

„Főzzél fiam tungit...”

A sváb konyha ételei Soroksáron

Réder Jakabné, Magdi néni receptjei

Magdi néni Soroksáron született, az Erzsébet utcában lakott a szüleiével, akik vele együtt négy gyermeket neveltek. A sváb ételeket édesanyjától, Hermann Erzsébettől tanulta, akinek gyönyörű hangja volt, mindig énekelt vasalás közben.

Más világ volt az akkor, háború előtt a régi soroksári svábok úgy éltek, mint egy nagy család. Ha nekünk volt valamink, és több volt belőle, jutott másnak is. Legyen az virágtő, gyümölcs, bármi. Segítették egymást az emberek..., aztán az egész utcát kitelepítették. Az összes szomszédot.

TUNGI

A tungi klasszikus túlélő étel. Amikor minden fillérnek ezer helye volt, akkor válaszolta „mit főztek?” kérdésemre drága jó nagyanyám: Főzzél fiam tungit!

A tungi készülhet lecsókolbászból, virsliből, krinolinból, debreceniből, jobb időkben pedig marhahúsból. Lényege, hogy jó sok lével főzik, hogy friss kenyeret lehessen mártogatni a levébe. Tehát kitunkolják. Gondolom innen ered az étel neve is. A tunkolás „k” hangjának zöngés párja a „g” hang, könnyebb ejteni a tungi szót, mint a tunkit, ezért tartotta meg a nyelvhasználat a zöngés változatot, a tungit. Magdi néni is szokott tungit főzni, nemcsak azért, mert nyugdíjas, hanem, mert szereti is. Ő krinolinból vagy debreceniből készíti.

Hozzávalók: 1 szafaládé, 1 hagyma, paradicsom, bors, só, pici cukor, ha nagyon savanyú a paradicsom, kevés zsír vagy olaj

A hagymát karikákra vágjuk és olajon megdinszteljük. Rátesszük a kockára vágott szafaládét, nyakon öntjük paradicsommal, vízzel fölengedjük, ha sokat szeretnénk tunkolni, ízlés szerint sózzuk. Mire megfő a szafaládé, el is készül. Aki szereti, pici borsot is tehet bele és egy kevés piros paprikát is, de ez már a tungi második változata.

Belemártottuk a kenyeret, akkor még olcsó volt a kenyér – meséli Magdi néni –, és de jókat ettünk! Aztán vízbe mártott kenyeret megcukroztunk, az volt a vizes-cukros kenyér. Tudod milyen jó volt, mikor nagy nyomorban éltünk? Még az újhagyma zöldjét is megettük a zsíros kenyérhez, amíg nyomorban van az ember, mindenből tud enni valót fabrikálni. A nagymamám pedig mindig tejeskávét készített – emlékszik vissza Magdi néni. Cikória kávé főzött minden nap, amikor megfőzte az ebédet a sparhelten. Volt egy füles kancsója, beletette a kávé és a vizet, fölfőzte, félrehúzta a sparhelten, és 1-1 kortyot ivott belőle. Mikor kórházba került, 83 éves korában, akkor is kívánta a kávéját.

PARADICSOM LEVES

Hozzávalók: zsír (ma már természetesen olaj, de azelőtt azt használták – jegyezi meg Magdi néni), liszt, só, paradicsomlé, 1-2 zeller levél, 1 egész hagyma, ha sok levest készítünk, ha kevesebbet, elég egy fél fej, kevés cukor

Az olajon megpirítjuk a lisztet, (rántást készítünk), hideg vízzel fölengedjük, beleöntjük a paradicsomot, beletesszük a zeller levelet, a hagymát, pici cukrot, sót és megfőzzük.

Azelőtt „revült”-t tettek bele.

