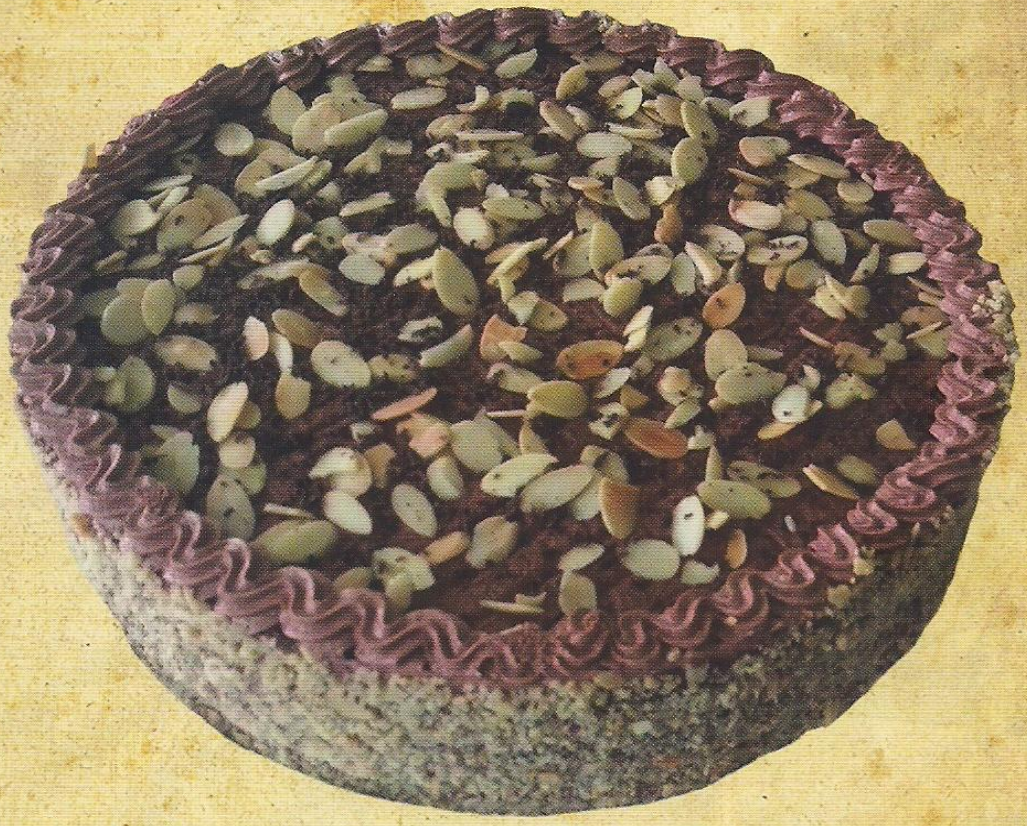


ÉZSIÁS RÓZSA

SÜSSÜNK – FŐZZÜNK

ízletesen és gyorsan

Szeretettel ajánljuk e könyvet Ézsiás Pál és Kiss Ilona gyermekei emlékének.

ÉZSIÁS RÓZSA

SÜSSÜNK – FŐZZÜNK

ízletesen és gyorsan

Az eredeti könyv betű és írásjel szerinti gépelt kiadása

Jászfényszaru várossá válásának, a FÉBE alapításának és a Jászfényszaruért Alapítvány létrehozása kezdeményezésének 25 éves jubileuma tiszteletére megjelentette

FÉNYSZARUIAK BARÁTI EGYESÜLETE
JÁSZFÉNYSZARUÉRT ALAPÍTVÁNY
JÁSZFÉNYSZARU
2018

Szerkesztette:
Tóth Tibor

A kiegészítések anyanyelvi lektora:
Kotánné Kovács Tímea

Technikai előkészítés:
Bognár Ágnes
Mészáros László
Mészáros Lászlóné

Szakács szaktanácsadó:
Vágó Tibor

Cukrász szaktanácsadó:
Szűcs Miklós

A könyvben látható ételek elkészítői:
Agócs Ferencné, Baranyi Józsefné, Berze Lászlóné,
Görbe Jánosné, Ouanphanivanh-Kiss Noémi,
Pető Vencelné, Szűcs Miklós, Tamus Béláné

A borítólapon:
Kedvenc torta II. (67. oldal)
Szűcs Miklós cukrászmester munkája
Fotó: Dobák Viktor

ISBN 978-615-80885-0-3

Kiadja:
Fényszaruiak Baráti Egyesülete
Jászfényszaru
www.febe.hu

Felelős kiadó:
Tóth Tibor elnök

Nyomdai előkészítés:
Bagi László

Nyomda:
Prime Rate Kft., Budapest

Visszatekintés

Jászfényszarun az Ézsiás család több évszázadra visszavezethető. Dr. Fodor Ferenc (Tenke, 1887. március 5. – Budapest, 1962. május 23.) geográfus, kartográfus-történész írta meg A Jászság életrajza című könyvet, mely a MTA Serbán-díjával és Akadémiai emlékéremmel jutalmazott mű, és a Szent István Társulat 1942-ben Budapesten adta ki.

A budapesti Jászságért Alapítvány hasonmás (2.) kiadásban 1991-ben 504 oldalon, térképmelléklettel, egészvászon kötésben jelentette meg. A könyvben a jász települések 1745-ös redemptus családnevei is szerepelnek. A 190. oldalon Jászfényszarun Csiás (Ézsiás) név már szerepel, minden bizonnyal a könyv szerzőjének felmenőjéről van szó.

Ézsiás Pál (1884-) és Kiss Ilona (1886-) 1904-ben kötöttek házasságot. Felmenőik és maguk is földműveléssel és állattenyésztéssel foglalkoztak, középparasztként a jól gazdálkodók közé tartoztak.

Születési sorrendben gyermekeik: Teréz (1905), Klára Viktória (1907), Ilona Margit (1908), **Rozália (1910), a könyv szerzője**, Erzsébet (1912), Pál (1914), Mária (1916), Imre (1918).

A család anyagi helyzete lehetővé tette, hogy a négy elemi iskola elvégzése után a négy polgárit is elvégezzék, ami az akkori viszonyok között keveseknek adatott meg. Teréz és **Rozália** Egerben az Angolkisasszonyoknál végeztek. Pál Mezőkövesden érettségizett, felső kereskedelmit végzett.

Teréz Budapesten tisztviselőként, Erzsébet (Csöre) Budapesten postamesterként, Pál Budapesten kereskedőként dolgozott, Imre gazdálkodott, majd a helyi mezőgazdasági termelőszövetkezetben a sertéstenyésztésnél brigádvezetőként alkalmazták. Klára Viktória, Ilona Margit, Mária (Maró), mint a korszak legtöbb asszonya, háztartásbeli volt.

Rozália és Erzsébet kivételével a többi testvér családot alapított.

Ézsiás Rozália (Rózsa) tanulmányai végeztével a Tiszántúlon magántanítónő volt. 1934-ben Mezőberénybe, a mezőgazdasági gimnáziumba került, ahol sütést, főzést tanított bentlakásos úri leányoknak. Ez idő alatt **1935-36-ban született, íródott meg a szakácskönyv.**

A háború után 1945-ben hazajött Jászfényszarura, majd Budapestre Mária húgához költözött, és élete végéig (2000) ott élt. Dolgozott a Földművelődési Minisztériumban mint könyvelő, majd a soroksári tangazdaságban nyugdíjazásáig (1965) szintén könyvelőként alkalmazták.

Nyugdíjas éveiben évente sokszor, nyaranta egy-két hétig nővérénél, Kláránál (Novothny Ottóné) a jászfényszarui vasútállomásnál lévő házukban vendégeskedett.

A szomszédos házat Pál Józseftől 1963-ban vásároltuk meg, így szüleimmel a szomszédban éltünk 1978-ig. A tizenöt év alatt, illetve még azt követően is többször találkoztam **a könyv szerzőjével, Rózsika nénit személyesen is jól ismertem.**

Novothnyné Klári néni a könyvből süteményeket, tortát sütött, és a jó szomszédság alapján többször kaptunk a sütésekből, melyet jó anyám is viszonzott. Különösen gyerekként szinte minden nap megfordultam náluk. A téli időszakban a három szomszédasszony - Klári néni, édesanyám, (Tóth Sándorné, Bognár Anna) Piroska néni (Kiss Pálné) - és jómagam csigatésztát készítettünk. A jól végzett munka - kb. 2 kg száraz tészta elkészítése - után befőttet és Novothnyéknál süteményt is ettünk, érthető, hogy vártam, mikor ér a körforgás ismét hozzájuk. Fiatalként, 14. és 18. életévem között Novothny Ottó bácsi rózsakertjében is dolgoztam. A vadalany rózsatőbe Ottó bácsi nemes rózsaszemeket oltott, mi pedig (Ézsiás Imre, Bordás Ferenc) rafiával bekötöttük, rögzítettük az oltásokat. A nagy kertben 10 ezer rózsató is elfért, darabszám után kaptuk a

fizetséget, ami a diákoknak jól jött.

A másik testvérével, Erzsi nénivel (Csöre) is sokat találkoztam, nyaranta ő is vendégeskedett nővérénél.

A legfiatalabb testvérrel, Imre bácsival pedig a helyi Béke Mezőgazdasági Termelőszövetkezetben 1966-tól 1978. évi nyugdíjazásáig egy helyen dolgoztunk. Lakásunk is közel esett egymáshoz, így nyugdíjas éveiben is találkoztunk. Felesége Czeglédi Piroska Klára (1920-1986) halálát követően pedig nála (Szabadság út 26.) néhányszor beszélgettünk a régi időkről.

Ézsiás Pálné Kiss Ilona öt leányával 1930-ban Jászfényszarun

Balról jobbra haladva:
Ézsiás Pálné Kiss Ilona, Terézia, Ilona Margit, **Rozália (Rózsa) a szakácskönyv írója**, Erzsébet (Csöre), Mária (Maró).
A képről egy leány, Klára Viktória hiányzik.

Ézsiás Ilona Margit és Piller Péter Pál-Lajos
1934. október 14-én készült
esküvői csoportképe
Jászfényszarun

Az első sorban a menyasszony Ézsiás Ilona Margit (1908-) mellette apai nagymamája Ézsiás Pálné Ézsiás Viktória (1854-), édesanyja Ézsiás Pálné Kiss Ilona (1886-), édesapja Ézsiás Pál (1884-), Rimóczi Pálné Kiss Klára (1889-), a menyasszony másik oldalán a vőlegény Piller Péter Pál-Lajos (1903-), mellette szülei Piller Péter Pálné Klents Mária (1874-) és Piller Péter Pál (1860-).

A házasságkötés tanúi:
Dr. Czettler Jenő (1879-) és Rimóczi Pál (1880-)

Az Ézsiás testvérek csoportképe 1948 januárjában, az édesanyjuk temetésekor készült Jászfényszarun

Ülő sor balról jobbra:
Ézsiás Erzsébet (Jászfényszaru, 1912. 02. 09. – Budapest, 1994. 10. 28.), Ézsiás Imre (Jászfényszaru, 1918. 02. 07. – Jászberény, 2001. 11. 29), Zsenits Józsefné Ézsiás Mária (Jászfényszaru, 1916. 03. 05. – Budapest, 2005. 08. 21.)

Álló sor balról jobbra:
Piller Pálné Ézsiás Ilona Margit (Jászfényszaru, 1908. 12. 17. – Üllő, 1983. 01. 26.), Novothny Ottóné Ézsiás Klára Viktória (Jászfényszaru, 1907. 04. 12. – Budapest, 1992. 03. 11.), Ézsiás Pál (Jászfényszaru, 1914. 01. 08. – Budapest, 1973. 04. 15.), Dr. Wodzik Kálmánné Ézsiás Terézia (Jászfényszaru, 1905. 06. 02. – Budapest, 1990. 09. 25.), **Ézsiás Rozália (Jászfényszaru, 1910. 01. 24. – Budapest, 2000. 08. 23.) a szakácskönyv írója.**

A könyv szerkesztőjeként és kiadójaként megköszönöm:

Novothny Ottóné Ézsiás Klára Viktória leányának, **dr. Hajdú Lászlóné Novothny Klára (Kati)** (1937-) budapesti lakosnak az eredeti szakácskönyv és a korabeli fényképek biztosítását, valamit a könyv szerzőjéről, Ézsiás Rózsáról életrajzi adatok szolgáltatását.

