

Szlovén konyha a Rába mentén

Az első világháború végéig a szlovén Rába-vidék lakói elsősorban árpaakásából, kukoricából és babból, illetve káposztából és babból készült egytálételeket ettek. Gyakoriak voltak táplálkozásukban a lisztes ételek (lepénykenyér, béles, perec, rétes), kásák (kölesből, muharból, hajdinából, árpából), a káposztából és burgonyából készült ételek. Sok tejet és tejes ételt ettek, amíg nem értékesítették a tejet (1948-ig). Húsétel csak disznóöléskor, nagyobb ünnepeken, munkák során került az asztalra. A kukoricával terjedt el a tök, s vele a tökmagolaj.

Szögletes

Hozzávalók: 2 l főtt füstölt hús leve, 2 dl tejfől, fokhagyma, 2 dkg liszt, babérlevél, ecet, só.

Ha füstölt húst főzünk, az első levét elöntjük, a másodikból levest főzhetünk. Adjunk hozzá hosszúra és apróra vágott fokhagymát (ezek a szögek), babérlevelet, ecetet és szükség szerint sót. A végén habarjuk be a levest.

Káposzta vagy répaleves

Hozzávalók: 3-4 marék savanyú káposzta, 2 l víz, 4 dl tejfől, 2 kanál tej, 20 dkg kolbász, köménymag, fokhagyma, só, bors.

A savanyú káposztát, köménymaggal, fokhagymával, borssal 2 l vízben feltesszük főni. A tejfőlt a tejjel elkeverjük, egy kis levessel hígítjuk. Ezzel forraljuk fel még egyszer a levest. Szükség szerint sózzuk. Ha jobb levest akarunk, adhatunk hozzá kockára vágott kolbászt. Ugyanígy készül a savanyúrépa leves.

Túróleves

Hozzávalók: 1 l aludt tej, 2 dl tejfől, fokhagyma, 2 dkg liszt, köménymag, só.

Az aludt tejet lassan főzzük. Adjunk hozzá sót, köménymagot, fokhagymát. A végén habarjuk be és még egyszer forraljuk fel. Kenyérrel kínáljuk.

Babos káposzta (főzelék)

Hozzávalók: 1 kg savanyú káposzta, 50 dkg bab, 2 kanál liszt, 2 kanál zsír, só, pirospaprika, 3 dl víz.

A babot és a káposztát külön-külön megfőzzük, majd összeöntjük és paprikás rántással berántjuk.

A fenti címmel adott ki a Magyarországi Szlovének Szövetsége Szentgotthárdon a Szlovén Kultúra Napja alkalmából (február 8.) egy kétnyelvű szakácskönyvet. A recepteket Csabai Andrásné felsőszónöki háziasszony gyűjtötte össze, a kötetet M. Kozár Mária szerkesztette.

Dödölle

Hozzávalók: 8 burgonya, 3-4 csésze liszt, 1 kanál zsír, 1 hagyma, só, víz.

Közepes burgonyákat hámozunk, szeletelünk és annyi sós vízben tesszük fel főzni, hogy ellepje. Ha félig megfőtt, lisztet szórunk rá. Közepébe egy fakanalat állítunk. Amikor a burgonya puha, a liszt jól megpárolódott, a vizet leöntjük róla egy másik edénybe. A burgonyát jól összetörjük, a leöntött forró vízzel lágyíthatjuk. Tepsiben zsírban hagymát pírítunk és kanállal beleszagatjuk a törtburgonyát. Sütőben pirosra sütjük. Húsokhoz köretként kínáljuk, salátával, tejjel is fogyasztható.

Savanyú káposzta babbal (saláta)

Hozzávalók: 20 dkg bab, 20 dkg savanyú káposzta, 1 hagyma, tökmagolaj, ecet, só, bors, pirospaprika.

A sós vízben főtt babot leszűrjük, kihűtjük és összekeverjük a savanyú káposztával. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, kis borsot, pirospaprikát és egy kis ecetet. Leöntjük tökmagolajjal és jól összekeverjük. Letakarjuk és állni hagyjuk 2-3 órát.

Kelt kukorica málé

Hozzávalók: 50 dkg kukoricaliszt, 5 dkg élesztő, 5 dkg zsír, 5 dl tej, só.

A tejbé belekeverjük a kukoricalisztet, élesztőt, zsírt és sót. A masszának sűrűbbnek kell lennie, mint a palacsintatészának. Ha megkelt a massa, tepsibe öntjük és megsütjük. A kukoricamálét reggelire vagy vacsorára, tejjel vagy tejeskávával kínáljuk.

Húsvéti kalács

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 12 dkg cukor, 25 dkg porcukor, 15 dkg margarin, 4 tojás, 1/2 kanál só, 3 dkg élesztő, 2,5 dl tej, 15 dkg mazsola, 1 citrom héja és leve, meggykompót.

A húsvéti kalácsot bordás kerámia őzgerincben vagy kerek kerámia edényben sütjük. A formát puha margarinnal kikenjük és belisztezzük. Egy tálba tesszük a lisztet, a tejben felfuttatott élesztőt, sózzuk, cukrozzuk, hozzáadjuk a citromot, a mazsolát, a tojásokat és a meleg margarint.

Addig gyúrjuk, amíg a tészta habos nem lesz. Letakarjuk és hagyjuk pihenni 20 percet. Beletesszük a formába, ha megkelt megsütjük. Túvel ellenőrizzük, hogy megsült-e. A formában hagyjuk kihűlni. Fehér öntettel (25 dkg porcukor, 1 kanál citromlé, 4 kanál forró víz) leöntve, meggykompóttal díszítve tálaljuk.