

1.
A fánkról

Édesanyám egyik napon,
Odahívott magához,
Mondott egy nagyszerű hírt,
Melynek nagyon örültem én.

Fánkot sütünk, porcukrosat!
De lekvárral is ehető,
Ez a mennyei finomság
A legszebb élményeimhez tehető.

Összeállítottuk a sütnivalót,
Kiszaggattuk hamarosan,
Ment mindjárt az olajba
Mikor kisült, cukorral megszórtam.

Az első adag után
Tettük be a másodikat,
S mire a tészta elfogyott,
Sütöttünk jó, nagy adatot.

Miután a kicsi fánkok kihültek
Mefogtunk egyet, kettőt,
Megkóstoltuk, s ámulva néztünk,
Milyen finomat készítettünk!

KARÁCSONY REGGELÉN

December 24-én vendégségbe jöttek hozzánk a nagymamám.

Már reggel, amikor felébredtünk, megmagyarázhatatlan izgalmat éreztem. Mindig úgy telik el egy év, hogy általában anyukám feladata a sütés-főzés és a háztartás vezetése. Nem nagyon szoktam segíteni. Ez a nap viszont azért volt különleges a számomra, mert ilyenkor mindig segíték kérés nélkül, és jólesik, mikor megdicsérik azt az ételt, amit én készítettem.

Idén baconbe göngyölt húst készítettünk krumplival, halat, meg persze a sok süteményt. Az anyukámmal már korán elkezdtek a készülődést. Az én feladatomból a hús elkészítése volt, anyukám a sütikkel foglalkozott. Felszeleteltük a húst, ezután besóztam, majd a kiterített baconcsíkokra egy-egy hússzeletet fektettem. Megtöltöttem aszalt szilvával, és feltekertem. A halat hagyományos módon lisztbe, tojásba végül zsemlemorzsába forgattam. A krumplival már nem sok dolgom volt. Azért a sütemények elkészítéséből is kivettem a részem, mert a kisült lapokat én töltöttem meg a jobbnál jobb krémekkel. Közben persze mindent megkóstoltam, mondván: „hátha valamelyik esetleg nem jól sikerült”. Ezután megterítettük az ünnepi asztalt. Piros karácsonyi terítőt választottunk, és fehér porcelán tányérokat raktunk rá. Meggyújtottunk három gyertyát. A fenyőfát már előző este feldíszítettük, nagyon szép lett. Az ajándékokat betettük a fa alá. Mindegyikre készítettem kicsi szív alakú kártyát, és abba írtam, melyik ajándék kié. Mire elkészültünk, megjöttek a mamák. Nagyon tetszett mindenkinek a karácsonyfa és a szépen megterített asztal. Igazán jól sikerült az este, elfogyott a hús és a süti nagy része, de az egészben az volt a legjobb, hogy együtt voltunk. Nagyszüleim azt kérték, hogy jövőre is nálunk ünnepeljük a karácsonyt.

A repülő hal

Családommal egyszer felkerekedtünk és elhatároztuk, hogy összegyűjtünk minél több élményt egy kirándulás alkalmával. Nehéz megtalálni azt az eseményt, ami egyaránt tetszik a szüleimnek, a húgomnak és még az öcsémnek is. Fogalmazhatnék úgy is, hogy a WIFI hatáskörén kívül semmi sem jó. Szerencsére a szüleimtől kaptunk pár olyan ajándékot, amit csak strandon, vízparton lehet kipróbálni. Teleraktuk az autó csomagtartóját ezekkel, és már indultunk is a Balatonra.

Apa ekkor még nem árulta el, hogy elrejtett egy pecabotot is. A partszakasz lehetőséget adott ez utóbbi kipróbálására is. Az öcsém, Lóri volt a legügyesebb. A húgomon, Laurán sokat nevtünk, mert egyik alkalommal sikerült akkorát bevágni, hogy fogott egy "repülő halat". Észrevétlenül tellett meg a kis vödrünk. Anya még az utolsó szendvicset keresgélte a kocsiban, amikor meglepődve vett elő valamit. Apa mosolygott, és már gyorsan be is indította az arra alkalmas helyen a mobil halfüstölőjét. Örültem, hogy engem kért meg, segítsek a halat előkészíteni. Akkor még nehezen képzeltek el, hogy ezekből az aranyos keszegekből étel lesz. Amikor viszont a fűrészpor és a faszén is előkerült, muszáj volt elhinni, hogy a kedvünkbe akarnak járni. A sültkrumplit anyával gyorsan elkészítettük a már jól ismert kempingfőzőn. Nehéz volt lemondani a képzeletbeli lángosról, amit már a számban éreztem és egy kicsit biztosabbnak tűnt a szomszédos büféből. Aztán a türelem meghozta gyümölcsét, illetve halát. Nagyon ízletesnek sikerült, a bőre egyben vált le a húsról.

A keszegek belakmározása sokkal nagyobb élmény volt, mint a lángos lett volna, és még egészségesebb is. Hazaindulásunk előtt még egyszer megúszattuk a halakat, csak akkor már a hasunkban.

Sündisznó

Egy gyönyörű októberi nap elhatároztuk a családommal, hogy keresünk valami szép, őszi elfoglaltságot. Szerencsére az unokatestvéremék is pont így gondolták, és csatlakoztunk hozzájuk.

Az autóban utazva, amikor már végképp nem volt térerő a telefonomon, kénytelen voltam a tájat figyelni. Vártam az új élményt. Egyre jobban lekötött a látvány, és tetszett a dimbes-dombos táj.

Hahóton kötöttünk ki, ami Zala megyében van. Dorisz és Helga, az unokatestvéreim bátorítottak, hogy kérjek kosarakat a mamájuktól, és már indultunk is tovább gyalog.

Szeretem a testmozgást, amire most szükség is volt az előttünk fekvő nagy domb megmászásához. Amikor pedig felértem a tetejére, és persze én voltam az első, picit elfáradtam és leültem egy hatalmas fa árnyékába. Sokáig nem pihenhettem, mert valami rettenetesen megszúrta a fenekemet. Kiabálva ugrottam fel. Azt hittem sündisznó. A többieket megpillantva vettem észre, hogy mindenki mosolyog. Gyorsan kiderült, hogy miért is mentünk oda.

Csodálatos, nagy szelídgesztenyefák vettek minket körül, aminek a termése bökött meg. Kétszer sem kellett mondani, én már fent is voltam az ágakon. Rendületlenül ráztam lefelé a gesztenyét.

Nem titkolom, tetszett, hogy némelyik a többiek fejére pottyant. Aztán testvéreim, Laura és

Levente felváltottak a munkában. Én meg már kerestem is az új kihívást. Apukámnak segítettem tüzet rakni, amire később volt szükség. Teltek a kosarak. A maradék gesztenyét pedig anya drótra fűzte. A gesztenyefűzér aztán a parázsba került. Már nagyon kíváncsi voltam, mi fog ebből kisülni. Én voltam az első, aki megkóstoltam a különleges csemegét, a friss, meleg sült gesztenyét. Mindenkinek ízlett, ezért gyorsan el is fogyott. Anya ígérte, hogy otthon is fogunk sütni. Az egyeik gesztenyefát átölelve súgtam neki, hogy még találkozunk.

A mama gesztenyéjét majszolgatva otthon az íróasztalomnál néha lehunyom a szemem, és eszembe jutnak azok a hatalmas fák, árnyékukban a sok-sok sündisznóval.

