



2021

Helyi szellemi, kulturális örökség feltárása kiadvány

TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00008

Közösségfejlesztés és a helyi identitás erősítése Kunszentmiklóson

Tartalomjegyzék

Viselet a Kiskunságban	1
A női viseleti darabok	1
Hagyományápolás	3
Szokások, ünnepek, jeles napok	5
Redemptus nap	5
Szentmiklósi napok	6
Kunszentmiklósi birkapörkölt	7
Szüreti felvonulás	7
Advent	8
Kunszentmiklós Város civil szervezetei	10
Pusztá Hangja Egyesület	10
Varga Domokos ÁMK Nyugdíjas Klub	10
Iloncsuk Szabadcsapat Egyesület	10
Felső-Kiskunsági Turisztikai Egyesület	11
Értéktár Kör	12
Krumplis kőttes	13
Borjúkötél	14
Lakodalmas barack	15
Linzerkarika	16
Lúdgége-Csigatészta	17
Sós rúd	18
Kulcsos kalács	19
Képviselőfánk	20
A vaníliás krém	21
Ferdinánd recept	22
Hernyéki sós gombóc gombamártással	23
Kelt hájas	24
Gyümölcsös-túrós köles málé	25
Kukorica prósza	26
Szalagos fánk	27
Csöröge fánk	28
Kunsági széllélbélt	30
Kígyórétes	31

Viselet a Kiskunságban

A Kiskunságban főleg a felső kiskunságban nem maradt fent olyan, hogy népviselet. A Tatárjárás és a Török 150 éve teljesen kihaltta tette a térséget. Ezért nem volt rá sem idő sem lehetőség, hogy a paraszti kultúrában megteremtse a népviseletet és még meg is őrizze azt.

A Szappanos Lukács népdalkőr által viselt viseletre mondjuk azt hogy a mi viseletünk, pedig ebben a formában csak a Gyöngyös bokréta ideje alatt jött létre. Bár nagy néprajzosok mondják, hogy amelyik falunak nincs viselete az hozzon létre és 50-100 év múlva már mint helyi népviseletet fogják emlegetni.

A teljesség igénye nélkül említünk néhány jellegzetes ruhadarabot.

A *mándli* posztóból készült rövid férfi kabát.

Az úgynevezett *kismándli* (mellény) zsebekkel ellátva kék vagy fekete posztóból készült, 18-20 ezüst vagy réz gombokkal.

A *nagy-mándli* szintén kék vagy fekete zsinóros, gombos posztókabát.

Nadrágot a paraszt csak télen hordott, nyáron bőgatyában járt. Két fajtáját viselték: az ellenzős csizmanadrágot és a juhásznadrágot. Ez utóbbi térdtől lefelé bővült, hogy a szárát a csizmaszáron kívülre (*rajthuzli*) eresztethessék. *Mejjedző*: férfiak és nők is viselték, a nőké textilből, a férfiaké bőrből készült.

Ködmön: combig érő, fodros aljú kiskabát. Birkabőrből varrták és *dakunak* is nevezték.

Suba: sokoldalú, talán a legfontosabb felsőruha. Birkabőrből készült.

Szűr: posztóból készült köpeny, hímzett változata a cifraszűr.

A női viseleti darabok

Ingváll: kunsági helyeken is használták, eltakarta a derekat, ujjá könyéken felül ért. A mell alá érő kivágott *ingvállat* elől pántlikával, pertlivel fogták össze.

Pruszlík: az ingváll tetejére felvet *ujjasrékli*.

Mente: A hagyatéki leltárak elmaradhatatlan többgenerációs darabjai a zöld menték, rókaprémmel, esetleg arany- vagy ezüstgombokkal.

A *szoknyák* közül kedvelték a zöld rása szoknyákat és a szebeni szoknyákat. A kötények, kendők számtalan változatát ismerjük.

Főkötők: Legpompásabb darabjait arany-, ezüstzsinórokkal, csipkével díszítették.

A hétköznapi és ünnepi viselet erősen elvált egymástól. A Jászkunságban a viseletet is szabályozták. Megszabták, mit vehetnek magukra a gazdák, a gazdafeleségek, a szolgák, a szolgálók, milyen ruhadarabok adhatók munkabérbe.

A végrendeletekben *kamillot* szoknya, rövid és hosszú mente fordul elő leggyakrabban. A kékfestő az 1840-es években terjed a Kiskunságban.



Hagyományápolás

Városunk életében mindig nagy szerepet játszott a hagyomány, annak továbbörökítése a felnövekvő nemzedék számára. Ennek egyik legszebb példája a Kun Miatyánk, amely Szappanos Lukács gyűjtéséből maradt ránk:

A Kun Miatyánk

Bezen attamaz kenze kikte
szen lészen szen adon
dösön szen küklön
nitziengen gerde ali kikte
bezen akomezne oknemezne
bergege pitbütör küngön
ill bezen menemezne
neszen bezde jermez berge utrogergene
illme bezne algyamanna
kutkor bezne algyamanna
szenbörsön boka csalli
batsonigyetengria. Ámen.

(Szappanos Lukács, Kunszentmiklós, 1968)¹

Szappanos Lukácsról meg kell emlékezni, hiszen ő parasztgazda lévén autodidakta módon tanulta és ápolta nemzeti, népi kincsinket. A Miatyánkot 1962-ben a magyar rádióban is elmondta. Hamarosan levél érkezett a kaukázusi Kabardin Köztársaságból. Egy író, Barakova Fusza küldte a levelet Nalcsik városból. Érdeklődött a szöveg iránt, mert azt az ő kalmük anyanyelvén csaknem tökéletesen megértette.