Hozzávalók: liszt, legalább 1 tojás, só

Összekeverjük a hozzávalókat, annyi lisztet teszünk a tojáshoz, hogy a tészta kézbe vehető legyen. A revült két te-

nyérben kell dörzsölni, míg daraszerű lesz, és ezt lehet a levesbe tenni. Addig dörzsölték, míg összeállt és csomós lett, daraszerű – mesélte Magdi néni – és az került a levesbe, hogy sűrű legyen. Volt, aki nokedlit tett bele, ha volt esetleg maradék. Mindig úgy főztek, hogy laktató legyen, mikor drága volt a tojás, lisztből és vízből készítették a levesbetétet, de jó sűrűre főzték mindig, hogy jóllakjon a család.

TÖLTÖTT KÁPOSZTA

Hozzávalók: savanyú káposzta és néhány levél (a család nagysága szerint); a töltelékhez rizs, (nem fontos félig megfőzni, mire minden megfő, puha lesz a rizs is), darált hús (sertés comb, de jó volt – az olcsóbb, dagadóval is), bors, majoránna, köménymag, só

A savanyú káposztát fölteszük főni, majd elkészítjük a töltelékét. Összekeverjük a hozzávalókat, beletöltjük a káposztalevelekbe, és a káposztába tesszük. A fazekat színültig töltjük vízzel, és az egészet addig főzzük, míg el nem fő a leve. Mire lefő, minden megpuhul. Nyakon öntjük paradicsommal, (nem rántjuk be), megvárjuk míg egyet rottyan, és akkor van kész.

Magdi néni legidősebb nővére Pestre ment férjhez (Soroksár akkor még nem tartozott Budapesthez), és a férje annyira szerette az így készült káposztát, hogy mindig azt mondta: megyek Soroksárra jó töltött káposztát enni!

GOMBÓC

Kora tavasszal, amikor célszerű elhasználni a régi krumplit, beköszöntött a gombócfőzés időszaka.

Hozzávalók: krumpli, só, liszt, fahéjas cukor, zsemlemorzs, zsiradék (olaj vagy zsír)

A töltelékhez bármilyen gyümölcsbefőtt vagy friss gyümölcs jó: meggy, sárgabarack, őszibarack, szilva, stb.

A krumplit héjában megfőzzük. (A mennyiséget a család nagysága dönti el.)

Átnyomjuk krumplinyomón, megsózzuk, annyi lisztet teszünk hozzá, hogy könnyű, lágy tésztát gyúrassunk. (Csöpp zsiradékot is tehetünk bele, attól lágyabb lesz). Kinyújtjuk a tésztát, és négyzetekre vágjuk. Ezek közepére tesszük a töltelékét, a feldarabolt és fahéjas cukorba mártott szilvát, őszibarackot vagy más gyümölcsöt. Magdi néni egy fél kockacukrot tesz a gyümölcs mellé, és úgy szórja meg fahéjjal.

Ezután behajtogatjuk a négyzetek négy csúcsát, és gombócot formálunk. Forrásban lévő vízben kifőzzük a gombócot, akkor főttek meg, amikor feljönnek a víz felszínére. Pirított zsemlemorzsában megforgatjuk mindegyiket, ízlés szerint porcukorral vagy fahéjas porcukorral tálaljuk.

Lauber György soroksári pecsenyéje

Lauber György gyerekkorát a Soroksárral szomszédos településen, Pesterzsébeten töltötte. Az 1930-as években édesapjának vendéglője volt, így Gyuri két bátyjával együtt természetesen vendéglátóipari technikumot végzett, majd (az akkori) Pannónia Étterem- és Szálloda Vállalatnál helyezkedett el. Később dolgozott külföldön (Németországban és Lengyelországban), majd a Balatonon, s amikor megnősült, a bátyjával

