

Aranyos-vidéki konyha

Our forefathers' recepies.

A cookbook.

Írányító tanárok: / Coordonators:

Fodor Brigitta

Józan Erzsébet

Kiss Réka

A recepteket gyűjtötték és fordították: / Recepies gathered and translated by:

Fodor László

Bátori Emma

Babos Timea

Horváth Kinga

Földvári Roland

Rápolti Andrea

Szél Timea

Űtica Dalma

Salamon Brigitta

Horváth Eszter

Kiss Csilla Boglárka

Horváth Leila

Bodó Zoltán

Istvánffy Katalin

HIPERBOREA Nyomda

“A mézeskalácsosság a legszellemebb mesterség. Nem a Mercur patronátussága alatt áll, hanem az Ámoré alatt. Csupa merő szerelem, csupa incselkedés. Nem is mesterember a mézeskalácsos, hanem poéta. Hangulatot ébreszt, mosolyt fakaszt az ajkakon, elpirulásra kényszeríti az arcokat a süteményeivel. Ügyszólván szájába rágja az olvasónak, ötletekkel látja el, hogy legyeskedjék, csintalankodjék a fehérnép körül. Ott van a mézeskalács-szív – egy kis célzás; pólyás baba vagy csak a bölcső: egy ki szemtelenkedés; mandulával kirakott lovas – egy kis jóslás. Hanem, ha az apa veszi, minden figura csak nyaláncság.”

Mikszáth Kálmán: A fekete város

A tordai mézespogácsák

Így a tordaiak, úgy a tordaiak – hallotta emlegetni Mátyás király az udvarban. S mikor egyszer Székelyföldön járt, így gondolta magában. “Ha már egyszer itt járok Torda közelében, én bizony megnézem, miről híres ez a város”.

Éppen vásár volt Tordán, mikor Mátyás király – persze álruhában – a városba érkezett. Nagy nyüzsgés, zsibongás fogadta a vásártéren, mert nemcsak a tordaiak voltak ott a vásártéren, hanem jöttek Kolozsvárról, Enyedről, Szatmárból, Moldovából és Havasalföldről is. Magyar, román, német, török árusok mindenféle nyelven kínálgatták portékáikat. Csipkét, selymet a leánynak, mézesbábót a pulyának, a legénynek rámás csizmát, menyecskének boglárt, násfát, pipát, mellényt az öregnek, szentképet az asszony népnek.

Ahogy az egyik sátor mellett ment el Mátyás, pergőnyelvű asszonyság szólt ki a sátorból:

– Erre, erre vitéz uram, itt árulják a jó tordai mézespogácsát! Még a török szultánnak is ebből szoktak ünneprevalót küldeni.

– A török szultánnak? – kérdezte Mátyás mosolyogva, és megállott a sátor előtt. – Igaz, hogy nem vagyunk kenyeres pajtások, de azért már én sem adom lejjebb a török szultánnál. Adjon néném asszony egy félpénzért abból a híres tordai mézespogácsából!

The baking of honey scones is the wittiest craft. It stands under Cupid's patronage, not Mercury's. It is full of love and joshing. The baker is not even a craftsman, but a poet. He awakens moods, he brings smile unto lips, he makes the cheeks blush. Practically speaking, he spoon-feeds the reader about philandering; he gives ideas on how to court the ladies. Let's take the heart shaped honey scone for example- it's a bit of hint; the scone in the shape of a baby or only a cradle- a bit of cheekiness; the horseman with almond- a bit of foretelling. But, if all this is bought by dad, then they are only goodies."

Kálmán Mikszáth: The Black Town

The honey scones from Turda

The people from Turda do this and that, they are like this and that...
- King Matthias used to hear in his court. So once when he was in the Land Of Szekely, he said to himself: "Since I am not far from Turda, I will go and see what this town is famous for."

He arrived to Turda at the time of the fair and he was in disguise, of course. The square was full of milling and clatter because people came for all over the places: Cluj, Aiud, Satu-Mare, Moldova and Oltenia. Hungarian, Romanian, German, Turkish vendors were selling their merchandise on all of these languages. They had lace and silk for the maids, candy for the children, high boots for the lads, jewellery and icons for the women and pipe and vest for the old men.