Az ő nevéhez fűződik a csaknem teljesen feledésbe ment tánc a kun verbunkos. A szentmiklói tanyavilágban kutatta föl a tánc szövegét és lépéseit.

Kiskunságban verbuválnak
Most szedik a katonákat
Csuha-haha-ha
Állj be pajtás katonának
Jobb dolgod lesz mint apádnak
Csuha-haha-ha
Se nem kapálsz se nem kaszálsz
Csak a kaszárnyában sétálsz
Csuha-haha-ha

¹ Balogh Mihály – Szabó Sándor: Felső-Kiskunság – Dunamellék p. 58.

Édesanyám ne sírjék kend
Katonának nevelt fel kend
Csuha-haha-ha
Én is elbírok egy kardot
Mint sok derék magyar bajnok
Csuha-haha-ha
Esik eső bugyborékol
Szól a kakas kukorékol
Csuha-haha-ha

Most fűjják a víg marsokat
Itt kell hagyni a galambomat
Csuha-haha-ha
Ha csakugyan el kell menni
Kiskunságot itt kell hagyni
Csuha-haha-ha
Hagyok olyan rózsát benne
Hogy hóttigfáj a szívem érte
Csuha-haha-ha²



Szappanos Lukáccsal kapcsolatban fontos megemlíteni a Gyönygyösbokréta mozgalmat. Elévülhetetlen érdeme volt abban, hogy a Kunság elveszettnek hitt táncöröksége: kun verbunk, „törökös”, söprű és sapkatánc megőrződött. 1931-ben alapító tagja volt a kunszentmiklósiak Szentmiklósi Gyönygyösbokréta csoportjának. Az 1936-os Gyönygyösbokréta kiskunhalasi országos bemutatóján első helyezést értek el, sikeresen és méltó módon képviselték Magyarországot külföldi fellépéseik alkalmával is (Franciaország, Ausztria). A néprajzkutatók közül elsőként Gönyey Sándor kereste fel 1947-ben. Őt követve a néptáncutatók több generációja is rendszeresen látogatta őt. A kunszentmiklósi táncokról s ezzel együtt Szappanos Lukács táncstudásáról az évtizedek során három alkalommal készült filmfelvétel.

A *Népművészet Mestere* címet 1966. augusztus 20-án kapta meg.

² Balogh Mihály – Szabó Sándor: Felső-Kiskunság - Dunamellék

Szokások, ünnepek, jeles napok

A hagyományok tisztelete fontos az itt élőknek. Felekezeti kötődés, korosztály, foglalkozás, vagyoni szint, a helyi közösségekben betöltött rang szerint csoportosulnak, élték társas életüket az emberek. Az év jeles ünnepei az újév napján kezdődtek. A farsang a mulatozás, a vígság ünnepe volt régtől fogva. A maskarázás a mi vidékünkön is jellemző volt.

A **Húsvét** csöndes családi ünnep volt. Annál elevenebb, zajosabb húsvét másnapja, a hétfői locsolkodás.

Redemptus nap

Minden év május 6-a környékén az Iloncsuk szabadcsapat szervezésében kerül megrendezésre.

1745. május 6-án Mária Terézia aláírta redemptióról szóló diplomát, amely visszaállította a szabad jászok és kunok örökös kiváltságait, azaz a szabad tisztviselő- és lelkészválasztást, a pallosjogot, a révtől, vámoktól és a földesúri szolgáltatásoktól való mentességet. A redemptio a kunok legfontosabb ünnepe. Kitarásuk és áldozatuk meghozta a gyümölcsét, példával szolgálva az utódok számára. Rendezvényükkel a történelmi esemény jelentőségére kívánják felhívni a fiatalok figyelmét, megismertetni velük elődjaink érdemeit.

A hagyományörző kulturális seregszemle gasztronómiai programmal is kiegészül. A főszerepet a pásztorok mindennapi ételeiből választják ki, birkapörkölt, pásztor tarhonya...



Szentmiklósi napok

Minden év szeptember második hétvégéjén kerül megrendezésre a Szentmiklósi Napok és azon belül az országos Birkafőző verseny.

A rendezvényre az egész város készül, hiszen ezen a hétvégén rég nem látott ismerősök találkoznak, mivel az ország egész területéről haza látogatnak az innen elszármazottak. A rendezvény nemzetközi hírű, hiszen minden testvér település részt vesz úgy a hazaiak, mint a külföldiek.

A rendezvényen változatos gyermek és felnőtt programok, koncertek, kézműves foglalkozások, bemutatók várják az érdeklődőket.

Ízek kavalkádja várja a látogatókat!