Ézsiás Imre leányának, **Kókainé Ézsiás Ilona** (1949-) isaszegi lakosnak, a FÉBE tagjának adatpontosításban való közreműködését.

Szalainé Varga Erzsébetnek, a Jászfényszarui Polgármesteri Hivatal anyakönyvvezetőjének az Ézsiás família anyakönyvi adatainak pontosítását.

Mindazon személyeknek, akik bármilyen módon és formában munkájukkal, tevékenységükkel és támogatásukkal hozzájárultak a könyv újbóli kiadásához.

Süssünk - főzzünk

ízletesen és gyorsan

Étrendek, levesek, előételek, húsok,
körítések, sütemények, torták
és különlegességek

Írta és összeállította:
ÉZSIÁS RÓZSA
gazdasági tanárnő

Készítette Bereznai Mihály könyvnyomdája, Mezőberény.

Egytál ételek:

Töltött káposzta.
Székely gulyás.
Rakott-vagy kolozsvári káposzta.
Bableves füstölt hússal.
Pörkölt, galuskával és savanyúsággal.
Rakott burgonya.
Rakott kelkáposzta.
Rakott karalábé.
Burgonya főzelék kolbásszal.
Rízseshús savanyúsággal.
Tojásosgaluska savanyúsággal.
Kolbászos burgonya savanyúsággal.

Egyszerű ebédek:

Aprólékleves, rántott burgonya, spenót.
Burgonyaleves, ostorrétes.
Bableves, palacsinta.
Gulyásleves, túróstakart.
Paradicsomleves, borjúpörkölt, galuska.
Becsináltleves, fánk.
Almaleves, túrógombóc.
Zöldbableves, szilvás, vagy lekvárosgombóc.
Zöldségleves, rántotthús, törtburgonya.
Csontleves, daragaluska, rakott karalábé.
Lencseleves, rakott burgonya.
Rizsleves, töltőtt tojás.
Vérgaluskaleves, sült csirke, párolt rizs.
Húsgombócleves, paprikás burgonya.
Májgaluskaleves, csusztatott palacsinta.
Zellerkrémleves, lekvárosderelye.
Gombaleves, tepsisburgonya.
Köménymagleves, töltöttkáposzta.

Hamis gulyásleves, töltöttpaprika.
Pirított daraleves, vadászszelet, burgonyakása.
Savanyútojásleves, burgonyafánk.
Lebbencsleves, vagdalthús, paradicsomoskáposzta.
Káposztaleves, császármorzsa.
Borsóleves, túrós, vagy mákosmetélt.
Burgonyagombócleves, töltött karalábé.
Karfiolleves, sonkás, vagy sajtos tészta.
Tarhonyaleves, kolbászos burgonya.
Sóskaleves, töltött borjú, párolt rizs.
Salátaleves, rizses, vagy tarhonyás hús.
Rántottleves, székelygulyás.
Karalábéleves, rántott máj, burgonya, v. pirított dara.

Háromfogásos ebédek:

Aprólékleves, sült csirke, zsirbasült burgonya, nőiszeszély.
Vérgaluskaleves, borsostokány galuska, hatlapos.
Karalábéleves, töltött felsál, törtburgonya, túrós pite.
Zöldségleves, rakottburgonya, putnoki tészta.
Húsleves, leveshús, gyümölcsmártás, pirított dara, fánk.
Sóskaleves, rántotthús, párolt rizs, képviselőfánk.
Karfiolleves, töltött sertéscomb, reszelt burg. rizsfelfujt.
Almaleves, borjúsült, burgonyahab, zserbószelet.
Húsgombócleves, töltött tojás, ostorrétes.
Rizsleves, párolt felsál, tökfőzelék.
Májgombócleves, borjúpörkölt, tarhonya, túróstakart.
Zsemlyegombóc leves, rántott hús, kelkáposzta főzelék, mákos szelet.
Köménymagleves, bajor rostélyos, palacsinta.
Gulyásleves, burgonyafánk, hideg darafelfujt, tejsodó.
Bableves, egybesült sertés, tarhonya vagy pirított dara, almás lepény.
Daragaluska leves, marhahús vadasan, zsemlyegombóc,

pozsonyi patkó.
Burgonyagombóc leves, töltött karalábé, darafelfújt.
Paradicsomleves, borsosszelet, galuska, krémes.

Nagyobb ünnepi ebédek és vacsorák:

Húsleves csigával, sonkásomlett, töltött sertéscomb, burgonyahab, csokoládétorta.
Csontleves daragaluskával, káposztapudding, paprikáscsirke, galuskával, dióspite.
Csirkeaprólékleves, töltött csirke, zsirban sűlt burgonya compót, hideg gyűmölcsrizs tejszinhabbal.
Becsinált leves, makaróni pástétom, rántott hús, párolt rizs, compót, képviselőfánk.
Libaaprólék leves, burgonyafánk kolbásszal töltve, liba sült, párolt káposzta, párolt rizs, süntorta.
Galambleves, sonkás palacsinta, marhabélszin saftosan, gombásrizs, párolt sárgarépa és zöldborsó, krémes.
Rizsleves, hasché, sült csirke, zsirban sűlt burgonya, család kedvence (torta).
Kacsa aprólékleves, finom galuskával, kacsapecsenye, párolt káposzta, tarhonya, diókrémtorta.
Pulyka aprólékleves, rántott palacsinta, pulykasült, sült burgonya, compót, mokkatorta.
Zellerkrémleves, töltött tojás, malac, vagy sertés sült, burgonya sütve, oroszkrémtorta.
Zöldségleves finom galuskával, polenta, töltött borjú, párolt rizs, párolt sárgarépa, mignonok.
Csirke aprólékleves, csusztatott palacsinta, rántottcsirke, lisztesburgonya, compót, diókocka.
Karfiolleves, rántott burgonya, marhahús vadason, zsemlyegombóc, dióstekercs.
Borleves, sajtfelfujt, párolt borjúdió, reszteltburgonya, farsangi fánk.

Malacaprólékleves, sültmalac, burgonyakása, pároltkáposzta, rétesek.
Nyúl aprólékleves, burgonyakolbászkák sonkával töltve, nyúlgerinc vadasan, zsemlyegombós, puncstorta.
(Minden húshoz, ha főzelék nincs savanyuságot, vagy salátát is tálalunk. Vacsora alkalmával a levest elhagyjuk.)

Levesek.

Borleves.

4 dl. bort, 1 dl. vizet, egy evőkanál cukrot, egy darabka fahéjjat felforralunk. Tálban 2 tojás sárgáját habosra kikeverjük és a forró borral lassan felengedve, habverővel 1-2 percig keverjük, nyomban tálaljuk.

Becsinált leves.

Csontos borjúhúsból, vagy fiatal csirkéből készül. A húst felvágjuk, egy szál petrezselyemmel és egy szál sárgarépával zsiron, megsózva és kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk. Ha zsirjára kisült, egy evőkanál liszttel meghintjük, és hideg vizzel felengedjük, ha felforrt, galuskát szaggatunk bele.

Almaleves.

(Minden gyümölcsleves igy készül.) Az almát megtisztitjuk, vékony lapos szeletekre vágjuk, gyengén sózott cukros vizben puhára főzzük és behabarjuk. A habarás tejfel és liszt sima keveréke.

Paradicsomleves.

Zsemlyeszinű rántást készitünk, előbb vizzel, majd paradicsommal felengedjük, megsózzuk, egy egész fej vöröshagymát, egy szál zellerlevelet teszünk bele és ha felforrt rizset, tarhonyát, vagy galuskát főzünk bele.

Zöldségleves.

Sárgarépát, petrezselymet, egy fél karalábét lapos vékony szeletekre felvágunk és apróravágott petrezselyemlevéllel zsiron, egy-egy kevés melegviz hozzáadásával puhára pároljuk. Zsirjára lesütve kevés liszttel meghintjük és ha pirúlni kezd, előbb hideg, majd melegvizzel felengedjük és megsózzuk. Ha felforrt, kevés rizset, vagy galuskát főzhetünk bele. Tálalás előtt 2-3 evőkanál tejfelt, vagy tejszint egy tojás sárgájával kikeverünk és keverés közben forró levest öntünk rá.

Rizsleves.

Sárgarépát, karalábét, petrezselymet nagy, lapos szeletekre vágva, zsiron puhára párolunk, vizzel felengedjük, megsózzuk és ha felforrt leszűrjük. A leszűrt lébe személyenként egy-egy evőkanál rizst főzünk bele és kevés világos rántással, melybe apróra vágott zöldpetrezselymet tettünk berántjuk, tálalás előtt tejfelt teszünk bele.

Csontleves.

Borjú, marha, vagy sertéscsontokat felteszünk mint a húslevest főni, megsózzuk, ha felforrt petrezselymet sárgarépát, karalábét, zellert, vöröshagymát, fokhagymát egy db. burgonyát teszünk bele. Tálalás előtt egy negyed órával daragaluskát szaggatunk bele.

Vérgaluskaleves.

Sötét zsemlyeszinű rántást készítünk, reszelt vöröshagymát, borsot, vágott petrezselyemzöldjét és pirospaprikát teszünk bele. Hideg vizzel felengedjük, megsózzuk és ha felforrt a következő galuskát szaggatom bele: Csirke vagy kacsa (vérét) zsemlyemorzsára engedem, diónyi zsirt, 2 db. tojást, sót, borsot, reszelt vöröshagymát keverünk el benne és ha szükséges még morzsát teszünk bele. (Ugyanugy készül a zsemlyegombóc leves is, de vérgaluska helyett zsemlyegombócot főzünk bele.)

Húsgombócleves.

2 db. sárgarépát, 2 db. petrezselymet, 1 db. karalábét, egy szelet zellert kevés zsíron félig megpárolunk, vízzel felengedjük, sót, borsot teszünk bele, majd 15 dkg. marha- vagy sertéshúst megdarálunk, kevés reszelt vöröshagymát, törött borsot, sót teszünk hozzá, 1 egész tojást ütünk bele és kis gombócokat formálva belőle, a leszűrt levesbe főzzük.

Májgaluskaleves.

Zöldséggel és csonttal a szokott módon levest készítűnk és negyedórával a tálalás előtt a következő galuskát szaggatjuk a levesbe: 15-20 dkg. borjú, sertés, vagy baromfimájat elkaparunk, kevés zsírban reszelt hagymát párolunk, 2-3 db. tojást, kis kanálnyi vágott petrezselyemzöldet, sót, borsot és annyi zsemlyemorzsát keverünk hozzá, hogy kalácstészta keménységü legyen.

Zellerkrémleves.

Szép nagy zellergumót megtisztítva, szeletekre vágva, puhára főzünk sós vizben, ekkor szitán áttörjük és világos rántásba tesszük és a levével felengedjük. Negyedóráig még forraljuk, tálalás előtt tejszínnel ízesítjük és zsíron pirított zsemlyekockával tálaljuk.

Gombaleves.

Akár friss, akár szárított gombából készítjük. A gombát felszeletelve hideg vízbe feltesszük főzni, megsózzuk, ha megpuhult, zsemlyeszínű rántással berántjuk, melybe reszelt vöröshagymát, tört borsot, paprikát és apróra vágott petrezselyem levelet teszünk. Tálalás előtt kevés rizst, tarhonyát vagy galuskát főzünk bele.