val arra gondolt, hogy jó lenne most már önállósodni. A dél-pesti ÁFÉSZ (Általános Fogyasztási és Értékesítési Szövetkezet) egyik vendéglőjét vállalták el Soroksáron – akkor úgy mondták – *gebinben, un. szabadkasszás elszámolásban*. Azokban az időkben az emberek nem tudták jövedelmüket ingatlanba fektetni vagy utazásra fordítani, ezért (ahogy Gyuri mondta) éltek a mának és szívesen költötték pénzüket vendéglői jó falatokra. 1975-ben, amikor bátyjával a soroksári Péteri majorban lévő Vörös Kocka nevű „vendéglátó egységet” üzemeltetni kezdték, a soroksáriak szívesen kirándultak a majorba. Sétáltak, labdáztak a jó levegőn, Gyuri emlékei szerint békességes környék volt az akkor. Időnként jöttek tősgyökeres soroksáriak is, s kellemesen elbeszélgettek a Vörös Kocka teraszán a vendéglősökkel. Olykor szakmai dolgokra terelődött a szó, egy ilyen alkalommal hallotta Gyuri egy idős bácsitól, Szepi bácsitól a Soroksári – más néven – Sváb pecsenye receptjét.

SOROKSÁRI VAGY SVÁB PECSENYE

Hozzávalók: sertéslapocka vagy birkacomb, (ebben az esetben el ne felejtjük szépen letisztítani a faggyútól), de készíthető pulykacombból is. Só, őrölt bors, mustár, fokhagyma, liszt, zsír vagy olaj a kisütéshez, paradicsompüré, hagyma, zeller levél, piros paprika, füstölthús-lé, (ha nincsen, a hús sütése előtt füstölt szalonnát teszünk a hús alá.)

A húsból vékony szeleteket vágunk (kiklopfolni nem szükséges), finoman megsózzuk, borsozzuk mindkét oldalukat majd vékonyan megkenjük mustárral. Ezután apróra vágott fokhagymát teszünk mindegyik szeletre majd a húsok mindkét oldalát lisztbe mártjuk. Közepes serpenyőben, kevés zsiradékban minden szelet hús mindkét oldalát elősütjük (úgy, hogy világos barna legyen a liszt) majd a húsokat egy lábosba tesszük. A serpenyőben maradt zsiradékba kevés paradicsompürét, vékonyra vágott hagymát, zeller levelet teszünk, s amikor zsírjára pirult, kevés pirospaprikát szórunk a tetejére, (hogy szép színe legyen). Felöntjük annyi füstölthús-lével, hogy a húsokat majd ellepje), szépen elkeverjük, lángelosztón vagy takarékon addig forraljuk míg vékony tejszínsűrűségű nem lesz. Ezt a mártást szűrőn keresztül a húsokra öntjük, és lassú tűzön a hússzeleteket puhára pároljuk. Közben a lábost óvatosan rázogassuk, nehogy odaégjenek a hússzeletek! Elkészítési idő – természetesen hústól függően – 30-60 perc.

Köretként rizibizi, gombás rizs vagy petrezselymes burgonya illik hozzá. Gyuriék tükörtojással tálalták, úgy igen mutatós.

Újvári Rozika konyhájában

Újvári Istvánné, Rozika a rétes sütést még a régi (a két háború közötti időszokról van szó) soroksári öregasszonyoktól tanulta. Azelőtt minden asszony süttött rétest – meséli, neki gyerekkora óta a rétes volt a kedvence. Annyira, hogy születésnapjára sohasem tortát kért, hanem mindig rétest. Ma már nem jók a lisztek – mondja – alacsony a sítér tartalmuk, ezért réteslapból süti ő is, de azok közül sem jó mindegyik, csak az, amelyiknek a csomagolásán egy nő látható. A régiek – emlékezik – gyakran süttöttek tökös rétest, és szerinte is ez a legfinomabb. Íme a receptje:

TÖKÖS RÉTES

Hozzávalók: réteslap, spárgatök, olaj, egy pohár tejföl, cukor, egy tojás, mazsola (de e nélkül is el lehet készíteni)

Legyaluljuk a spárgatököt, kicsit lesózzuk és pihentetjük. A kiterített réteslapot bekenjük olajjal és rászörjük az alapon kinyomkodott tököt, majd belocsoljuk egy pohár tejföl és egy tojás keverékével. Ezután megcukrozzuk és összehajtogatjuk. Meg lehet szórni mazsolával is, de előtte föl kell főzni, mert a mostani mazsolák – Rozika tapasztalata szerint

– piszkosak. (Nem kell sokáig forralni, elég ha egyet rotytan.) Ezután sütőben készre sütjük.