As Matthias was walking by one of the tents, a woman called out to him:

- Over here, my good lord, we have very tasty honey scone from Turda! Even the Ottoman sultan eats these on his feasts.

- The Ottoman sultan? – asked Matthias smiling and he stopped before the tent. It's true that we are not good friends, but I am going to keep up with him. Give me some of those famous honey scones.

The chatty vendor filled up his bag.

"The scones need some wine too."- thought Matthias and he turned

És félpénzért egészen tele tette a pergőnyelvű kofaasszonyság a vitéz tarisznyáját.

“De a tordai mézesre bor is dukál.” Így gondolta Mátyás, és betért egy közeli kocsmába. Ott ugyan vígan voltak akkor már. Fiatalok mulattak benn a kocsmában, vitézek Mátyás király híres fekete seregéből. Mikor a belépőt meglátták, tréfás jókedvvel kiáltottak feléje:

– Ülj le közénk vitéz pajtás, itt a pohár, és igyál velünk a király egészségére. Éljen Mátyás király!

– Éljen! Éljen! – zúgták rá lelkesen mindnyájan.

– Éljen, míg a honnak él! – mondta az álruhás király és örült a szíve, amikor látta, hogy népe ilyen igazán szereti. Letelepedett a vitézek közé, és nagyon jól érezte magát a vidáman nótázó fiatalok között.

Na, az volt aztán az érdekes, mikor Mátyás király visszatért Budára és a főuraknak elmesélte tordai útját, milyen jól érezte magát a tordaiak között.

– És hogy elhiggyétek, csakugyan jártam Tordán, íme megkínállak benneteket abból a híres tordai mézespogácsából, amit félpénzért vettem. De úgy egyetek belőle, hogy a török szultánnak is ebből szoktak ünnepre valót küldeni!

Így mondta Mátyás király, s az urak elé rakta a madárláttá tordai süteményeket. Csak éppen egyet tartott meg a király a királynénak, egyet pedig magának. Így történt aztán, hogy aznap Budán, Mátyás király udvarában mindenki tordai mézest evett.

Persze, ennek híre ment az egész országban, s itt is, ott is kezdték sütögetni a mézespogácsákat. De süthették! Mert úgy, mint Tordán azért mégsem tudták sütni sehol. Ezt mondta maga Mátyás király is, s talján szakácsát küldte Tordára, hogy tanulja meg, hogyan sütik ott ezeket a süteményeket. Hogy aztán elérte-e a király talján szakácsa Tordára, vagy nem, a tordaiaktól kell megkérdezni, mert ezt ők jobban tudják.

Annyi bizonyos, azóta nagy becsületje és keltje vagyon a tordai mézespogácsáknak.

NÉPMESE

into a tavern. There was already merriness inside. Some of the young lads belonged to King Matthias's famous black army. When they saw the newcomer, they shouted at him with jocularity:

- Come and sit with us, soldier, here's a glass and let's drink to the health of our king. Long live King Matthias!

- Long live the King! - They cheered rapturously.

- May he live as long as he serves the country! - said the disguised king and he was very happy seeing that his people loves him so much. He sat down with the singing soldiers and he had a very good time.

When he went back to Buda he told his noblemen everything that happened to him in Turda, and how much he enjoyed himself there.

- And to prove that I was really there, have some of these famous honey scones from Turda which I bought very cheaply, and make sure you eat them knowing that even the Ottoman sultan eats these on his feasts.

This is how King Matthias spoke and he offered his noblemen the honey scones from Turda. He only kept one for his queen and one for himself. And this is how the next day in Buda everyone in the court of King Matthias ate honey scones from Turda.

The news obviously spread all over the country and people started to bake honey scones in many places. But it was all in vain, because no one could bake them like in Turda. So King Matthias sent his Italian chef to Turda to learn how to bake the honey scones. If the chef got there or not, you need to ask the people from Turda because they would know the best.

But one thing's for certain, since then the honey scones from Turda are well renowned and highly valued.

