

ELŐSZÓ AZ OLVASÓHOZ

Kedves Olvasó!

Ha ebből a könyvből akarsz megtanulni főzni, javaslom: villámgyorsan hajítsd el! Komolyan mondom! Bár kétségtelen, hogy remek recepteket találhatsz benne, de ettől függetlenül, ez a könyv semmilyen tekintetben nem tekinthető hagyományos szakácskönyvnek! Egyrészt, ez még az őskor után valamikor íródott, amikor a lányom még tíz-tizenkét éves körül lehetett, de már komoly érdeklődést mutatott a főzés iránt, így gyakran látta, mit, és hogyan kotyvasztok, tehát inkább csak mankót kellett nyújtani neki a kedvenc ételei elkészítéséhez, mint pontos receptet. Másrészt, mivel a könyv elkészültekor még meg sem fordult a fejemben, hogy rászabadítsam a világra az irományomat, így az írás, kifejezetten személyes jellegű, és csak a család kedvenc ételeinek a receptjei lelhetők fel benne. Zömében. Harmadrészt, nem garantálom, hogy a szöveg olvasásakor, a röhögés miatt, nem ég oda a rántás, vagy nem fut ki a leves...

Negyedszer, azt gondolom, minden családnak megvan a maga „külön szótára”, azaz egy-egy ételre, tárgyra, eseményre olyan szavakat használnak, amelyeket más nem érthet meg. Ez az ő „titkuk”. Hogy mást ne mondjak példának; szerintem, ember nem találná ki, mit jelent az „íbojica nemejé”. Ugye? Pedig milyen egyszerű a megfejtés: „Tíz forint a fizetés”. (Részlet a Jancsi bohóc

a nevem c. gyermekdalból) De az „acsapeuci opp” se kutyá, amiről a családukbán mindenki tudja, hogy ez azt jelenti: „Lassan behúzni a hasat, hupp!” (Szintén egy gyermekdal részlete) Nos, „kiccsaládukbán” az ételek is megkapták a nekik kijáró nevet, így például, a tojásrántotta a „sima tojás” névre hallgatott, és az omlett volt a rántotta. Pacsacsintának a palacsintát tiszteltük... Így könnyen előfordulhat, hogy ebben a könyvben egészen más néven illedek meg ételeket, mint „normálisék”.

Ötödször: nem vagyok szakácskönyv író. Sőt! Szakács se. Háziasszony vagyok, akinek a főztjétől eddig még senki se halt meg, és az esetek többségében még dicsérik is. Az elcseszett ételeim történetét pedig fedje játékony homály! Akadt belőle jó pár, de ezekkel most nem dicsekednék, bár a könyvben azért lesz utalás rájuk.

Nos, ha a fenti figyelmeztetések nem szegték kedvedet, akkor vágj bele nyugodtan a főzésbe! Ha kétségeid merültek fel, akkor a fakanalat egyelőre tedd félre, és add át magad a felhőtlen kacagásnak, amit a könyv garantáltan biztosít neked.

De azért én, mégis esélyt szeretnék adni, hogy a könyvből is sikerüljön remek ételt tenni az asztalra, ezért az eredeti könyvet kicsit átszerkesztettem, és a kizárólag lányomnak íródott receptek után, pontosabb leírást is adok az ételekről, „Rendes receptek” címszó alatt.

Szóval, Kedves Olvasó, *mégse dobd a sutba a könyvet!* Sőt! Szorítsd magadhoz, el ne vegye tőled senki, mert ezzel a kötettel te „kettő az egyben” akciót nyertél!

Kívánok hát neked jó szórakozást, kellemes főzést, és az elkészült ételekhez

nagyon jó étvágyat!

A szerző



DRÁGA KISLÁNYOM!

Olyan sokat panaszkodtál már nekem, hogy nem tudod elképzelni, hogyan fogsz Te valaha is főzni majd a jövődöbeli családodnak, hogy úgy döntöttem, segítek neked (Látod, milyen rendes egy anyád van Neked?!), és leírom kedvenc receptjeidet egy nagy (na jó, nem olyan nagy) szakácskönyvbe, hogy ha már én nem leszek, Te akkor is a háziasszonyok gyöngye legyél, és kápráztasd el a családodat és barátaidat mindenféle földi jóval. Találni fogsz a könyvben olyan ételt is, ami nem éppen a kedvenced, de én már előre látom a jövőt, és tudom, hogy ezeknek az ételeknek a megfőzésére is rászorulsz majd egyszer. Lesz Neked is gyereked, akivel pontosan úgy fogsz pörölni, mint én Veled, hogy egye már meg azt a nyűvedt kelkáposztát, mert abban van a vitamin, és különben is, ezt lehetett kihozni a hó végi konyhapénzből a legolcsóbban. Tudod, nem csak mindig ünnepből áll a világ, és még az is előfordulhat, hogy életed párja a legegyszerűbb, paraszti ételt fogja szeretni a legjobban, (teszem azt a paprikás

krumplit) és akkor aztán nagy bajban leszel, ha pont azt nem tudod neki elkészíteni.