Szentmiklósi Napok egyik fő attrakciója a szombati birkafőző verseny. A kiemelkedő jelentőséggel bíró gasztronómiai fesztiválon több mint száz csapat méri össze szakácstudományát szombat reggel 8 órától a városközpontban. Az elkészült ételekből reméljük az idén is 2-3 ezren jól laknak a város főterén. A főzőverseny mellett



Kunszentmiklósi birkapörkölt

A város körüli szikes pusztá adja a takarmányt a jószágoknak, mely meghatározza a hús ízét. A főzés bográcsban történik, szabad tűzön. Fontos, hogy nem keverik a húst, így az nem törik. Az alapanyagok a bográcsba rétegesen kerülnek, és az edény folyamatos mozgatásával érik el, hogy ne égjen le a pörkölt. Alulra kerül a fej, a csontok, majd a csontos húsok, a csont nélküli húsok, a hússal rétegezve a hagyma, a só, az őrölt paprika. A felső **kiskunsági pörkölt**be ezen öt alapanyagon kívül más nem kerül. Egy egész birka kerül a bográcsba, melyet 3-4 órán keresztül kell főzni..



Szüreti felvonulás

Városunkban 1987 óta éledt újra a szüreti felvonulás, ami hagyományosan minden év október második hétvégéjén kerül megrendezésre, amin a város apraja nagyja részt vesz. A felvonulás során lovas fogatokkal vonulnak a párok végig a városon és tánccal hívják a bálba a város lakóit, akik csoportokban várják a menet érkezését.

A hagyományokhoz híven a legügyesebb csószlányok és csószlegények közül választják ki a bíró és bíróné párosát, akik kitüntetett szerepben részesülnek a mulatság ideje alatt. A bíró párok minden alkalommal a Nagy Magyarország valamely tájegységére jellemző népviseletet öltik magukra. Új hagyományként a tavalyi év óta Kunszentmiklós főterén szombat délután is

eljárják hagyományos bíró táncukat. A város lakói mindig nagy érdeklődéssel várják a táncosokat, akik 9 helyszínen állnak meg és mutatják be néptáncos tudásukat.



Advent

December az advent hónapja, a betlehemezés meg a karácsony ideje. Szilveszter az óévbúcsúztató hagyományos napja. Kunszentmiklóson az esti istentisztelet után mindenki hazatért, jól belakott még utoljára az évben (ez volt a bévöd vagy bővöd). Éjfél előtt a nép a Bakér-parton gyülekezett, ahol tarackágyúk durrogása búcsúztatta az óévet, s köszöntötte az újévet.

Hosszú évek óta városunk az adventi várakozás idejében számos programmal és műsorral készül a lakosoknak. Számos koncerttel, amin az iskolák tanulói, civil szervezetek tagjai és a helyi zenekarok, énekesek adnak műsort.



Kunszentmiklós Város civil szervezetei

Egy kisváros életében fontos szerepe van az egyesületeknek és civil szervezeteknek. Városunkban számos civil szervezet egyesület működik:

Pusztai Hangja Egyesület

A város életében meghatározó események a Pusztai Hangja Egyesület által szervezett kulturális programok. Az egyesületet támogatja az önkormányzat.

„Az egyesület alapvető célja egy olyan szellemi műhely létrehozása, amely támogatja és segíti a színvonalas, különleges és igényes kulturális értékek felkutatását, bemutatását és terjesztését. Magyar nyelvünk ápolását és hagyományaink széleskörű megismertetését.”³

Évente számos alkalommal vannak rendezvényeik többnyire a Varga Domokos ÁMK Könyvtárában. Ezek a rendezvények fontos kultúraápoló,- közvetítő szerepet töltenek be.

Varga Domokos ÁMK Nyugdíjas Klub

A klub nem csak civil szervezet, hanem az ÁMK-hoz tartozó klub is. Nyugdíjasaink nagyon aktívak. Évente több bált (liba bál, farsangi bál, nőnap, anyák napja, szilveszteri bál) rendeznek az ÁMK nagytermében. Ezek a rendezvények nagyon jó hangulatúak, és nem csak nyugdíjasok, hanem fiatalok is szép számmal részt vesznek ezeken az alkalmakon. Nyugdíjasaink nemcsak bálakat, rendezvényeket szerveznek, hanem részt vesznek szinte minden városi rendezvényen, ünnepi megemlékezésen. Városunk életének színfoltjai azok a rendezvények, melyeken részt vesznek.

Iloncsuk Szabadcsapat Egyesület

A kunszentmiklósi Iloncsuk Szabadcsapat Egyesület 1998-ban alakult Lesi Árpád, a város jelenlegi polgármestere kezdeményezésére. A kunok a XIII. század végén, a XIV. század elején, a tatárdúlást követően újra betelepültek a Felső-Kiskunságba, akkor az Iloncsuk nemzetség bírta ezt a területet Kiskunlacházától a mai Kunszállás környékéig. Innen ered az egyesület neve, amit az alapítók választottak, így tisztelegve kun őseik előtt. A tagság akkoriban még kizárólag csak íjászzal foglalkozott, tudásukról versenyeken adtak számot. A vezetői teendőket tíz esztendeje vállalta magára Vass Gergő, akinek hagyományörző munkáját a Kunszövetség 2015-ben Sudár István-díjjal ismerte el.

Felső-Kiskunsági Turisztikai Egyesület

Az egyesület 2019 év elején alakult meg, hogy képviselje Kunszentmiklós és környékén a turisztikai irányvonalat, ez idáig ugyanis nem volt olyan szervezet, aki a térség népszerűsítésére jött volna létre. Legfontosabb célkitűzésük, hogy bemutassák és különféle rendezvényekkel, programokkal népszerűsítsék Kunszentmiklós, illetve a Felső-Kiskunság, a Nemzeti Park és a régió turisztikai lehetőségeit. Cél, a lendület megtartása. Az egyesület függ a támogatások mértékétől. Sikeres rendezvényük volt az I. Szentmiklósi Retro Fesztivál és a főtéri szilveszteri rendezvény. Terveznek nyári programokat, és remélik, hogy a lakosság körében azok is sikeresek lesznek.