Folk-tale

“Rozslisztből készült, barna színű, színezés nélküli mézespogácsa. A pogácsasütők a vásároknban vásárfiaként értékesítették, a háziasszonyok vasárnapi süteményként készítették. A pogácsa egyetlen formában készült (csülökcsont), ezt kézzel formálták meg, s közepét egy késmetszéssel felhasították. Az elszélesedő két végére fenyőfából faragott pecséttel mintát nyomtak. A pogácsát elsősorban vásárban árulták, vásárfiának vásárolták. A tordai családokban a távolról érkező vendégek érkezésekor sütötték.

A Tordán járt Orbán Balázs elismeréssel említette Torda és Kézdivásárhely nevezetességét. Értékét az adja, hogy kellemes ízű, egészséges, hosszú ideig eltartható csemege. (Orbán B. 1889: 265.) Néhány évvel később, 1893-ban Jankó János a városban mintegy 40 pogácsasütőt számolt össze. Portékájukat helyben, továbbá Kolozsvárt, Szászrégenben, Mócson, Szászsebesen, Bánffyhunyadon, Balázsfalván, Marosvásárhelyen, Nagyenyeden értékesítették.

A tordai pogácsa receptje alapján véve változatlan maradt. A 20. században elmaradt belőle a hamuzsír, helyette megjelent a sütőpor (szalakáli), s a pogácsa ízesítésére különböző fűszereket (fahéj) használtak.

A pogácsa sütése, piacon, vásárban való árusítása az 1960-as évekre teljesen megszűnt. Az 1960-1980-as években mindössze néhány tapasztalt háziasszony készítette gyerekei, unokái számára.

Keszeg Vilmos: Tordai pogácsa

“Honey scone was made from rye flour, it was brown and it didn’t have any colorants. The bakers used to sell it in the market and housewives used to bake it on Sundays. The scone was modelled by hand as one piece and the middle was cut with a knife. On the broader ends a pattern was stamped with a seal made from pine wood. It was sold mainly in fairs. In Turda it was made in honour of guests coming from far.”

Balázs Orbán spoke highly of the honey scones which were specific for both Turda and Targu Secuiesc. They were mostly valued for their pleasant taste and longevity (B. Orbán 1889: 265). A few years later, in 1893 Janos Janko counted forty bakeries which made honey scones. Besides their native town they were selling them in Cluj, Reghin, Mociu, Sebes, Huedin, Targu Mures and Aiud.

The recipe of the honey scone basically remained the same. In the 20th century only the potash was replaced by baking powder and several spices (cinnamon) were used for different flavours.

By the 1960s the baking of the honey scones and their selling in the market ceased. Between 1960 and 1980 only a few experienced housewives made them for their children and grandchildren.

Keszeg Vilmos: The honeyscones from Torda

Translated by Bodó Zoltán, XII. A.

Mézes pogácsa



Hozzávalók:

1 kg liszt
500 g cukor
6 tojás
225 ml olaj
1 kiskanál szódbikarbonát
1 kiskanál őrölt kömény
2 nagykanál őrölt fahéj
5 nagykanál méz

Elkészítés:

A cukrot, tojást, mézet, fűszereket, szódaport összekeverjük egy tálban, és rendre hozzáadjuk az olajat és a lisztet (annyi lisztet kell hozzátenni, amennyit felvesz, hogy nyújtható legyen a tészta).

Ha már nem bírjuk keverni, jól belliszteztet lapítóra borítjuk, s ott gyúrjuk.

A tésztát külön tesszük, s rendre kisebb adagokat veszünk belőle; 0,5 cm vastagságúra nyújtjuk, és formákkal kivágjuk.

Sütőpapírt teszünk a tepsibe; a pogácsákat sütés előtt bekenjük.

Gingerbread



Ingredients:

1000g/34oz plain flour, plus extra for rolling out
500g/17oz sugar
6 eggs
225 ml oil
1 tsp baking soda
1 tsp ground clove
2 tbsp ground cinnamon
5 tbsp honey

Method:

Mix up the sugar, eggs, honey, cinnamon, clove and baking soda in a bowl. Progressively add the oil and flour into the bowl.

After that, we pour the dough to the cutting board (maybe you will need more flour for the dough till you can easily stretch it).

Roll out the dough on floured surface to 0.5 cm thick and then cut it into shapes with a cookie cutter.

We bake the cookies in preheated oven for 20 min. at 180 C.

Before you take the cookies out from the oven check them, if they are done.