Karácsonyi mestermű készítése

Karácsonykor, mikor együtt van a család, mindenki szeret közösen készíteni valamit. Mi minden évben sütünk mézeskalács házikót és mézeskalácsokat.

Sok időt és energiát fordítunk az elkészítésére és dekorálására. Készítünk udvart is a ház köré. Az udvaron áll egy hóember, kis kalappal a fején, seprűvel a kezében.

A tészta elkészítése sok időt vesz igénybe. Miután összekevertük az alapanyagokat, citromhéjjal, narancshéjjal és fahéjjal szoktuk ízesíteni. Picit a hűtőszekrénybe tesszük pihenni.

Ezután kinyújtjuk a tésztát, kiszaggatjuk a 4 db házfalat, a 2 db háztetőt, és még sütés előtt kivágjuk az ablakok és az ajtók helyét.

Ezután egy szívószállal minden fal sarkába készítünk egy apró lyukat, amin egy összetartó szalagot fűzünk át. Körülbelül 10-15 percig sütjük 170 fokon, majd jöhet a díszítés.

A díszítésnél először a cukormázzal kezdünk, amit tojásfehérjéből, porcukorból, és citromléből készítünk.

Az udvarhoz egy nagy tálcát használunk, amit lefóliázunk, majd elkenjük rajta a cukormázat. A házfalakat is kidekoráljuk színes cukormázzal és hópelyekkel. Majd jön a tető, amit hasonlóképpen dekorálunk. Nekem legjobban a jégcsapok tetszenek a háztető két oldalán. Az ajtó elé járda készül színes cukorkákból, a kerítés kekszéből. A hóember mellé állítunk egy karácsonyfát, ami csillag alakú mézeskalácsból van kivágva és cukormázzal van összeragasztva.

Miután kész vagyunk a házikóval, 1 napig biztonságos helyre kell tenni, ahol száradhat.

Szerintem a karácsonyi dekorációnk elbűvölő darabja vagy a karácsonyi vacsora után finom desszert is lehet.

Forrás: Nagymamám receptje

Hogyan került indiai csirke a magyar asztalra?

Anyukám beíratott minket – magát és engem – egy főzőkurzusra, mivel már régóta érdekel bennünket az indiai ízvilág.

A kurzus egy hete kezdődött. Elmentünk az első főzőtanfolyamra. Kicsit izgultunk, mivel még nem készítettünk semmit úgy, hogy egy profitól kaptuk az instrukciókat. Indiai vajas csirke volt a feladatunk. A séf elmagyarázta, mi lesz a teendő, és hozzáfogtunk az elkészítéshez.

Első lépésben beszereztük a hozzávalókat a konyhából, majd előkészítettük őket a főzésre.

A második feladat a hozzávalók egy részének összekeverése volt, majd ebbe a keverékbe a csirke beáztatása.

A harmadik lépést anyukám végezte. Felhevített olajban készre sütötte a bepácolt csirkét, majd félretette.

A következő teendő a vaj felolvasztása és fűszerezése volt. Itt akadt egy kis probléma, ugyanis az egyik fűszer nem volt meg, de szerencsére gyorsan kaptunk belőle utánpótlást.

Az ötödik lépésben hozzáadtuk a fűszerezett vajhoz a sűrített paradicsomot, beletettük a csirkét és meglocsoltuk kókusztejjel. Összeforraltuk, néhány percig főztük, majd rizzsel tálaltuk.

Az utolsó lépés: az étel elfogyasztása. Nagyon finomra sikeredett, megkaptuk a kurzus elvégzéséért járó díjat.

Hazaérve elmeséltük élményeinket a családuknak, akik mosolyogva gratuláltak a sikerünkhöz.

Vacsorára megettük a tanfolyamon elkészített mennyei indiai vajas csirkét. A szeretteinknek nagyon ízlett az étel. Eleinte irtóztak az indiai konyhától, de ez az enivaló megtette a hatását – meghozta a nagy áttörést.

Másnap újra elkészítettük otthon az ételt, és áthívtuk a szomszédokat vacsorára. Ők is nagy tetszéssel fogadták a főztünket.

Úgy gondolom, ez a tanfolyam beváltotta a hozzá fűzött reményeket... Anyukámmal megbeszéltük, hogy máskor is elmegyünk, és készítünk valami finomságot, ami legalább akkora sikert arat majd, mint a vajas csirkénk.

A nemsikerült csokitál

Egyik hétvégén mikor felébredtünk, azon töprengtünk a testvéremmel, hogy mit is kéne kezdeni magunkkal. Kitaláltuk, hogy süssünk süteményt.

Az öcsém azt mondta, hogy keressünk a Youtube-on egy különleges receptet. Nagy nehezen rátaláltunk egy egyszerű, de érdekes receptre, ami a következőkből állt: lufi, olvasztott csokoládé – és ennyi.

Elkészítése a következőképpen zajlott. Testvéremet megkértem, fújjon fel egy lufit, én pedig a szekrényben csokoládé után kutattam. Sajnos csak egy ismerőstől kapott diabetikus bonbont találtam, amit még mi sem voltunk hajlandóak megenni, annyira borzalmas íze volt. Anya azt mondta, hogy menjek le a boltba rendes táblás csokiért, de én lusta voltam. Gondoltam, jó lesz ezzel is, ezért beraktam a mikróba és felolvasztottam. Hívtam Zoárdot, hogy hozza a lufit, és mártsuk bele a csokiba. Jött anya is, hogy megnézzze, milyen ügyesek vagyunk. Ekkor jutott eszembe, hogy lehet, nem kéne belemártani, mert túl forró lett! De olyan gyorsan történtek az események, hogy már nem volt időm szólni. Anya belemártotta a léggömböt, és máris elkészült volna, ha kihül és megdermed. De sajnos nem így történt! Anya kiment a konyhából, és Zoárd elkezdte még jobban nyomkodni a tálba a luftballont, amikor egyszer csak arra lettünk figyelmesek, hogy felrobbant az alkotásunk. Öcsémrel hirtelen összenéztünk, és levegőért kapkodtunk a rémülettől, ugyanis az egy hétig tartó lakásfelújításnak annyi lett. Ahova csak néztünk, olajfoltos édességet láttunk. A nagy durranásra anya is berohant a konyhába. Először még csak nevetett az egészen, de ahogy körbenézett és látta, hogy a falak, a plafon, a szekrény, a függöny, az ablakok, az asztal, a talaj, a székek, magyarul minden csokis lett, ezen már elsírta magát, hiszen az egész munkája kárba veszett. Annyira megsajnálunk, hogy elkezdtünk magunktól lemosni mindent. Körülbelül három órán keresztül takarítottunk, majd felhoztuk a pincéből a létrát, festéket, ecseteket, és anya újra kifestette a lakást.

Tehát a mi kis hétvégi főzőcskézésünkéből egy félnapos szenvedés lett. Így utólag már csak nagyokat nevetünk az egészen, de akkor azért nem volt olyan mulatságos.

8.

Családi főzőcske

Mikor még kisebb voltam, sokat tüsténkedtem kint a konyhában, ha anyukám főzött. Szerettem figyelni, mit csinál és hogyan.

