

Hartai konyha

Idén januárban hatodik alkalommal tartották meg a Hartai Kolbászfesztivált, ám a mintegy 3200 fős Bács-Kiskun megyei nagyközség nemcsak jellegzetes kolbászféleségeiről híres. A XVIII. század első felében a Rajna-vidékről, Hessen-Pfalzból és Württembergből betelepülő német földművelők, iparosok, kézművesek utódai nemzedékeken keresztül szinte érintetlenül őrizték anyanyelvüket, dialektusuk a magyar települések között szigetként maradt fenn. Bár Harta festett bútorai révén vált ismertté, gasztronómiai értékeit is méltón őrzi a Hartai Hagyományőrző Kulturális Egyesület és az Idősek Klubja által először 2009-ben kiadott, majd 2018-ban átdolgozott Hartai konyha című könyv. Generációk értékrendje mutatkozik meg a konyhában is: egyszerűség, természetesség, takarékoság jellemzi, ahogy ez a magyarországi német településeken általában szokásos volt. Megkülönböztettek téli, nyári, hétköznapi és ünnepi ételeket. A heti menüben minden napnak megvolt a maga állandó étele, beletervezve a mindenkori maradék másnapi felhasználását, kicsit átalakítva új fogásként történő tálalását is.

A receptgyűjtemény még élő hagyományt őriz, ugyanis a helyi hagyományőrző egyesület egyik projektjéből született. Az idősek összjöveleiteken elkészítettek egy-egy tradicionális ételt, a fiatalok pedig lejegyezték a receptet és a főzés során elmesélt étkezési szokásokat – tudjuk meg az előszóból András Tibornétól, az Idősek Klubjának akkori vezetőjétől. A kiadvány első felében a hartai svábok hétköznapijait, valamint az ünnepeit és életük főbb eseményeit kísérő étkezési szokásait ismerhetjük meg az 1900-as évek elejéig, visszaemlékezések alapján. A második rész több mint hetven receptet tartalmaz, sok praktikus, spórolós ötlettel. Érdemes ezeket eltanulni, hiszen idő-, energia- és költséghatékonyság elnevezéssel ma is fontos szempont, hogy gyorsan, egyszerűen „összeüssünk” egy olcsó, ámde ízletes ebédet vagy vacsorát. Az meg különösen jólesik, amikor a receptek alapján elkészített „rég” ételek az ízekkel együtt a nagyszülőknél, dédszüloknél töltött idő kedves emlékét idézik fel. Kreatív kihívásnak is felfoghatjuk, ha megpróbálkozunk a hagyományos rétesnyújtással.

Válogatásunk tükrözi, hogy egy-egy alapreceptet milyen sokrétűen lehet alakítani, sós vagy édes fogásként, desszertként, köretként, levesbetétként kínálni.

Kelt fánk (kichtlje)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 5 dl tej, 2 tojás, 2 dkg élesztő, 1 kanálnyi kristálycukor, késhegynyi só, zsír a sütéshez, porcukor, lekvár a tetejére.

Az élesztőt cukrozott langyos tejben felfuttatjuk. A liszthez adjuk, majd a többi hozzávalókból, a tojás sárgájából lágy tésztát dagasztunk. A végén a felvert fehérjét is hozzáadjuk, átdagasztjuk. Letakarva meleg helyen kelesztjük. Utána lisztezett deszkára borítjuk, 2 cm vastagságúra nyújtjuk, illetve kézzel széthúzzuk, és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Forró, bő zsírban kisütjük.

Gőzgombóc (tampf knepp)

Hozzávalók: kelt fánk tésztája, zsír, víz, só.

A kelt fánknaál leírtak szerint elkészítjük a tésztát. Lábosba 1 kanál zsírt, kb. egy dl vizet és kevés sót teszünk. Amikor összeforrnak, óvatosan beletesszük a gombócokat. Fedővel letakarva lassú tűzön kb. tíz percig gőzöljük. A fedőt óvatosan emeljük le, hogy a gőz ne csöpögjön a gombócokra, mert akkor összeesnek. Az alja finom sósra, ropogósra pirul, de a teteje puha és fehér marad, mint a vaj. (Vadas mellé zsemlegombóc helyett is kitűnő.)