A másik dolog meg, hogy mindent meg lehet enni, ami jól el van készítve, és főleg, ha szépen van tálalva. Dédikéd mondogatta mindig, hogy éhes gyomor nem válogat. És ebben nagyinak abszolút igaza volt. Egyébként meg, mindent meg lehet bolondítani egy kis ezzel, meg azzal, aztán máris remek ételt tehetsz az asztalra. Aztán azt sem tudhatod, milyen idők fognak Rád járni. Bár, én azért szívből remélem, hogy te, mint sztárügyvéd, már csak szórakozásból készítesz krumplipürével töltött palacsintát és rántott rizibizit, és nem kényszerből, mint egyszer régen jó anyád.

A recepteket mindig egyes szám második személyben adom meg, mert én ezt a könyvet kizárólag csak Neked írom. Másrészt utálok azt olvasni, hogy felszeleteljük, megsózzuk, megfőzzük, stb. Kik? Én! Nekem ugyan még egyetlen szakácskönyvíró sem jött segíteni a munkába, és garantálom, hogy Neked sem fognak. Én sem. Valószínű, hogy ott sem leszek, amikor kotyvasztasz. Tehát semmi királyi többes! Csináld csak egyedül!

Na, ennyit bevezetőül, és most lássuk a finomabbnál finomabb ételek receptjeit!

Jó étvágyat kívánok hozzá!

A Te egyetlen Anyucikád!



LEVESEK

Tudom, hogy nem vagy valami nagy levesevő, de azért néhány leves elkészítését nem árt, ha tudod, mert kerülhetsz még olyan helyzetbe, hogy a férjed a levest is levessel enné, és akkor aztán nézhetnél ki a fejedből, ha nem tudsz a kedvében járni.

Egyszóval, ha tetszik, ha nem, meg kell tanulnod a levesek elkészítését is. Ne félj, túl sok nem lesz belőle, mert igyekeztem azokat összeszedni, amiket azért Te is szeretsz, és így túl sok leves nem jutott az eszembe. Amiknek viszont megadom a receptjét, azt hidd el, hogy nagyon finom.

Egyébként meg sok olyan ember létezik – számomra is érthetetlen módon – akiknek nem ebéd az ebéd leves nélkül. Messzire se kell nagyon mennünk, elég, ha Papádra gondolsz, akinek minden mindegy volt, csak leves legyen az asztalon. Ő képes volt levesízestől is levest főzni magának, ha netalán más nem volt otthon. Én mondjuk már elmentem volna a leves temetésére, de azért akadtak olyan idők, amikor én is kívántam egy jó kis húslevest. Mondjuk fogyókúra idején, amikor nem lehetett enni. Meg azért, lássuk be, abban is van igazság, hogy ahogy vénül az ember, úgy változik az ízlése is. Amitől gyerekkorában a falnak ment, azt lehet, hogy később kifejezetten szeretni fogja. Maminak ilyen volt például a tökfőzelék. Mondjuk nálam a főtt paradicsomnál ez nagyon nem jött be. Gyerekkoromban is rosszul

voltam tőle, és most is csak annyira kívánom, mint gyűjtogató a vizes szénaboglyát.
Egy szó, mint száz, jó, ha tudsz néhány levesreceptet is. Rajtam nem múlik. Én leírom, a többi a Te dolgod.

1. Babgulyás

Tudom, hogy ez nem az az étel, amire kifejezetten ráillik, hogy egészséges, meg reformkaja, de marhára fi-



nom, és nagyon lak-
tató is egyben, úgy-
hogy remek vendég-
duggató étel lehet.
Ha meg bográcsban,
szabad téren készí-
ted el, akkor párját
nem találod széles e
világon. Amúgy meg,
arról is vitatkozhat-
nánk, hogy mi az
egészséges, meg mi
nem, de azért ebbe

ne menjünk bele, mert akkor felmegy bennem a pumpa, és a sok okoskodó, megmondó embert oda fogom elküldeni, ahol mindig sötét van, és az emberek többségénél az „Only exit!” világít. Egyébként is, ezt a könyvet én írom, és szerintem, a babgulyás igenis egészséges! Arról

már nem is beszélve, hogy télvíz idején a fűtést is megspórolhatod vele. Kész. Passz. Vita lezárva. Ennyit bevezetőül.