Aztán idősebb lettem, és én is sütöttem-főztem ezt-azt. Nagyon szerettem a családommal a konyhában dolgozni, mert olyankor együtt voltunk. A legemlékezetesebb számomra az a nap volt, amikor együtt készítettük el a karácsonyi ebédet anyukámmal, apukámmal és a nővéremmel. Az én dolgom volt elkészíteni a köretet, miközben a szüleim és a nőverem a főétellel dolgoztak. Ők az egyben sült karajt csinálták, aminek az elkészítése nem volt nagyon nehéz. Eközben én a lila káposztát pároltam meg. Miután minden kész lett, összeállítottuk az ebédet, és felszolgáltuk. Nagyon élveztem a konyhai munkát, de annak még jobban örültem, hogy mindenkinek nagyon ízlett a főztünk

Boldog voltam, hogy az egész család együtt volt ezen a napon, de főleg annak, hogy segíthettem elkészíteni az ebédet. Erre a napra mindig jó kedvvel gondolok vissza, és szép emlékek törnek fel bennem. Ezt az ételt azóta többször is elkészítettük a családdal.

Karácsonyi hasbavaló

Decemberben karácsonykor a család együtt ünnepel. Ezeken a napokon az ebéd különösen fontos a családtagok részére, mert a rohanó hétköznapok után nyugodtan tudunk mindannyian asztalhoz ülni.

Nálunk a karácsonyi menü – húsleves, sült kacska krumplipürével és párolt káposztával. A desszert Tiramisu.

Nálunk anya készíti el a menüt, amiben én is szoktam segíteni. A levest kezdjük el először főzni, ami csirkéből készül. Teszünk hozzá zöldséget, répát, karalábét, zellert, hagymát, sót, borsot, csirkehúsleves kockát. A zöldségfélét én szoktam megpucolni. Lassan főzzük, hogy a hús megpuhuljon. Amikor elkészül, gyönyörű aranyszínű.

Ezután a kacska következik, ami alapos sózást kap – kicsi borssal. A család szereti, ha ropogós a bőre, ezért anyukám különösen odafigyel rá. Amíg a kacska pirul a sütőben, édesanyám lereszeli a káposztát és elkezd párolni. Én addig a krumplit megszabadítom a héjától, és sós vízben felrakom főni. Miután megfőtt a burgonya, vaját és tejet kap kiegészítésként, és egy kis összedolgozás után máris kész a püré.

A legédesebb pillanatot okozó süteményt én készítem el. Édesanyámtól megtanultam. Ezt a finomságot nem kell sütni, hidegen készül. Kávéba mártott piskóta és finom krém váltja egymást rétegekben, és a tetejére kakaópor kerül. Mire végzek, én is egy kicsit krémes vagyok.

Amikor elkészül a menü, a család közösen ül asztalhoz. Ilyenkor sokat beszélgetünk, így az ebéd tovább tart, mint egy átlagos napon. Régi, vicces történeteket elevenítünk fel, amiken mindannyian jól nevetünk. Számomra ezek az ebédek mindig kedvesek.



Buli, traccsparti, sült krumpli...

Szilveszter napján a szokottnál korábban keltem fel. Mézes kenyeret reggeliztem, majd összepakoltam a holmimat, mert 10 órára jött értünk (öcsémért, és értem) apukám.

Nála aztán beindult az élet, színeztünk, kártyáztunk és sokat beszélgettünk. Az ebédet is együtt készítettük el: baconbe tekert, sajttal töltött csirkemellet sült krumplival és franciasalátával.

Először én megpucoltam a krumplit, megmostam, majd felszeleteltem. Ezután már csak ki kellett sütni olajban. Nagyon jó ízű lett! A hústekercsnél is az én segítségemet kérte apukám. Ez sem volt nagyon bonyolult. Ő kiklopfolta a husikat, besózta és borsozta. Amíg kicsit pácolódtak, addig én elővettem a gépsonkát és a sajtot a hűtőből. Vágódeszkára terítettem a hússzeleteket, raktam rájuk egy-egy szelet gépsonkát és egy jó darab sajtot. Imádom, ahogy a megsült húsból kifolyik az olvadt sajt. Ezt a feltekert húscsodát bele kellett forgatni lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába is. Ezután kisütöttük egy serpenyőben felhevített olajban. Következőnek a franciasalátát készítettük el, amelyben igazán kellett édesapám segítsége, ugyanis én első ízben „sikeresen” elrontottam. A tartármártás és a franciasaláta összekeverése még ment, de az étolaj tojássárgájába való belecsepegtetésénél már gondjaim akadtak: sajnos az olaj kicsapódott, és újra kellett kezdeni az egészet. Másodjára már jobban ment: összekevertük tehát az olajat, a tojássárgáját, továbbá a porcukrot, a citromlét és a sót. Ehhez adtunk még egy pohár tejfölt és különböző zöldségféléket, ami már mindenhol ízlés kérdése. Mi sárgarépát, krumplit, savanyú uborkát és zöldséget vágunk apró kockákra, majd almával kiegészítve hozzáadtuk a mártáshoz. Karácsonyról még maradt mézeskalács, de más süteményeket is készítettünk, így például cukorbotot és muffint. A muffinnal könnyű volt a dolgom, csak néhány hozzávalót kellett összekevernem: egy-egy bögre lisztet, tejet és cukrot, illetve sütőport, tojást és egy picit sót. Tettem bele kakaóport, csoki lencsét, továbbá meggy-, dió- és mogyoródarabkákat. Mindezt muffin formába kanalaztam, és megsütöttük. Nagyon ízlett mindenkinek, apukám külön megdicsért érte. Ezt követően beindult a buli, zenét hallgattunk és táncoltunk. Apa késő este vitt haza bennünket, ahol további finom ételek vártak bennünket. Anya készített hókiflit, sajtos tallért, virslis rolót, illetve teasüteményt. Ettünk pár falatot, aztán 10 órára vendégségbe mentünk a szomszédba. Volt csocsó és darts, zene és tánc, úgyhogy nagyon jól éreztük magunkat. Éjfélkor nem maradhatott ki a tűzijáték megnézése sem, de szerencsére egy másik vendégnek köszönhetően mi sem hagytuk ki a durrogatást.

Elég sokáig ott maradtunk, körülbelül hajnali három órakor feküdtünk le aludni. Egy kiváló nap megkoronázása volt ez, így az idei óév-búcsúztató felejthetetlen élmény maradt számomra.

Ezeréves Sólyom a sütőben

Közeledett a karácsony. Egy éjszaka kitaláltam, hogy készítsünk mézeskalácsot, mert amit anya csinál, az csakis jó lehet.

