

VENDÉGVÁRÓK FÜZETE 18 EREDETI VÁCI RECEPTEL

Váci receptek

Előszó



Minden érdekel, és mindent gyűjtök, ami Vác helytörténetével, múltjával kapcsolatos. Sok rendezvényen, kiállítás megnyitón, hangversenyen előadáson veszek részt. Ezek közül számos esetben vendéglátással kedveskednek a meghívottaknak. Ekkor jött a gondolat, miért nem helyi harapni valóval, étellel és itallal kínálják a résztvevőket. Az ötletemet tett követte 2002-ben a „Váci étel és receptek” pályázat kiírásával, melyet a Vendégvárók Váci Egyesülete karolt föl. A pályázatot meghirdettük a helyi hírközlőkben és szórólapokon. Kilenc helyi lakos pályázott.

Brezovich Károly mesterszakács két, Molnár Ferencné nagynénje recept füzetéből öt, Walter Dénes 1942-ben Vácott kiállított keresztlevél hátuljára írt egy, Zubovits Györfös Erzsébet tizennégy, Török Mihályné nyolc, Krupp Ferenc cukrász édesapja két kézzel írt receptkönyvét, Inzedy György nagymamája és nagyapája recept füzeté másolatát, Evinger Boglárka tanulmányt állított össze a város egykori vendéglátásáról, megjelent irodalmi munkákból, Cservenák Péter három receptet küldött be. A beérkezett recepteket, váci voltát, szakértői zsűri vizsgálta. Sári Zsolt muzeológus, táplálkozástudós, Szántó András gasztronómiai szakíró- gyűjtő, Zomborka Márta a Tragor Ignác Múzeum akkori igazgatója, néprajzkutató, Csepreginé Nagy Ildikó a „Megcsi-pipi”, Ambrus Tibor a Halászkert tulajdonosa, valamint az én közreműködésem bírálta el. Az eredményhirdetés Fónagy István köszöntőjével kezdődött a Beatrix hajón. Salamoni döntéssel minden pályázó jutalomban részesült, a fődíjat sorsolással Brezovich Károly nyerte. Ezután Ambrus Tibor ismertette a pálya művekből összeállított ételsort, melyet Pelle György főszakács a Halászkert konyhájában készített el. Kétféle leves: barna és reszelt tésztaleves; főfogás: paprikás savanyú hús, szerb-hús, kecsge paprikás, csuka karfiollal, váro boros baracköntet csirkemell, édesség: püspökkenyér, gyümölcskenyér, marcipán golyók, bob sütemény volt. A díszesen megterített asztalon ínycsiklandozó illatok csábították a vendégeket a sok-sok finomság megköstölésére. A siker osztatlan volt, mindannyiunk meglegedésére.

Receptek:

Brezovich Károly

Paprikás savanyúhús

Magyarozatként a köznyelv, a vadas-módon elkészített főtt marhahúst savanyú húsak hívja. Hozzávalók (5 személyre): 60 dkg marha fartó, 15 dkg zsír v. étolaj, 20 dkg vöröshagyma, 2gr pirospaprika, só, liszt, kevés zöldpaprika, paradicsom, babérlevél, 1 dl tej-főla zsírtalanított marha fartót húslevesben megfőzzük. A zsiradékot fölhevítjük, a finomra vágott vöröshagymát megfonnyasztjuk, a pirospaprikát belekeverjük és vízzel felöntjük. Az apróra kockára vágott zöldpaprikát és paradicsomot sóval, babérlevéllel ízesítjük és egy tartalmas pörkölt alapot főzünk belőle. Mikor a hozzávalók jól megfőttek, tejfőles-lisztes habarással megköttjük, majd finom szűrőn átszűrjük. A főtt marhahúst fölszeleteljük és a tejfőles paprikás, pikáns mártásba tesszük és jól kiforraljuk. Hagyományos zsemlegombóccal tálaljuk.



Brezovich Károly

Váci disznótoros töltött

A töltött káposztát(tudomásom szerint) csak Vácon nevezik „takart-nak” mely teljesen logikus, hiszen a töltelék a savanyú káposzta levelében van betakarva. A főnt nevezett étel akkor a legjobb, ha a töltelék kolbászhúsból készül. Ez a kolbásztöltelék, mely pirospaprikát, borsot, sót, fokhagymát eleve tartalmaz, párolt rizzzel, tojással összegyúrva a legkiválóbb töltött káposzta alapanyag. A savanyított káposztalevélnek a torzsas erős szárát eltávolítjuk, és a töltelékeket belegöngyöljük. A savanyú apró káposztát pörköltes alapra föltesszük főni. Jót tesz az ételnek, ha vékonyra szeletelt füstölt tarját helyezünk az apró káposztára, ezzel mintegy megágyazunk a töltelékeknek. Erre az alapra helyezük a töltelékeket és fölengedjük annyi vízzel, hogy kényelmesen megföhessen az egész anyag. Mi otthon nem szoktuk az apró káposztát tejfölösen behabarni, csak a tálaláskor locsoljuk meg tejföllel az étet.

