

## A Cigány ételeskönyvből

### Sóskaleves

A kanálisparton már tavasz elejétől lehetett szedni sóskát. Ez a legízletesebb. Sóskaízű sóska.

Föltették a leszárazott sóskát a vízbe főni és valósággal szétfőzték a vízben, olyannyira, hogy a levét is elfőtte. Egy-két kanálka liszttel megszórták, forralt tejjel felengedték, és tovább főzték, aztán ízesítették sóval, cukorral, citrommal vagy ecettel.

Gomboldát (reszelt tésztát) főztek bele. Az egy tojással köröm alatt összegyúrt tésztát keményre hagyták és egy reszelőn a levesbe reszelték. (Legegyszerűbb reszelőként egy pléhlemezt nagy szöggel kilyuggattak és megfordítva, a karistos oldalát használták reszelésre.)

Hozzávalók: 1,5 kg sóska, 1 l forralt tej, só, cukor, kevéské ecet liszt. A gomboldához: liszt, tojás, só, víz.

### Sóba-vízbe leves

A cigányok szegénységből tanulták el, de az igazság az, hogy tulajdonképpen böjti leves. Kolduslevesnek (kódisleves) is mondták régebben.

A karikára szeletelt krumplit és a karikára vágott hagymát vízben főzték. Sót, törött borsot és pirospaprikát (törött paprikát) hintettek belé tetszés szerint. A hagyma és a krumpli nagyjából egyszerre fő meg, így aztán negyedóra alatt kész a leves. Bármikor jó étel ez – főként a fogyókúrázni szándékozók számára. Szegeden mind böjtkor, mind egyéb alkalmakkor halszeleteket is főztek bele. El lehet képzelni, hogy egyszerűségében is milyen ízletes volt.

Hozzávalók: 40 dkg burgonya, 2 nagyobb vöröshagyma, pirospaprika, őrölt fekete bors, só.

### Lecsós karfiol

A sós vízben megfőtt karfiolrósákat friss nyári lecsó közé keverik. A lecsó készülhet darált hússal, kolbással, de a lecsós karfiol hús nélkül is kitűnő.

Hozzávalók: 5 dkg füstölt szalonna vagy főzővaj, 4 pár virsli, 60 dkg karfiol, 4-5 db zöldpaprika, 3 db paradicsom, 1 nagyobb vöröshagyma, pirospaprika, só.

### Töltött káposzta

Az úgynevezett úri cigányok mindenkor első számú főétele volt. Ma is minden cigánycsalád szeretettel főzi.

Csmer Géza – Korpádi Péter – Patyi Árpád 1999 karácsonján megjelent azonos című munkájából.

A disznóhús közé füstölt szalonnát, füstölt libamellet, vagy egyéb füstölt húst is darálnak, esetleg marhahúst is nyersen. Darált (!) borssal, sóval, törött paprikával ízesítik és a megmosott rizst közé teszik – s mindezt hideg vízzel keverik össze. A cigányoknál hagymát, fokhagymát nem szokás beletenni. A füstölt szalonna legföljebb egy tizenketted része lehet a darált húsnak, feltéve, ha ez nem zsíros. A töltelékét lazán töltik a káposztalevélbe, mert helyet kell hagyni a megdagadó rizsnek. Szokás a savanyított hasáb helyett leforrázott édeskáposzta-leveleket használni. A töltelégeket a kimosott apró káposzta közé helyezik. A káposzta közé oldalast, dagadót, csülökhúst tesznek, tehát főként zsíros húsokat, hogy a káposztát „megtörje”. Utána felöntik vízzel. Amikor a töltelékek megfőttek, kiszedik és vékony törött paprikás rántással berántják a káposztát, aztán visszahelyezik a töltelégeket a káposzta közé, ami nemsokára a színét is föladja. A klasszikus cigánykonyha a töltelékbe sem tojást, sem fokhagymát nem ír elő. Az e recept szerint főzött töltelék ugyanakkor egyben marad, s megtartja a disznóhús eredeti zamatát.

Hozzávalók: 20 dkg darált sertéshús, 20 dkg darált marhahús, 60 dkg sertésdagadó, 60 dkg sertésoldal, 10 dkg darált füstölt tarja, 5 dkg füstölt szalonna, 20 dkg rizs, 10-12 db savanyú káposztalevél, 1 kg savanyú káposzta (apró), 3-4 evőkanál olaj, 10 dkg liszt, pirospaprika, őrölt fekete bors, só.

### Ifj. Rác Pali kedvence

Cukrozott vörösborba áztatott zsemleszeleteket palacsintatésztában megmártva, forró olajban kisütnek, és fahéjas porcukorral meghintik. Ha a zsemlet előzőleg kissé finoman megpirítják, még kellemesebb ízű lesz. Lehet hozzá borsodót, csokoládémártást adni, de lekvárba mártogatva is jó.

Hozzávalók: 6 db zsemle, 3 dl vörösbor, 4 evőkanál cukor, 3 evőkanál porcukor, 15 dkg liszt, 1 db tojás, 2,5 dl tej, olaj a sütéshez, 2-3 dl lekvár, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, só.

### Rigó Jancsi

Az egyetlen cigánysütemény. A híres Rigó Jancsiról elnevezett cukrászsütemény nem más, mint kakaós piszkóta, amit kakaóporral és cukorral fölvert kemény tejszínhabbal töltenek meg. A tejszínhabba olvasztott zselatint is szoktak keverni. Kétségtelen, hogy kreol sütemény – ahogy névadója, Rigó Jancsi is az volt.

Hozzávalók: 7 db tojássárgája, 2 db tojás, 12 dkg liszt, 12 dkg cukor, 5 dkg vaj, 1 dkg kakaópor, 1 teáskanál reszelt citromhéj, 25 dkg tortabevonó-csokoládé. A krémhez: 6 dl tejszín, 7 dkg porcukor, 20 dkg keserű csokoládé, 1 dkg zselatinpor.