Tordai pecsenye



Hozzávalók:

4 szelet 2,5 cm vastag, fiatal mangalica disznó csontos karaja szalonnájával és bőrével együtt
só
50 dkg zsír
5 cikk fokhagyma
1 hagyma
kevés tej

Elkészítés:

A hússzeleteket 10 óráig (órát) sós vízben pácoljuk. Sütés előtt a bőrös és szalonnás részét bekenjük tejjel, majd egészen a húsig bevagdossuk. A zsírba beletesszük a megtisztított és felszeletelt hagymát és fokhagymát, majd felforrósítjuk a zsírt.

Ha a zsír forró, szűrőkanállal kivesszük a hagymákat és beletesszük a hússzeleteket, majd erős tűzön addig sütjük, míg ropogósak és pirosak lesznek.

Forrón tálaljuk, fehér kenyeret és kovászos uborkát adunk mellé.

Torda's roast



Ingredients:

4 slices of steak, 2.5 cm thick, young Mangalitsa pork Bone -
in fold with bacon and skin
50 g of lard,
5 pieces of garlic,
1 onion,
1 cup of milk
Salt

Method:

Marinate the steaks in salted water for 10 hours.

Before frying smear the bacon and the skin part of the steak with milk.
Cut through the bacon until you reach the meat.

Put the sliced onion and the garlic in the melted lard then heat it up.
When the melted lard is hot take out the onion and the garlic and put
the steaks in their place. Keep it on strong fire until it becomes crispy
and red.

You can serve it with white bread and pickles.

Töltött káposzta



Hozzávalók:

2-3 fej vékony levelű káposzta
1 kg darált hús (50 dkg sertés, 50 dkg marha)
2 kg rizs
2-3 db közepes fehérhagyma
1 l paradicsomlé vagy 20 dkg sűrített paradicsom
1 csombor és kapor
olaj
ecet
pirospaprika
őrölt fekete bors
só

Stuffed cabbage



Ingredients:

2-3 medium head cabbages
1 kg minced meat (500g pork, 500g beef)
150 g uncooked white rice
2-3 chopped yellow onions
200 g condensed tomato soup
Thyme and dill
Oil
Vinegar
Paprika
Black pepper
Salt

Töltött káposzta

Elkészítés:

A káposzta torzsáját kivágjuk, megabároljuk a vízben, melyhez hozzáadtunk 1 teáskanál sót és 1 evőkanál ecetet. Ezt követően a leveleket lassan lefejtjük, majd az ereket levágjuk, hogy könnyebben meg lehessen tölteni.

A hagymát apróra vágjuk, és forró olajban üvegesre pároljuk. Tűzről levéve hozzáadunk 2 teáskanál pirospaprikát. A darált húshoz hozzáadjuk a megtisztított rizset, a kihűlt hagymát, 2 evőkanál paradicsomsűrítményt, 1 teáskanál sót és 1/2 teáskanál feketeborsot. Ezeket jól összedolgozzuk.

A káposztaleveleket megtöltjük a töltelékkel, felcsavarjuk, majd mindkét végét óvatosan benyomkodjuk, hogy főzés közben s tálaláskor szét ne nyíljon.

A fazék aljára elhelyezzük a csombort és a kaprot, és kibéleljük néhány megmaradt káposztalevéllel. Ezután sorban belehelyezzük a töltelékeket, majd a megmaradt káposztát fölვágjuk, és a tetejére szórjuk. A megmaradt paradicsomléből vagy a vízzel felhígított paradicsomsűrítményből annyit öntünk a töltelékekre, hogy épp ellepje azokat.

Lassú lángon 60 percig főzzük, és tejfőllel melegen tálaljuk



Stuffed cabbage

Method:

Remove the stalk of the cabbage, then boil the cabbage in a large pot of salted water and also add a tablespoon of vinegar. Boil the cabbage until it is pliable and soft. Pull the leaves off and out of the water using tongs and allow to cool completely. After this, remove the hard outer vein from the leaves.

Heat 4-5 tablespoons of oil in a medium skillet and add the chopped onions, cook until softened (5 minutes). Set aside and add 2 teaspoons of paprika.

In a bowl, combine the minced meat, cooled onion, rice, 2 tablespoons of condensed tomato soup, 1/2 teaspoon of black pepper and 1 teaspoon of salt. Mix it well.