Molnár Ferencné

Szerb hús

Disznóhúsból, annak is combjából fasírozottat egy vékonyan kizsírozott tepsi közepére helyezük, két szélére 1-1 vastagabb csikban főtt rizst halmozunk, az egészet beterítjük karikára vágott paprikával és paradicsommal. A tetejére tejfölt teszünk és a sütőben készre sütjük.

Walter Dénes

Váci boros barack öntet (1942)

Hozzávalók: 3 evőkanál baracklekvár, 8 dkg cukor vagy melasz, 5 evőkanál fehérbor, + ajándékba kapott citrom héja, van. Elkészítés módja: a lekvárt cukorral, borral meg a citrom héjjal felforraljuk, addig főzzük, még sima mártást nem kapunk. Lehet más lekvárt is felhasználni. „Kedves Klárikám! E szükös időben (háború) a gyerekek eztet nagyon kedvelik, próbáld ki. Manci”

Zubovits Györkös Erzsébet

Kecsege paprikás

A kockára vágott kecsge halhúst rövid pirítás után piros-paprikával, sóval meghintve, kevés tejsavóval felöntve forraljuk. A halhúst félre téve, jó házi tejföllel és liszttel kevés süvegucukorral összekevert habarást készítünk. Fölöntjük vele a halas lét és újra fölforraljuk. Nokedlivel, vagy főtt krumplival tálaljuk.

Reszelt tésztaleves

A főtt krumpli levét félre tesszük. A vöröshagymát zsíron megpirítjuk, pirospaprikával megszórjuk és a krumpli levével fölengedjük és fölforraljuk. 1 tojásból keményre gyúrt tésztát készítünk és reszelón a forró lébe szórjuk, majd megfőzzük.



Török Mihályné

Bob sütemény

4 tojás sárgáját, 8 kanál törött cukorral, és négy diónyi zsírral jól elkeverni. Aztán 8 kanálnyi lisztet 4 tojás fehérjét, melyet kemény habbá vertünk, jól összekeverni zsírral kikent és lisztel finoman behintett mázzal bevonni, (végül, ha kissé megszikkadt, felaprítani).Máz: egy szelet 10 kr-os csokoládét egy kevés vízzel fölolvasztani, egy diónagyságú zsírt, vagy vajat, egy tojássárgáját és annyi törött és szitált cukrot belekeverni, hogy elég sűrű legyen.

Krupp Ferenc

Mézes csók

? kiló liszt, 25 deka cukor, egy kávé kanál szódacic. Kevés fahéj és szegfűszeg 3 egész tojással összekeverni. 2 tetézte evőkanál mézet felforralni, óvatosan közé keverni és az egészből nem túl világosan kemény tésztát gyúrni./Ha szükséges lehet egy kis vizet is hozzá tenni, hogy túl kemény ne legyen/ Most a tésztát ujjnyi vastagra kinyújtani, pogácsa metszővel kiszúrni, megkent és lisztezett péékre tenni. Tetejét tojással megkenni, s mindenikre hámozott, fél mandulát tenni, s megsütni.

Méz nougát

75 dkg cukrot karamellizálni, 12 tojás fehérjét 20 dkg porcukrot habbá verni, 70 dkg darált diót, ? Liter mézzel összekeverni, formába tölteni.

Inczédy György

Aszpikolt hideg hal

A halat gerincétől levenni, hogy a feje rajta maradjon. A szeleteket azután visszarakni a gerincre és rákötni. Zöldséges páclében megfőzni. A páclébe tenni zöldséget, ecetet, sót, szemes borsot, babérlevelet, vöröshagymát. 70-80 dekás süllőhöz 1 liter víz veendő. A páclevet felforralni, aztán bele tenni a kicsontozott halat, 20 percig lassan forralni, akkor levenni, és a páclébe hagyni, kihűlni. Tátra helyezni, aszpikkal, majonézzel, tojással díszíteni.

Csuka karfiollal

Hozzávalók 4 személyre: 75 dkg csuka, 1 karfiol, 3 dl tejföl, 10 dkg vaj, kevés morzsa és kis só. A karfiolt szétszedve megmosni sós vízben, kevés vízben vajjal megfőzni. A tűzálló tálat megtejfőlni, vajdarabkákkal megrakni és a halszeleteket rárakni, sózni a karfiolt csinosan a halhoz tenni, leönteni vajás tejföllel, kevés morzsával meghinteni, és a forró sütőben sütni.



Cservenák Péter

Alma torta

1 font (50dkg) finum alma, egy szák font porcukorral dinszeltve, 12 lat (2,2 dkg) hámozott és laskára vágott mandula jön bele, 8 lat (1,5dk) citromátó, 2 citromnak a haja és a leve jön bele, ha kicsit kihült az alma ezeket bele kell kavarni, és 3 karlsbadi ostya közé rakni kés segítségével beletölteni, citrom jéggel behúzni a tetejét és másnapig állni hagyni, és akkor megenni.