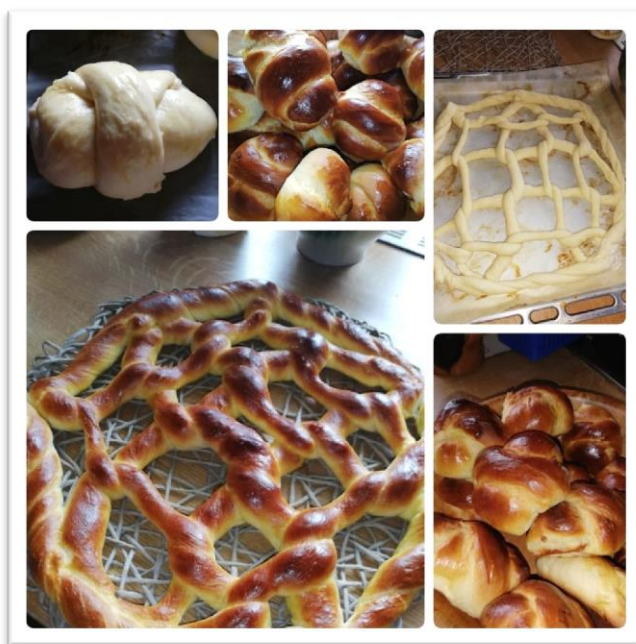
Értéktár Kör

Az Értéktár Kör 2019. januárban alakult. Cél, hogy a résztvevők a havonta megrendezésre kerülő foglalkozások alkalmával felelevenítsék elődeink mindennapi, vagy jeles eseményekhez kötődő tevékenységeit. Az érdeklődők kipróbálhatják, megtanulhatják a hagyományos helyi ételek készítését (pl. lakodalmas sütemények, kulcsos kalács), a szappanöntést, a kosárfonást és egyéb kézműves tevékenységeket.

A foglalkozásokra minden második hét keddjén 17.00 órakor kerül sor a Varga Domokos Általános Művelődési Központban.

Az Értéktár Kör első foglalkozása 2019. január 29-én volt, ahol a lúdgége pödréssel ismerkedhettek meg az érdeklődők. Az indulás óta számos foglalkozást tartottak. Tevékenységük kiegészült: a főtéren rendezett adventi vasárnapokra mézeskaláccsal örvendeztették meg a rendezvényre látogatókat.

Az Értéktár Kör vezetője: Vassné Kelemen Ágnes, alpolgármester asszony és Juhász Csabáné



Krumplis kóttas

Krumplis kóttas

Hozzávalók 6 személyre:

- 40 dkg krumpli
- 1 kg liszt
- fél liter tej
- 3 dkg élesztő
- 1 ek. cukor
- 10 dkg zsír (esetleg vaj)
- 2 tojássárgája
- csipet só
- 15 dkg szilvalekvár
-

A TETEJÉRE

- 1 egész tojás

Elkészítés:

A krumplit megpucolva, összedarabolva tesszük fel főni; majd miután megfőtt, összetörjük. Közben az élesztőt felfuttatjuk a cukros, langyos tejben.

A még meleg krumpliban elkeverjük a zsírt, a tojások sárgáját, sót és egy kevés lisztet. Ezután ráöntjük a felfutott élesztőt és a többi lisztet és jól összedolgozzuk. Szépen meg kell dagasztani, hogy a tészta puha és homogén legyen. A tepsinket ezután kizsírizzuk, a süttőt pedig előmelegítjük, kb. 180-200°C-ra.

A tésztával lisztezett deszkán dolgozunk. Két részre osztjuk és hosszú rudakat formázunk belőlük. A rudakból kézzel szakítunk tenyérnyi gombócokat, melyeket óvatosan, a kezünkben szétlapítunk. Ezekbe tesszük a teáskanálnyi szilvalekvár-adagokat és végül becsomagoljuk őket, hogy a lekvár sehol se jöjjön ki belőlük. Szépen sorban tepsire rakjuk, de úgy, hogy maradjon köztük hely, mert még kelni fognak 20-30 percet.



Borjúkötél

BORJÚKÖTÉL

Ősi kun recept, a sós kalácsfélék táborát erősíti. Vásárokból kemencés változatát árulják. Nálunk a családban régi kedvenc. A sok kelt tészta között akad egy, ami annak ellenére, hogy ősi eledelünk, s talán mind közül a legízletesebb, annyira nem ismert. Ez a kemencében sült, hagyományosan készített, tejfölös-sós kalácsféleség megérdemli, hogy országos elismerést szerezzen magának. E termék neve: „Kemencés borjúkötél”, amely elnevezés formájára utal.