KRUMPLIS RÉTES

A kiterített réteslapot olajjal bekenjük, krumplinyomón átörtött főtt krumplit teszünk rá, majd tojásos tejfölt és megcukrozzuk.

KÁPOSZTÁS RÉTES

Káposztát dinsztelünk. Sózzuk, borsozzuk, és ezzel töltjük meg a réteslapot.

Amikor Rozika gulyásleveset főz, a fia mindig megjegyzi: *de kágrác is legyen!* A kágrác szó jelentése: sovány, nyiszlett, csontos. Az elnevezéssel valószínűleg az étel rendkívül tápláló voltára utaltak, mert a kágrác laktató, zsíros tészta, amit a gulyásleveshez fogyasztottak.

GULYÁSLEVES – A KÁGRÁCHOZ

Hozzávalók: marhalábszár, zöldség, krumpli, só, egész kömény

A húst és a krumplit kockára vágjuk, a zöldséget karikára, majd a sóval és kevés köménymaggal megfőzzük, úgy, mint ha húsleveset főznénk. Ezután készítjük el hozzá a „kágrác” nevű tésztát, de ha csak lebbencs tésztát teszünk bele, akkor el is készült lebbencslevesünk.

KÁGRÁC

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 3 tojás sárgája (a fehérje keményíti a tésztát – mondta Rozika – azért csak a sárgája), kevéshegynyi szódabikarbóna, 28 dkg zsír (nem lehet más!), só (ízlés szerint), 2 kanál tejföl, tej (amennyit a tészta majd fölvesz)

A hozzávalókat összegyűrjük, majd a tésztát másfél ujjnyi vastagságúra nyújtjuk. Zsírozott lisztezett tepsibe vagy sütőpapírra tesszük, tetejét bekockázzuk és tojásfehérjével megkenjük. Kb. 20 perc alatt megsül, ez a kágrác, ezzel a legfinomabb a gulyásleves.

KÁGRÁC MÁSKÉPPEN, (mert Rozika még egy receptet tud)

Hozzávalók: 75 dkg liszt, 25 dkg zsír, 1 tojás sárgája, 1 egész tojás, 1 kávéskanál só, 1 dkg élesztő (ezt majd belemorzsoljuk), kis szódabikarbóna, kevés tejföl, kefir vagy tej

Elkészítés: ugyanúgy, mint az első változatnál.

TEMONI

A Temoni-t ma már kevesen sütik, – pedig még Rozika mamája is gyakran süttötte ezt a süteményt.

Hozzávalók: 3 egész tojás, 10 dkg vaj, 30 dkg kristálycukor, egy kevés só (csipetnyi), 2 mokkáskanál szalakáli, 1 dl tej, liszt (amennyit a tészta felvesz)

A tojásokat, a vajat és a kristálycukrot kikeverjük, ezután tesszük hozzá a sót, a szalakáli, a tejet és a lisztet. A tésztát ujjnyi vastagságúra nyújtjuk és formákra vágjuk, mint a linczert. (Amilyen tésztaformázónk van: csillag, kör, szív stb. lehet.) Ezután sütőpapíron vagy zsírozott – lisztezett tepsiben kisütjük.

FRISZENI HAUSZN (Rongyos nadrág)

A rongyos nadrág szintén régi recept, fánkyszerű tészta, de nehezebb, mint a fánk.

Hozzávalók: 2 kg liszt, 25 dkg zsír, hét tojás sárgája, 2 dl tejfel, 40 dkg cukor, 5 dkg élesztő

A hozzávalókat összekeverjük, majd két órán keresztül állni hagyjuk. Ezután ujjnyi vastagra nyújtjuk, és így kisodorva

is állni hagyjuk egy óra hosszáig, majd négyszögeket vágunk a tésztából és mindegyiken rádlival egyet húzunk, de nem a négyszög végéig. A rádlival húzott csíkokon (a rádli egyszerre három csíkban vágja el a tésztát) áthuzigáljuk a négyszögek egy-egy csúcsát, majd forró olajban kisütjük.

