kaszáló brigádja



Rozsnyai István és a gádorosi cséplő munkások ebédforradék



HAZI KENYÉRSÜTÉS

A 40-50-es években mindenhol építettek kemencét. Ezzel fűtötték télen a szobát, majd ebben a kemencében sütötték meg a család számára a kenyeret. A búza az éltet jelentette. Jézus képpel minden búzaszemem Isten áldását érezték.

A kenyérsütés ünnepnap volt a család számára, 1 hétre valót is sütöttek, s boldogság volt a családfőnek hogy van mit enni gyermekeinek, felnőtteinek egyaránt.

Megvolt a hagyomány, a varázsa, főleg, amikor a friss kenyér illata bejárta a házat.

A kemencéket hozzáértő emberek építették, amit minden évben újra saraztak.

A gyerekek az előkéret készí tettük agyagból, ujjunkkal rajzolt levél-, madár-, virágmintákkal, amit színesre ki is festettünk.

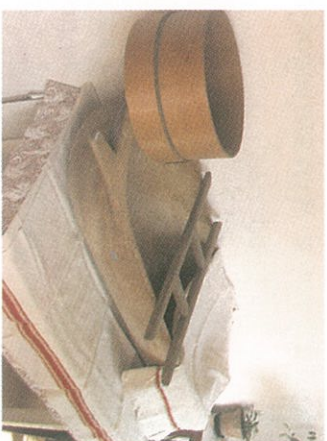
A kenyérsütés a pár készítésével kezdődött. A kovászból vetté ki, majd korpával, kumlóval összekeverték, amelyből pogácsákat

szagattunk ki. Ezt kerek szári tókosárba raktuk, és a kemence tetegén szárítottuk meg. Egy lapos kosárral fel tőre is elég volt, állt.

A lisztet a kenyérsütés előbb bekelesztették, a fateráshoz kenyér számaól függően. Általában 3-5 kenyér készült, kb. 1 hétre való, jó nagy tepsiükben sült feketére. A tesztamaradékból lángos vagy bodagfale sült meg a forró kemence fenekeén, amit tejföllel, zsírral kenve bolárogan falatoztunk hajnalonként.

A kenyérsütés az egyik legnehezebb dolga volt a családjának. Este a lisztet előmelegítve kellett a tekő nő közepébe tenni, ebbe kis godrót vágta, s ebbe tették a kovászt. Keresztjét helyezték rá, és le kellett takarni a kenyérsütő ruhával. Majd a kovászt érelték, ami kb. éjfélre dagasztható legyen. Kb. 2 órahosszáig dagasztották, míg a tészta hódagos lett, és elvált a tekőtől. Letakarják és kelesztették, míg jól fel nem jött. Amikorra megkelt, kb. hajnalra, a családtagok hozzáfogtak a kemence fűtéséhez. Szalmával, szárral, csutkaszárral, tövel fűtötték. A kemence felfűtéséhez általában 4 kőre szár elég volt. A fűtésnél használt eszközök a piszkaf a, a szemvonó, a sütdőlapát volt. A kemence arkor volt jó, amikor a kemence alja szikrázott a hőtől, amikor a szemvonót végighúzták rajta. A fűtés közben a kemencecsájában sült a finom lángos. Mire a kemence megforrosodott, arkorra megtörtént a kenyérek szakajlása. Egy kenyérrre való tésztát leszakajlottak, megformázták szöttes ruhával, és bélelt gyékénykosárba helyezték. Kicsit állni hagyták. Majd a sütdőlapát segítségével elkezdték a bevetést a kemencefenékre, ha nem tepsiükbe tették. Köréje kobászos kiscipők kerültek. A kiscipők 1 óra múlva megsültek, aminek a gyerekek nagyon örültek és várták is. A családi kenyérek sütési ideje 3 óra volt. Kiszedéskor megmosd atták őket, hogy szép fenyves legyen.

Jenei Istváné



A kenyérsütés általában péntek este kezdődött, szombat hajnalra sült ki, hogy vasárnap templomból hazatérve friss kenyér várja a családot. A kenyéret a családtagok vágta fel úgy, hogy keresztet vetett a kenyér aljára. A finom, jól átsült kenyér vesszőkenyer kosárba került, ruhaszalvétával takarták be.

A faluban 2 pékség volt. Egyike a Bokor Jánosé, másiké a Csongrádi (Csanyiga) bácsié. Sütyáron bérsütést vállaltak. Asszonyok szakajlóba vitték névvel ellátva a nyers szakajlott kenyéret. Amikor készült a kenyér, kiértékeltek, hogy kije lett a jobb, ki milyen kenyéret sütött.



Étellek előkészítése, a nyersanyagok házi feldolgozása

A gádorosi emberek nagyon szorgalmasak voltak. Minden területen önellátásra törekedtek.

Maguk termelték meg az életet jelentő gabonát, a jószágtartásra a takarmányt, a házaik a tanyaik kertjeikben a zöldegyűléket. Amikor már lehetőség nyílt rá az aprószézagot keletették, s felnevelték a család számára.