Hozzávalók / 4 adag

- 60 dkg finomliszt
- 4,5 dl tej
- só ízlés szerint
- 3 dkg élesztő
- 1 teáskanál cukor
- 2 evőkanál olaj

Öntet

- 2 dl tejföl
- juhtúró
- 2 gerezd fokhagyma
- só

Elkészítés

1. Az élesztőt a cukorral és kevés langyos tejjel felfuttatjuk.
2. Egy tálba beletesszük a lisztet, a tojást és egy csapott kk. sőt. A felfuttatott élesztőt hozzáöntjük, majd a maradék tejjel közepesen kemény tésztát dagasztunk. Amikor kész, beledolgozzuk az olajat.
3. Letakarva duplájára kelesztjük, kb. 30 perc alatt.
4. Ha megkelt, deszkára borítjuk, lazán átgyúrjuk. 16 egyenlő részre elosztjuk. A lisztezett deszkán kb. 30 cm hosszú, ujjnyi vastag rudakra sodorjuk. A rudakat kettéhajtjuk, és összefonjuk.
5. Mindegyiket megkenjük olvasztott zsírral és sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, szorosan egymás mellé.
6. A tejfölbe teszünk 1 kk. sőt és a borjúkötélekre öntjük, majd készre sütjük.

„Gyomrod korog mit is egyél ?

Itt a finom borjú kötél
Tetejére tejföl csorog
megbánni ezt
sosem fogod
kóstold meg vidd
hírét neki,
megszereti
aki eszi”

- sütési mód: alul-felül sütés
- tepszi mérete: 35x25 cm

Lakodalmas barack

Hozzávalók:

A tésztához:

- 70 dkg liszt **fele sima liszt fele teljes kiőrlésű**
- 2 dl tej
- 20 dkg zsír
- 30 dkg porcukor
- 2 db tojássárgája
- 1 csomag sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 csipet só
-

A töltelékhez:

- a kisült tészta kikapart belseje
- 10 dkg darált dió
- 4 dkg cukor
- 1 dkg kakaópor
- 3 evőkanál baracklekvár
- rumaroma ízlés szerint
- 1 csomag vaníliás cukor
- kb. 2 dl tej
- A díszítéshez:
- 1 kis üveg vérnarancsaroma
- 1 tojásfehérje
- A forgatáshoz:
- kristálycukor



ELKÉSZÍTÉS

Elkészítés: A tészta hozzávalóit a tej és liszt kivételével egy tálban összekeverjük, majd apránként, felváltva keverjük hozzá a lisztet és a tejet is, sima tésztát gyúrunk. A tésztát 1 órát pihentetjük hűtőben.

A pihentetett tésztából dió nagyságú gömböket formázunk, amiket tepsire sorakoztatunk. A gombócokat előmelegített sütőben 180°C-on 15-20 perc alatt világosra sütjük. Még melegen kikaparjuk a sütik belsejét.

A kikapart tésztához adjuk a kakaóport, a porcukrot, a vaníliás cukrot és a darált diót, majd hozzáöntjük a lekvárt és a rumaromát is, végül a tejjel teljesen simára dolgozzuk. A tölteléket 1/2 órára hűtőbe tesszük, majd tölthetjük is a tésztát.

A félgömböket nem kell púposra tölteni, éppen csak tele legyenek, majd egy kevés töltelékkel kettesével összeragasztjuk a félgömböket.

A vérnarancsaromát egy tálba öntjük, és foltokban megkenjük a barack felületét. Tojásfehérjével lekenjük, és azonnal kristálycukorba forgatjuk a sütiket.

Linzerkarika

Linzerkarika



A klasszikus linzertészta 3:2:1 arányban
Linzertészta:

- 30 dkg liszt
- 20 dkg margarin
- 10 dkg porcukor
- 1 tojás sárgája
- pici só

A hozzávalókat összemorzsolom, minél gyorsabban, hogy ne olvadjon nagyon meg a margarin, és összegyúrom. Folpackba csomagolom, legalább fél órára hűtőbe teszem, de akár egy napig is el van, sőt jól fagyasztható.

Lisztezett deszkán kb. 5 mm vastagra nyújtom, formákat szúrok ki belőle. Lehet csak így simán sütni vagy sütés előtt tojás fehérjébe és kristálycukorba mártani és sütőpapírral kibéelt tepsire teszem őket. 180 fokos sütőben sülnék 7 percig. Meggy- és baracklekvárral ragasztottam össze őket mikor kihültek, majd porcukorral megszórtam.

Lúdgége-Csigatészta

Lúdgége - Csigatészta

Hozzávalók:

10dkg liszt

1 db tojás

Elkészítés

1. A csigatészta vagy más néven lúdgége tészta régi magyar levesbevaló. Zilahy Ágnes az 1892-ben megjelent könyvében, a „Valódi magyar szakácskönyv”-ben így ír a csigatészta: „Ez igen jó régi magyar étel tyúkhúslevesbe téve.” Magyar Elek konyhaművészeti írásainak gyűjteményében, „Az Ínyesmester szakácskönyve” címűben a következő pontos leírást adja a lúdgége tészta: „Érdekes, hagyományos, ünnepi levestészta a vidéki magyar embernek. A vékonyra nyújtott, szép sárga tésztát kockákra vagy csíkokra vágjuk. Az egyes kockákat vékony pálcikára csavarjuk, és végighengergetjük a külön e célra készült, sűrűn rovátkolt kis deszkán. A rovátkák belemélyednek a tésztába, s mikor a pálcikáról lehúzzuk az így kialakult kis csövet, az csakugyan olyan, mint a lúdgége. Egy napig deszkára téve szárítjuk. A forró húslevesben kifőzzük.” Ma is vannak olyan jellemzően alföldi, dunántúli falvak, ahol az ünnepi vagy lakodalmass tyúkhúsleves elképzelhetetlen a házi készítésű csigatészta nélkül. E rangos levestészta készítésekor, lakodalom csütörtökén, ma is körülállják az asszonyok vagy húszan az asztalokat, hogy a jeles napon bőven jusson csigatészta a táányérokba.