Place a small amount (about the size of your palm) of the mixture in the center of each cabbage leaf, fold the bottom edge over the mixture, tucking in the sides of the leaf to keep the meat mixture inside.

Put the thyme and dill at the bottom of a large pot, then cover them with a few boiled cabbage leaves, place the cabbage rolls into the pot. Spread the cabbage rolls with the rest of the sliced cabbage.

In a bowl mix together enough water with the remaining condensed tomato soup, then pour the tomato soup evenly over the cabbage rolls.

Simmer over medium low heat for about 60 minutes.

Serve the cabbage rolls with sour cream



Kolozsvári káposzta



Hozzávalók:

3/4 kg savanyúkáposzta
10 dkg zsír
12 dkg rizs
50 dkg sertéshús
2 dl tejföl
őrölt bors

Elkészítés:

A kolozsvári káposztához a felvágott káposztát 4 dkg zsírban kevés vízzel megpároljuk. A rizst 2 dkg zsírban megforgatva, vízzel felöntve és megsózva puhára főzzük. A sertéshúst megdaráljuk, megsózzuk, őrölt borssal fűszerezük, és 4 dkg zsíron félig megpároljuk. Egy tűzálló edényt zsírral kikenünk, és egy ujjnyi vastag káposztaréteget teszünk bele. A húst a rizszel összekeverjük, és a keverékből a káposztarétegre teszünk egy réteget. A rétegezést addig folytatjuk, amíg a hús és a káposzta is elfogy, de ügyeljünk arra, hogy felülre káposzta kerüljön.

Végül az egészet meglocsoljuk 2 dl tejföl és 1 dl víz keverékével, majd sütőben pirosra sütjük.

Cluj Cabbage



Ingredients:

1kg sour cabbage
½ kg of picnic (pork crop)
100 g rice
2dl sour cream
80 g lard
150 g sausage
1 onion

Method:

You take the slaw and stew it in lard.

In the same time you grind the pork meat, and you slice the onion in tiny bits and braise it with the meat.

Take the half boiled rice and mix it up with the braised pork meat.

Put the prepared ingredients in a casserole placing them layer by layer (one layer of cabbage and one of meat with sausage and so on) After this pour 2 dl of sour cream on top and cook it for about ½ hour in a preheated oven.

Lúdas-kása



Hozzávalók:

60 dkg hús (lúd, csirke, kacsza)
1 hagyma
1 kávéskanál pirospaprika
3 közepes nagyságú sárgarépa
2 petrezselyemgyökér
2 piros/zöld paprika
30 dkg rizs
só, bors

Elkészítés:

A hagymát apróra vágjuk, megdinszteljük, adunk hozzá pirospaprikát, majd vízzel feltöltjük. A forrásban levő vízhez hozzáadjuk a húst, és sóval, borssal fűszerezzük. 30 percnyi főzés után a felvágott zöldségeket (sárgarépa, petrezselyem, paprika) is hozzáadjuk.

Amikor a hús puhulni kezd, hozzáadjuk a rizset, és még 10-15 percet főni hagyjuk.

Goose porridge



Ingredients:

600 g meat (goose, chicken, duck)
1 onion
a coffee spoon of paprika
3 carrots
2 parsleys
2 green or red peppers
300 g rice
salt, black pepper

Method:

First chop the onion in little pieces and fry it in oil then add the paprika and pour water on it. When it boils add the meat, add salt and pepper suited to your taste. After 30 minutes add the chopped vegetables (green/red pepper, carrots and the parsley).

When the meat is soft add the rice and boil 10-15 minutes more.

Töltött tojás



Hozzávalók:

11 db tojás
1 májkrém
20 dkg tejföl
20 dkg étolaj
só
bors

Elkészítés:

10 darab tojást keményre főzünk, megpucoljuk, majd kettőbe vágjuk. A tojás sárgáját kivesszük, és összekavarjuk a májkrémmel, és ízlés szerint teszünk sót és borsot hozzá. Ezzel a masszával megtöltjük a tojásfehérjéket, tányérra helyezzük, majd ráöntjük a tejfölös öntetet.