Káposztás gőzgombóc (k'kangene kraut knedl)

Hozzávalók: kelt fánk tésztája, és a töltött káposztából maradt aprókáposzta (az sem baj, ha hús is maradt belőle).

A kelt fánknaál leírtak szerint elkészítjük a tésztát. Ugyanúgy szaggatjuk ki, mint a fánkot, csak nagyobb szaggatóval. A maradék káposztát felmelegítjük. Egy lábos aljára terítünk belőle. Ráöntünk 1-2 dl vizet. Amikor forr, úgy helyezzük rá a fánkokat, hogy ne érjenek össze. Számítsunk rá, hogy megdagadnak. A fánkokra is szórjunk egy kis káposztát. Ez megvédi a lecsöpögő gőztől, amitől összeesik. Fedőt tegyünk a tetejére, majd lassú tűzön gőzöljük kb. tíz percig. A fedőt óvatosan emeljük le. Szedjük ki a gombócokat egy tálba, majd pótoljuk a káposztát, a vizet, és tegyük bele a következő adag fánkot. Ezt addig folytatjuk, amíg van alapanyagunk. Rendkívül különleges és finom.

Kelt tészta (tiki nudl)

Hozzávalók: 1 kg liszt, 6-7 dl tej, 5 dkg zsír, 5 dkg cukor, 4 dkg élesztő, 1 tojás, 1 dkg só, 2 dl víz.

Az élesztőt egy deciliter langyos tejbe morzsoljuk, és kevés cukorral felfuttatjuk. A lisztet egy nagy

tálba tesszük, közepébe egy mélyedést csinálunk. Ebbe öntjük az élesztőt a tojással együtt. Sózzuk, cukrozzuk, majd a tejjel elkezdjük összekeverni. A zsírt fölmelegítjük és hozzáadjuk a tésztához. Megdagasztjuk, jól kidolgozzuk. Ha elvállik a táltól, akkor már jó. A tészta se túl kemény, se túl lágy ne legyen! Letakarjuk egy konyharuhával, és meleg helyen két órát pihenni hagyjuk. Ebből a tésztából készítjük a kalácsokat, lepényeket, kifliket, buktákat. 1 kg lisztből két kalácsot és két lepényt lehet sütni 35x45 cm-es tepsiben. A feldolgozás során a megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk, és annyi felé osztjuk, ahány tepsibe szeretnénk tenni. Töltött kalácsokhoz a tésztát a deszkán elnyújtjuk kb. tepszi méretűre, szűk egy centiméteres vastagságúra. Egyenletesen elosztva rászórjuk a töltelék, majd feltekerjük, és a tepsire helyezük. Sütés előtt még a tepsiben kelesztjük. Lepényekhez a tésztát a deszkán elnyújtjuk kb. tepszi méretűre és 1,5 cm vastagra. Kissé megkelesztjük. Erre tesszük a feltéteket.

Szalonnás lepény (krive kucha)

Hozzávalók: kelt tészta, 1 tojás, só, szalonna.

A kelt tésztánál leírtak szerint elkészítjük a tésztát. A kizsírozott tepsiben elhelyezett tészta tetejét megkenjük a felvert tojással, megszórjuk sóval, és apró kockákra vágott szalonnával sűrűn telerakjuk. 15-20 perc alatt megsütjük.

Túrós lepény (kes-kucha)

Hozzávalók: kelt tészta, 25 dkg tehéntúró, 1 tejföl (75g), 1 tojás, só, kapor.

Kelt tésztát készítünk. A túró, a tejfölt, a tojást, a sót jól összekeverjük. A kaprot megmossuk, apró darabokra vágjuk. A kinyújtott tésztát kizsírozott tepsibe tesszük, egy kicsit hagyjuk kelni, majd rá rakjuk az összedolgozott túró, tetejét megszórjuk kaporral. Megsütjük (kb. 20 perc)

Szilvás lepény (plaunte kuche)

Hozzávalók: kelt tészta, 1 kg szilva, 3 dkg cukor, fahéj.

Kelt tésztát készítünk. A szilvát megmossuk, kimagozzuk. A fahéjat összekeverjük a cukorral. Az 1 cm vastagságúra kinyújtott tésztát tepsibe tesszük, kevés ideig hagyjuk még kelni, majd rátesszük a szilvát, megszórjuk a tetejét fahéjas cukorral. 20 perc alatt készre sütjük.

