

## Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból

Ezzel a címmel jelent meg 2020 őszén Kiss Albertné receptgyűjteménye, hogy a családi receptek mellett a település jellegzetes ételeit is megőrizze. A németek 270 évvel ezelőtt érkeztek a faluba, hozták magukkal a gasztronómiai szokásaikat, ám azóta a magyar konyhából is sokat merítettek. Így jöttek létre azok a finom étek, amiket már a huszadik század első felében is fogyasztottak, és az idős helyi asszonyok – akik a receptgyűjtemény összeállításában, az ételek elkészítésében is közreműködtek – a mai napig főznek. A fényképekkel szemléltetett leírások megőrzik a régi szokásokat, egyúttal bepillantást adnak nagyszüleink, dédszüleink életébe. Megtudjuk, mit miért ettek éppen úgy, ahogyan az mára megőrződött. Legfontosabb alapanyagokat a ház körüli gazdaságban maguk termelték meg, nemcsak a nyersanyaggal, hanem az energiával, idővel, munkával is takarékoskodva főztek, a munkafolyamatokat célszerűen összehangolva. A hét egyes napjainak rendszeresen ismétlődő ételei a legalapvetőbb élelmiszerforrásokból készültek, így sorakoztak hétköznap a káposztás, babos, krumpolis, tésztafogások, míg vasárnap és ünnepnap jöhetett a máskor ritkán fogyasztott húsféle. Ma azt mondanánk, ökológiai szempontból is érdemes elgondolkodnunk ezen az étrenden, persze az ételek ettől függetlenül finomak, olyan „igaziak”, mint régen. Látogassunk el Németbányára, ha másképp nem, süssünk-főzzünk meg néhány eredeti, helyi hétköznapi vagy éppen ünnepi ebédet!

### Tejleves (Milisuppn)

**Hozzávalók:** 1 liter tej, egy-két evőkanál cukor, csipet só, csipetke vagy cérnametélt.

A tejet felforraljuk, picit megsózzuk, cukrozzuk és csipetkét (Zoppnockl) vagy cérnametéltet (Nuhl) főzünk bele. Régebben, amikor reggelire adták az asztalra, kenyeret aprítottak bele.

### Kaporleves

**Hozzávalók:** egy nagy csokor kapor, egy evőkanál liszt, 1 dl tejszín vagy tejföl, egy evőkanál olaj vagy zsír, 2-3 gerezd fokhagyma, só.

Világos rántást készítünk, hozzáadjuk az összeüzott fokhagymát és az apróra vagdalt kaprot, együtt dinszteljük még pár percig. Felengedjük vízzel, sózzuk, és még félóráig összeforraljuk. Tálaláskor tejfölt vagy tejszínt keverünk bele.

### Borleves

**Hozzávalók:** 5 dl bor, 8 tojás, 12 dkg cukor, 8 dkg mazsola, 2 dl tejszín, 5 szem szegfűszeg, fél citrom leve, késhegynyi fahéj.

A borhoz 2 dl vizet adunk, és egy fazékban a fűszerekkel, a citromlével és a mazsolával felforraljuk. A tojások sárgáit habosra keverjük a cukorral, és a forrásban levő fűszeres bort kanalanként, folyamatosan kevergetés mellett rámerjük, végül az összes bort ráöntjük, és habverővel összekeverjük. Visszatesszük a tűzhelyre, és besűrűsödésig kevergetjük. Hagyjuk

kihűlni, majd belekeverjük a tejszínt. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és forró tejben habgaluskákat főzünk ki belőle. A kihült borleves tetejére adagoljuk. Karácsonykor került az ünnepi asztalra, vagy a komaasszony vitte a frissen szült anyának.

### Zsemlyemártás (Semmekree)

**Hozzávalók:** 2-3 zsömlé, 1-2 evőkanál zsír és liszt, fokhagyma, só, bors, húsleves.

Világos rántást készítünk, felöntjük hideg vízzel, és simára keverjük. A zsömlét felkockázzuk, kevés zsiradékon megpirítjuk, rátesszük a rántásra, és húslevessel felöntjük, hogy ellepje. Sózzuk, borsozzuk, és mártás sűrűségűre főzzük.

### Tormamártás (Krenssosse)

**Hozzávalók:** néhány szál torma, 1-2 evőkanál zsír és liszt, húsleves, só, bors, cukor, tejföl.

A tormát meghámozzuk és lereszeljük. Pár percre előmelegített sütőbe dugjuk, hogy elmenjen kissé az ereje. Kanálnyi lisztet kevés zsiradékon felforrósítunk, de ne pirítsuk le. Hozzáadjuk a tormát, majd felengedjük húslevessel. Addig forraljuk, amíg besűrűsödik. Sóval, borssal, kis cukorral ízesítjük, és tejfölt adunk hozzá.

### Babos káposztasaláta (Ponenkraut)

**Hozzávalók:** fejes káposzta, szárazbab, tökmagolaj, 1 fej hagyma, babérlevél.

Régen ez böjti eledel volt, vagy húsok mellé salátának adták. A káposztát babérlevéllel puhára főzték. A bableves készítésekor annyival több szárazbabot tettek a levesbe, amennyit a babos káposztához kivettek belőle. A káposztát és a babot összekeverték, tökmagolajjal gazdagították, és apróra vágott nyers hagymát is adtak hozzá.

### Sült libacomb (Kanz)

**Hozzávalók:** 1 egész liba vagy libacombok és a melle, fokhagyma, só.

A húst körben jól besózzuk, a vastag bőrét bevagdadjuk, és a fokhagymagerezdekkkel megtűzdeljük. Régen kemencében sütötték, ma sütőben, mélyebb tepsiben vagy tűzálló tálban sütjük, ami a zsírját fel fogja. Mérsékelt hőn, lassan sütjük, ha túl sok zsír kiszül belőle, időnként öntsük le, hogy ne forrósodjon túl. Szent Márton, a falu védőszentje, a templom búcsúnapja (Kiritoch), amikor főétel volt Németbányán.