Elő is álltam a tervvel azon az estén. A szüleim beleegyeztek, de azzal a feltétellel, ha én is segítek nekik. Másnap délelőtt, reggeli után anya már készülődött is. Elővette a szükséges hozzávalókat: a mézet, a lisztet, a tojást, reszelt citromhéjakat, mézeskalács fűszerkeveréket és a margarint. Kiáltott, hogy menjek neki segíteni. Miután kiértem a konyhába, máris kezdte sorolni a feladatokat: össze kellett kevernünk a hozzávalókat. Örültem, hogy egy kicsit összemaszatolhatom magam! Ekkor kerestem egy nagyobb edényt, majd kivettem neki a pultra, ezzel kezdődött az egész. Anya szépen sorba belerakott minden hozzávalót, miközben én nagy lendülettel próbáltam masszává gyúrni azokat. Még az asztalt is sikerült jól összekennem. Miután ezzel végeztem, hagyni kellett volna egy napig pihentetni, de sürgetett az idő, így egy óra múlva már folytattuk hadműveletünket. Emiatt anya aggódott is. Kinyújtottuk a masszát, majd kivettem a formakinyomókat. Volt közöttük fenyőfa, angyal, hullócsillag. Nagyon ragadt a tészta, beigazolódott, amitől tartottunk. Anya kezdett ideges lenni, apa próbálta nyugtatni a nappaliból a számítógép elől, de hiába. Aztán odajött hozzánk, mert látta, a felesége tényleg nem bír a mézeskaláccsal. Negyed óra után sikerült kiformáznunk egy tálcányi mézeskalácsot, amit betettünk a sütőbe. Apa gondolt egyet, kiszakított egy masszadarabot, fogott egy sodródeszkát meg egy kést. Kinyújtotta, majd elkezdett a késsel rajzolni a darabba. Próbáltam kitalálni mi lehet az. Talán malac? Egy persely? Végző kimerülésemben már a nyers tésztából csipegettem, és azokat ettem. Egyszer csak apa felállt, odamutatta elem a kiformált darabot. Játszott vele, mintha egy repülő jármű lenne. Aztán leesett, mi az: az Ezeréves Sólyom a Csillagok Háborújából! Anya eközben már több tálcát is elkészített, de mérges volt, mert az első adag odaégett. Megkóstoltam egyet, de nem éreztem semmi furcsát benne, csak a színe volt sötétebb. Később már hagyta, hogy mi készítsünk formákat. Apát követve én is elkészítettem a Halálcsillagot, majd egy fénykardot. Aztán inkább együtt csináltunk droidokat, meg hajókat. Miután kiszültek, egy picit furcsán néztek ki, de finom volt. A többit is megkóstoltuk, azok is ízletesek lettek. A tesóm rögtön kijött a szobájából, és bevitt magával kettő-hármat. Én is elvettem magamnak néhányat. Apa már nyúlt az egyik „különlegesért”, de én ráparancsoltam, hogy azokat nem fogjuk megenni. Anya is megkóstolta, és bevallotta magának, hogy nem is lettek olyan rosszak.

Minden jó, ha vége jó! Karácsony napján mindannyian a közösen készített mézeskalácsból falatoztunk. Nagyon tetszett ez a kis családi sütögetés, remélem, jövőre is csinálhatunk ilyet. De időben összegyűrjük a hozzávalókat!

A nagy „lisztcsata”

Diegonak, a „kicsi” kutyámnak első születésnapjára készültünk. Elterveztük, hogy tortát sütünk neki.

Csenge barátnőm is átjött segíteni. Ő elkezdte bekeverni a tésztát. Én raktam bele még jutalomfalatot és darált kutyakekszet. De a tészta még ragadt, így Csenge rakott bele még lisztet. Ezután odaadta nekem a tepsit. Mivel a keze lisztes volt, engem is összelisztezett véletlenül. A móka itt kezdődött! Én megfogtam a lisztes zacskót, és beleraktam a kezem, majd a Csengét nagy örömmel megöleltem! Erre ő megszórta a hajamat liszttel. Hát újra belemarkoltam a liszteszacskóba, de ő elkezdett futni. Én viszont mentem utána, végül sikerült egy sarokba beszorítanom, és az arcába fújnom a lisztet. Erre a nagy hangzavarra bejött a testvérem élettársa, Brigi, és jól leszidott minket. Mi erre megszórtuk liszttel. Erre ő is belemarkolt a lisztbe, és megdobált bennünket. Mi, mint a „jó” gyerekek, visszaadtuk a kölcsönt. Elkezdtünk az egész lakásban futkározni és dobálni egymást. Így az egész ház lisztben úszott. A hajunk olyan volt, mint egy liszteszacskó: megráztuk, és hullott ki belőle a tengernyi liszt, mint a hó. Megérkezett a testvérem, Gábor. Először nagyon mérges volt ránk, végül csak mosolygott azon, hogy milyen mókásan nézünk ki. Aztán elküldött minket haját mosni. De azt tudni kell, hogy ha a liszt és a víz találkozik, akkor ragadós és csomós lesz! Nagy nehezen, egy óra alatt sikerült kimosni a hajunkból a lisztet.

Ezután folytattuk a munkát: megsütöttük és szépen kidíszítettük veszekedés és csata nélkül. Odaadtuk Diegonak a tortát, aki nagy örömmel el is fogyasztotta. A mi örömünk azonban sokkal kisebb volt, amikor a lakást. Hát igen, előbb gondolkodnunk kellett volna, mielőtt cselekszünk. Nagy nehezen, három és fél óra alatt kitakarítottunk a porszívó és a felmosóvödör segítségével.

Nagyon jól szórakoztunk, de azt elhatároztuk, hogy jövőre csak hajvédővel fogunk „lisztcsatázni”.

Horvát ízvilág magyar kertipartin

Éppen Horvátországból tartottunk hazafelé nyaralásból, amikor a család úgy döntött, hogy beülünk egy étterembe ebédelni.

Az általunk választott hely alapján véve egy pizzéria volt, de étlapról lehetett sok különféle étel közül választani. Én szerettem volna valami igazi horvát specialitást megkóstolni, ezért csevapcsicsát rendeltem. Szüleim nem mertek „kockáztatni”, ezért ők a kemencében sült pizzák közül választottak. Apa hawaii pizzát, anya tonhalas pizzát kért. Kb. fél óra várakozás után ki is hozták az ételeinket. Szüleim izgatottan várták, hogy ízleni fog-e nekem az általam választott különlegesség. Ez egy nagyon fűszeres, grillezett, darált húsos étel, amihez pitát adtak köretnek, zöldségként pedig vöröshagymát tálaltak fel mellé. Összességében nagyon finom volt egyedisége miatt. Gyorsan el is fogyott, a tányéromon még csak egy morzsa sem maradt.

Kifizettük ételeinket, és jóllakottan, vidáman vettük az irányt hazafelé. Az autóban az úton arról beszélgettünk, hogy a következő családi összejövetelen elkészítjük ezt a horvát különlegességet, és megkóstoltatjuk barátainkkal, rokonainkkal.

Két hét múlva, a gyönyörű nyári napsütéses időt kihasználva meg is szerveztük a partit. Az Internetről letöltött recept alapján segítettem anyukámnak elkészíteni a finomságot. A meghívott vendégeknek nagyon ízlett ez a csemege. Ők egyből el is kérték a receptet, amit én szívesen írtam le nekik.

Legközelebb, ha ismét külföldre megyünk, biztos, hogy a helyre jellemző tradicionális ételek közül fogok majd választani, mert nem is gondolná az ember, hogy milyen különleges, jellegzetes új ízvilágot ismerhet meg.

14. Biokonyha

Én glutén- és tejérzékeny vagyok már közel két éve. Sok családtagom is az, ezért a mi étlapunkon csak bioételek vannak.

Emlékszem, nyáron az egyik osztálytársam átjött hozzánk, és sütöttünk palacsintát. De nem ám olyan "mezei" palacsintát, hanem gluténmenteset! Nagyon élveztük elkészíteni és persze megenni. Anyának is szoktam segíteni, megfőzni vagy éppen megsütni az ínycségeket (pl.: bolognai spagetti, lasagne, kakaós vagy sima piskóta). Az első konyhai élményem az volt, amikor a sógornóméknél én készítettem el az ebédet: paprikás krumplít. Persze nem egyedül csináltam, a sógornóm azért néha-néha rám nézett, hogy minden rendben van-e. A legutóbbi konyhai élményem az nem is olyan régre nyúlik vissza. Szilveszter délelőttén az unokatestvéremmel rájöttünk, hogy nincs nálunk semmilyen süti, amivel a vendégeket meg tudtuk volna kínálni. Elhatároztuk, hogy magunk fogunk édességet készíteni. Ezért elmentünk a boltba, megvettük a hozzávalókat, majd az unokatestvérem megtanította nekem, hogyan kell finom piskótatekercset sütni. Amint hazaértem, ki is próbáltam ezt a receptet, és megcsináltam életem első önálló süteményét!