Karalábéleves.

A karalébét megtisztítva, vékony szeletekre vágjuk. Petrezselymes zsíron egy-egy kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk, ekkor zsírjára lesütjük és egy evőkanál liszttel meghintve, néhány percig sütjük, majd

hideg vízzel felengedjük és megsózzuk, csipetkét, vagy rizst főzünk bele, 2-3 evőkanál tejföl és egy tojássárga keverékére tálaljuk.

Pirított daraleves.

Egy pohár darát zsemlyeszinüre pirítunk zsíron, reszelt vörös-hagymát, paprikát, petrezselyem zöldjét teszünk bele és meleg sós vízzel felengedjük, 3-4 db. burgonyát karikára vágva beleteszünk.

Karfiolleves.

A karfiol rózsáját dió nagyságú részekre szedjük és sós vízben puhára főzzük, ekkor világos rántással berántjuk, melybe petrezselyem levelet vágtunk, tálalás előtt tejfellel izesítjük.

Hamis gulyásleves.

Zsírban lapos szeletekre vágott petrezselymet, sárgarépát puhára párolunk, hagymát apró kockára felvágva, keménymagot és paprikát teszünk bele, felengedjük vízzel, megsózzuk, burgonyát bele kis kockára vágva, majd csipetkét vagy galuskát főzünk bele.

Salátaleves.

A salátát néhány percig forró vizbe dobjuk felvágva, majd a levet leszürve róla, fokhagymás rántásba tesszük és vízzel felengedjük, megsózzuk. Tálalás előtt tejfelt teszünk bele.

Káposztaleves.

Apró hordóskáposztát bő lével felteszünk főzni, karikára vágott kolbászt, vagy kis darabka füstölt húsokat teszünk bele, majd zsemlyeszínü rántással berántjuk és tejfellel izesitjük.

Sóskaleves.

A sóskát megmossuk, ha vénebb, fel is vágjuk. Zsiron, fedő alatt lekvárszerűre pároljuk és liszttel meghintve néhány percig kevergetjük, majd hideg vízzel felengedve megsózzuk és tálalás előtt személyenként

1-2 egész tojást ütünk bele és tejfellel ízesitjük.

Savanyú tojásleves.

Hagymás, paprikás rántásba néhány babérlevelet és egész borsot teszünk, vízzel felengedjük, ha felforrt, egész tojásokat ütünk bele, tejfelt és ecetet adunk hozzá.

Reszelt tésztaleves.

1-2 egész tojással kemény levestésztát gyúrunk, reszelőn lereszelve, bő zsírba pirosra sütjük, paprikát, petrezselyem zöldjét teszünk bele, felengedjük meleg sós vízzel, néhány burgonyát kockára vágva belefőzünk.

Burgonya gombócleves.

Sötét rántást készítünk, kevés paprikát teszünk bele és hideg vízzel felengedve megsózzuk, 1 db. vöröshagymát, néhány petrezselyemlevelet, 1 zellerlevelet összekötve szintén a levesbe teszünk, ha felforrt, burgonyagombócot teszünk hozzá.

Aprólék leves.

A csirke vagy galambhúst felvagdalva, forró hagymás zsírba dobjuk és megsózzuk, ha zsírjára sült, kevés vizet öntünk alá, 1-2 szál petrezselymet, sárgarépát, fél karalábét lapos szeletre vágunk és együtt a hússal puhára pároljuk, majd zsírjára lesütjük. Apróra vágott petrezselyemzöldjét és kevés lisztet hintünk rá, majd rövid idei párlás után kevés piros paprikát teszünk bele és hideg vízzel felengedjük. Lassan forraljuk, tálalás előtt finom galuskát szaggatunk bele.

Csirke aprólék leves.

Féltojásnyi zsírba, reszelt vöröshagymát, apróra vágott petrezselyem zöldjét, csapot evőkanál lisztet, pici törött borsot teszünk, vízzel felengedjük, az aprólékot bele tesszük, megsózzuk és lassan forraljuk. Ha puha a hús, daragaluskát szaggatunk bele.

Levesbevalók.

Dara.

Leszűrt húslevesbe, egy személyre egy tetejes kávéskanál darát, számítva kavargatás mellett, hogy csomós ne legyen, belehintünk, pár percnyi fövés után lehet tálalni.

Májgaluska.

Egy kis tojásnyi zsírt kavarjunk el habzásig egy tálban, azután adjunk hozzá 12-15 deka megkapart, áttört vagy finomra darált borju-, sertés vagy gyenge marha májat, aztán 2-3 egész tojást, fél kis fej vöröshagymát reszelve, egy jól csipet petrezselyem zöldet, ízlés szerint sót, borsot és zsemlyemorzsát. Mindezzel kavarjuk jól össze, azután akár mindjárt, akár kis pihentetés után lehet beleszaggatni a forró húslevesbe, csinos hosszukás galuskákat és főzzük, ameddig jól átfő.

Zsemlyegombóc.

Egy nagy diónyi zsírt kavarjunk el egy tálban habosra, ekkor adjunk hozzá 2 darab zsemlyét, melyet vízben megáztattunk, és jól kicsavartunk. A zsírral együtt jól dörzsöljük el, továbbá adjunk hozzá 2-3 egész tojást, egy jó nagy csipet apróra vágott petrezselyemzöldet, sót, borsot, végül 6-8 evőkanál finom lisztet, hogy kellő gyenge keménységű legyen. Ekkor egy kanállal csinos kisdiónagyságu gömbölyű gombócnak szaggassuk a forró levesbe és főzzük ameddig átfőtt, melyet ugy tudunk meg, hogy egyet vágjunk ketté, ha szép lyukacsos, át van főve és lehet tálalni.

Májgombóc.

Egy kis fej vöröshagymát reszeljünk meg, és egy tojásnyi zsirba egy lábasba tegyük bele, mikor már meleg, tegyünk hozzá 2 darab zsemlét, melyet már előre tejbe beáztattunk és jól kicsavartunk és a hagymás zsírba folyton kavargassuk, ameddig az egész jól átmelegszik. Ekkor vegyük le a tüzről és tegyük ki a tálba. Ha kihült adjunk hozzá 12-15 deka áttört vagy darált borju-, sertés vagy marhamájat 2-3 egész tojást,

sót, borsot és végül 5-6 evőkanál finom lisztet, amennyit felvesz, hogy lisztes kézzel nagy diónyi gombócokat formálhassunk belőle. Mikor a leves fő, főzzük bele, mindaddig főzve, mig jól átfő.

Húsos gombóc.

Egy tojásnyi vajat vagy zsirt kavarjunk el egy kis tálban jó habosra, azután adjunk hozzá 2 darab tejben áztatott és kicsavart zsemlét 20-25 deka darált hust, 1-2 egész tojást, sót, és annyi morzsát, hogy lisztes kézzel kis gömbölyű gombócnak formálhassuk meg és igy főzzük a levesbe.

Burgonyagombóc.

5-6 db. héjában megfőzött burgonyát melegen áttörünk, ha kihült akkor egy kis tálban előbb egy jó nagy diónyi zsírt eldörzsölünk habosra, akkor hozzáadjuk az áttört burgonyát, 1-2 egész tojást, sót és annyi lisztet, amennyit felvesz, hogy lisztes kézzel kis diónyi gömbölyű gombócokat formálhassunk belőle, melyeket a forró levesbe befőzzük és ha átfőttek tálaljuk.

Zsemlyekocka zsirban piritva.

Két darab friss zsemlyét vágjunk apró egyenlő kockákra. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt és mikor már forró, tegyük bele a feldarabolt zsemlyét és kavargatás mellett piritsuk szép egyenlő pirosra és igy adhatjuk a levesbe, vagy leves mellé külön feladjuk.

Daragaluska.

1-2 tojást (vagy 2-3 tojás fehérjét ha valamiből kimaradt) pici sóval, villával széjjelverünk és lassan, annyi darát hintünk bele, hogy pépszerü legyen, azonnal forró csont, hús, vagy leszűrt zöldséglevesbe szaggatjuk. Addig főzzük mig a galuskák szépen megnőve átfőnek.

Finom galuska.

1-2 tojást, diónyi zsirt, pici sót széjjel verünk és annyi lisztet

keverünk hozzá, hogy galuska a tészta keménységű legyen. Kis kanállal forró levesbe szaggatjuk és puhára főzzük.

Előételek.

Burgonya kirántva.

4 szép burgonyát megfőzünk, szitán áttörünk, izlés szerint sózzuk, 2 tojást, 3 kanál finom darát adunk hozzá. Burgonyákat formálunk belüle, melyeket zsemlyemorzsában meghengergetünk és forró zsirban kisütünk.

Csusztatott palacsinta.

Három tojás sárgáját, 3 kanál lisztet 3 dkg. vajat jól kikeverünk, 3 tojás kemény habját és annyi tejet adunk hozzá, hogy sűrű palacsintatészta legyen. Csak egyik oldalát sütjük meg a palacsintáknak, tálra csusztatjuk és megtöltjük vagy darált sülthussal vagy paprikás tejfeles gombával. Összerakjuk egy sor töltelék, egy sor tészta, ha kész összemelegítjük, reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Káposztapudding.

Egy nagy fej káposztát sós vizben megfőzünk. Fél kg. disznóhust apróra vágva kevés zsirban hagymával borssal és sóval párolunk. A főtt káposztáról néhány levelet leveszünk, vigyázva, hogy épen maradjanak, a többit apróra összevágjuk, 4 egész tojást, egy evőkanál olvasztott vajat, egy marék prézlit, a hust és az apróra vágott káposztát összekeverjük. Egy nagy szalvétát zsirral bekenünk, a káposztalevelével kibéleljük s a keveréket beletöltjük és ügyesen összekötjük, sós vizben egy órát főzzük. Tálaláskor ¼ liter tejfellel és vajban pirított prézlivel leöntjük.

Makaróni pástétom.

40 dkg borjucombból pörköltet csinálunk. Zsírjáig lesütve félretesszük kihűlni, s aztán húsőrlőn ledaráljuk. Fél kg. makarónit sós

vizben kifőzünk, zsiros lábasba szedjük. Rátesszük a ledarált pörköltet, egy csésze jó tejfölt 2-3 egész tojást. Jól összekeverve sütőben megsütjük és kiboritjuk.

Polenta.

3 egész tojást egynegyed liter friss és sürü tejföllel, egynegyed liter lisztel és egy kávéskanál sóval 20 percig kavarunk, akkor zsirozott szalvétába öntjük, a szalvétát összekötözzük, és forró sós vizben háromnegyed óráig főzzük. A szalvétából szépen egy darabban jön ki és deszkára téve, felszeleteljük, forró libazsirral leöntve, reszelt sajttal (parmezánnal) lehintve tálaljuk. Nagyon szép és nagyon jó.

Sonkáspalacsinta.

Süssünk 20-22 palacsintát cukor nélkül, ebből elveszünk annyit, amennyivel egy megfelelő formát simán kibélelünk, melyet először zsirral jól kikentünk, a többi palacsintát felszeleteljük ujjnyi széles metéltre, összevegyitjük 25-30 dkg. őrölt sovány sonkával és két deci jó tejföllel és belehelyezünk a palacsintával kibélelt formába, a tetejére is teszünk egy sima palacsintát. Sütőbe téve gyors tűznél kipirítjuk, tálra boritva asztalra adjuk.

Sonka omlett.

4 tojássárgáját, hat kanál sürü tejfölt, 4 csapós evőkanál lisztet jól elkeverünk, pici sót adunk hozzá és 4 tojás habját. Kis tepsiben sütjük. Egy deszkára szalvétát terítünk, a kisült tésztát ráborítjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: Finomra vágott sonkát, pár kanál jó tejfelt 4 tojássárgáját apróra vágott petrezselyem zöldjét, kevés sót simára elkeverünk, hogy kenhető legyen. Ezzel a péppel, amelyet már előbb elkészitünk bekenjük a még forró tésztát. Hirtelen összegöngyöljük reszelt sajttal meghintjük és melegen tálaljuk.