A liszthez adjuk a tojást és jól nyújtható, de keményebb tésztát gyúrunk. Letakarjuk, és 15-20 percet pihentetjük, majd lisztezett felületen vékonyra, de nem átlátszóra nyújtjuk. (Ha még ragad a tészta, hagyjuk kicsit szikkadni.) 1,5 cm kockákat vagy csíkokat vágunk, majd azokat pödrőfa segítségével a recézett csigatészta-készítő fán egyenként megsodorjuk. A tészta készítésekor ügyeljünk arra, hogy a pödrésre váró tészta ne száradjon ki, mert akkor könnyen eltörhet, és nem lehet feltekerni. Ha a csigatésztát később használjuk fel, 1-2 napig szárítsuk.

A megadott mennyiségből 4 személynek elegendő csigatészta készíthető.



Sós rúd

Sós rúd

Hozzávalók:

1 rúma margarin

1 tejföl

35 dkg liszt

köménymag

só

1 db tojás

Sajt



Este összegyúrjuk és hűtőbe tesszük. Másnap készítjük, tetejét tojással kenjük.

Sós pogácsa

80 dkg liszt

1 tejföl

5 dkg élesztő

2 tojás sárgája

15 dkg zsír

1 margarin

25 dkg sajt /Hóvirág, ha nincs akkor trappista/

fele sajt bele másik fele a tetejére

só



Összegyúrjuk, kelni hagyjuk, szaggatjuk tetejét tojással kenjük le és reszelt sajttal megszórjuk.

Kulcsos kalács

KULCSOS KALÁCS

HOZZÁVALÓK:

1 kg. liszt
5 dkg élesztő
7-8 dl. tej amennyit a tészta
felvesz
10 dkg cukor /6 evőkanál/
3 tojás sárgája
pici só
10 dkg zsír
egész tojás kenni



Elkészítés

Az élesztőt felfuttatjuk és a liszttel, a langyos tejjel, a cukorral, a tojások sárgájával, a csipet sóval kalács tésztát dagasztunk. Amikor már elválik a tészta az edény falától, hozzáadjuk a zsírt és egyenletesre dagasztjuk a tésztát. Langyos helyen, letakarva hagyjuk megkelni - úgy járunk el mint a kelt kalácsoknál rendszeren. Amikor duplájára kelt egy deszkára borítjuk és hurkára formázzuk.

A hosszú rudat vágjuk félbe és az egyik felét ismételtén félbe. Az így kapott a két vékonyabb szálát sodorjuk meg és csavarjuk egymásba, majd köralakban illesszük össze. A megmaradt tésztából, 4 szálát sodorjunk és helyezzük egyenként a köralakban összefont tésztára átlósan, a szélekeit pedig, hajtsuk a karima alá. Kenjük meg a tetejét tojás sárgával és előmelegített 160-180 fokos sütőben süssük szép pirosra. Amikor elkészült cukros, ecetes vízzel kenjük meg a tetejét és pár percig még tegyük vissza a sütőbe. (Ettől szép fényes lesz.)

Képviselőfánk

Képviselőfánk

Hozzávalók

A tészta

- 30 dkg finomliszt
- 3 dl olaj
- 10-12 db tojás
- 1 csipet só
- 3 dl víz
-

A vaníliás krém

- 4 csomag vaníliás pudingpor (főzős) 4 dkg.-os
- 1 l. víz
- 10 dkg cukor
- 2,5 dl tojás fehérje
- 20 dkg porcukor

A tejszínes réteg

- 1,5 l habtejszín
- 1 csomag habfixáló
- porcukor a tetejére



Elkészítés

A tészta

1. Először is a sütőt előmelegítjük 250 fokra.
2. Az égetett tészta készítése: a vizet az olajjal, és a sóval felforraljuk, hozzáadjuk a lisztet is, várunk vele amíg elkezd újra forrni majd jól elkeverjük. Addig főzzük állandó keverés mellett, amíg sűrű nem lesz, és elválik az edény falától. Körülbelül 5-8 perc, közben vigyázzunk, hogy le ne égjen!
3. Ezután, egyenként hozzáadjuk a tojásokat. (Minden egyes tojást géppel kevertem a tésztához.) Szép sima, lágy, egynemű tésztát kapunk.
4. Csillagcsőrös habzsákba töltjük (vagy kanalazzuk), és zsírozott lisztezett gáztepsibe kisebb alma méretű halmokat nyomunk egymástól körülbelül 3 centiméter távolságban. A halmok mérete attól függ, hogy kisebb vagy nagyobb fánkokat szeretnénk készíteni. Egy nagyobb tepsibe kétujjnyi forró vizet öntünk, és a sütő aljába helyezzük, mert a fánkok növekedéséhez - felfújódásához gőzre van szükség.
5. Majd a fánkokat 2 lépésben sütjük, először előmelegített sütőben, 250 fokon körülbelül 20 percig, majd 210 fokon körülbelül 35 percig. Ezzel a módszerrel a fánkok szép nagyok lesznek, és nem fognak összeesni, amikor kivesszük a sütőből. Viszont sütés közben a sütő ajtaját ne nyissuk ki! A sütési idő nem törvényszerű! A színéről is láthatjuk, hogy mikor jó, nem kell túlsütöni, csak szép zsemleszínűre. A fánkok tetejét még melegen levágjuk egy recés késsel, hogy a gőz azonnal távozhasson a belsejéből.