A sikerek mellé néha persze kellene bakik is. Előfordult már, hogy répavágás közben majdnem elvágtam az ujjamat, vagy éppen nem nyitottam ki a kenyérsütő fedelét, és összerogyott a kenyér (pici volt, de finom).

Én nagyon szeretek a konyhában tevékenykedni, és remélem, még várnak rám különleges élmények!

15.

Az első palacsinta sütésem

Az első palacsintámat a nagymamámmal sütöttem. Azóta én szoktam sütni anyáéknak a palacsintát.

Az egész úgy kezdődött, hogy Nana kihívott a konyhába, hogy segítsek neki palacsintát sütni és én nagy örömmel kiszaladtam. Addigra már be volt keverve a tészta, csak ki kellett sütni, de azért Nana elsorolta, hogy mik a hozzávalók. Beolajoztuk a serpenyőt és nana megmutatta, hogyan kell megsütni a palacsintát. Az első pár palacsintát kézzel fordítottam meg és Nana mondta, hogy próbáljam meg a levegőbe megfordítani a palacsintát. Én úgy néztem rá, mint aki egy másik világba került, mert tudtam, hogy nem fog sikerülni, de azért megpróbáltam. Feldobtam a palacsintát és szokásomhoz híven nem tettem alá a serpenyőt, és az egész a tűzbe esett. Utána Nana azt tanácsolta, hogy a föld fölött próbáljam meg mert már így is elég bűdös lett a lakásban. Viszont tanultam a hibámból és a palacsinta alá tettem a serpenyőt, de csak a fél palacsinta maradt a serpenyőben a másik fele pedig a padlóra esett. Persze hogy az a része amelyik még nem sült meg ezért moshattunk fel és kaparhattuk fel a földről a maradék palacsintát, ami odaragadt! Közben nagyon sokat nevtünk, hogy hogyan lehetek ilyen ügyetlen! Utána megsütöttünk még egy csomó palacsintát. Azóta nem a levegőben, hanem kézzel fordítom meg a palacsintát.

Amikor hazajöttek anyáék, megettük az összes palacsintát. Az a lényeg, hogy több palacsintát nem égettem el aznap. Ilyen volt az én első palacsintasütésem.

16.

Az első palacsintám

Vasárnap délután anyával palacsintasütést terveztünk.

Nagyon vártam már, hogy délután legyen, és süthessünk, mivel a palacsinta a kedvenc édességem. A recept a nagymamámtól származik, aki mindig egy kis szóda vízzel készítette a palacsintatésztát.

A tojás az házi, mivel a papámnak vannak tyúkjai, és ezek a legsárgább tojások.

Anya bekeverte a tésztát, melybe egy kis egészséges teljes kiőrlésű liszt is belekerült, rám várt a sütés. Az elsőnél megmutatta hogyan kell csinálni, majd én következtem. Féltve álltam neki a „műveletnek”, sajnos az első palacsintám nem is sikerült. De az sem vezett kárba, mert a kutyánk örömmel jelentkezett érte, és láthatóan neki nagyon ízlett. A következők már mind sikerültek. A megfordításhoz az elején még széles kést használtam, a harmincadiknál már feldobva is sikerült megfordítanom. Sütés után a palacsinták megtöltése következett. A család minden tagja különböző ízűt kedvel, ezért sokféle készült. Apukám a lekvárosat, anyukám a túrósat és a diósat, a bátyám a kakaósat szereti, én a nutellásat részesítem előnyben. Nagy sikerem volt, melyet az üres tányérok is bizonyítottak. Mindannyian jóllaktunk, még a kutyusnak is jutott egy hibátlan darab.

Jövő héten már egyedül próbálkozom!

Sütibabák ajándéka

A karácsonyi időszak egyik fő „attrakciója” családjunkban a mézeskalácssütés, ami kicsit sem mondható egyszerű műveletnek. Inkább afféle szórakozás nekünk. Bár lehet, a szüleim nem így gondolják.

Minden évben valamin elcsúszik a sütisütés. Az utolsó karácsonykor például későn álltunk neki. Éppen hogy csak meg tudtuk csinálni. Miután anya rádöbbsent, hogy pár nap múlva karácsony, keresni kezdte a receptet. Persze nem találta. Ekkor szólt apának, hogy nincs meg a recept. Mikor már egyikőjük sem akadt rá, akkor szóltak nekem és a testvéremnek. Bár megtaláltuk, anya azt kívánta, inkább ne találtuk volna meg. Magunk után akkora rendetlenséget hagytunk, hogy aztán két órán át takarítottunk. Komoly logisztikázás után apa eldöntötte, mit is hozzon az utcabeli kisboltból. Miután megvette a hozzávalókat, boldogan nekiálltunk karácsony előtti nap megsütni a kis mézes sütitet. Egy ideig jól is ment minden, gyúrtunk, sodortunk, szaggattunk. Vidáman készítettük a holdakat, csillagokat, fenyőfákat, és a kis sütibabák sem maradhattak ki a sorból. Mikor már apa a sütőt melegítette, akkor hirtelen az egész faluban elment az áram. Döbbsenten néztünk egymásra, mi legyen a félig kész mézeskalácsok sorsa. Felvetettük azt a kérdést, hogy hol pirulhatnak készre. Gondoltunk a szomszédra, vagy, hogy megutaztatjuk őket a mamához. Apukám már hívta az áramszolgáltatót is, de nem vették föl. Mit volt mit tenni, vártunk estig. Mikor már a mamához készülődtünk, akkor nagy mázlinkra az egész faluban újra világosság lett. És akkor folytattuk a csodálatos alkotómunkánkat. Ekkor már nem voltunk messze a céltól. Amikor kisült az első adag, mi buzgón elkezdtük díszíteni a süteményeket. Előkerültek a gyöngyök, a dekorációs tollak és a színes drázsék. A mézeskalácsok megteltek étellel. Mindenkire gondoltunk, anyára, apára, papára, mamára, nagynénire, unokatesóra és még a többi családtagra is. Volt, amelyre neveket írtunk, de akadt olyan, amelyre gyönyörű rajzot pingáltunk. Másnak a hobbiját rajzoltuk le. A mézikek csillámló szemet és csodaszép gombokat kaptak. A végén már csak én csináltam és anya, mert a testvérem megunta a sütikészítést. Nagy nehezen kész lettek a remekművek. Anyukám meg akarta kóstolni az egyiket, de hát még elég kemény volt. Csodálom, hogy nem tört bele a foga, de végül megpuhultak. Akkor viszont az egész család boldogan ette a sütitet. Megsúgom, hogy sutyiban adtam a kutyáknak is belőle. Nekik is ízlett. Másnap becsomagoltuk a család minden tagjának.

Mikor odaadtuk a rokonainknak, mindenki nagyon örült neki. Fárasztó megcsinálni, de mindenképp megéri. Látni azt, hogy az egész család jóízűen eszi, az a legnagyobb ajándék.