Sonkás pudding.

Hat tojás sárgáját 10 dkg. vajjal kis sóval habosra keverünk egy tejben áztatott és kicsavart zsemlyét, 15 dkg. darált sonkát közé

keverünk és a 6 tojás keményre vert habját szintén. Kikent kilisztezett formába háromnegyed órát főzzük, tálaláskor reszelt sajttal behintjük.

Ropogós palacsinta.

Vékony palacsintákat készítünk, de csak az egyik oldalát sütjük meg. A megsült oldalait párolt velővel, darált pörkölttel sonkával vagy gombával megtöltjük és összecsavarva felvert tojásba majd morzsába mártva zsirba piritva sütjük. Melegen tálaljuk reszelt sajttal behintve.

Sajtfelfujt.

Egy liter tejbe kevés sót téve, 16 dkg. darát sürüre megfőzzük. Vigyázva, hogy csomós ne legyen. Ha kihült 6 tojás sárgáját egyenként hozzáadunk és 15 dkg. reszelt sajttal összekeverjük, majd 6 tojás kemény habját könnyedén belevegyitjük. Hosszu gerinc formában vizfürdőben (tepsibe vizet teszünk és bele állítjuk) sütjük a sütőben, ha pirul, a tetejére papirt teszünk. A kész tálraboritott felfujtat meleg vajjal, vagy vajban piritott zsemlyemorzsával leöntve tálaljuk.

Hasché.

Hajtogatott hájastésztát vagy vajas tésztát ép úgy sütünk ki, mintha krémes lenne belőle, de krém helyett darált sonka és tejfel vagy darált pörkölt és tejfel meg 1-2 tojás sárga keverékével töltjük meg. Négyzetekre vágjuk, reszelt sajttal meghintjük és melegen tálaljuk.

Burgonyafánk kolbásszal töltve.

4-5 db. nagy burgonyát puhára főzve megtisztitunk és áttörjük, ha kihült 2 dkg. cukros langyos tejben kelesztett élesztőt 3 tojás sárgáját és langyos tejet meg lisztet keverünk össze fánk keménységű tésztára hagyva. Ha megkelt, lisztezett táblára tesszük, kiszaggatjuk, egy-egy szelet kolbászt teszünk a közepére és egy másikat (kiszürt fánkot) ráteszünk, tetejét kicsit megnyomva ujra kiszaggatjuk. Ha megkelt forró zsirban pirosra sütjük és reszelt sajttal meghintve melegen tálaljuk.

Sonkás burgonya-kolbászkák.

Egy kg. burgonyát héjában megfőzzünk, megtisztitjuk és megtörjük. Veszünk hozzá 15-20 dkg. lisztet, annyit, amennyit a burgonya könnyen felvesz. Kevés sót adunk hozzá, összegyurjuk, ujnyi vastagságra elnyujtjuk, 10 cm. hosszu és 5 cm. széles szeletekre vágjuk. 25 dkg. füstölt húst, vagy sonkát ledarálunk, két kanál tejföllel, kevés törött borssal összekeverjük, s ezzel a felvágott darabokat megtöltjük. Kis kolbászokat formálunk belőlük, lisztben, tojásban, zsemlyemorzsákban megforgatjuk s forró zsirban kisütjük. Készíthetjük maradék hússal is, de sonkával jobb.

Pecsenyék.

Felsál párolva.

A felsált a faggyútól megtisztítjuk és igy egészben megmossuk. Ekkor a lábasba zsirt teszünk, 2-3 fej felvágott vöröshagymát, 3-4 evőkanál borecetet, 1-2 db. babérlevelet, 10-12 szem borsot és annyi vizet öntünk rá, hogy félig ellepje a hust. Igy fedő alatt pároljuk, mindig vizet öntözgetve rá, ha elfőtte, addig, ameddig jó puha lesz, majd zsirjára lesütjük. Tálaláskor a hust szép vékony szeletekre vágjuk.

Töltött felsál.

Háromnegyed kilónyi marhafelsált megmosunk, szeletre verjük és mindkét oldalát besózzuk. Ekkor 25-30 dkg. hust daráljunk és izlés szerint tegyünk bele sót, borsot, egy evőkanálnyi összevágott zöldpetrezselymet és 4-5 evőkanál tejfölt. Ezt kenjük rá a kivert húsra és rakjunk rá hosszúkásra vágott füstölt szalonnát. Aztán göngyöljük fel, kötözzük össze, tegyünk a lábasba 2 tojásnyi zsírt, 2 fej összevágott vöröshagymát és ha kissé megpuhult a zsirba a hagyma, tegyük bele a pecsenyét és kevés vizet mindig öntsünk rá, lefedve pároljuk puhára és kissé körül piritsük meg. Azután adunk hozzá 2-3 evőkanál tejfölt és ezzel jól összefőzzük. Tálaláskor vágjuk vékony szeletekre s levét

ráöntve, forrón adjuk fel. Törtburgonyát adunk hozzá.

Vesepecsenye paradicsommal.

Egy szép vastag vesepecsenyét megtisztitunk és megmosunk aztán besózzuk, rózsapaprikával behintjük és 3-4 óráig állni hagyjuk. Tálalás előtt 2 órával tegyük oda a tűzre párolni a következőképpen: 20-25 dkg. sós szalonnát apró kockára vágva egy lábasba a tűzön folyton kavargassuk, ameddig üveges lesz. Ekkor hozzáadunk 2 fej kockára vágott vöröshagymát és kavarjuk addig, mig a hagyma kissé megpuhul. Aztán adunk hozzá 2 cikk fokhagymát, 4-5 dl áttört paradicsomot 2-3 merőkanál vizet és ebbe tegyük a vesepecsenyét. Fedő alatt pároljuk, ha kell vizet öntünk rá ameddig jó puha lesz. Jól piritsuk meg, aztán rézsutos szeletekre vágjuk, levét ráöntve tálaljuk.

Rizzsel töltött felsálszelet.

Egyenlő szeleteket vágunk a húsból, melyet megmosunk. Aztán húsverővel kiverjük és kicsit sózzuk. 1 kg. hushoz 2-3 evökanál rizst és 1 fej összevágott vöröshagymát egy tojásnyi zsirban sóval, borssal és tetszés szerint összevágott zöldpetrezselyemmel és vizzel pároljuk puhára, végül a vizet elsütjük. Ekkor mindegyik szeletet a zsirjával együtt kenjük be és rizzsel göngyöljük össze mint a töltött káposztát. Beleteszünk 1 lábasba 1 kanál zsírt, 1 fej összevágott vereshagymát, pici rózsapaprikát, pici borsot, 2 evőkanál paradicsomot és kevés vizet. Addig pároljuk fedő alatt mig jó puha lesz. Tálalás előtt szedjük ki a pecsenyét forró tálra, a levéhez adjunk 3 kanál tejfölt és forralva öntsük rá.

Finom párolt marhahús.

Rövid vastag marhahúst veszünk hozzá, fehérpecsenyét, vagy fölsál szélét. Tiz deka sovány nyers füstölthússal ugyanúgy megspékeljük, mint ahogy szalonnával szokás. Három négy fej hagymát finomra vágunk és zsirban megpíritjük, rátesszük a megsózott húst, egy kávéskanál rózsapaprikát, egy baberlevelet, egy középnagyságu karikára vágott sárgarépát, és petrezselemgyökeret, paradicsomot és nyáron egy

zöldpaprikát is teszünk bele. Puhára pároljuk, megpiritjuk, a levét szitán áttörjük és két három deci tejföllel izesitjük. Burgonya-pürével és rizzsel tálaljuk.

Kolozsvári káposzta.

A megdarált disznóhúst puhára pároljuk. A rizst köretnek készitjük el. A hodóskáposztát szintén megpároljuk. Amikor puha lesz, tepsibe rakjuk rétegezve, tejföllel leöntjük és sütőben átsütjük.

Vadászszelet.

Marhahúst szeletekre vágva jól kiverjük, besózzuk, utána szalonnával megtüzdeljük, liszttel behintjük és hagymászsirban pároljuk. Közben egy-egy kevés vizet öntünk alá.

Bajor rostélyos.

1 kg. felszeletelt sertéshúst kiverünk, besózzúk, forró zsirban hirtelen átsütjük. Ezalatt 2 kg. krumplit és 3 fej vöröshagymát szeletekre vágunk. Egy lábasba húst, hagymát és a burgonyát rétegezzük. Tetejét bezsirozzuk, sütjük. Lelocsoljuk tejföllel. Tálalás előtt még tejfölt öntünk rá és öt percig még sütjük.

Eszterházy rostélyos.

A rostélyost nem verjük ki, csak szeletekre vágjuk. Besózva, zsirban paradicsommal, karikára vágott petrezselymet, sárgarépát teszünk rá és egy kevés viz hozzáadásával puhára pároljuk, fedő alatt. Tálalás előtt átpaszirozzuk a levét és savanyú tejfölt teszünk rá.

Tejfeles vagdalt hús.

Megőrölt sertéshúst sóval, paprikával, reszelt citromhéjjal és borssal izesitjük. Ugy készítjük el morzsával, mint a fasirozottat, de vekni formára és zsirral sütőbe tesszük. Tetejére reszeltrépát, petrezselymet és vöröshagymakarikát hintünk, ha megsült tálalás előtt 2 dl. tejföllel összeforraljuk a levét.

Töltött pecsenye.

Marhahúst lehártyázzuk ujjnyi vastag szeletre vágva kiverjük, besózzuk és rákenjük a következő tölteléket: szalonna apró kockára vágva, kevés reszelt, zsiron piritott hagymát, petrezselyemzöldet, lehártyázott borjúvelőt és néhány szálkátlan feldarabolt szardiniát. Megsózzuk, borsozzuk és rákenjük a húsra. A szeleteket felgöngyöjük, fogpiszkálóval összefüzzük. Lábasba bő zsirba rakjuk szórva tesszünk rá sárgarépát, zöldségkarikát és húslével puhára pároljuk. A levét áttörjük, tejföllel izesítjük.

Szardellás borjuszelet.

A húst felvágjuk, kiverjük, besózzuk, kevés lisztben forgatjuk és forró zsírban kisütjük. A zsirba néhány kanál csontlevet adunk, bőven tejfölt, egy szardella pasztát és kevés piritott cukrot. A szeletekre öntjük a saftot.

Párizsiszelet.

Borjucombból szép szeleteket vágunk, egy kicsit kiverjük, megsózzuk, azután lisztben meghengergetjük, utána felvert egész tojásba mártjuk s forró zsirban úgy sütjük, mint a rántott húst. Vigyázzunk, a tojást ne csepegtessük le a husról, hanem bőven tojásozva vigyük a zsirba a husszeleteket.

Tojásos sonka.

Szép szeletekre vágott, nem tulzsiros sonkát forró zsírba téve, egyik oldalát kissé megsütjük, majd átfordítjuk a másik oldalára s minden sonkaszeletre ügyesen egy egész tojást ráütünk, megsózzuk egy kicsit s ha a tojás megszilárdult, tálalhatjuk.

Naturszelet.

Ugyanugy készül, mint a párizsi szelet, ezt azonban csak lisztbe mártva sütjük.

Májszelet.

A borju-, vagy disznómájszeletet kissé megsózzuk, lisztbe mártjuk és forró zsirban hirtelen mindkét oldalát megsütjük. Rántott májat előbb lisztbe, majd tojásba s végül zsemlyemorzsába mártjuk. Zsirba kisütjük.

Vadasan készitett húsok.