Hozzávalók:

(Remélem, nem hagyok ki semmit, mert sok minden kell hozzá, és egy ilyen szenilisnek, mint amilyen már a Te drága jó édesanyád, bizony néha kihagy a szürkeállománya.)

- ♣ bab – ez eddig nyilvánvaló. Paszuly is lehet. Mert-hogy az is bab. Emlékszel, az ukrainai magyar gye-rekek nem is tudták, mi a bab, mert ők csak paszuly-ként ismerték.
- ♣ hús – disznó vagy marha, de lehet keverni is, akkor még finomabb. Ez esetben a marhahúst előbb beleteszed, mert az nehezebben puhul meg. Legjobb egyébként, ha lábszárból készíted, de ez azért nem szentírás. Őszintén szólva, mi leggyakrabban disznóból főztük, és még soha nem volt ellene kifogás.
- ♣ zsír – nem olaj! Nyilván, az edény nem fogja kiokádni magából az olajat se, de hidd el, sokkal finomabb zsírral.
- ♣ hagyma, mármint vörös. Persze, tehetsz bele egy kevés fokhagymát is, nem fogja elrontani, de mi azt nem mindig tettünk bele.
- ♣ fűszerek – paprika, só, bors, pirosarany, gulyáskrém, meg egyébek, de ezt azért már Te is tudod. Mindenesetre azért grill fűszerkeveréket ne tegyél

bele. Az nem magyaros! Mondjuk, egy igazi szakács nem használ Pirosaranyat, meg egyéb már feldolgozott fűszereket, és amúgy ebben nekik igazuk is van, mert sokkal jobb, és egészségesebb, ha inkább több zöldfűszert használsz, mint ezeket az agyonsózott, mindenféle adalékanyaggal összekuvart trutyikat. Paprikakrémből is jobb a házi, de ha nem tudsz elrakni magadnak, akkor nyilván, ha ló nincs, számár is jó alapon, mehetnek a bolti kréme is.

- ♣ szalonna, ha van, de végül is ez elhagyható. Ha van, akkor ez adja a zsiradékot.
- ♣ Az a helyzet, hogy amennyiben van jóféle füstöt házikolbász, akkor bizony, én abból is vágok bele pár karikát.
- ♣ Csipetke. Nem csipetke só, vagy bors, hanem tészta. Felénk így mondták, hogy csipetke. Gyúrt tészta, csak ilyen kis bolhatökömnnyi darabokat csipkednek le belőle, és azt főzik bele a levesbe. Már aki úgy szereti. Bevallom őszintén, én tészta nélkül jobban szeretem, de hát kinek a papné, kinek a pap fia... Annyi bizonyos, hogy ha a tésztát is belefőzöd, még tartalmasabb lesz a leves.

Elkészítése::

A babot előző nap beáztatod. Ez nagyon fontos, mert különben a betyáréletben nem fog megpuhulni, és fizetheted a vendégeid fogorvosi számláját. A beáztatás azt jelenti, hogy forró! vízben áztatod egy egész éjszakán át a babot. Persze, ha te csak úgy, adjad, Uram, de mind-

járt alapon akarod főzni a babgulyást, akkor próbálkozhatsz azzal is, hogy csak két órára áztatod be. Max. ilyenkor tovább kell főzni. Vagy van még egy lehetőség, hogy kuktában készíted el. Akkor tényleg elég gyorsan megfő még akkor is, ha előtte csak kevés ideig ázott a bab. Illetve, a harmadik lehetőség, hogy nem főzöl babot. A negyedik meg, hogy mirelit babból csinálod. Városi népeknek az is jó...

Na, másnap a húst apróra 1x1 cm-es darabokra vágod. (Vonalzó nem kell, lehet szemmértékkel is csinálni.) pörkölt alapot készítesz, amibe beleteszed a húst, és félkészre főzöd. Amikor már félig megpuhult, akkor öntöd hozzá a babot, és készre főzöd. Jelzem, ha sertésből készíted, és nem marhából, akkor még félkészre se kell főzni a húst, mert ha csak nem valami eszméletlenül vén disznó volt a szentem, amíg élt, akkor a hús is hamar megpuhul. A marha az más. Az marha. Sokáig kell főzni. Ez van.

Egyébként, ha eszed van, akkor szabadtéren főzöl, mert akkor nem Te dolgozol, hanem a társaságodban lévő férfiak. Ők ugyanis fenemód büszkék arra, hogy nyílt lángon csak ők tudnak igazán jól főzni. Nyugodj meg, a mosogatás ilyenkor is Rád marad, de legalább a főzés ideje alatt pihenhetsz. Egyébként bent, a gázon is el lehet készíteni és akkor is nagyon finom. Nem is kell máik fogás, elég, ha kisütsz mellé vagy száz darab palacsintát. (Ez csak vicc volt, de azért még megcsinálhatod. Lássuk, mennyire vagy lelkes a főzés terén!)