PAPRIKÁS LEVES

A paprikás leves ünnepi étel. Nemcsak karácsonyra, esküvőkre, keresztelőkre főzték, de ezzel várták a vendégeket búcsúkor is, mert azokban az időkben sok vendég érkezett erre az alkalomra. Soroksáron ugyanis sok jégkereskedő élt, akik Pestre hozták a jeget. Télen, amikor a Duna befagyott, jégvermekbe tették a jeget, nyáron pedig szétfordították a pesti cukrászoknak és henteseknek. Őket hívták meg búcsúra, paprikás levestel várva.

Hozzávalók: 1 tyúk (Nem lehet csirkével helyettesíteni! – hangsúlyozta Rozika férje, hiszen nagy ünnep kellett ahhoz, hogy levágjanak egy tyúkot!), 1 egész hagyma, 1 zellergumó (15 dkg körüli), 20 db szegfűbors, kevés piros paprika, só, 2 kávéskanál paradicsompüré, tejszín a tálaláshoz

Az apróra vágott hagymát és zellert rövid ideig dinszteljük, majd beletesszük a feldarabolt tyúkot és legalább 20 db szegfűborsot. 15-20 percig fedő alatt tovább dinszteljük, ha szükséges pici vizet öntünk alá. Ezután megsózzuk, felengetjük vízzel, 2 kávéskanál paradicsompürét teszünk bele és puhára főzzük. Tálalásnál tejszínt adjunk hozzá (mindenki ízlése szerint tegyen a tányérjába) és mazsolás kaláccsal vagy mazsolás kuglóffal fogyasszuk. (Nem baj, ha a kalács vagy a kuglóf nem mazsolás, de az ízhatás miatt fontos, hogy ne legyen kakaós!)

NUSSTANGEDLI (Diós stangli)

Ünnepi étel, pontosabban sütemény volt a nusstangedli és ostyával készült változata: a „maundl paum” is. Esküvőre, gyerekszületésre, keresztelőre, búcsúra, karácsonyra készítették. Ostrom előtt (a második világháború előtt) öröklött mandulából, később dióból keverték. A hozzávaló ostyát az apácáktól vették, vagy a plébániáról hozták el a selejteket.

Hozzávalók: 30 dkg darált dió, 50 dkg porcukor, 3 db tojás (1 db egész, 2 db sárgája, 2 db fehérje sorrendben fogjuk felhasználni!), pár csepp ecet, kevés zsemlemorzsa

Elkészítése: a 30 dkg porcukrot egy egész tojással és két sárgájával jó habosra keverünk, majd hozzátesszük a darált diót és zsemlemorzásával meghintett deszkán kb. fél cm vékonyra nyújtjuk. Tetejét bekenjük tojásfehérjéből készült habbal. Kb. 2 cm-es rudakat vágunk, és gyenge tűznél szárítjuk.

A habot 20 dkg porcukorból, 2 tojásfehérjéből pár csepp ecettel gőz fölött verjük fel. (Egy forró vízzel teli lábas fölé fül nélküli tálat rakunk, és ebben fel tudjuk verni a habot.)

A nusstangedli nagyon finom sütemény, szinte mindenkinek ízlik. Nagynéném így készítette:

Hozzávalók: 30 dkg darált dió vagy mogyoró, 30 dkg cukor, 2 evőkanál liszt, 1 egész tojás,

2 evőkanál zsemlyemorzsa, 2 tojás sárgája, kevés rum

A hozzávalókat kézzel összegyúrjuk, lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk.

A két tojás fehérjét 20 dkg cukorral jó keményre fölverjük, és a kinyújtott tésztára rákenjük.

Kis rudacsákat vágunk, zsírozott, jól lisztezett tepsiben langyos sütőben inkább szárítjuk, mint sütjük. Sokáig eláll.