Majonézes öntet: 1 tojás sárgájából 1 kiskanál mustárral, 20 dkg étolajjal majonézt kavarunk, majd hozzáadjuk a tejfölt.

Stuffed eggs



Ingredients:

11 eggs,
1 liver paste
200 g of sour cream
200 g of oil
salt
pepper

Method:

Boil 10 eggs until they get hard; take down the bark and cut the eggs in two. Remove the yolk and stir it together with the liver paste. Add salt and pepper in quantities suited to your taste.

Fill up the glairs with this cream and put them on a plate. Pour the mayonnaise cream on them.

For the Mayonnaise: stir together 1 egg yolk, 1 teaspoon of mustard, 200 grams of oil and add sour cream.

Sóskaleves



Hozzávalók:

½ kg füstölt hús
3 l víz
½ kg sóska
100 g rizs
1 tojás
100 g tejföl
borsó
só

Elkészítés:

A főző vízbe füstölt húst teszünk. Amikor a hús meg van főve, beletesszük a megmosott sóskát és rizset. Főni hagyjuk, amíg a rizs megpuhul. Levesszük a tűzről, és hűlni hagyjuk, majd felöntjük a tojásos tejföllel. Tetszés szerint még ízesítjük.

Sorrel soup



Ingredients:

½ kg smoked meat (pork)
3 liters of water
½ kg sorrel
100 g rice
1 egg
100 g sour cream
pepper
salt

Method:

Boil the smoked meat in water. After it has boiled add the washed sorrel and rice. Let it boil until it is cooked. Take it off the fire and let it cool down, then pour in the egg stirred with the sour cream. Add salt and pepper suited to your taste.

Húsleves



Hozzávalók:

- 1 csirke
- 2 kis db fehér hagyma
- 4 l víz
- 5 közepes db sárgarépa
- 5 közepes db petrezselyem
- 1 közepes db karalábé
- 1 közepes db paprika
- 3 db burgonya
- 1 zeller
- ételízesítő, laska
- só ízlés szerint, 15 szem bors.

Chicken soup



Ingredients:

1 chicken
2 small onions
4 l water
5 carrots
5 parsleys root and green
1 kohlrabi
1 paprika
3 potatoes
1celery
Pasta,
Salt, Food seasoning

Húsleves

Elkészítés:

A szárnyasok húsát hideg vízben feltesszük főni a hagymával együtt. Amint felforrt, a legkisebb lángon forraljuk tovább, épp csak gyöngyöznie szabad.

A keletkező habot leszedegetjük, míg tiszta marad a leves (ez kb. fél óra után következik be). Ekkor megsózzuk, beletesszük a borsot is.

A petrezselyem leveles részét levágjuk, felaprítjuk, egyelőre félretesszük. A szárat a zeller zöldjével együtt fehér cérnával összekötve a levesbe tesszük. A krumpli kivételével az összes megtisztított zöldséget hozzáadjuk. Körülbelül egy-másfél óra után a zöldségek kiadják az ízüket, ekkor érdemes megkóstolni, és tovább ízesíteni sóval, ételízesítővel.

Összesen kb. 3 órán át főzzük a levest kis lángon. Az utolsó fél órában hozzáadjuk a krumplit. Ha megfőtt a leves, kiemeljük a húst és a zöldségeket, a leves levét leszűrjük. A leszűrt lében megfőzzük a laskát, majd rászórjuk a felvágott petrezselyemzöldet.



Chicken soup

Method:

Cook chicken with the onions; when it starts boiling, skim off any chicken residue from the top of broth and discard. Cook it slowly and skim again later to make sure soup will be clear.

Turn down the heat to simmer and add salt and the whole peppers.

Cut the green part of the parsley into small bits and put it aside for now.

Add all the vegetables, except the potatoes.

After 1 hour / 1 ½ hour, taste the soup; add food seasoning and salt.

When the vegetables are almost done add the potatoes.

Serve the vegetables and meat on a separate platter.

To produce a clear broth, pour it through a strainer.

Boil the pasta in the clear broth, when ready sprinkle the sliced green parsley on it.



Meggyleves



Hozzávalók:

1 üveg meggybefőtt, 1 kis pohár tejföl
1 kis rúd fahéj, 1 citrom
1 evőkanálnyi liszt
cukor, só

Elkészítés:

A meggybefőtttről a levet szűrd le, és öntsd fel annyi vízzel, hogy körülbelül 1,2 - 1,3 liternyi legyen.