Akár marha vagy nyulból készül, előbb be kell pácolni. Páclé: Egy liter vízbe sót, egy db. sárgarépát petrezselymet egy nagy db. vöröshagymát megtisztitva vékony karikára vágunk, 2-3 babérlevelet, néhány szem borsot adunk bele és mindezt puhára főzzük, azután izlés szerint ecetet teszünk bele és még forrón az elkészitett húsra öntjük. Igy állhat a páclében a hús néhány napig. Mikor főzni akarjuk a húst kivesszük a pácléből, vékonyra szelt szalonnával megtüzdeljük. Egy kg. húshoz 10 dkg. zsirt számitva lábasba föltesszük és a páclébe levő leszürt zöldséget mellétesszük. Fedő alatt pároljuk, egy-egy kevés páclevet öntve hozzá addig, mig nem puhul, ekkor zsirjára lesütjük. A húst kivesszük, vékony szeletekre vágjuk és meleg helyen tartjuk. A lábasban levő lébe 1-2 evőkanál lisztet teszünk és 5-6 piritott kocka cukrot (hogy barna szine legyen) kis kanál mustárt, ecetet izlés szerint és bőven savanyu tejfelt. Most a levét átszürjük, a zöldséget beletörjük és a husra öntve forrón zsemlye- vagy burgonyagombóccal tálaljuk.

Töltött csirke.

A csirkét levágás után felfujjuk. A nyakvágásba nádat dugva levegőt fújunk a bőr, alá, igy a bőrt a hustól elválasztjuk. Elkötjük és leforrázva megtisztitjuk. Töltelék: 2-3 darab zsemlét, vagy 15 dkg. fehér kenyeret hideg vizbe áztatunk, ha megpuhult kinyomjuk a vizet belőle. Kis zsiron reszelt vöröshagymát, borsot, vágott petrezselyem zöldjét, a kinyomott zsemlét 2-3 egész tojást sót, 2 db. tojást keményre főzve apró kockára vágva megpárolunk és megtöltjük a bőre alját. Tepsibe téve a csirkét kivül belül kicsit megsózzuk, 2-3 evőkanál vizet öntünk alá és fagyos zsirral bekenve pirosra sütjük. Közben locsolgatjuk a levével, lehet mellé lapos

szeletekre vágott burgonyát tenni, az is szépen megsül mire a csirke kész. A töltött borju tölteléke is igy készül.

Piritott máj.

A májat tejbe áztatjuk, vékony hosszúkás darabokra felszeljük és bő hagymás zsiron fedő nélkül pároljuk 8-10 percig megkevergetve, tálalás előtt megsózzuk gyengén és frissen fogyaszthatjuk.

Marhabélszin saftosan.

A bélszint megtisztitjuk és szalonával megtüzdeljük, megsózzuk és forró zsirba tesszük, majd apránként egy-egy kevés vizet öntünk alá és 1 borospohár fehér bort. Ha puha sűrű tejfölt öntünk hozzá, esetleg ecettel izesítjük. Tálalás előtt vékony szeletekre vágjuk és gombásrizzsel, párolt sárgarépával adjuk fel.

Paprikás borjúszelet.

A borjúvesést felszeljük, megsózzuk hagymáspaprikászsirra tesszük és ha megpuhúlt tejfölt öntünk alá. Ugyanigy készithetjük el a sertéskaraj szeleteket is, csak tovább kell párolni. Makarónival, rizzsel tálaljuk.

Májpástétom.

30 dkg. sertés, vagy borjúmájat 6 órán át tejbe áztatjuk. (2 adagból lesz egy őzgerinc formával vagy 1 és fél literes lábassal) Ledaráljuk, 2 tejbeásztatott, ki nem facsart zsemlét, kis fej zsíron párolt vöröshagymát, újra ledarálunk a májjal, 15 dkg. aprókockára vágott füstölt szalonnát, sót, borsot, 2 egész tojást jól beledolgozunk. Kikent őzgerinc sütőbe öntjük és 1 órán át vizfürdőben főzzük. (Vizfürdő: Edénybe vizet teszünk fel és bele állitjuk a befedett őzgerinc formát úgy, hogy a viz forrás közben sem folyjon bele.) Hidegen borítjuk ki. (Nagyon finom és olcsó.)

Páclé.

(Húsvéti sonkák pácolásához) 4 sonkára (6-7 kg-osak) számítunk 10 dkg. fenyőmagot, 10 dkg. koriandert, ezeket 3 liter vízbe ha felforrt

bele tesszük, és 10 percig forraljuk. Ha kihült, nagy edénybe tesszük a sonkákat és ráöntünk még annyi vizet, hogy ellepje. 12 db, tyúktojás nagyságu vöröshagymát karikára vágunk, 8 fej fokhagymát megtörünk és a páclébe tesszük. A sonkákat sertésvágás után 2-3 hétig sóban állni hagyjuk és azután 3 hétig a pácba tartjuk, majd egy napig szikkadni kiakasztjuk és 3 hétre füstre tesszük. (Ha azt akarjuk, hogy élénkpiros legyen a sonka húsa, vágáskor melegen a négy sonkát 10 dkg. salétromsóval dörzsöljük be.)

Töltött sertéscomb.

Csontnélküli sertéscombot nyujtsuk ki egyetlen nagy szeletre. Verjük ki vékonyra, ügyelve arra, hogy ki ne szakadjon. Formáljuk meg éles késsel, elípszis alakra és sózzuk be. A formálás által leszabdalt kis darabok tiz dekát nyomjanak. Ezeket a darabkákat tíz dkg. füstölt, főtt sonkával finomra őröljük, azután egy áztatott, kicsavart zsemlével, három tojással, három deka füstölt, apró kockára vágott szalonnával, sóval, kevés törött borssal és fokhagymával fűszerezve elkeverjük és használatig félre tesszük. Öt dkg. száritott gombát puhára főzünk, levét leöntjük kicsavarjuk, apróra vágva hagymás zsiron kissé megsütjük, azután levesszük a tűzről, egy tojást adunk hozzá, füszerezzük és még melegen a kiteritett húsra kenjük. Most a félretett húst hosszába hengeralakra formáljuk. Két végét fogvájóval összetüzzük, azután az egészet spárgával összekötjük. Lassan puhára sütjük, tálalás előtt a levébe tejfölt öntünk és többféle körítéssel forrón tálaljuk.

Töltött karalábé.

12 db. közép nagy kalarábét meghámozunk s a belsejét kifúrjuk, fél kg. sertés húst megdarálunk, tizenkét dkg. rizst, sót, törött borsot keverünk hozzá és megtöltjük vele lazán a kifurt kalarábot, 2 dkg. cukrot 5 dkg. forró zsirban megpiritunk, vízzel felöntjük és belerakjuk a megtöltött kalarábot és a kalarábból kifurt anyagot. Ha puhára főtt ebben a lében, akkor 3 dkg. zsir, 4 dkg. lisztből világos rántást készítünk, beletesszük az összevágott zöld petrezselymet, felengedjük hideg

vizzel és a kalarábéra öntjük. Ha kell, még adhatunk hozzá sót, vagy cukrot. Tálaláskor egy deci tejfölt adunk hozzá.

Töltött tojás.

(1 személynek 2 db. tojást számitunk.) 10-12 db. tojást héjában keményre megfőzünk. A megtisztított tojásokat ketté vágjuk. Sárgáját villával összetörjük, sót, borsot, 1 db. kolbászt kis részekre szedve, 2-3 kanál olvasztott zsirt, tejfölt, 1-2 kanál morzsát teszünk hozzá és a fehérjét megtöltve kizsirozott tűzálló tálba vagy lábasba rakjuk tejfölt, zsirt és morzsát teszünk a tetejére és sütőbe tesszük. Ha megpirult tálalhatjuk.

Borsos tokány.

Egy kg. marhahúst kockákra felvágunk, nyolc dkg. zsírba feltesszük párolni és megsózzuk. Ha félig megpárolódott, 2-3 fej karikára vágott vöröshagymát teszünk rá és tovább pároljuk, közben, szükség szerint meleg vizzel öntözzük. Ha a hús puha, zsirjára lesütjük, 2 dkg. liszttel, 1 dkg. cukorral meghintjük, megborsozzuk és ecetezzük ízlés szerint, majd egy deci tejföllel és vizzel felengedve, mégegyszer felforraljuk.

Stefánia sült.

Egy kg. marha felsált, borjú- vagy sertés combot besózunk belsejét késsel felvágjuk, 5 dkg. füstölt szalonnával megtűzdeljük, 3 db. tojást keményre megfőzünk, megtisztitjuk s a kifúrt húsba hosszában beledugjuk. 10 dkg. hagymás forró zsirban, lábosban fedő alatt pároljuk, kevés viz hozzáadásával, míg puha nem lesz.

Rizottó.

80 dkg. borjú- vagy sertéscombot kockákra felvágunk, 5 dkg. hagymás, paprikás zsirban megsózva fedő alatt kevés víz hozzáadásával keverés nélkül puhára pároljuk. Külön 20-30 dkg. rizst párolunk és ha a rizs is elkészült összöntjük és összekeverjük.

Körítések.

Burgonyahab.

Egy fél kiló burgonyát meghámozunk, félbevágva sós vizben puhára főzzük. A burgonya levét leszűrve, törőn átnyomjuk, két evőkanál zsirt és három deci forró tejet hozzáadva, szép fehérre kikavarjuk.

Resztelt burgonya.

Egy kg. burgonyát héjában megfőzünk megtisztitjuk. Tojásnyi zsirban egy fej apróra vágott vöröshagymát üvegesre párolunk, megsózzuk és a burgonyát karikára belevágjuk.

Tejfölös karfiol.

1 kg. karfiolt megtisztítva, forró sós vizben puhára főzünk. Levétől leszűrjük zsirral kikent és morzsával kihintett tűzálló tálba vagy lábasba tesszük és szépen elrendezzük, hogy a virágok felfelé legyenek. A karfiolt leszórjuk morzsával, azután ráöntünk két deci tejfölt, melybe egy deci karfiollevet keverhetünk, még kicsit megsózzuk, a tetejére négy deka zsírt téve sütőben hírtelen pirosra piritjuk.

Párolt káposzta.

A káposztát vékonyra vágjuk, megsózzuk, ha megfonnyadt kicsavarjuk és zsírral fedő alatt párolni tesszük, tálalás előtt ecetet és kevés cukrot teszünk rá.

Piritott dara.

Húsz deka búzadarát (griz) négy deka zsirban zsemlyeszinűre megpiritunk, megsózzuk és lassanként annyi vizet adunk hozzá, hogy a dara megpuhuljon, de morzsás maradjon.

Rizs köret.

Huszonöt deka rizst ürmértékkel is lemérünk és 5 deka zsirban

feltéve, három-négy percig pároljuk. Egy kis fej egész vöröshagyma, petrezselyemzöld vágva, pár szem törött bors és sóval fűszerezzük. Egy és félszer annyi vizzel felöntjük a rizst, mint amennyi űrmértékkel volt és fedő alatt, keverés nélkül, lassan puhára főzzük. Ha gombás rizst akarunk, zsiron párolt gombát adunk még hozzá tálalás előtt. Igy minden szem külön hull tálaláskor.

Sárgarépa köret.

Fél kg. sárgarépát megtisztitva, hosszában lapos, vékony csikokra vágunk. Két deka zsirral, lábasba téve, egy evőkanál cukorral és kevés sóval, vágott petrezselyem zölddel meghintve, fedő alatt puhára pároljuk.

Lisztes burgonyakása.

A burgonyát – ugyan ugy mint burgonyahabnak – sós vízben puhára főzzük, a sós víznek csak a felét öntjük le a többit rajta hagyva fakanállal összetörjük és a tűzhelyen folytonos keverés közben egy kg. krumplihoz egy evőkanál lisztet számitva lassan beleszórva egy-két evőkanál zsírt teszünk bele és kevés zsiron pirított apróra vágott vöröshagymával leöntjük ha már kitálaltuk. Rántott húshoz, egybesülthez vagdalt húshoz kitűnő.

Zsemlyegombóc.