A szegénycsaládok telene a kecske volt, mivel renálkül igénytelen állat és egészséges teje van.

Minden, amit megtermeltek az emberek felhasználták, elfogyasztották, nem volt pocskéglás.

Az élelmiszereket feldolgozták, a húsokat füstölték vagy bódónbe zsírban lesütötték s még nyáron is fogyasztható volt.

A kenyeret kemencébe sütötték, a tésztákat gyúrták, nyújtották, vágták, a tarhonyát rostán át készítették. A zöldegyűléket veremben tárolták, a gyümölcsöket befőzték, összel almát, szilvát aszalták, s így tartóították.

A házimunkákba a lányokat kiskoruktól folyamatosan bevonták, hogy felkészüljenek az önálló életre.

A faluban az a mondas járt, hogy csak az a lány mehet fejhez, amelyik tud pörgős széli tésztát keverge nyújítani és kenyeret sütni.

A tejet önállóan dolgozták fel.

A tej egyike fő táplálékuk volt a gádorosi embereknek is.

A családok többsége fejős tehén t artására törekedett, de aki nem tudott tartani, az kontóra hordta a tejet egy telénartótól, vagy kecskeket tartott, de a birka tejet is feldolgozták.

A tejet általában nyersen fogyasztották reggelre, vacsorára. A tányérda kenyeret aprítottunk, izlés szerint cukroztuk, s tejjel leöntöttük. Jotziüen falatoztuk.

TEJFELDOLGOZÁS:

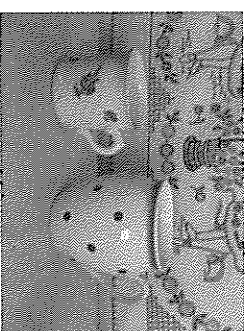
A tej feldolgozásához is minden család értett.

Készítették kécsögbe aludtejet. Megsörtük snidlingge l, pici sóval, s úgy kanalaztuk. Feltehetően íze volt, ma is emlíkszünk rá.

Az aludttejet hevítették, és túrót, tejsót készítették belőle.

A tejsót köpülőbe tették, addig mozgatták, rázták, míg az úró a vajtól elválik. A vajat formázták, csomóra árulák a piacon.

A tejből olással sajtot is készítettek. Az olóanyagot serlés vagy bárány gyomrából nyerték. Kimosták, megszártították, csokorra vágták. Az oláskor beázatták, s úgy tették a tejhez. Amikor összeállt a sajt megformázták, majd sós vízben fürdeték meg. Ezután értélték sokan füstölték is.



TÉSZTAKÉKÉSZÍTÉS

Tavasszal főleg húsvét táján, amikor a tyúkok jól tojnak, az asszonyok az egész év tésztaféléket elkészítették.

Ki-ki szokásának, lehetőséinek megfelelően adta az 1kg liszthez számított tojást.

Amikor a termelés már odafejlődött, a legelhetőbb a 6 tojásos tészta volt, sóval és kevés vízzel szaporították.

A tésztát keményre gyúrták, hogy nyújtás közben ne keljen faszadni, mert akkor nem ragad.

Különböző vastagságúra nyújtották. Szarazt északnak valóit is és levesbetétet is készítették.

Készítették tanhíányát is.

A nagy fatenyőbe 5kg lisztbe 30 tojás kellett, amit előre besóztak, kevés vízzel szaporították és felferték. A tojást kancsóból csorgatták a lisztre, és közben kézzel dolgozták fel.

Különböző nagyságú lyukú rostán döröglették, eresztették át.

Herboszt Ferencné



Befelezéséért szeretnének elmondani, hogy a Nyugdíjas Klub tagjai néhány gasztronómiai hagyomány feléle vevítésével szeretettel gondoltunk szüleinkre, nagyszüleinkre s emlékeztünk gyermekkorunkra, amikor minden nehézséget az összetartás a család szeretete legyőzött.
A könyvet a gádorosi innepéhez kötődő hagyományos süteményreceptekkel folytatjuk majd.

Sebők Andrásné
Klubvezető

Köszönetet mondunk a Dr. Hidas László Nyugdíjas Klub asszonyainak, akik a receptek összegyűjtésében, a sütemények elkészítésében aktívan részt vettek:

Gyurics Miklósné, Úveges Jánosné, Budinszky Jánosné,
Tóth Istvánné, Lövei Jánosné, Matuz Mihályné,
Ifornváthi Tiborné, Sutóczky Terencsné, Gedelegyva Mihályné,
Pál Ottóné, Czifkora Piroska, Lustyik Istvánné,
Király Istvánné, Bakos Andrásné, Barta Istvánné,
Kapás Istvánné, Zsoldos Lajosné, Berki Mihályné,
Seucz Terencsné, Zsirus Sándorné, Balatoni Jánosné,
Demcsák Sándorné, Libor Antalné, Pető Mihályné,
Tar Ferencné, Farkas Jánosné, Libor Róza,
Korcsák Jánosné, Glózik Jánosné, Jónás Pálné,
Ladányi Bálintné, Herboszt Terencsné, Lengyel Terencsné,
Dán Andrásné, Fekete László, Jenői család