Régi szép idő

Kicsit nehéz visszagondolnom arra , ami történt velem, viszont az az idő nagyon megihletett engem. Örülnék, ha még egyszer megtörténne.

Egyszer nagyon régen, mikor még édesanyám és édesapám még együtt volt, akkor egy gyönyörű szép vacsora volt az asztalon. A szüleim meghívták papát, meg mamát, valamint keresztapámat és a nagybátyámat. Mindenki boldog volt és ez éppen a születésnapom estéjén történt. Leültünk az asztalhoz, mama finom ételeket hozott ki a konyhából. Sorban hozta ki a sok finom ételt, ami nem volt más, mint disznóhús, tartármártás és sült krumpli. Ez nagyon finom volt. Édesapám, majd a keresztapám ölében ültem, miközben falatoztunk. A vacsora nagyon-nagyon hangulatos volt. Mindenki evett, jóízűen nevetett, és nagyon boldogok voltunk. A vacsoráról még annyit, hogy örületesen finom volt, jól meg lett fűszerezve az étel , és rengeteget ettem belőle. A tartármártásban ugyan túl sok volt a majonéz, de én úgy szeretem. Furcsa, hogy még ilyen apróságokra is emlékszem sok-sok év távolságából... Gyertyafényben, félhomályban voltunk ... annyira de annyira boldog voltam akkor, arra az öröme , családi boldogságra még most is emlékszem. Beszélgettünk, figyeltünk egymásra, nem voltak jelen gondok, problémák az asztalnál, csak felhőtlen öröm és harmónia, az összetartozás érzése, jó volt együtt lenni.

Ezt az élményt, ezt az ételt még ma is visszasírom. Úgy érzem, hogy mama azóta szinte sosem főzött olyan finomat, pedig most is mamával élek, és most is főz minden nap , és mégis...

Ma már máshogy élünk, már nincs együtt a család, mamával lakunk együtt, minden megváltozott. Visszaidézem a régi napokat , amikor minden sokkal jobb volt. Nálam, az emlékeimben a boldog napok valahogy a közös étkezések, finom ételek emlékével kapcsolódnak össze. Jó lenne megint kisgyerekeknek lenni, de már nem fordíthatom vissza az időt.

Hol a palacsinta?

Reggel boldogan ébredtem annak tudatában, hogy ma van édesanyám születésnapja.

Vidáman kimásztam az ágyból és egyenesen a másik szobába tartottam. Csendesen kinyitottam az ajtót, majd felébresztettem apukámat - mert bár betöltöttem a tizedik évemet, de attól még nem tudok sütni-főzni -, aki álmos szemeit dörzsölve velem együtt lekullogott a konyhába.

Úgy terveztem, hogy ma anyának ágyba viszem a reggelit. A menü nem más, mint: szív alakú palacsintatorta csokoládéöntettel és eperrel, meg egy jó erős reggeli kávé fahéjjal megszórta tejszínhabbal a tetején.

Amíg apa bekapcsolta a tűzhelyet, addig én elővettem a palacsintához a hozzávalókat. Kell hozzá: 20 dkg liszt, 2 db tojás, 3 dl tej, 2 dl szénsavas ásványvíz, 1 csipet só, $\frac{3}{4}$ dl olaj. A serpenyő készen állt a sütésre, úgyhogy apával kikevertük gyorsan a tésztát. Már sült is az első. Odavitem apának a palacsintaforogatót, de ő kedvesen rám mosolygott, és megrázta a fejét. Felemelte a serpenyőt - kicsit arrébb tolt, nehogy megégessen vele -, majd egy mozdulattal feldobta a palacsintát, ami átfordult a másik oldalára. A szám táva maradt a nagy csodálkozás közben. Nagyon megtetszett ez az attrakció, ezért máris kérleltem őt, hogy hadd próbáljam meg én is így átfordítani. Persze - mint annyi más dolog - ez sem sikerült nekem elsőre. Ugyanis először megégettem az ujjamat, másodsorra pedig annyira meglendítettem a serpenyőt, hogy a palacsinta felragadt a plafonra. Apa persze fogta a hasát a nevetéstől, és ha ez nem lenne elég, még a könnyei is kifolytak, annyira jól szórakozott ügyetlenségemen, de aztán segített lekaparni a művem.

Kicsit elgondolkoztam azon, vajon anyának mi marad a reggelijéből.

Visszatértünk a „munkánkhoz”. Amíg sütöttem a palacsintát – persze sütőlapáttal forgattam át -, apa addig megcsinálta a kávé tejszínhabbal, és szórta rá fahéjat is.

A desszert elkészült, már csak a csokiöntet és az eper hiányzott. Kerestem egy tábla csokoládét, gyorsan összetördeltem, hogy hamarabb megolvadjon. Majd előkotorásztam az epret a hűtőből és feldaraboltam kis szeletekre.

Minden készen állt a tálalásra, amivel hamar meg is voltunk. Kiszaladtam a kertbe egy rózsaszálért, amit a tálcára tettem. Apával együtt felvittük a reggelit, és óvatosan felkeltettük anyát. Amint kinyitotta a szemét, egyszerre mondtuk: Boldog születésnapot, anya!

Horvátországi tengerparti vacsoraparti

Nyári szünetben egy hetét Horvátországban töltöttem a családommal egy nagyon szép szállodában.

A szobánk a földszinten volt egy emeletes és egy nagy franciaággal.

Nyolc órakor reggeliztünk az étkezőben. A feltálatl ételek között találhattunk virslit, tükörtojást, rántottát, még főtt tojást is, de a legfinomabb a sonkafélék voltak. Elég nehezen találtunk asztalt, mert nagyon sokan étkeztek itt. Mikor megtaláltuk a számunkra megfelelő helyet, elindultunk az ételek felé, hogy a tányérunkra pakolhassuk őket. Amikor elfogyasztottuk az ennivalókat, indulhattunk a desszertekért, ami általában palacsinta volt mogyorókrémmel vagy gofri lekvárral. Amikor megreggeliztünk, indulhattunk a tengerpartra. Az egész délelőttünket a parton vagy a szálloda előtti medencékben töltöttük. Dél körül elindultunk visszafelé a szobánkba, mert ebédelnünk is kellett.

Ebédet nem kaptunk a szállodában, ezért elővettük az otthonról hozott elemózsiát. Kenyérre kentünk májkrémet, lekvárt vagy mogyorókrémet. Evés után mindenkire ráfért a délutáni alvás, mert a vízben töltött idő nagyon kiszívta az energiánkat. Utána szintén a partra siettünk, hogy fürödhessünk vagy éppen horgásszunk. Este öt óra fele visszaindultunk a szállodába, hogy összekészüljünk a vacsorához.

A vacsora illatát már a szobánknál lehetett érezni. A finom illatok miatt korgó gyomorral mentünk az étterem irányába. Az asztaltalálás megint elég nehézkesen ment. Amikor végre leültünk, elindulhattunk a finom falatokért. Az ínycsiklandozó ételek között voltak levesek, pizzák, amiket ott helyben sütöttek, de találtunk az asztalokon kagylót, rákot, homárt és sokféle halat is.

Vacsora után, még lefekvés előtt tettünk a parton egy sétát.

A séta után visszatértünk a szobánkba, ahol pizsamába öltöztünk és lefeküdtünk aludni.