Fél tojásnyi zsírt, fél kg. finom lisztet, kevés sót és annyi vizet, hogy lágy galuska tészta legyen összeállítunk. Előzőleg sütőben, tepsiben huszonöt deka fehérkenyeret apró kockára vágva diónyi zsirral megpirítunk, a galuskatésztába keverjük és forró vizbe kanállal kisebb tojásnyi gombócokat formálva kifőzzük. Ha a gombóc megfőtt 5 dkg. olvasztott zsirra szedjük és vadas húshoz tálaljuk.

Burgonyagombóc.

(Vadas húshoz) A burgonyát héjjában megfőzzük, megtisztitjuk, áttörjük. Ha kihűlt 1 kg. burgonyához 20-25 dkg. lisztet, fél tojásnyi zsirt, sót, esetleg 1 tojást teszünk és mindezt összeállítva gombócokat formálunk belőle, sós vízében kifőzzük és kevés zsirba szedjük.

Saláták.

Saláta nyersen.

Megmosás után a salátát nagy cikkekre vágjuk és besózzuk, egy fél órai fonnyadás után, (lehet fonnyasztás nélkül is, de akkor a lébe só is kell) ecet, cukor és tejfel keverékébe nyomkodva 1-2 óra hosszáig állni hagyjuk. Tálaláskor elrendezzük a saláta cikkeket és kemény tojás karikákkal diszitjük.

Forrázott saláta.

A salátát besózva állni hagyjuk. 5-6 fej salátára 4 dkg. zsirt számitva ecettel, kevés cukor, 2 dl. viz, egy gerezd fokhagymával megforrósitunk és a kinyomott salátát a forró lében megforgatva tálaljuk.

Paprika saláta.

Zöldpaprikát vékony karikára vágva, szűrőkanálba téve 1-2 percre forró vizbe mártjuk, vagy leforrázzuk. Ecet, cukor, só és pici viz keverékébe tesszük, tálaláskor paradicsomszeletekkel diszitjük.

Káposzta saláta.

A káposztát nagyon vékony szeletekre felvágjuk, vagy legyalúljuk és forró sósvizet öntünk rá, lefedjük és kihülni hagyjuk. Ezalatt 1-2 fej vöröshagymát vékony karikákra vágva lesózzuk, (még jobb, ha zöldpaprika is van, azt karikára vágva szintén lesózzuk). A kihült káposztából kinyomjuk a vizet és rétegesen vöröshagymával (és paprikával) tálba rakjuk. Ecetes, cukros vizet öntünk rá a tetejét törött borssal, piros paprikával csikokba meghintjük. Nyáron piros paradicsommal diszítjük.

Burgonya saláta.

Héjába főtt burgonyát megtisztitjük, karikára vágjuk, vöröshagymát szintén karikára szeljük lesózva és fonnyadni hagyjuk.

Ecetes, cukros, sós (még jobb ha tejföl is van benne) vizet készitünk és a rétegezett salátát leöntjük vele. Teteje egyik felét borssal, másik felét paprikával hintjük be. Ugyanigy készül a babsaláta is. Puhára főtt fehérbabot használunk hozzá.

Főzelékek.

Paradicsomoskáposzta.

Káposztát vékonyra vágjuk vagy legyaluljuk, zsiron puhára pároljuk liszttel meghintjük, majd előbb vizzel azután paradicsommal fölengedjük, izlés szerint megsózzuk esetleg cukrozzuk.

Kelkáposztafőzelék.

A káposztát megtisztitjuk alaposan megmossuk, cikkekre vágjuk. Forróvizzel leforrázzuk, a vizet leszürve róla, másik meleg vízbe feltesszük főni, sót, köménymagot apróra vágott fokhagymát, öt hat darab kockára vágott burgonyát főzünk bele, ha mindez puhára főtt világos zsemlyeszinű rántással berántjuk. A rántást jobb ha tejjel engedjük fel. Tálaláskor egy-egy kanál tejfölt tehetünk bele.

Karalébéfőzelék.

A karalábét vékony szeletekre vágva petrezselymes zsiron kevés viz hozzáadásával puhára pároljuk, zsirjára lesütjük, liszttel meghintjük és csontlével, vizzel vagy tejjel felengedjük, megsózzuk. Ugyanigy készül a sárgarépa és zöldborsó főzelék is.

Burgonyafőzelék.

A burgonyát megtisztitjuk karikára vágjuk. Zsiron vágott vöröshagymát megpárolunk kevés pirospaprikát teszünk bele, a burgonyát rátesszük, megsózzuk, vizzel felengedjük. (1-2 babérlevelet

is teszünk bele.) Ha félig megfőtt, tejföl és lisztből készült habarással behabarjuk.

Parajfőzelék.

Hatvan deka megtisztitott parajt forró vizzel leforrázunk. Levét leszürve, húsdarálón megdaráljuk, vagy összevágjuk. Négy deka zsirból öt deka lisztből rántást készítünk, 2 gerezd fokhagymát apróra vágva beleteszünk és a megdarált parajt jól elkeverjük, felöntjük egy liter hideg tejjel, megsózzuk és felfővésig kavarjuk. Szükség szerint még vizet adunk hozzá. Egynegyed óráig főzve tálalható.

Salátafőzelék.

Fejes salátát tisztára megmosva, ujjnyi széles szeletekre vágunk. Négy deka zsir, négy deka lisztből világos rántást készítünk, egynegyed liter hideg tejjel felereszt jük, ha tej nincs, viz, vagy esetleg csontlével. Ezen rántáspépbe beleadjuk az összevágott salátát, egy csomó összevágott zöld kaprot, megsózva puhára főzzük. Kevés ecettel és 1 deka cukorral izesitjük. Tálaláskor két kanál tejfölt adunk hozzá.

Tökfőzelék.

2-3 db spárgatököt megtisztitva meggyalulunk, kevés sót teszünk rá és két kanál ecettel leöntjük. Nyolc deka zsirba egy fej apróra vágott hagymát, egy kávéskanál piros paprikát teszünk, beleadjuk a levéből kinyomott tököt és pároljuk. Fűszerezzük összevágott zöldkaporral. Ha a tök leve már elpárolgott, meghintjük három deka liszttel és vagy viz, vagy iróval főzelék sürűségüre higitjuk.

Tészták.

Sós rúd.

10 dkg. vajat, vagy 8 dkg. zsirt, 20 dkg. lisztet elmorzsolunk, 2 dkg. langyos cukros tejben kelesztett élesztőt, sót teszünk bele, jól kidolgozzuk és újjvastagságnyira nyujtva, tojással megkenjük, sóval, köménnyel meghintjük, derelyevágóval 20 cm. hosszú, 1 cm. széles csíkokra felvágjuk és rózsaszínre sütjük.

Tepertős pogácsa vagy tepertős rudak.

80 dkg. lisztet, 40 dkg. darált tepertőt (ha száraz a tepertő, 10 dkg-nyi zsírt is teszünk bele) elmorzsolunk, 2 dkg. langyos, cukros tejben kelesztett élesztőt, 2-3 tojás sárgát, sót, és annyi tejfelt vagy tejet, hogy könnyen nyújtható legyen, összeállítunk. Másfél újjnyi vastagra kinyujtjuk, közepes szaggatóval kivágjuk és késsel bevagdosva hosszában, keresztbe, fél óráig langyos helyen kelesztjük. Felvert tojással megkenjük és pirosra sütjük. (50-60 db. lesz egy adagból.) Lehet úgy is formázni, mint a sósrudat.

Tejfeles pogácsa.

40 dkg. zsírt habosra keverve, 1 kg. liszttel elmorzsolunk, 1 egész tojást, 2 dkg. élesztőt finomra morzsolva, 3 tojás sárgát, 2 kávéskanál sót, 1 dl. tejet és annyi tejfelt, hogy pogácsa keménységű tésztát nyerjünk, jól kidolgozzuk. Este állítjuk össze és reggelig tállal leborítva kel, reggel átgyúrjuk mégegyszer és kinyújtva kiszaggatjuk, azonnal sütjük. Ha a tésztát reggel állítjuk össze, akkor az élesztőt langyos cukros tejben megkelesztjük, hogy gyorsabban keljen. (Jobb, ha este állítjuk össze. Sütéshez forró sütő kell.)

Sósrúd teához.

12 dkg. vaj, 25 dkg. liszt, 2 tojás sárga, 2 kanál tejfel, 2 kanál bor, só, összeállitjuk és megkenve, sóval köménnyel meghintjük, felvágjuk és sütjük.

Túrós pogácsa.

15 dkg. szitán áttört túrót, 15 dkg. vajat, 15 dkg. sima lisztet, kevés sót, együtt jól kidolgozzuk és cipókba alakítva, két tányér közé téve 24 órán át pihentetjük. Sütés előtt újra átgyúrjuk, kinyújtjuk és a tetejét bevagdossuk, pogácsa szaggatóval kiszúrjuk, a tetejét tejfeles tojássárgával megkenjük. Tepsibe téve, még 10-15 percig hideg helyen pihentetjük, jó forró sütőben sütjük.

Mézescsók.

60 dkg. kenyérliszt, 30 dkg. cukor, 4 tojás, ½ vanilia, 1 citromhéja, szódabikarbóna, 20 dkg. méz előző nap kikeverni és másnap sütni, megkenve (fülvert egész tojással) darabos cukros dióval meghintjük.

Finom vajaspogácsa.

1 kg. liszt, 60 dkg. vaj, 1 citromlé, likőröspohár rum, 3 tojássárga, tejfel, pici só, 1 dl. tej, 2 dkg. élesztő. A liszt 1/3-át a vajjal összedolgozzuk és hidegre tesszük. A többi lisztet az anyaggal jól kiverjük és ¼ óráig pihen, ekkor a vajat és tésztát kinyújtjuk, egymásra tesszük, kétszer hajtogatjuk, majd kiszaggatva és kenve sütjük.

Habos korongok.

10 dkg. vaj, 10 dkg. zsír, 30 dkg. liszt, 3 kanál cukor, 2 tojássárga, pici só, annyi tejszín, hogy könnyen nyujtható legyen. Vékonyra nyújtva kiszaggatjuk, tetejét: 2 tojás fehérjét, 10 dkg. cukrot, pici ecetet, forró vízgőz felett fehér habbá verjük és megkenjük, rózsaszínüre sütjük. Ha kisült, még melegen finom lekvárral 2-2 darabot összeragasztunk.

Mézes karikák.

18 dkg. porcukrot, 20 dkg. mézet, összefőzünk, ½ kg. barna lisztet ráöntünk és 2 tojást beleütünk, 2 késhegynyi szódabikarbónát hozzáadunk, kinyujtjuk és pogácsaszaggatóval szaggatjuk ki. Kenés (fölvert egész tojással) után mandulával díszítjük. Este készítjük, másnap sütjük.

Finom teasütemény.

3 egész tojást ¼ kg. vaniliás cukrot ½ óráig keverjük, 40 dkg. liszttel jól eldörzsöljük, a nyujtódeszkára tört diót és cukrot hintünk, a tésztát meghempergetjük és vékonyra nyújtva, 10x3 cm. hosszú darabokra vágjuk. Kent, lisztezett tepsiben sütjük. Sokáig eláll.

Dió golyócska.

14 dkg. cukrot és 14 dkg. darált diót vegyítsünk össze és egy tojás habjával keverjük össze, azután golyókat formálunk belőle és azt csokoládédarába vagy reszelt csokoládéba hempergetjük.

Manci fánk.

30 dkg. vaj, 30 dkg. liszt, 16 dkg. cukor, 30 dkg. darált dió, mindezt jól összegyúrjuk. Kicsikre szaggatjuk és kettesével összeragasztjuk lekvárral, csokoládé máz jön rá.

Ilonka fánk.

