



GYŰJTŐ: SMRÓ JUDIT - KAPCSOLÓ ORSZÁG	
GYŰJTÉS IDEJE: 2004. április	
TART. RÉSZLET RECEPT JAVASLATAI A II. MŰFELDOLGÁSOK TÁRSASÁG - JÓL" CÍMŰ RENDEZÉSÉNEKHEZ	
2 lap	
FÖLDRAZSI MŰTARTÓ: VÁROSIAK	
GRANULATÓ:	XII
	XXIX

--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

---



---

## Néprajz javaslata a „Muzeológusok fakanállal” című rendezvényhez (2004)

### FŐÉTELEK

#### Kaszáslé III.

*1-1 szelet füstölt hús fejenként, 1 babérlevél, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 liter víz vagy sonkalé, 1 kanál zsír, habarás (tejfél vagy tejszeles-lisztes, vagy tejszeles-tojásos), só, rántás, burgonya.*

A hússzeleteket kissé átsütjük a zsíron, felöntjük vízzel, beletesszük a fokhagymát, babérlevelet, ecetet, puhára főzzük. Végül apróra szelt krumplit dobunk bele. Ezután berántjuk, tejfölt öntünk hozzá, kissé megsózzuk.

#### Vadgulyás

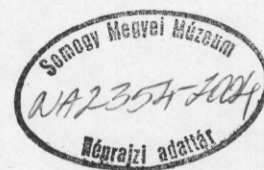
*1 kg hús (őz, nyúl, vadliba), 2 liter víz, 1 fej vöröshagyma, 1 cseresznyepaprika, 1 kávéskanál pirospaprika, 2 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 1-2 szem.burgonya, 1 marék tészta, ½ liter bor.*

A megtisztított, felaprított húst először félig megfőzzük, ezután kerül bele az apróra szelt zöldségféle és a fűszerek, a paprika és burgonya a tésztaival. Végül a borral forraljuk össze.

#### Káposztás bableves

*Személyenként fél marék savanyú káposzta, ½ liter bab, 1 babérlevél, 2 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 csapott kanál liszt, 1 kávéskanál pirospaprika, 2 kanál zsír vagy olaj, ¼ liter tejfél, 3 liter víz.*

A káposztát a babbal, babérlevéllel, fokhagymával puhára főzzük, berántjuk. A tejfölt tálaláskor öntjük bele. Lassú tűzön bugyborékolva főzzük.



#### Dödölle vagy krumpligánica

*1 kg krumpli, ½ kg búzaliszt, 4 kanál zsír, esetleg 1 fej hagyma is, 2 kávéskanál pirospaprika, ¼ liter tejföl.*

Egy kétliteres fazékban a meghámozott krumplit sós vízben feltesszük főni. Amikor megfőtt, a vízében teljesen apróra törjük. Ekkor állandó kevergetés mellett annyi lisztet teszünk hozzá, hogy jól összeálljon, de még lágy legyen. Sült paprikás hagymát teszünk rá, majd a tányérban tejjel megöntözzük.

Kisebb adag: ½ kg krumpli, annyi víz, ami ellepi, só, 2-3 kanál liszt, 1 kanál zsír, kis fej vöröshagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, tejföl.

#### Sült hal tejfölösen

*1 tepsire való nagyméretű halakból való halszelet, 1 marék só, 2 kanál zsír, ¼-½ liter tejfél.*

A megtisztított, kibelezett halat felszeljük, lesózzuk és kizsirozott tepsibe lerakjuk. Tejjel leöntjük és megsütjük.

## SÜTEMÉNYEK

### Aludttejes búzaprósza

4 db 2 dl-es kefir vagy 1 liter aludttej,  $\frac{1}{2}$  kg liszt, 3 tojás, só; a tetejére: 2 dl tejjel, 2-3 kanál olaj vagy zsír, kimagozott meggy.

A lisztet, aludttejet, tojást, sót, kevés cukrot jól összekeverjük, esetleg habverővel verjük össze. Kizsírított tepsibe öntjük. A tetejét meglocsoljuk tejjel és zsírral, szórunk rá kimagozott s kissé lecsurgatott cukros meggyet. Akkor sül meg, ha piros a teteje. Kivétel után egy ideig letakarva tartjuk, hogy visszagyöngüljön. (Beleg)

### Káposztás prósza

Ugyanúgy készül, mint a tejesprósza, csak a tetejére apróra vágott nyers káposztát teszünk.

### „Hájas pogácsa”, „kráfli”, hájas tészta vagy kifli

50 dkg liszt, 50 dkg hár, 1 evőkanál cukor, 2 tojássárgája, ecet, só, esetleg kevés tejjel, lekvár.

A hárat megkaparjuk vagy ledaráljuk. A lisztből, tojásból kevés ecetes víz, esetleg savó vagy tejjel hozzáadásával tésztát készítünk, kinyújtjuk. A hárat kevés liszttel elkeverjük, rátesszük a kinyújtott tésztára, majd a tésztával együtt összehajtogatjuk. Fél órai pihentetés után kinyújtjuk, ezt háromszor megismételjük. Végül vékonyra kinyújtjuk, négyszögletes darabokra vágjuk. Ha lekvár nélkül akarjuk, kisebb négyszögeket vágunk, ha lekvárral kívánjuk készíteni, akkor nagyobbakat (8 x 8 cm). Megkenjük szilva-, meggy- vagy málnalekvárral és háromszögletűre hajtjuk. Kizsírított tepsiben, jó meleg sütőben megsütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

### Kossuth-kifli

10 dkg vaj vagy 8 dkg zsír, 5 tojás sárgája, 36 dkg porcukor, 5 tojás habja, 25 dkg liszt, 5 dkg vágott dió, 5 dkg cukor.

A vajat habosra keverjük, ha kikevertük, a tojássárgájával és a cukorral fél óráig kiverjük, a fehérjét kemény habbá verjük, majd hozzáadjuk a lisztet a tésztához, összekeverjük, a tetejét megszórjuk dióval és porcukorral, azután kizsírított, kilisztezett tepsiben megsütjük.

### Zsíros pogácsa

1 kg liszt, 20 dkg zsír, kevés só.

Ezt összegyúrjuk, kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, megsütjük.

Ma már mindenki tesz legalább tojássárgáját a pogácsába, és többnyire élesztővel gyúrák.

Kaposvár, 2004. április 19.

Imrő Judit  
 néprajzkutató

Kapitány Annyika  
 néprajzkutató