Sós kifli (salz kiptjd)

Hozzávalók: kelt tészta, só, köménymag.

A tésztát lisztezett deszkára kiöntjük, kisujjnyi vastagságúra kinyújtjuk. Háromszögeket vágunk, és a szélétől felgöngyöltjük, kifli alakúra formázzuk. Kizsírozott tepsibe rakjuk. A kiflik tetejét felvert tojással megkenjük, köménymagot, sót szórunk rá. Kb. 15-20 perc alatt megsütjük.

Rétes (strudl)

Hozzávalók: 1 kg rétesliszt, 3 dl tej, 3 dl víz, 15 dkg élesztő, 1 tojás, 3 dkg zsír, 1 kávéskanál só, kevés cukor.

Egy deciliter tejet meglangyosítunk, az élesztőt belemorzsoljuk, a cukrot rászórjuk, fölfuttatjuk. Közben a lisztet tálba öntjük, a tojást, a sót beleteszünk. A tejet a vízzel összekeverjük és meglangyosítjuk. A fölfuttatott élesztőt is hozzáadjuk a lisztnek. A tésztát a langyos víz-tej keverékkel összedolgozzuk. Miután félig kidolgoztuk, hozzáadjuk a fölolvasztott langyos zsírt, és jól összedolgozzuk, hogy rugalmas tésztát kapjunk. Négyfelé osztjuk és lisztezett deszkán a négy cipót úgy dolgozzuk ki, hogy se fölül, se alul ne legyen ráncos. Letakarjuk konyharuhával és fólia darabbal, hogy ne száradjon meg a tészta teteje. Meleg helyen egy negyedórán át hagyjuk pihenni. Ezután nyújtóféval kicsit hosszúkára ellapítjuk és még öt percig pihentetjük. Csak meleg helyen dolgozzunk vele.

Pihentetés után a két kézfejükre tesszük, közben kissé még megnyújtjuk, és egy lisztezett abrosszal leterített asztalra rakjuk – vigyázva, el ne szakadjon. Ha nem eléggé nyúlik, pihentetni kell még rövid ideig. Egy kb. 70x100 cm-es asztalon dolgozzunk vele. Óvatosan nyújtjuk, úgy hogy középen is vékony legyen. Ha kinyújtottuk az asztal szélénél kicsit hosszabbra, a kezünket belisztezzük és körben leszedjük a tészta vastag széleit. Utána a terítővel minden oldalról fölhajtjuk, hogy ne lógjon le az asztalról. Langyos, folyó zsírral (4 kanál) megszórjuk. Ezután jöhet a töltelék.

Ha a tésztán rajta van a töltelék, a terítőt két végén megfogjuk és 6-7 cm szélességben hajtogatjuk. Kizsírozott tepsibe tesszük, vagy elvágva, vagy meghajlítva, amilyen hosszú a tepszi. Ha az első rétest kezdjük nyújtani, akkor a másodikat lehet mindjárt egy kicsit ellapítani, és nem kell akkor várni, amíg megkel.

Túrótöltelék: 25 dkg tehéntúró, 1 pohár tejföl (75 g), 1 tojás, ízlés szerint só. A hozzávalókat jól összekeverjük. Az édes túrósba só helyett cukrot teszünk.

Almás réteshez: 1 kg alma, cukor, fahéj. Az almát meghámozzuk, lereszeljük és kinyomkodjuk. Megcukrozzuk, és kicsit megpároljuk, fahéjjal ízesítjük.

Meggyes réteshez: 1 kg meggy, cukor, 1-2 kanál zsemlemorzsza. A meggyet kimagozzuk, jól lecsöpögtetjük, tetszés szerint cukrozzuk, hozzátegyük a zsemlemorzsát, hogy fölszívja a maradék levét.

Rétesleves (strudlsup)

Hozzávalók: rétestészta (lásd rétes), liszt, paprika, zsír.

Amikor rétest sütöttek, akkor az utolsó réteslapot nem töltötték meg. Csak összesodorták és kockára vágták. Alaplevest főztek: kevés rántással és kevés paprika hozzáadásával belefőzték a rétesdarabokat. A réteslevest párnácska levesnek is mondták (Kisschensupp)