Én és a konyha

Amikor a konyhában vagyok, akkor általában érdekesen vicces dolgok szoktak történni.

Az első ilyen történetem az az, amikor egyedül próbáltam rántottát sütni. Reggelire valamilyen tojást szerettem volna enni, ezért arra gondoltam, hogy készítek rántottát. Még soha nem csináltam azelőtt, mielőtt ez megtörtént, ezért sajnos eléggé elrontottam, de azért még ehető volt. Kivettem a hűtőből a tojást, beleütöttem egy tálba, majd felvertem. Előkészítettem a tűzhelyet, elővettem a serpenyőt, majd beleöntöttem a tojást. Vártam-vártam, egyszer csak elkezdett megszilárdulni. Akkor még nem tudtam, hogy folyamatosan kevergetni kell, ezért akkor kezdtem el kevergetni, amikor már megdermedt. Így lett egy csúnya, de nagyon finom rántottám. A második eset a keresztanyukámnál történt, mikor Kinder Buenos sütit szeretnünk volna készíteni. Megosztottuk a munka különböző részeit, majd elkezdtük elkészíteni a rétegeit. Mikor kész volt a tészta, utána már csak a krémet kellett megalkotni. Miután elkészült a keverék, már csak fel kellett forralni. Ameddig forraltuk, elfoglaltuk magunkat. Sajnos túl sokáig hagytuk magára, ebből adódóan majdnem kifutott a krém, és nem lett olyan állagú, amilyennek lennie kell. De végül sikerült összehozni, és finom is lett.

A harmadik szerencsétlen történetem egy gyümölcsturmix elkészítésénél zajlott le. Volt otthon banán, ezáltal tudtam csinálni banánturmixot. Beleraktam a tejet, a banánt, viszont a megadott mennyiségnél többet raktam a turmixba, emiatt egy pohárba vissza kellett kicsit öntenem belőle. Összeturmixoltam, és kiöntöttem egy pohárba. Csak az volt velem a gond, hogy alig volt íze. Nem raktam bele cukrot, mert úgy gondoltam, hogy a banán elég édes lesz ahhoz, hogy finom legyen. Raktam hát bele egy kis cukrot, de még mindig íztelen volt. Még raktam bele, ám akkor sem történt semmi. Már hatalmas mennyiségű cukor lehetett benne, és nem változott az íze. Ekkor úgy döntöttem, hogy feladom. Azóta megfogadtam, hogy nem készítek több banánturmixot.

Asztal mellett, széken ülve, evőeszközzel kanalazva?

Egy utazás során lehetőségem volt az arab étkezési szokásokat kicsit megismerni, illetve az arab konyha ételeibe belekóstolni.

Az utazás előtt tartottam attól, hogy mit fogok majd enni, de már az első alkalommal megnyugodtam. Levesek és tészták nem számítanak kedvelt fogásnak az arab világban, de a húsok – kivéve a disznó – mindig szerepelnek a kínálatban, az étlapon. Húsételeiket - csirke, bány, hal - párolva, sütv, szaftosan is készítik. Köretként a rizs és a zöldség a legnépszerűbb. Különbözö zöldséges és fűszeres mártásokkal teszik ízletesebbé a húsokat.

Sok tengeri ételt is fogyasztanak. Ételeiket mindig könnyűnek éreztem, sosem volt olyan érzésem, hogy mindjárt „kidurranok”, pedig igyekeztem mindig mindent megkóstolni.

Édességeik gyakran készülnek magvakkal, gyümölcsökkel. Süteménybe teszik, vagy csak csokival vonják be őket. Datolyát számtalan formában kóstoltunk: magában, mézzel, csokival leöntve, bevonva, magvakkal töltve, süteménybe téve.

Egyik kedvencünk, az arab gyerekek körében népszerű édességük egy mini fánkyszerű sütemény, melyet mézzel öntenek le.

Étkezési kultúrájuk viszont nagyon eltér az európaiótól. Tipikus arab helyeken járva a földön, esetleg egy kis asztalka köré (a földön) ülve esznek. Turisták által látogatott helyeken lehetőség van a választásra – földön vagy asztalon –, a plázákban azonban már csak az európai étkezési szokás lehetőségeivel találkozunk.

Otthonaikban jellemzően az étkező helyiségben egy kis magasságú nagy asztal található, melyet díszes szőnyegen ülve vesznek körül. Az így berendezett helyiség nagyobb – ezt használják családi összejövetelek alkalmával -, mint az asztallal, széssel berendezett étkező. Módosabb otthonokban a házban lévő konyha, amit csak kávé, tea és kisebb gyors ételek elkészítésére használnak, a ház méretéhez képest kicsinek is mondható. Az Európában „nyári konyhának” nevezett, házon kívüli helyiségben történik a főzés, ott készítik az ételeket.

Az ott-tartózkodásunk alatt azt figyeltük meg, hogy a fő étkezésük, ahol együtt van a család, illetve a társasági élet fő eseménye a vacsora, és a hozzá köthető beszélgetések. Általában a vacsora hosszú, több óráig is eltartó családi, baráti összejövetel függetlenül attól, hogy hétvége vagy hétköznap következik-e.

Az étkezésükkel kapcsolatban a legfurcsább, és számomra nehezen elfogadható, hogy gyakran kézzel esznek, függetlenül attól, hogy mit esznek – hatalmas csirkecomb vagy zöldség, esetleg rizs... és ilyenkor nem figyelnek semmire... leesik, elgurul, kijön a tányérból... még elegáns, fehér terítövel borított asztalon is láttam ilyet. Ez nem volt olyan szimpatikus...

Arra rájöttem, hogy a földön ülve nehezebb kiegyenesedni, így nem is lehet „degeszre” enni magamat.

Összefoglalva: főételeik sokkal könnyebbek, rengetek zöldséget és gyümölcsöt esznek, desszertjeik pedig könnyűek, de igen édesek. Finomakat, jókat ettem. Az ételeiket a mindennapokban is fogyasztanom, de asztal mellett, széken ülve és evőeszközzel kanalazva.

Finom ételek nem csak étteremben készülhetnek!

Ez az eset nyáron történt, mikor Szlovákia északi részén nyaraltunk egy kempingben. Egyik nap – szerintem szerda volt, de lehet, hogy kedd – elmentünk egy étterembe.

Az étterem neve magyarra lefordítva „Lakj jól”. Bementünk és helyet foglaltunk. Szerencsére beszélt magyarul a pincér, ezért nem kellett bajlódni a fordítással. Mindenki választott valami ételt az étlapról. Én marhahúslevest kértem rántott sajttal. Körülbelül 25-30 percet vártam az ételre, amire kihozták. A pincér kijött és odatette elé a tányért, rajta a gőzölgő levessel. Utána pedig visszament a konyhába, és megjelent egy nagy tányérral, amin látszott a finom krumpli és azon pedig két szelet rántott sajt, mellette egy kis tartármártás. Megettem a levest. Érezni lehetett rajta a finom marhahús ízét. A kevés fokhagyma nem tette erőssé a levest, csak pont annyira, amennyire kellett. Utána hozzáláttam a rántott sajthoz. A krumpli nagyon finom volt. A petrezselyem se volt rajta rengeteg, hanem pont annyi, amennyi kell. Felszeleteltem a rántott sajtot. Meglepődtem, mert nem folyt ki belőle a sajt, mint ahogy Magyarországon sok helyen lehet kapni. Mikor végeztem az evéssel, a pincér hozott egy kis desszertet, amire azt mondta, hogy gőzgombóc. Nagyon finom és laktató kis édesség. Azt is hozzátette, hogy szilvás a belseje. Mondtam neki, hogy nem baj... Mosolygott rám. Mivel nagyon finom volt a gőzgombóc, ezért voltam olyan bátor, és elmentem a konyhára. Megkérdeztem, hogy nem baj-e, ha elkérem annak a finom ételnek a receptjét. A szakács is értett valamennyit magyarul és azt mondta, hogy nem baj, mert nem én vagyok az első kíváncsi ember. Adott egy cetlit a honlapjuk címével, és azt mondta, hogy ezen a címen minden ott kapható étel receptjét megtalálom sima ízesítéssel. Ez azt jelenti, hogy az ő fűszerezésüket nem lehet megtalálni, hanem csak a köznép által ismert receptet, mivel nem akarják, hogy valaki ezekkel a receptekkel éttermet nyisson és meggazdagodjon belőle.