És egészen egyszerűen, ahogy fiatalasszony koromban kifejlesztetem hétköznapra:

Hozzávalók a minimális adaghoz: 1 tojásfehérje, 10 dkg dió, 10 dkg cukor (Ezt az alapot lehet kétszeresére vagy háromszorosára emelni.)

Ezekből puha, finom „tészta” keverhető, ezt nyújtjuk ki és vágjuk kicsi rudakra. Ha használtuk a sütőnket, a még meleg sütőbe egyszerűen beletesszük a lisztezett tepsibe helyezett rudacsákat. Szépen kiszárad, nem is kell vele külön bíbelődni.

A szokott módon készíthetünk a tetejére tojáshabot. (Tojásfehérjét kemény habbá verünk, annyi porcukrot teszünk bele, hogy jó sűrű legyen, és ezt a rudacsák tetejére kenjük. Ha ostyaboltban vékony ostyalapot kapunk, tegyük az egészet ostyalapra. Nagyon finom.)

Réder Magdi néni szerint is egyszerű a nusstangedli. Dió, tojásfehérje, cukor, egy kis liszt és zsemlemorzsa. A tojás habjával összekeveri a hozzávalókat, kinyújtja, felszeleteli, a tepsit alját bevajazza vagy kizsírozza, végül kiszáritja. A tetejére vagy teszünk tojásfehérje habot vagy nem, de sütni nem szabad, mert elég! – figyelmeztetett Magdi néni.

LINZER

Ünnepre, de még hétköznapra is „rengeteg” linzert sütöttek, talán mert Linzből is települtek ide Soroksárra – mesélte Rozika, mielőtt elmondta a linzer receptjét.

Hozzávalók: 50 dkg liszt (sima) 25 dkg vaj vagy 16 dkg zsír, 30 dkg kristálycukor, 3 tojás sárgája, 1 sütőpor fele, fél deka élesztő (ezt belemorzsoljuk majd a tésztába), 1 citrom reszelt héja, 2 kávéskanál rum, 2 evőkanál tejföl, egy kis tej, ha nem áll össze a tészta

Összegyúrjuk a tésztát a hozzávalókból, kinyújtjuk, tetszőleges formákra szúrjuk ki (szív, virág, kör stb.), ha kisült vaníliás porcukorba hempergetjük.

Én így szeretem – tett pontot a linzer végére Rozika.

ZSERBÓ

Jellemző volt minden nagyobb ünnepen, de így van ez ma is, a zserbó „verhetetlen”.

Rozika fia dobol a Magyar Rádió Rt. Zenekarában, s amikor turnéra mennek, a hosszú úton kártyázni szoktak. Ehhez azonban harapni való is szükséges (mindenki mással járul hozzá a közöshöz), s amikor a fia felszáll a buszra, már kérdezik is tőle a többiek: zserbó van?

Hozzávalók: 60 dkg sima liszt, 30 dkg margarin, csipet só, kevés cukor (kristály vagy bármilyen), 3 tojás sárgája, 1 dkg élesztő, kicsi cukros tej, kevés tejföl, ha igényli a tészta, fél csomag sütőpor

A töltelékhez: 30 dkg darált dió, 30 dkg kristálycukor, reszelt citromhéj, kevés rum, baracklevjár, a mázhoz: 15 dkg étcsokoládé, diónyi vaj.

Elkészítés: egy kis cukros tejben 1 dkg élesztőt felfuttatunk, majd a hozzávalókkal (ha igényli a tészta tejjel vagy tejfellel) puha tésztát gyúrunk. Három cipóra osztjuk ezután, mindháromat kinyújtjuk és három lapot sütünk belőle sütőpapíron vagy zsírozott lisztezett tepsiben. Ezt a három lapot töltjük meg úgy, hogy egy-egy oldalukat először megkenjük vékonyan baracklevjával, (hogy a dió ráragadjon) majd a cukor, a dió és a reszelt citromhéj keverékével, melyet rummal meglocsolunk mielőtt a következő süteménylapot ráborítjuk. Mikor az utolsóval befedtük, tetejét mázzal bevonjuk.