A lisztet és a tejfölt keverd össze, majd gyors mozdulatokkal elegyítsd el a vizes meggylével, és tedd fel főni. Reszelj bele citromhéjat, add hozzá a fahéjat, egy csipet sót és annyi cukrot - vagy akár mézet -, amennyire szeretnéd, hogy édes legyen. Ha mindez belekerült, hagyd kicsit főni, azután rakd bele a meggyet is, keverj rajta még kettőt, és már el is zárhatod alatta a tüzet. Hűtsd le, és már fogyaszthatod is.

Variálhatod kedvedre: tehetsz bele többféle gyümölcsöt, ízesítheted cukor helyett mézzel, miután kiszedted a tányérodra, kanalazhatsz bele egy kis vaníliafagyit, vagy tehetsz rá tejszínhabot.

Cold sour cherry soup



Ingredients:

1 bottle of sour cherry, 1 small cup of sour cream
1 small cinnamon stick, 1 lemon
1 large tbsp of flour
sugar, salt

Method:

Mix the cherry juice with water (1 ½ l)

Mix the flour and the sour cream and then add it to the juice; mix and start cooking it.

File the lemon into it, add the cinnamon, a pinch of salt, and as much sugar - or honey - as you want, to make it sweet. Let it boil a short time, then add the sour cherry and mix it.

Let it cool down and it's ready to be served.

Alternatively: you can prepare it with different kinds of fruit, flavor with honey instead of sugar. You can create a more special taste if you add ice cream or whipped cream to it.

Ordás bukta



Hozzávalók:

A tésztához: 50 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 6 dkg vaj vagy margarin, 2 tojás, kevés só, 3 evőkanál cukor, 3 dl tej

A töltékhez: 50 dkg orda, 2 tojássárgája, 1 tasak vanília cukor, 10 dkg porcukor

A tetejére: 1 tojás, porcukor

Elkészítés:

Az élesztőt 1 dl langyos tejbe belemorzsoljuk, hozzátesszük a cukrot, és meleg helyen kelni hagyjuk. A lisztet gyúródeszkára szórjuk, középebe mélyedést csinálunk, beletesszük a kovászt, a vajat, a sót, a tojásokat és a maradék tejet, majd addig gyúrjuk, amíg közepesen lágy tésztát kapunk. A tetejét megszórruk liszttel, és letakarva kétszeresére kelesztjük.

Eközben a tölték hozzávalóit egy tálban jól összekeverjük. Kelés után a tésztát liszttel beszórt gyúródeszkán 2 cm vastagra nyújtjuk, és 10x10 cm-s négyzet formákat vágunk belőle. Minden darab középeére egy kis kanál töltéket teszünk, a négy sarkát egymásra húzzuk, jól összefogjuk, majd kis távolságot hagyva közöttük tepsibe rakjuk. Lekenjük tojással, és további 5 - 10 percig kelesztjük.

Előmelegített, 180 fokban sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor a tetejét megszórruk porcukorral.

Curd Cheese Dumplings



Ingredients:

For the dough: 500 g flour, 20 g yeast, 60 g butter or margarine, 2 eggs, a pinch of salt, 3 tbsp of sugar, 3 dl milk

For the filling: 500 g sweet cheese, 2 egg yolks, 1 vanilla, 100 g powdered sugar

On the top: 1 egg, powdered sugar

Method:

Mix the yeast with 1 dl of milk, add the sugar and put it in a warm place. Mix the flour with the yeast, the butter, the salt, the eggs and the rest of the milk and knead them until the dough is soft. Leave the dough to rest, until ready.

For the filling, mix all the ingredients in a bowl.

Roll out the dough into a 2 cm thick square and cut out 10x10 cm squares. On each piece of dough place 1 small tablespoon of filling and bring together all the four edges of the square. Pinch to seal. Place the squares into a pan, stir 1 egg white and spread on top of the dumplings, and leave them there for another 5 or 10 minutes.

Preheat the oven to 180 C. Place the pan into the oven and bake until the dumplings are brown on top.

Let them cool and put powdered sugar on top.