A vaníliás krém

A vaníliás krém

1. Elkészítjük a vaníliás krémet: a tojások fehérjét a porcukorral kemény habbá verjük. A pudingport a tojások sárgájával, a 10 dkg cukorral és egy kevés vízzel csomómentesre keverjük.
2. A többi vizet is hozzáadva sűrű krémet főzünk belőle. Még melegen összekeverjük a keményre vert tojásfehérjével, majd langyosra hűtjük.
1. Ezután a tejszínt a porcukorral elkezdjük verni, közben hozzáadjuk a habfixálót is, és kemény habbá verjük.
2. A vaníliakrémet és a tejszínt is csillagcsőrös habzsákba töltjük. Először a vaníliakrémet elosztjuk a fánkokban, majd a tetejükre nyomjuk a tejszínhabot. Végül a levágott tetőt ráhelyezzük, és hűtőbe tesszük pár órára.
3. Porcukorral megszórva tálaljuk. Ebből az adagból én 32 darab közepes méretű fánkot készítettem.

Ferdinánd recept

Ferdinánd recept

50 dkg liszt
5 dkg vaj
1 vaníliás cukor
2 dl tej
4 dkg élesztő
5 tojássárgája
pici só

Krém:

20 dkg vaj
20 dkg cukor

Öntet:

1 dl tejszín
2 púpos kanál cukor
2 vaníliás cukor
5 dkg cukor



Tészta:

A tejben felfuttatjuk az élesztőt, és a tészta hozzávalóit összekeverjük, majd jó alaposan kidolgozzuk. Duplájára kelesztjük, majd átgúrnuk és kinyújtjuk, kb. 0,8 cm vastagra. Rákenjük az időközben elkészült krémet, és feltekerjük mint a bejglit. Késsel feldaraboljuk, a tekercseket kivajazott tepsibe állítjuk ritkára rakva. Újra kelesztjük kb. 1 óráig, majd 200 C-ra előmelegített sütőben 45 percig sütjük. A sütés vége előtt 5 perccel a tésztára locsoljuk az öntetet.

Hernyéki sós gombóc gombamártással

Hernyéki sós gombóc gombamártással

Hozzávalók:

50 dkg főtt áttört burgonya,
20 dkg liszt,
1 tojás,
só, bors,
4 főtt tojás,
10-15 dkg sonka,
4 dkg vaj

Mártás:

60 dkg csiperke,
1 nagy marék szárított v. friss trombita gomba
5 dkg vaj, fél csokor petrezselyem,
1 dl tejszín,
1 dl tejföl,
1 tk keményítő,
só, bors

Összekeverjük a főtt kihűlt burgonyát a liszttel meg az egész nyers tojással.

Apró kockára vágjuk a főtt tojásokat meg a sonkát, a fűszerekkel együtt hozzákeverjük az alaphoz.

Vizes kézzel gombócokat formázunk, és sós forró vízben kifőzzük. Ha megfőttek, rászedjük a vajra és összeforgatjuk.

Az 5 dkg vajon megfuttatjuk a felszeletelt csiperkét, rámorzsoljuk a trombita gombát, sózzuk, borsozzuk, és addig pároljuk, míg a leve el nem fő. Összekeverjük a tejfölt a tejszínnel a keményítővel, és besűrítjük vele a mártást.

Végül meghintjük a finomra vágott petrezselyemmel.

Kelt hájas

Kelt hájas Jupi receptje

Hozzávalók a tésztához:

75 dkg liszt

0,5 l. tej

5 dkg. élesztő

3 evőkanál zsír

2 ev.kanál cukor

só

1 db. tojás

Tésztát gyúrunk és jól kidolgozzuk.



Háj kidolgozása

25 dkg. hájat, 1 evőkanál ecettel, 10 dkg. liszttel kikavarom.

A tésztát vékonyra nyújtom és rákenem a hájat .

hajtogatni 2x20 percenként.

Majd fél újnyi vastagra nyújtom. kb 8x8 cm kockákra vágom, kemény lekvárt teszek bele majd az ellentétes sarkokat össze fogom tojással megkenem és dúrvára vágott dióval megszórom.

180 fokon sütjük

Gyümölcsös-túrós köles málé

Gyümölcsös-túrós köles málé

Hozzávalók:

50 dkg hántolt köles,
2 l tej,
csipet só,
7 dkg margarin,
25 dkg túró,
7 db tojás,
3 dl tejföl,
6 ek. cukor,
gyümölcs, lehet befőtt is.



Elkészítés :

A kölest a 2 liter tejben, csipet sóval megfőzzük, közepes tűzön, folyamatos kevergetés közben. Ha megfőtt, beletesszük a margarint, a cukrot és jól elkeverjük. Megvárjuk, míg kihűl és hozzákavarjuk a túrót, a 7 db kikevert tojássárgáját, végül a keményre vert fehérjét. Egy gáz tepsit kikenünk zsírral, beleöntjük a köles málét, egyenletesen eligazítjuk. Megkenjük a tejföllel, gyümölccsel díszítjük, majd 180 fokon kb. 40 percig sütjük.

