

# Új Idők – régi ízek

## Nagyanyáink, dédanyáink konyhájából II.

### Orosz leves

Fél kiló marhahúst kockára vágva – csontját külön kifőzhetjük és leveshez szűrhetjük –, kevés apróra vágott vöröshagymával, sóval főni tesszük. Mikor már puhul, hozzáadunk egy petrezselymet, egy sárgarépát karikára vágva, egy kis fej kockára vágott leforrázott káposztát, három-négy földarabolt édes zöldpaprikát, három-négy kockára vágott burgonyát. Vigyázzunk, hogy a burgonya túl ne főjön.

*Kiss Hilda*

### Indiai leves

Készítsünk zöldségelt és fűszerezett borjúcsontlevest. Fél fej hagymát, két darab, szeletekre vágott zellert vajban pirítsunk meg, lisztezzünk, a csonléllel eresszük fel, szitán törjük át, forraljuk fel. Keverjük hozzá egy deci tejszínt, két tojás sárgájával elkeverve. Tegyük a levest meleg helyre, ízleljük meg és indiai currye-port keverjük hozzá. Vágjunk kockára öt deka sült, hideg borjúcombot, öt dkg pácolt nyelvet és tálalásnál tegyük a leveshez. Ugyancsak adjunk hozzá még vajban pirított, apró kockákra vágott zsemlyét.

*dr. Földi Endréné*

### Salma (görög étel)

Egyenlő súlyú disznó-, marha- és ürühúsból készül. De egyféléből is jó. Fél kiló húst kockákra vágunk, megsózzunk és félóráig porcelántálban állni hagyjuk. Addig tizenöt deka hagymát öt-nyolc dkg zsírban megpirítunk, a húst beledobjuk és kis bors hozzáadásával pároljuk. Mikor félig puha, egy kiló friss zöldbabot megvágunk és hozzáadjuk. Fedő alatt puhára pároljuk, gyakran öntve hozzá forró vizet. Ha már puha és kevés a leve, egy kanál lisztet egy deci tejjel elkeverünk benne és ezzel is kissé főzzük. Nagy kockára vágott burgonyával körítjük.

*Csanády Lujza*

### Olasz töltött uborka

Nagy uborkákat meghámozunk. Sós vízben jól főzzük, mindkét végét levágjuk, s gondosan kivágjuk. Töltelék: finoman vagdalt ürühús, mozsárban

tört keménytojás, egy vagy két tojássárgája, tejben áztatott s jól kicsavart fél zsemlye, egy kevés fűszer és reszelt parmezánsajt összekeverve. Ezzel töltjük az uborkát, amelynek végeit szőlőlevéllel kötjük be. Friss vajon pároljuk és világos zöldségmártással tálaljuk.

*Boldog Pálné*

### Vajbab olaszosan

Személyenként 20 dkg babot számítunk. A babot gyenge sósvízben megfőzzük puhára, majd a levét jól leszűrjük, kivajazott vagy kizsírozott tűzálló tálba tesszük úgy, hogy soronként ujjnyi vastag legyen, s minden sort meghintünk páрмаi reszelt sajttal. Addig ismétljük, amíg a bab elfogy. A legfelső sor tetejére sajtot szórva, tejszínnel vagy tejjel megöntözzük és forró sütőbe téve aranyárára sütjük.

*N. N.*

### Olasz hússaláta

Ötven deka borjúcombot megsütünk és ledarálunk; ötven deka sertéskarajt szintén megsütve apróra vágdalunk; pár szelet nyelvet, sonkát hosszukásra vágunk. Egy vizesuborkát, két savanykás almát apró kockákra vágunk, két-három főtt burgonyát villával összezúzzunk, két-három szardellát és pár szem kaprit apróra vágunk. Mindezt egy tálba tesszük, egy kicsit megsózzuk és majonézzel összekeverjük. A masszának olyannak kell lenni, mint egy pástétomnak. Kúpalakúra megformáljuk, tálra tesszük, majonézzel leöntjük és ízlésesen feldíszítjük főtt tojással, céklával, zöldpetrezselyemmel és citromszeletekkel. Minél többféle húsból csináljuk, annál jobb. Ha beleadjuk egy jércének a sült mellehúsát, még jobb lesz.

*Czettl Rózsi*

### Pikáns francia szardellamártás

Bármilyen főtt vagy sülthúshoz jó. Öt tojássárgáját és négy deka lisztet keverjük egész simára (nehogy csomós legyen), s lassanként keverjük hozzá három deci friss, forralatlan tejszínt. Most vízzel félig telt edényben három deci levest hevítünk, csaknem

a forrásig és habverővel való folytonos veréssel beleadjuk felváltva (részletekben) a fenti tojáskeveréket és tíz deka szardellapasztát (szardellavajat). Ha a mártás megsűrűsödött, elveszük a tűztől, továbbkeverve beleadunk kevés citromlevet és még egy kevés friss tejszínt.

*Vas Rózsa*

### Hamburgi matrózeledel

Maradék sült vagy főtt húsokat összevagdalkunk, sós vízben főtt burgonyát áttörünk, s összekeverjük a hússal. Egy-két evőkanálnyi zsírban, fél fej hagymát megpárolunk, hozzákeverjük a húshoz, teszünk belé egy-két deci tejet, s jól összekeverjük. Tűzálló tálban, forró sütőben tizenöt percig pirítjuk. Uborkát adunk mellé.