25 dkg. vaj, 45 dkg. liszt, 7 dkg. porcukor, kevés citromleve és 3 tojássárgájából tésztát gyúrunk és kiszaggatjuk, szép sárgára sütjük. Lekvárral ragasztjuk össze. Máz: 1 tojásfehérje, 3 kanál cukor, pár csepp citromlé, addig dörzsöljük, míg nem kemény. Megszárítjuk.

Fehér vaniliás.

13 dkg. zsír, és 12 dkg. vaj, 50 dkg. liszt, 20 dkg. cukor. A zsírt a cukorral, a liszttel és 1 tojás fehérjével jól összedolgozzuk. Kinyújtjuk, pereceket készítünk és világosra sütjük. Baracklekvárral ragasztjuk össze és melegen vaniliás cukorba mártjuk.

Zoltán csók.

2 tojás fehérjét habbá verünk, belejön 12 dkg. darált dió, 12 dkg. cukor, 2 szelet reszelt csokoládé s annyi kiflimorzsa, hogy golyókat lehessen belőle alakítani. Enyhe tűznél sütjük.

Finom mákos kifli.

60 dkg. liszt, 10 dkg. zsír, 1 egész tojás és 1 tojás sárgája, 8 dkg. cukor, 2 dkg. élesztő cukrostejben feloldva, kevés só és annyi tejfel, amennyit felvesz. Este készítjük, másnap sütjük. Dióval vagy mákkal töltjük.

Esti csók.

Este 4 egész tojást, 30 dkg. porcukrot 1 óra hosszán át keverünk. Könnyedén belekeverünk 30 dkg. lisztet. Zsírozott, lisztezett tepsibe rakjuk és 1 mazsola jön a tetejére. Másnap (félgömb alakú halmokat képezve) sütjük.

Diós kifli.

2 dkg. élesztőt kevés tejben megáztatunk, ½ kg. lisztet, ¼ kg. vaj, kevés só és cukorral elmorzsolunk, 2 tojás sárgája, 2 dl. tejfellel rétestészta keménységü tésztát készítünk, meleg helyen kelni hagyjuk, mákkal vagy dióval töltjük.

Darázsfészek vagy putnoki tészta.

3 dkg. élesztőt, 6 db. kockacukrot, fél csésze langyos tejben áztatunk, ha az élesztő feljött, 60 dkg. lisztet, 6 tojássárgájával, tejjel összeállítunk, hogy jó rétestészta keménységű legyen. Fél óráig pihentetjük. A tésztát kinyújtjuk és 15 dkg. cukor, 15 dkg. vaj, egy darabka vanilia habos keverékével megkenjük, felcsavarjuk 5 cm. hosszú rudakra felvágjuk, zsirozott tepsibe rakjuk, oldalát megzsirozzuk, vágott vége lesz az alja és teteje. Teljes sülése előtt 5 perccel cukros tejszínnel meglocsoljuk. Melegen tálaljuk.

Londoni rudacska.

4 tojássárgát, 7 dkg. cukrot, 13 dkg. vajat eldörzsölünk, végül 20 dkg. lisztet. A tésztát tepsibe nyomkodjuk, lekvár jön rá. Töltelék: 20 dkg. cukor, 20 dkg. dió, kevés vanilia, 4 tojás habja, egy szelet csokoládé reszelve. A tésztára kenjük és megsütjük. Szebb, ha a tetejét hosszúra vágott mandulával meghintjük.

Stangli.

3 tojás fehérjét, 25 dkg. porcukrot keményre kikeverünk. Egy feketés csészével kiveszünk belőle. A többihez hozzáadunk 25 dkg. őrölt diót és kevés vaniliát. Cukrozott táblán kinyujtjuk, a jeget rákenjük és felvágjuk. Világosra sütjük, hogy a jég fehér maradjon.

Non plus ultra.

28 dkg. liszt, 22 dkg. vajjal elmorzsoljuk, 3 tojássárga, 8 dkg. vaniliás cukrot összegyúrunk és késfoknyivastagságúra kinyujtjuk. Különböző formákra kiszaggatjuk és a következő jéggel vonjuk be: 15 dkg. cukor, 2 tojás fehérjét fél óráig keverjük, késsel bekenjük és megsütjük. Ha kisült, 2-2 darabot lekvárral összeragasztunk.

Jaj de jó.

5 tojássárgát félórán át keverünk 25 dkg. cukorral, azután 12½ dkg. vajat keverünk bele, továbbá 25 dkg. finom lisztet, s végül az 5 tojás fehérjéből vert kemény habot. Kis kikent tepsibe sütjük s a tetejét vágott mandulával vagy dióval és darabos cukorral hintjük be. Kitűnő.

Perecek.

Fél kg. lisztet, 10 dkg. vajat, 2 és fél dl. tejet, 3 dkg. élesztőt, fél dkg. sót összegyúrunk, 1 és fél óráig pihentetjük, kis pereceket formálunk belőle és tojással megkenjük, félsütésében vízből, sóból, lisztből készült péppel bespricceljük.

Apró sütemény.

15 dkg. vaj, 30 dkg. liszt, 18 dkg. cukor, 2 tojássárga, jól összegyúrjuk és kiszaggatjuk. Ha kisült, gyümölcsízzel összeragasztjuk.

Dióstekercs.

5 tojássárgát, 15 dkg. cukorral kikeverünk, 12 dkg. darált diót, 2 evőkanál lisztet teszünk bele és végül a tojások habját. Kikent tepsibe

tesszük, világosra sütjük és nedves ruhába csavarjuk. Ha kihűlt, megtöltjük. Töltelék: 12 dkg. cukor, 3 evőkanál tej, folyton keverve, felfőzzük, majd addig keverjük, míg kihül. 10 dkg. friss vajat kikeverünk és azt is hozzáadjuk. Ezzel töltjük meg a tésztát. (27X45 cm. tepsibe tesszük.)

Diós linzer.

15 dkg. zsír, 25 dkg. lisztet elmorzsolunk, majd hozzáütünk 2 egész tojást, 20 dkg. diót, 1 citromhéjat reszelünk bele, törött fahéjat, szegfűszeget, kevés sót, és tejszínt, 20 dkg. cukrot összeállítva vékony rétegben a tepsibe tesszük és finom ízzel bekenve, a fele masszából rácsot teszünk rá. Tojással megkenve, vigyázzunk a sütésnél, hogy átsüljön.

Ostor rétes.

4 kockacukrot, 2 dkg. élesztőt, pici sót, 3-4 kanál tejet megkelesztünk, 2 tojássárgát, 1 tojást, fél liter langyos tejet és annyi lisztet, hogy rétestésztánál keményebb legyen, kidolgozzuk 3 cipóba, 10 percig pihenni hagyjuk, akkor tányér nagyságúra kinyújtjuk és 25 dkg. vajat és 20 dkg. cukrot habosra keverve, rákenjük a lapokra, 10 percig pihenni hagyjuk, ekkor kinyújtjuk, szélét leszedjük és feltekerve tepsibe 1 és fél óráig kell langyos helyen hűlnie. Tetejét tojásfehérjével megkenjük, cukros dióval meghintjük, majd megsütjük.

Szilveszter sütemény.

Fél kg. lisztet, egy csomag sütőport, 25 dkg. cukrot, 12 dkg. vajat, 10 dkg. zsirt és két egész tojást jól összegyúrunk. A tésztát két részre osztjuk. Egyik részbe három szelet reszelt csokoládét teszünk, pogácsa-szaggatóval kiszaggatjuk és megsütjük. A sütés után két-két darabot lekvárral összeragasztunk.

Teakeksz intézeti.

65 dkg. finom lisztet, két tojással, 25 dkg. cukorral, 12 dkg. zsirral, kevés sóval, egy sütőporral, egy csomag vaniliás porral és tejjel

összedolgozzuk, vékonyra nyujtva keksz-szaggatóval kiszaggatjuk és egész világosra sütjük.

Szilvás lepény.

30 dkg. liszt, 11 dkg. zsir, egynegyed sütőpor, kevés vanilia, 1 dkg. élesztő, két tojássárga, citrom héj és lé, 5 dkg. cukor, pici só és tejföl összedolgozva, tepsibe tesszük és félig megsütjük, ekkor magvalt szilvával beborítjuk és leöntjük öt tojássárga, öt kanál cukor, négy kanál tejföl, kevés fahéj, egy marék prézli, hét tojás kemény habja keverékével és megsütjük.

Hideg dara felfujt.

Fél liter tejet, egy kis vaniliával és egy kis cukorral felteszünk forrni, ha forr öt kanál grízt hintünk bele, sűrüre főzzük, ha megfőtt négy tojás kemény habját tesszük bele. Vizezett formába tesszük, ha kihült tálra öntjük.

Sodó.

Négy tojássárgát, három kanál cukrot, egy kanál lisztet kikeverünk. Ez alatt 12 db. kockacukrot barnára piritunk, ha megpirult fél liter tejet öntünk hozzá, vanilliát teszünk bele, a négy tojás keveréket hozzáöntjük és folyton keverve felforraljuk.

Omlós kifli.

10 dkg. zsirhoz 30 dkg. lisztet és 8 dkg. cukrot adunk. 1 dl. langyos tejhez 2 dkg. élesztőt. Megvárjuk, amig az élesztő feljő a tejben és ekkor összegyurjuk vele a lisztet és a zsirt. Az így nyert tésztát fél cm. vastagra kinyujtjuk. Apró kifliket formálunk belőle és lekvárral töltjük meg. Nagyon kevés lekvár kell hozzá. Folyós híg lekvárt ne használjunk, mert kifolyik a tésztából. Forró sütöbe tesszük és egyenletes erős tüznél sütjük. 15 dkg. cukrot tányérba teszünk és sütés után, amikor még a kiflik forrók, egyenként meghempergetjük benne.

Pörkölt mogyorócsók.

Három tojás kemény habjába keverünk 15 dkg. cukrot és 12 dkg. pörkölt darált mogyorót. Lisztezett zsirozott tepsibe két kis kanállal kiszaggatjuk és egy óra hosszáig pihen, majd megszárítjuk. Két tepsivel lesz belőle.

Gesztenye kifli.

20 dkg. liszt, 13 dkg. vaj, egy dkg. élesztő, cukor, só, három tojássárga és három kanál tejföl. Töltelék: Fél kg. gesztenye, cukor és citromlé.

Eredeti gesztenye kifli.

35 dkg. liszt, 25 dkg. vaj, cukor, só, négy tojássárga, négy kanál tejföl, este gyurjuk. Töltelék: Egy kg. gesztenye, fél citromlé, cukor, megkenjük és úgy sütjük.

Csillogó karikák.

Egy csésze tejföl, egy csésze zsír, egy csésze cukor, két db. tojás, egy sütőpor és annyi liszt, hogy lágy nyujtható tészta legyen. Kinyujtva különböző formákra szaggatjuk, cukorba mártjuk és sütőben kisütjük.

Diós pite.

20 dkg. vajat, 20 dkg. sima lisztet, két tojássárgát és négy kanál hideg sósvizet jól kidolgozunk és két részre osztjuk. Az egyik részt kinyujtjuk, tepsibe tesszük és félig megsütjük. 3-6 tojássárgát 20 dkg. cukrot, egy citrom levét és reszelt haját jól kikeverünk, 20 dkg. diót és 7-8 tojás kemény habját beletesszük. A félig kisült tésztára kenjük, majd a tészta másik felét rátesszük és megsütjük. Melegen lecukrozzuk és kockára felvágjuk.

Beregszászi omlós.

3 csésze liszt, egy csésze cukor, egy csésze zsír, egy tojássárga, két egész tojás, jól kikeverjük, rum, citrom héj és lé jön még bele, két

cipóba szakítjuk. Kinyújtjuk, az egyiket tepsibe tesszük. Tölteléket készítünk: 14 dkg. cukorból, fél citrom reszelt héjából és levéből, 4 tojás keményre vert habjából és 14 dkg. dióból. Ezt egyenletesen rákenjük, a tészta kisodort másik felét pedig ráborítjuk. Lassan sütjük, ha megsült meghintjük vaniliás cukorral. Sokáig eláll.