Máz: az étcsokoládét felolvasztjuk, belekeverjük a diónyi vaját, jól elkeverjük, majd a sütemény tetejére simítjuk. Ezután lehet szeletelni.

HABCSÓK

A régi esküvőkre habcsókat is sütöttek, mert a legtöbb süteménybe csak a tojás sárgája kell, ezért a megmaradt fehérjéből habcsókat készítettek.

Hozzávalók: 4 tojásfehérje, 28 dkg porcukor, 1 kanál citromlé (lehet pici ecettel helyettesíteni)

Elkészítése: a hozzávalókat kemény habbá verjük, majd a tojásfehérjével kis halmokat szedünk belőle. Öt perc sütés után készre szárítjuk.

HÁJAS TÉSZTA

Ez a tésztafélése is a sváb konyha jellegzetességeihez tartozik, hiszen mindenki vágott disznót, háj volt bőven, lehetett különböző hájas tésztákat sütni.

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 30 dkg háj (darálva vagy kaparva), 1 tejföl, 5 tojás sárgája, kis cukor, kis só

Elkészítés: összedolgozzuk a hozzávalókat, majd egy éjjelen át állni hagyjuk. Másnap vékonyra – lehetőleg kör alakúra – nyújtjuk a tésztát, és késsel belevágjuk a kör több átlóját, hogy kis háromszögeket kapjunk. Ezekre halmozzuk a töltelket, majd szépen föltekerjük a háromszögeket és kisütjük a kifliket. Természetesen négyszögekre is lehet vágni, akkor kis batyukat süthetünk.

Töltelék: Ízlés szerint lehet tölteni dióval, lekvárral, vaníliás krémmel, ki mivel szereti.

FELD KUKÖ

A féld szó svábul mezőt jelent, a kukó jelentése pedig távcső. A féld kukó hájas tésztából készült, kukoricaszárra tekerték a tésztát és kisütötték. A kukoricaszár helyére került a töltelék, rendszerint tejszínhabot tettek a 4-5 cm átmérőjű kis rudacsákba. Esküvőkre is sütötték, a kukoricaszár helyett kis fém rudacsákát is használták.

Cukrászdákban ma is látni habroló néven, de sajtkrémmel – sajtos roló – néven is népszerű.

TÁCSKEDLI

Ez is igen laktató étel, spórolós időszakok népszerű eledele.

Hozzávalók: krumpli, liszt, só

A mennyiséget a család nagysága dönti el, 1 kg krumplinál kevesebből nem érdemes készíteni, úgyszólván elfogy.

Elkészítése: megfőzzük a krumplit. Meghámozzuk és krumplinyomón átnyomjuk. Megsózzuk, hozzákeverünk annyi lisztet, amennyit fölvesz, és alaposan összegyúrjuk. Gyorsan dolgozzunk, hogy ne hűljön ki a krumpli, mert melegen tudja „fölvenni” a lisztet. A tésztát kinyújtjuk, (a gyűrődészkát csak annyira lisztezzük, hogy a tészta ne ragadjon hozzá) és tetszőleges formára vágjuk. Lehet négyzetekre vágni, vagy pohárral kerek alakúra szaggatni. Ezután forró olajban kisütjük, picit sózzuk. Csak frissen jó.

Családom továbbfejlesztett változata: a tésztába nem kell sót tenni, így kisütés után lekvárral lehet fogyasztani. Ha ezt az édes változatot készítjük, négyzetekre vágjuk a tésztát

ŐSI ÉTELEK

A két legnagyobb dolog, amit még kintről (a Soroksárra település előtti időkből) hoztak a svábok, a vadnyúl vacsora és a véres hurka –

mondja lelkesen Újvári István, Rozika férje, akinek nagybátyja hentes volt. Nála inaskodott és a véres hurka receptjét ma is fejből mondja.