Ordás palacsinta



Hozzávalók:

Palacsinta: 40 dkg liszt, 2 tojás, 0,5 l tej, 1 csipet só, 0,5 l ásványvíz, 2 evőkanál cukor

Töltelék: 50 dkg orda, 1 csokor friss kapor, 1 tojás sárgája, 1 tasak vaníliás cukor, 3 evőkanál cukor

Elkészítés:

A lisztet, a tojásokat, a sót elkeverjük fokozatosan a tejjel, hogy csomómentes legyen. Végül borvízzel hígítjuk

Előmelegítjük a serpenyőt, adagolva egy kis olajat és egy merítőkanál palacsintamasszát a serpenyőbe teszünk és megsütjük.

Miután a palacsinta megsült, egy lapos tányérra helyezük hűlni, és elkészítjük a tölteléket.

Töltelék:

Az ordát, a tojás sárgáját, a cukrot, a vanília cukrot és az apróra vágott kaptot összekeverjük.

A végén megkenjük a palacsintát a töltelékkel, és felcsavarjuk, vagy összetűrögetjük.

Curd Cheese Pancake



Ingredients:

Pancake: 400 g flour, 2 eggs, $\frac{1}{2}$ l milk, pinch of salt, $\frac{1}{2}$ l mineral water, 2 tbsp of sugar

Stuffing: 500 g curd cheese, 3 pills of dill, 1 egg yolk, 1 powdered sugar, 3 tbsp sugar

Method:

We mix the milk with the eggs, and gradually add the salt, sugar and flour. For a creamy composition we add the mineral water at the end. We add some small amount of oil, to the preheated baking pot.

Pour roughly 1 serving spoon of the mixture into the pot. As soon as the pancake is ready we place it on a flat plate to cool.

Stuffing:

The curd cheese, the eggs yolk, the sugar, the powdered sugar and the dill are mixed together.

At last we speared the stuffing evenly on top of the pancake and roll or fold it.

Fehér omlós kifli



Hozzávalók:

70 dkg liszt, 25 dkg zsír vagy margarin, 3 dkg élesztő
2,5 dl tej, 1 evőkanál cukor, 0,5 dkg só, 2 egész tojás
porcukor, lekvár

Elkészítés:

A lisztet a zsírral elmorzsoljuk. A cukros tejben megfuttatjuk az élesztőt, majd a sót is felolvasztjuk benne. A kovászt valamint a két tojást hozzáadjuk a liszthez, és puha tésztát gyúrunk. Kilenc egyenlő cipót formálunk belőle. Egy órát letakarva kelni hagyjuk, majd vékony levelekre nyújtjuk. Nyolc kerékküllő formát vágunk belőle. A tésztán egyenletesen elkenjük a lekvártölteléket, majd csinos kifiket hajtunk. Forró sütőbe tesszük, lassú tűznél fehérre sütjük. Még melegen finom porcukorban meghempergetjük.

Jó étvágyat!

A kiflik megtöltéséhez szilvalekvárt ajánlunk, amelyet hagyományosan üstben főzve, cukor nélkül készítünk.

Small White Croissant



Ingredients:

700 g flour, 250 g lard (or margarine), 30 g yeast, 2,5 dl milk
1 tbsp sugar, 5 g salt, 2 eggs
icing sugar, jam

Method:

Crumble the flour with the lard. Dissolve the fresh yeast in the sugary warm milk, and then add the salt. Add flour and eggs, than mix everything together.

Form this into 9 equal balls. Cover with a clean dish towel and let it rise for about one hour in a warm area, until it grows to almost double the original size. On floured surface roll each part into rounds, using a rolling-pin. Cut the round into 8 triangles.

Smear the jam equally on the triangles, and then roll each triangle into crescents. Put them in the hot oven and bake them white.

We use plum jam to fill the crescents, which was made in the traditional way: cooked in caldron, without sugar.



Programul este finanțat de UNIUNEA EUROPEANĂ prin Programul Sectorial Comenius a Programului „Lifelong Learning Programme”

Conținutul acestui material reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului.

Agenția Națională și Comisia Europeană nu sunt responsabile pentru modul în care conținutul informației va fi folosit.

This project has been funded with support from the European Commission.

This publication [communication] reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

design: prof. Havadi István