Kukorica prósza

Kukorica prósza, ahogy Zsófia néni készítette

Hozzávalók:

2 l tej,
70 dkg kukorica dara,
3 dl cukor,
1,5 dl kukorica liszt,
4 dl tejföl
1 ek zsír,
13 dkg margarin,
csipet só



Elkészítés:

A tejet forrásig melegítjük, majd beleöntjük a kukorica darát és sűrűre főzzük.

A főzés vége előtt öntjük bele a kukoricalisztet.

Lehúzzuk a tűzről, hozzáadjuk a többi alapanyagot és alaposan elkeverjük.

Hideg zsírral kikent tepsibe /gáz tepsí/ öntjük és 180 C-on kb. 1,5 óra alatt készre sütjük.

Szalagos fánk

Ági féle Szalagos fánk

Hozzávalók:

2,5 dkg élesztő

2 evőkanál porcukor

3 dl tej

50 dkg liszt

csipet só

2 tojássárgája

5 dkg vaj olvasztva

olaj a sütéshez, porcukor ,lekvár a tálaláshoz



Elkészítés:

A morzsolt élesztőt keverjük el a cukorral együtt a langyos tejben .

A lisztet keverjük el a sóval adjuk hozzá az élesztős tejet a tojás sárgákat és az olvasztott vajat.

dagassunk belőle lágy, fényes tésztát, hagyjuk kelni 1,5-2 órát.

Lisztezett felületen nyújtsuk 1,5 cm vastagra a tésztát, formázzunk belőle fánkokat.

Lisztezett deszkán 20-30 percig kelesszük újra , letakarva.

Minél tovább kel annál szebb lesz a szalag. Közepesen forró olajban süssük ki a fánkok mindkét oldalát 1,5-2 perc alatt.

Porcukorral szórva, lekvárral tálaljuk

Csöröge fánk

Jutka néni féle Csöröge fánk

Hozzávalók:

4 dkg olvasztott vaj

10 dkg porcukor

1 tasak vaníliás cukor

1 csipet só

3 evőkanál tejföl

2 evőkanál rum

5 db tojássárgája

40 dkg liszt



A hozzávalókat összegyúrjuk és 30 percig pihentetjük. Vékonyra nyújtjuk.

Ilus féle csörögefánk

Hozzávalók:

3 tojás sárgája

1 kis pohár tejföl 20%

3 evőkanál porcukor

35 dkg liszt

A hozzávalókat összegyúrjuk és fél órára a hűtőben pihentetjük.



Kunsági szélelbélelt

Kunsági szélelbélelt

Hozzávalók:

50 dkg házi túró
fél liter tej
20 dkg házi cénametelt
50 dkg cukor
8 tojás
1 db citrom
50 gr mazsola
2 cs. vaníliás cukor
15 dkg vaj
10-15 dkg házi tejföl
1 cs. réteslap
só



Egy edényben fele tej, fele víz keverékében a vaníliás cukorral és a vaj felével megfőzzük a tésztát egy csipet sóval. Miután megfőtt, beletesszük a mazsolát, és hagyjuk, hogy kihűljön. A tojások sárgáját kikeverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a citrom héjával és levével kikevert túrót és a tejfölt, majd a kihűlt tésztát. Egy magas falú tepsit kibélelünk a réteslappal, rétegenként olvasztott vajjal megkenjük, és betesszük az előbbiekben elkészített tésztás-túrós keveréket, majd befedjük a réteslappal, amit szintén rétegenként vajazunk. 135 fokon kb. 30-40 percig, tűpróbáig sütjük. Ha kellően megsült, a cukorral felvert tojásfehérjét a tetejére halmozzuk, és forró sütőben rápirítunk egy kicsit.

Kígyórétes

Kígyórétes

Hozzávalók:

50 dkg liszt
25 dkg vaj, margarin vagy 20 dkg zsír
1 tojás és 1 tojássárgája
2 kanál cukor, 1 kockacukor
2 dkg élesztő
1 dl langyos tej



Elkészítés

Az élesztőt 1 dl langyos tejben felfuttatjuk.

A vajat egy mély tálban jó habosra keverjük, hozzákeverjük a cukrot, a tojást, az élesztőt, csipetnyi sót, végül a lisztet.

Deszkára téve könnyedén összegyúrjuk, 4 cipóra osztjuk. A cipókat egyenként henger alakúra sodorjuk, és kb. 40 cm hosszú, 25 cm széles lapot nyújtunk belőle. A lap hosszabbik oldalát 7-8 cm mélyen bevagdadjuk. A simára maradt közepét hosszában darával vagy finom morzsával megszórjuk, és ráhelyezzük a töltelékét.

Most a bevagdalt széleket keresztbe, egymásba hajtogatjuk, tojással megkenjük.

Jó meleg sütőben gyorsan megsütjük: *180°C-on 45 percig.*

Töltelék:

- almával (megreszelt fahéjjal, kis vaníliás cukorral elkeverni - nagyon jó).
- túróval: ½ kg túró áttörve, 2 ts, 3 dkg vaj, 3 ek cukor, 1 ek dara összekeverve, 2 tojásfehérjéből felvert hab hozzákeverve.
- mákkal
- Dióval
- kemény szilvalekvárral
- Cseresznyével
- Meggyel