### Keltgombócós káposzta (Kraut und knödel)

**Hozzávalók:** 3 kg hordókáposzta, 1,5 kg sertéscomb, 1 kg parasztkolbász, 60 dkg liszt, 5 dkg élesztő, tej, hagyma, pirospaprika, zsír, só, tejföl.

A felkockázott húsból a szokásos módon kezdünk pörköltet készíteni, de amikor felöntöttük kevés vízzel, az első rotytanás után félretesszük. A nagy lábas aljára káposztát fektetünk, ráretegezzük a pörköltet, majd újabb réteg káposzta következik. Ezután rakjuk a tetejére gazdagon a vastagabb karikákra vágott parasztkolbászt. Felöntjük vízzel a kolbászosokig, majd fedő alatt félpuhára főzzük. Míg a káposzta fő, elkészítjük a keltgombócnak való tésztát. Annyi tejjel, amennyit a liszt felvesz, összegyúrjuk a tésztát, megdagasztjuk, kelesztjük, majd baracknyi gombócokat formálunk, és a kolbászok tetejére fektetjük. Pótoljuk az elfőtt vizet, és fedő alatt készre főzzük a vízpára felett a gombócokat (kb. 40 perc). Tálaláskor káposzta, pörkölt, kolbász és knédli kerül a tányérra gazdagon meglocsolva tejjel. Nem eredeti németbányai, hanem Bátaszékről meghonosodott, tolnai sváb étel.

### Kelt rétes (Zeichstruhl)

**Hozzávalók:** 50 dkg liszt, 3 dl tej, 5 dkg élesztő, 5 dkg vaj, 2 tojássárgája, 3 evőkanálnyi cukor, 1 ek. tejföl.

A töltékhez: 50 dkg magozott meggy, 5 tojásfehérje 3 tojássárgája, 5 ek. cukor, 2-3 ek. tejföl, 2 ek. búzadara, 1 citrom reszelt héja.

A tepsiben a cukorral felfuttatjuk az élesztőt, és a liszthez adjuk. A vajat megolvasztjuk, elkeverjük benne a tojássárgáját. Az egészet addig gyúrjuk a liszttel, amíg elválk az edény falától. Lisztezett deszkán letakarva egy órát pihentetjük. Ezalatt elké-

szítjük a töltelék: a tojássárgáját a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a citromhéjat, tejfölt, búzadarát, végül beleforgatjuk a habba vert tojásfehérjét. Egy nagy asztalra rétesabroszt terítünk, alaposan belisztezzük, és a közepére tesszük a megkelt tésztát. Meglocsoljuk olvasztott zsírral vagy olajjal, és kinyújtjuk. Ekkor ismét meglocsoljuk olajjal, és elosztjuk rajta a töltelék. Ezután tesszük rá a kimagozott meggyet. Feltekerjük az asztal két szélé felől kezdve, tepszi hosszúságúra vágjuk. Szorosan egymás mellé fektetve kisütjük, utána cukros tejjel kenjük át, hogy fényes legyen.

### Kukorica prósza (Kukritzprosa)

**Hozzávalók:** 40 dkg kukoricaliszt, 7 dl tej, 5 tojás, 10 dkg porcukor, 5 dkg zsír, 1 citrom reszelt héja, 1 teáskanálnyi szódadikarbóna, csipet só.

A tojást kikeverjük a cukorral, hozzáadjuk a tejet, sót, citromhéjat. Beleszórjuk a kukoricalisztet, szódadikarbónát, és sűrű masszává keverjük. Hús percig állni hagyjuk. Fagyos zsírral kikenünk egy mélyebb tepsit, beleöntjük a tésztát, és lassan, 170 fokon pirosra sütjük. Kihűlés után megkenjük a tetejét lekvárral, és kockára vágva tálaljuk.

### Bucinudli (Schupfnuhl)

**Hozzávalók:** 1 kg krumpli, kb. 30 dkg liszt, 2 tojás, 2 evőkanál zsír, só, zsemlemorzsza, lekvár.

A krumplit héjában megfőzzük, lehúzzuk a héját, és krumplinyomón áttörjük. Hozzáadjuk a tojást, sót és annyi lisztet, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk. Ujjnyi vastag hengereket sodrunk, kb. 5 centis darabokra vagdaljuk, és forrásban levő, sós vízbe dobjuk. Egy serpenyőben a zsíron megpirítjuk a zsemlemorzsát, amikor a nudli a víz felszínére emelkedett, szűrőkanállal kiemeljük és megforgatjuk a forró morzsában. Porcukorral megszórva vagy valamilyen hígabb lekvárral leöntve kínáljuk.

### Dödölle (Kruppenockerl)

A nudli tésztáját forró vízbe szaggatjuk, kifőzzük. Levesbetétnek, mártások mellé, szaftos húsok mellé köretként adjuk. Kizsírozott tepsiben forgatva ki is süthetjük, és szálára vágott, pirított hagymával, tejjel tálaljuk.

### Tepsis palacsinta vagy tejes pite (Scheewal)

**Hozzávalók:** 5 dl tej, 25 dkg liszt, 4 tojás, 3 evőkanálnyi cukor, 1 csomag vaníliás cukor, lekvár, kis zsír.

A tojást, cukrot, tejet összekeverjük, és annyi lisztet adunk hozzá, hogy még folyékony legyen. Kizsírozott tepsibe öntjük, és kb. fél óra alatt aranybarnára sütjük.