Váci házi sör

3 ? l. hideg vizet, 10 dkg malátát, 10 dkg cukrot, ? Komlót összekeverni és 2 ? óráig főzni. Félidőben 2 evőkanál pirított cukrot teszünk bele. Ha kihült ? Dkg morzsolt élesztőt beletenni, 4 üvegebe elosztani, és 2 napig érni hagyni. Közben megnézni, hogy nem veteti ki a dugót.

Korábban megjelent váci receptek:

Barnaleves

Hozzávalók: 1 kg marhahús, ? Kg máj, ? Kg csont, 2 fej vöröshagyma, füstölt szalonna, sárga-fehérrépa, karalábé, kelkáposzta, zeller, petrezselyem, egész bors, fűszerbors, szegfűszeg, só. Az összes hozzávalót földaraboljuk, fűszerezzük, lábasba tesszük, fölöntjük vízzel, befedjük és főzzük, addig míg szép barna lesz. Ha szükséges pótoljuk az elfőtt vizet, de keverni nem szabad, hogy a leves tiszta maradjon. Tálalás előtt egy órával közönséges húslevessel fölöntjük és lassú tűzön főni hagyjuk, hogy erős legye, majd leszűrjük. Húsgombóccal, vagy cérnametéllel tálaljuk.

Bábfoga fánk

1 liter tejjel, 3 tojással, 2 púpozott kanál cukorral, pici sóval, 4 dkg élesztővel szép első lisztből jóval keményebb tésztát készítünk, mint a palacsintatészta, de olyan lágy legyen, hogy fakanállal jól fel tudjuk verni. Kell egy fél óra is mire ki van dolgozva. Amikor már szép sima, hólyagos a tészta, kicsit meglisztezzük a tetejét, konyharuhával letakarjuk, langyos helyre tesszük, 2-3 óráig kelni hagyjuk. Utána lisztezett gyúródeszkán 2 centi vastagságúra nyújtjuk. 2-3 centis csíkokra vágjuk, meghengergetjük és a két végét bevágjuk, hogy négyágú csillagokat kapjunk. Bő zsírban, vagy olajban kisütjük a fánkokat, porcukorral meghintve tálaljuk a laktató tésztát.

Barnaleves másként

Hozzávalók: 1 kg marhahús, sárga-fehérrépa, karalábé, kelkáposzta, petrezselyem, zeller, füstölt szalonna, máj, marha vagy borjú csont, só. Erős húslevest főzünk. Egy másik lábosban szeletekre vágott szalonnát, karikára vágott zöldségeket, a lereszelt májat, a marha- vagy borjú csontot megpirítjuk. A kész húslevest erre szűrjük rá és tálaljuk.

Herőke

Hozzávalók: 3 tojás, 3 evőkanál tejföl, 3 kiskanál cukor, 1 kiskanál bor, vagy ecet, liszt, só. Mindezt tálban jól összegyúrjuk, s annyi lisztet teszünk bele, hogy a levestésztaéhoz hasonló nyújtású legyen. Ezután kinyújtjuk és derelye vágóval háromszög alakúra vágjuk. Forró zsírban kisütjük, porcukorral hintve tálaljuk.



Torkedli

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 5,5 dl tej, 1 evőkanál cukor, 3 dkg élesztő, 2 tojás, pici só, porcukor, lekvár. A liszt közepébe 2 dl langyos tejet öntünk, 1 evőkanál cukorral. Hozzá morzsoljuk a 3 dkg élesztőt és egy kicsit kelni hagyjuk. Ezután hozzá adunk 2 tojás sárgáját, kicsi sót, és a 3 dl tejet. Jól felkeverjük, és amikor már jó gyenge a tészta, hozzá keverjük a 2 tojás felvert habját. Letakarjuk és meleg helyen 1 órát állni hagyjuk. Ezután kizsírozott torkedli a sütő mélyedésébe kanállal szaggatjuk, mindkét oldalát megsütjük. A sütés közben ne feledjük a sütőt zsírozni, nehogy oda ragadjon a tészta. Cukorral, lekvárral tálaljuk.

Támogatóink: Vác Város Művelődési és Oktatási Bizottsága, Váci Remete Pince (Vác, Fürdő lépcső 3.), Megcsi-Pi-Pi Gyorsétterem (Vác, Széchenyi u. 19.) Guiseppe Pizzéria (Vác, Hattyú u. 4.), Barlang Étterem és Bár (Vác, Március 15. tér), Floch Cukrászat (Vác, Köztársaság út. 35.), Váci Napló (www.vaci-naplo.hu) www.vaconline.hu, www.dunakanyartv.hu

Szerkesztette: Cservenák Péter
Kiadja: Fónagy István, Vendégvárók Váci Egyesületének elnöke
Nyomdai munkák: Dunapress Multimédia Bt.

A kiadvány folytatása a közeljövőben nagyobb terjedelemben várható.