Mikor visszaértünk a kempingbe a szálláshelyünkhöz, akkor felmentem a weboldalukra.

Megtaláltam a gőzgombóc receptjét! Le is töltöttem a Google Drive-ba.

Ez után az eset után pár hétre egy unalmas nyári napon azt gondoltam, elkészítem. Mértem, dagasztottam – a sok pihentetés meg persze a mosogatás... Vagy 3-4 órán keresztül dolgoztam, de a végeredmény megérte. Szinte ugyanolyan volt, mint az étteremben, csak mégis jobb, mert ami otthon készül, az mindig jobb. Hamar mind el is fogyott...

Én ezzel a történettel szeretnék mindenkit arra buzdítani, hogy ami az étteremben ízlik, azt készítsük el otthon saját magunk is.

Egy kora őszi esküvő a Balaton partján

Az étkezéssel kapcsolatos élményem szeptemberhez kötődik.

Balaton mellett, Vonyarcvashegyen voltunk szüleimmel és nagymamámmal egy esküvőn, és az azt követő vacsorán. A rendezvény a tóra néző, gyönyörű panorámájú étteremben volt.

A szertartást követően – mely az öbölre tekintő, hangulatosan feldíszített teraszon történt – kezdődött a zenés mulatság.

A sötétedést követően jött el az ideje a svédasztalos ételek tálalásának.

Ezt megelőzően a tyúkhúsleves és a Hortobágyi húsos palacsintát az asztalhoz felszolgálva kaptuk meg. A főételek sora igen változatos volt, akárcsak a hozzá illő köretek sokasága. Választhattunk a fokhagymás sült tarja, a sajttal töltött csirkemell és a sajttal, füstölt tarjával töltött kirántott hús közül. De különösen ízletesnek ígérkezett a helyi különlegesség, a Balatoni fogasfilé roston, keszthelyi módra.

Ezeket harmonikusan egészítette ki a héjas cikk burgonya, a zöldborsós petrezselymes rizs és a csőben sült zöldségek színes kavalkádja.

A roppanós zöldsaláták, olajok, dresszingekek, ecetes savanyúságok segítettek az ízek, aromák élvezetében.

Az étkezést követően élőzenével és tánccal folytatódott a program. Közben az édességek érkezése vontta el a figyelmünket az érkező késő nyári viharról. A somlói galuska, házi rétesek, különböző gyümölcsök és egy impozáns sajttal méltó módon zárta le az esti étkezés végét.

A mulatság egészen éjfélig tartott, akkor azonban marhapörkölt galuskával és franciasaláta került az asztalra. A zenekar folyamatos játéka nem hagyta pihenni a násznépet, jóízűen ettünk, ittunk, táncoltunk, mulattunk, jól szórakoztunk. Közben a vihar is csillapodott és csendes esőben a közeli panzióban tértünk nyugovóra.

Az ébredést követően vendéglátónk finom, friss reggelivel várt minket.

Felvágottak, zöldségek és ropogós péksütemények sorakoztak a tálakon. Tej, tea, kávé és gyümölcslé is volt. Ezek elfogyasztása után útra keltünk, és a magyar tenger partján végig haladva indultunk haza.

Mézeskalács- katasztrófa

Szokásunkhoz híven szenteste előtt egy nappal bementünk anyával a konyhába, és kezdetét vette a nagy karácsonyi sütés-főzés. Anya csak 3-féle sütit szokott készíteni, mondván, hogy a mamák is sütnék, és megsértődnek, ha nem viszünk belőle.

Először a mézeskalácsot kezdtük el készíteni, vagyis a hozzávalókat gyűjtöttük össze. Ez a recept még a dédnagymamámtól származik. A hozzávalók a következők voltak: 1 kg finomliszt (átszitálva), 30 dkg porcukor, 1 teáskanál szódadikarbóna, 30 dkg margarin, 250 ml méz, 3 db tojás, 1 tasak mézeskalács fűszerkeverék (ha nincs, akkor egy kávéskanál őrölt fahéj, őrölt szegfűszeg, csipetnyi őrölt gyömbér). A díszítéshez 2 db tojásfehérje, 30 dkg porcukor. A mézeskalácshoz a folyékony hozzávalókat anya szokta összeállítani, mivel gőz felett kell összekeverni robotgéppel, és ez egy kicsit balesetveszélyes. Ezután már én is tudtam segíteni, mert a lisztet utólag kell hozzáadagolni a masszához. Megfogtam a lisztes zacskót, de az kicsúszott a kezemből, és a folyton láb alatt lévő kiscicám fejére borult. Nagyon viccesen nézett ki, ahogy elkezdett tüszögni a beszipantott liszttől. Nemcsak a cica, a konyhaszekrény, és a padló is tele lett liszttel. Hirtelen nem tudtuk, hogy hova kapjunk, a macskát mentsük vagy felsöpörjünk. Persze anya kicsit ideges lett, de újra nekiálltunk a mézeskalácsnak. Kis idő múlva azonban megint abba kellett hagynunk a munkát, mert csöngettek. Postás érkezett, csomagot hozott. Mindketten kimentünk a konyhából, és mire visszaértünk, az egész tál mézeskalácsmassza a földön szétterülve feküdt, és jóízűen lakmározott belőle mindkét macskánk. Valószínűleg amíg mi a csomaggal voltunk elfoglalva, addig valamelyikük felugrott a pultra, és leverte a tálát. Hát anya most már tényleg ideges lett! Én mondtam neki, hogy gyorsan feltakarítok, csak süssünk mézeskalácsot. Újult erővel nekiláttunk az új tészta elkészítésének. Összegyűrtük, anya vékonyra kinyújtotta, én pedig kiszaggattam fenyőfa, üstökös és szarvas alakú formákkal. Az én kedvencem a szarvas mintájú lett. Előmelegítettük a sütőt, és betettük a formás kis mézeskalácsokat. Ahogy sültek, az egész házat bejárta a finom mézes, fahéjas illat. Tíz perc elteltével kihúztuk a tepsit, és hagytuk kihűlni a sütiket. Közben anya elkészítette a díszítéshez szükséges mázat, amellyel az aranybarnára sült kalácsokat kicsinosítottuk. Száradást követően hármásával celofánba becsomagoltuk őket, hogy ajándékba adhassuk a nagymamáknak, a rokonoknak és az ismerősöknek.

Hát így zajlott nálunk a mézeskalácssütés, melyből a legemlékezetesebb, legviccesebb pillanat a lisztes macska prüsszkölése volt.