*Dworak Károlyné*

### Königsbergi klops

(Négy személyre) húsz deka sertéshúst, húsz deka borjúhúst és húsz deka marhahúst megdarálunk. Ezután két darab áztatott zsemelével, egy fej pirított hagymával, három egész tojással, sóval, borszal fűszerezve jól összegyúrjuk. Egy lábasba vizet töltünk. Tegyük a lábasba egy szál fehérrepát, sárgarépat, fél fej hagymát, sót, borsot, babérlevelet és egy kevés ecetet, s ezt főzzük jól fel. Készítsünk az összegyúrt húsból gombócokat és e lében főzzük ki. Ekkor félrehúzzuk, tíz deka vajból és tíz deka lisztből világos rántást készítünk. A levét, amiben a klopszokat kifőztük, átszűrjük, a rántást fölereszük és habverővel simára keverjük, adunk hozzá egy deci tejszínt két tojássárgájával elkeverve, vágott kápri- és citromlével ízesítjük. Tálalásnál sós vízben főtt burgonyát, vagy rizst adunk hozzá.

*dr. Földesy Ernőné*

### Tiroli metélt

Fél kiló túrót, egy evőkanál cukrot, kis sót, egy egész tojást annyi liszttel gyúrunk össze, hogy könnyen nyújtható tészta legyen. Fél cm vastagra sodorjuk, ujjnyi hosszú és széles csíkokat vágunk belőle, vízben kifőzzük. A vízből kivéve rögtön tűzálló tálba tesszük s a következő habarékkal öntjük le: 10 dkg cukor, fél liter tej, két egész tojás, kis vanília. Sütőbe téve világossárgára sütjük.

*Frey Tivadarné*

### Provence-i torta

Összekeverünk 10 dkg tojásfehérjének kemény habját 28 dkg hámozott, őrölt mandulával és 28 dkg porcukorral. Ebből két lapot sütünk, ha a lapok kihűltek a következő krémmel kell őket megtölteni és a már összerakott torta oldalát és tetejét is bevonni. Töltelék: 19 dkg hámozott mandulát tepsibe téve megpi-

rítunk s azután megőröljük. 21 dkg porcukrot kevés vaníliával, 19 dkg teavajjal habosra keverünk, egy kanál erős feketekávét adunk hozzá és a cukrot és a pörkölt mandulát is. Apróra vágott hámozott mandulával díszítjük.

*Ilka néni*

### Schlauch-torta

Három tojás fehérjét, 28 dkg porcukorral jól összekeverjük, 28 dkg mogyorót, négy tojás fehérjének habját adjuk még hozzá s két részben kisütjük. Töltelék: Három tábla puhított csokoládét vaníliával, három evőkanál porcukorral, kevés vízzel megfőzünk. Öt tojás sárgáját egy kis cukorral habosra keverjük. Ha kész, öntsük össze a csokoládéval s főzzük még egy keveset. Ha kihült, adjunk hozzá 2-3 kanál tejszínhabot, ezzel megtöltjük a lapokat s a tetejét is bevonjuk vele. Jégre vagy pincébe tesszük, másnap tálaljuk.

*dr. Szegner Jánosné*

### Moszkvai narancs

10 dkg kockacukrot, 3 vérpiros narancs és 2 citrom héján ledörzsölünk. Hozzáadunk még 1 db vaníliát, 35 dkg kockacukrot, 4 dl vizet és az egészet 5 percig forraljuk, miközben a felszínre jövő habot lehalász-szuk, azután az edényt elveszük a tűzhelyről. Tíz nagy vérvörös narancsnak úgy vágjuk le a felső részét, hogy a belsejét kikotorhassuk anélkül, hogy a narancs héját megrepesztենek. A narancsok belét tiszta szitán átnyomjuk, s a nyert levét hozzáadjuk a kihült cukorsziruphoz. 9 lap fehér zselatint hideg vízben megáztatunk 1 dl vízben folyamatos keverés mellett, a tűzhely lapján felolvasztunk és beleszűrünk a narancsszirupba. (Figyelem! Ma már nem tudjuk, akkoriban mekkorák voltak a zselatinlapok, úgy hogy ez némi kísérletezést igényel. A szirup állagára kell tekintettel lenni – a szerk.) Jól elkeverjük néhány csepp kárminnal (ételfestékkel) pirosra festjük, és annyi vizet keverünk bele, hogy pontosan egy liter legyen. Ekkor színültig megtöltjük vele a kivájt narancsok üregét, a fedelüket pontosan rájuk illesztjük és hideg helyre állítjuk a narancsokat.

*Kovacsics Máttyás*

### Londoni rudak

21 dkg lisztet, 14 dkg vajat, 6 dkg cukrot, 2 tojássárgáját összegyúrunk és negyedóraig pihentetjük. Ezután felujjnyi vastagra nyújtjuk, megkenjük baracklevárral és a következő töltelékkel bevonjuk: 3 tojásfehérjét habbá keverünk, 12 dkg porcukrot, 12 dkg őrölt mandulát keverünk bele s a tésztára kenjük jó vastagon. Hosszúra vágott mandulával jól behintjük és barnára sütjük. Még melegen rudakra vágjuk.

*Klacsó Irén*