2. Bableves

Ennek két fajtája is van, mind a kettőt itt írom le. Naná, majd két lapot pocsékolok rá!

Az első a *savanyú bableves*, a másik az *édes bableves*. Nem azért édes, mert cukor van benne, hanem azért, mert nem savanyú. Logikus, nem? Komolyan: az édes bablevest más néven zöldséges babnak is nevezik, de én szeretem megtéveszteni az ellenséget, meg aztán mi mindig így mondtuk.

Tehát lássuk a medvét! (Meg a leveseket!)

1. Savanyú bableves

Ezt mamid mindig is jobban szerette. Én nem. Apád igen. Ádám is. Te is. Szóval, csak én nem. De én nem számítok. Úgyhogy nyugodtan főzd csak ezt. Nem baj, hogy én majd meghalok majd a másikért, Te ne törődj vele, főzzed a savanyú levest! Legfeljebb én majd nem eszek belőle. Jó lesz nekem a száradt kenyérhéj is. Ne is törődj vele!

Hozzávalók:

- ♣ bab – ki hitte volna?
- ♣ krumpli – vagy burgonya, ha akarod, de mind a kettőt el is hagyhatod, ha nem szereted bele. Mármint a krumplit és a burgonyát. A babot ne hagyd ki, mert

akkor nagyon üres lesz a levesed! De te kifejezetten szereted bele a krumplit, úgyhogy aligha hagyod majd el.

- ♣ hagyma – fok is, meg vörös is. (Mármint fokhagyma, és vöröshagyma – de ezt csak a gyengébbek kedvéért mondom. Dehogy is a tiédért! Mit gondolsz Te rólam?!)
- ♣ liszt
- ♣ füstölt husi, ha van – ha nincs megteszi a füstölt ízű kocka is. Tudod, az a Maggi vagy Knorr féle. De jó bele a füstölt kolbász is. Szóval, ami van otthon. Ha semmi nincs, akkor két eset lehetséges: vagy nem teszel bele semmit, vagy nem főzöl babot. Ennyi.
- ♣ tej
- ♣ ecet
- ♣ paprika
- ♣ paradicsom.

Elkészítése:

Előző este beáztatod a babot is, meg a füstölt húst is. A füstölt húst pláne muszáj, mert különben olyan sós lesz a levesed, hogy a kecske is elmekegi magát tőle.

Tehát, amikor főzni kezdesz: forró vízbe beleteszed a babot, és a füstölt húst. (Nyilván, ha nincs füstölt húsd, akkor ne tedd bele csak a babot!) Teszel bele pár szem babérlevelet is. (Puff neki, ezt kifelejtettem a hozzávalókból. Sebaj, most írom. Jó ez így is.) Sózod, de piszok óvatosan ám, mert a füstölt húsban marad éppen elég, még áztatás után is. És egy kevés levesízestőt adsz

hozzá. Slussz. Semmi egyéb fűszer nem kell bele. Na, ezenfelül teszel bele egy egész paradicsomot, ha nincs, akkor üveges paradicsomból két - három evőkanállal, vagy sűrített paradicsomot egy kis dobozzal. Szerintem ez utóbbit fogod beletenni, mert hogy én nem főzök be paradicsomot, arra is mérget vehetsz, ha pedig nem főzök be, akkor neked se lesz, az is tuti. Aztán pottyantasz még a levesedbe egy egész paprikát, egy fej vöröshagymát is.

Főzöd, amíg a bab és a hús meg nem puhul. Akkor be-rántod és behabarod a levesedet. Hogyan? Ja, persze, ezt sem tudod. Na, jó, akkor leírom. Ha akarom. De most nem akarom. Majd később. Először azt írom le, hogy a rántás és a habarás után ízlés szerint ecetet teszel a levesedbe. Ne sokat, mert akkor nagyon savanyú lesz, és nem mindenki szereti, ha csücsörire húzódik a szája.

Rántás:

Forró olajba teszel lisztet, 1-2 cikk fokhagymát is beletörsz. Megpirítod, de csak annyira, hogy a fokhagyma meg ne égjen, mert akkor rohadt keserű lesz az egész levesed. Tehát csak érzéssel. Aztán szórsz bele piros-paprikát. Ekkor gyorsan keversz rajta vagy kettőt, majd lekapod a tűzről, és hideg vízzel felöntöd, majd beleszűröd a levesedbe. Ekkortól kezdve még a füleddel is figyel a levest, mert rém gyorsan ki tud futni, és akkor aztán leshetsz, meg takaríthatod a gázodat.