VÉRES HURKA

Hozzávalók: 1 disznó vére (disznóvágáskor lehet csak véres hurkát készíteni, mert friss vér kell hozzá) 1, 20 kg rizs, 1,5 kg kockára vágott sült szalonna (A szalonnát meg kell főzni, amikor megpuhult kockára kell vágni, majd zsiradékban kisütöni, de csak annyira, hogy fehér maradjon. Ebből használunk fél másfél kg-ot, miután a zsiradékot leszűrtük róla.)

2-2,5 kg hagyma (A hagymát zsíron megpirítjuk, majd húsdarálón ledaráljuk, ezután adjuk hozzá a főtt rizst), hasaalja vagy toka (Ezeket a húsokat megabáljuk az üstben, majd kockára vágjuk.), fél kg főtt hús (bármilyen rész lehet a disznóból), 15 dkg bőrke, (puhára főtt, majd ledarált). Fűszerezés: piros paprika, 2 levél majoránna, bors, 0,6% só, 1,5% (ez egy kisebb marék, nem szabad, hogy kiérződjön a só, enyhén édesen jó).

Elkészítés: a hozzávalókat vastagbélbe kell tölteni, és 90-95 fokos vízben addig főzni, hogyha tűt szúrunk bele tiszta zsír jöjjön ki. Nehéz kifőzni, – mondta Újvári István – el kell találni, hogy tökéletesen átfőjön, mert nem forrhat a víz, úgy kell kifőzni. Amikor kezd feljönni, akkor lehet tűt szúrni bele, de véres zsír nem jöhet ki belőle, csak tiszta, akkor jó. Ezután föl lehet füstölni, és még húsvétkor is meg lehet enni.

ZSEMLEGOMBÓC

Hozzávalók: zsemle, tojás, liszt, víz, só (a mennyiségeket a család nagysága dönti el)

Elkészítése: a zsemlet apróra vágjuk, hozzáadjuk a tojást, a lisztet, a vizet és a sót. Összedolgozzuk, gombócokat formálunk, és vízben kifőzzük.

Több étel található zsemlegombóccal. Azelőtt például fehérbab főzelékbe belefőzték a disznókörmöt és zsemlegombóccal tálták, de nélkülözhetetlen körete a savanyú tojásnak is.

SAVANYÚ TOJÁS

Hozzávalók: 1 kis fej hagyma, kevés zöldség, paradicsom püré, kicsi piros paprika, 1 tejföl, pici ecet, tojások (a család nagyságától és étvágyától függően)

Elkészítése: megfőzzük a zöldségeket a hagymával, a paradicsom pürével és egy kevés piros paprikával, majd ezt az egészet átpasszírozzuk. A kapott levét behabarjuk tejjel, és kevés ecettel ízesítjük. A tojásokat megfőzzük és egészben hagyva ebbe a mártásba tesszük. Zsemlegombóccal táltaljuk.

A SOROKSÁRI KENYÉR

Ma is fogalom az igazi soroksári kenyér. Újvári Istvánt gyakran küldte a nagypapája a molnárhoz kenyérért. Akkor még üzemeltek a vízi malmok a Kis-Dunán, s mivel a molnároknak sokan liszttel fizettek az őrlésért, kenyérsütéssel is foglalkoztak. „Svarc peik”-nek, fekete péknek nevezték ezért őket. Szép kerek kenyereket sütöttek, rozsliszttel keverték a búzalisztet, és krumplit is tettek bele. A rozsliszt miatt sötétebb volt a kenyér, ez is egyik magyarázata a „svarc peik” elnevezésnek, a „Menj fiam a svarc peikhez!” mondatnak.

Máshogy volt régen – sóhajt találkozásunk végén Rozika. Sparheltten főztek, azon lassabban főtt az étel, közben meleg volt a sütő is, és mikor minden elkészült, melegen lehetett tartani rajta az ebédet.

No és meleget is adott, miközben a ház körüli égetnivalókat is eltűzeltek. Biztos vagyok benne, hogy a sparhelt a magyar konyha egyik legnagyobb találmánya.

Péhl Gabriella gyűjtése és összeállítása