Dara pudding, vaniliakrémmel.

Fél liter tejben 2 dkg. cukrot és 6 dkg. buza darát befőzünk két tojás igen kemény habját közzé keverünk, azon forrón amint megfőtt. Vizesített pudding formába öntjük ha kihült, jégszekrénybe állítjuk. (hidegvízbe is tehetjük) A két tojás sárgájából készül a krém: egy bögre forró tejbe (kettő és fél dl.) beleöntjük a már elkevert két tojássárgát, két evőkanál cukorral, kis kanál liszttel. Habverővel folytonosan keverjük a tűzön, hogy össze ne menjen a tojás. Ezt is reggel készítsűk, hogy hideg legyen. Tálaláskor üvegtálba borítjuk a puddingot, majd ráöntjük a vanilia krémet.

Csokoládé linzer.

Negyed kg. vajat vagy 20 dkg. zsírt, negyed kg. porcukrot, öt tojás sárgáját, kis vaniliát, két szelet csokoládét jól elkeverünk. Azután két dl.-es pohár őrölt diót teszünk hozzá, s végül 30 dkg. lisztet és öt tojás kemény habját. Jól kikent kilisztezett tepsiben megsütjük. Ha kihült a tetejét bevonjuk a következő öntettel: 15 dkg. finom átszitált porcukrot, két szelet csokoládét, egy tojás fehérjével és egy evőkanál forró vizzel simára keverjük és ha elég kemény, a tészta tetejére öntjük, szétkenjük. Mielőtt megszáradna felszeleteljük a tésztát, mert ha megkeményedik, akkor nagyon törik.

Mogyorós krémszelet.

Négy evőkanál vaniliás porcukrot, négy tojássárgájával habzásig keverjük. Azután két kissebb szelet csokoládét három kanál lisztet, két dkg. pörkölt mogyorót és egy késhegyni sütőport keverünk még el benne, - mielőtt a habot beletesszük – négy tojás kemény habját belekeverjük. Kikent és lisztezett tepsibe tesszük és ha megsült és kihült, ketté vágjuk és

megtöltjük az alanti gyors hideg krémmel. Krém: 10 dkg. vajat, 10 dkg. vaniliás cukorral habzásig keverjük, azután bele teszünk egy egész tojást és egy jó evőkanál kakaót, vagy reszelt csokoládét és most még jól kikeverjük amig egészen habos lesz, lehet egy pár csepp rumot is tenni bele.

Gesztenyerolád.

Hat tojás sárgáját, tiz evőkanál porcukrot hat dkg. vajat habosra kavarunk, beleadunk három szelet melegitett csokoládét, vagy egy tetőzött kiskanál kakaót, hat tojás kemény habját és négy nagy evőkanál lisztet. Tepsibe megsütjük, s ha megsült cukrozott szalvétára borítjuk. A töltelék már készen legyen. Hatvan dkg. gesztenyét megfőzünk, átpasszirozzuk s kevés sürü vaniliás szirupba tesszük, két kanál rumot is beleteszünk, a tésztára kenjük, föltekerjük és két szelet csokoládéból és öt dkg. vajból készült mázzal bevonjuk.

Puha mézesrudak.

Két egész tojást, öt dkg. cukrot, két késhegyni szódabikarbónát habzásig keverünk, azután lassu keverés mellett hozzáadunk két dl. langyos mézet és 25 dkg. lisztet, kevés fahéjat és szekfűszeget és még félóráig keverjük. Kis tepsibe öntjük, megsütjük. Ha megsült, deszkára boritjuk és csak annyit szeletelünk belőle, amennyit egyszerre elfogyasztunk.

Képviselőfánk.

Negyed liter vizhez, tiz dkg. zsirt adva, felforraljuk, egyszerre beleöntünk 20 dkg. lisztet, levéve a tűzről símára keverjük. Ha kihült a pép egyenként, mindig jól elkeverve, öt db. tojást keverünk hozzá. Dió nagyságu golyókat formálunk két kanállal a tésztából és kizsirozott sütőlemezre ritkán rakjuk. Sütés előtt jó ha a tésza 3-4 órát pihen, mert sokkal szebben felnő. A tésztát közép tüznél lassan sütjük. Tíz percig nem szabad megnézni. A megsült tésztát kihütjük, az alsó részét levágjuk kis késsel és a közepében levő üreget kitöltjük krémmel, vagy tejszinhabbal és lecukrozva tálaljuk. Töltelék ugyanaz, mint a krémes krémje.

Rizsfelfujt.

A rizst pici sóval, egy kanál cukorral tejben puhára főzzük. Ha kihűlt, husz dkg. rizshez három tojás sárgáját számitva három evőkanál cukorral kikeverjük kevés reszelt citromhéjjal, majd a hideg rizst és a tojások habját belekeverjük és kikent, kimorzsázott formában egy óráig sütjük. (A darafelfujt is ugyanigy készül.)

Vanilia sodo.

Két egész tojást két kanál cukrot, egy kanál lisztet jól eldolgozunk és egy liter tejet, negyed rud vaniliát teszünk bele. Tűz felett addig verjük, mig sürüsödni kezd. A csokoládé is igy készül de vanilia helyett egy rud csokoládét, vagy egy kis kanál kakaót teszünk bele. Lehet még hozzá borsodót, vagy karamell sodot is adni.

Hájastészta.

Kell hozzá 75 dkg. liszt, 50 dkg. háj (kapart) 2 dl. tejfel, egy tojássárga, fél citrom leve, 1 babszemnyi timsó, egy borospohár szódavíz és sós víz. A hájbol egy tojásnyit a liszt két harmadával elmorzsoljuk, 1 tojássárgát, a 2 dl. tejfelt, a citromlevét, a megtört timsót, a szódavizet és annyi sósvizet, hogy rétestészta keménységűre legyen összeállítva, hólyagosra kidolgozzuk és két cipóba pihenni tesszük. A megmaradt hájat és lisztet összedolgozzuk. A két cipót tányérnagyságúra kinyújtjuk, a hájas lisztet szintén kinyújtva, a két tészta közé téve, kinyújtjuk és hajtogatjuk. Fél órai pihentetéssel ezt háromszor megismételjük. Forró késsel, ha krémest akarunk belőle, tepsi nagyságúra, ha pedig kifliket, téglalapalakúra felvágjuk és dióval vagy lekvárral töltve pirosra sütjük. Melegen lecukrozzuk.

Krémes krémje.

5 tojás sárgáját, 8 dkg. grizes liszttel és 2 dl. tejjel jól eldolgozunk. Egy habüstben 8 dl. tejet, negyed rúd vaniliát, 20 dkg. cukrot felteszünk főni. Ha forr, az előbbi keveréket beleöntjük és addig forraljuk, mig sürű lesz, közben mindig keverjük. Mielőtt levennénk a tűzről, öt tojás kemény habját belefőzzük 1-2 percig.

Almáslepény.

Húsz dkg. lisztet tiz dkg. vajjal vagy zsirral, egy egész tojással, egy kanál tejfellel, öt dkg. cukorral, késhegynyi sóval, könnyedén tésztává gyúrunk. Kinyujtjuk, tepsibe tesszük, erre jön rá az alma, melyet viz nélkül, kevés cukorral párolunk egy kissé, fahéjjal izesitve. Hat tojás sárgáját három és fél dl. tejfellel és izlés szerint cukorral összekeverve a töltelékre kenjük, megsütjük. Nagyon jó meggyel is. A meggyet kimagvazzuk, cukrozzuk, morzsával meghintjük.

Püspökkenyér.

Nyolc tojássárgát hét tetőzött evőkanál porcukorral habosra keverünk. Citromlevet és héjat is teszünk bele, majd hozzáadunk hat kanál lisztet, tíz dkg. apróra vágott mandulát, diót, fügét, v. aszalt gyümölcsöt. Ezután nyolc tojás kemény habját és egy késhegynyi szódabikarbónát adunk hozzá. Gyöngén zsirozott, lisztezett tepsiben sütjük.

Pozsonyi kifli.

Fél kg. lisztet 25 dkg. vajjal eldolgozunk. Adunk hozzá három tojás sárgáját, egy dkg. tejben áztatott élesztőt, nyolc dkg. cukrot, egy kis sót és keményes tésztává gyurjuk. Jól kidolgozva egy óráig pihentetjük, azután kinyujtjuk, pohárral kiszaggatjuk, és hosszukásra nyujtva töltjük. Töltelék: szirupot főzünk 25 dkg. cukorból, 24 dkg. diót leforrázunk vele, adhatunk bele 10 dkg. mazsolát is, fahéjat és citromhéjat. Ha a töltelék kihült, rákenjük az egyenként elnyujtott tésztákra. Kifliket formálva tepsibe rakjuk, felvert tojással azonnal megkenjük, meleg helyen még negyedóráig pihentetjük, mikor megkelt ismét megkenjük. Szép pirosra sütjük.

Pozsonyi kifli (olcsó).

56 dkg. lisztet 21 dkg. zsirral elmorzsolunk, két dkg. tejben áztatott élesztőt, két tojássárgát, kevés sót adunk hozzá, keményesre gyúrjuk. Egy óráig pihentetjük. Ugyanugy készítjük a kifliket, mint az előbbinél. Töltelék: 35 dkg. diót leforrázva 35 dkg. cukornak másfél dl

vizzel főzött szirupjával, melyet citromhéjjal izesítünk. Tölthetjük mákkal is. Minél tovább pihen a kifli a sütés előtt annál márványosabb a teteje.

Hamismézes.

Három egész tojást 25 dkg. porcukorral habosra keverünk, de előbb két evőkanál karamellt készitünk, melyet két dl. vizzel felengedünk és hűlni hagyjuk. 25 dkg. lisztet, egy késhegynyi szódabikarbónát, szegfűszeget, és fehéjjat teszünk bele. Tepsibe öntve lassú tűznél megsütjük.

Diákkenyér.

Három egész tojást elkeverünk 20 dkg. porcukorral, adunk hozzá tiz dkg. hosszúra vágott diót, négy evőkanál olvasztott, de nem forró mézet, kevés törött szegfűszeget, fahéjjat, végül 28 dkg. lisztet, egy csomag sütőport. Az egészet kizsirozott, lisztezett tepsibe öntve lassú tűznél sütjük. Hidegen szeleteljük fel. Sokáig eláll. (Tehetünk bele tiz dkg. dió helyett öt dkg. mogyorót, egy szelet apróra vágott csokoládét és kockára vágott birsalmasajtot.)

Diótekercs.

Hat egész tojást hat evőkanál porcukrotl félóráig habverővel verünk. 14 dkg. darált diót, egy evőkanál lisztet keverünk hozzá. Kikent tepsiben papiron sütjük. Amig sül, készitünk tölteléket. Három tojás kemény habjához két kanál forró mézet, tizennégy deka darált diót, két kanál rumot, tetszés szerint cukrot keverünk melegen a tésztára kenve összeguritjuk.

Csokoládégolyó.

Tiz dkg. porcukrot, tiz dkg. reszelt csokoládét, tiz dkg. mozsárban törött diót baracklekvárral összegyúrunk, vigyázva, hogy lágy ne legyen. Golyókat formálunk, melynek közepébe egy-egy szem meggyet teszünk. Csokoládédarába megforgatva mignon papirba tesszük.

Hideg gyümölcsrizs.

20 dkg. megmosott rizst háromnegyed liter tejben öt dkg. cukorral puhára főzünk. Negyed liter tejszinből hét deka cukorral habot verünk s a hab negyedrészét, valamint izlés szerinti mennyiségben cseresznye, meggy, vagy szilva befőttet hozzákeverünk a rizshez. Kivizezett formába öntjük s ha kihüllt, tálra boritjuk. Diszítjük a megmaradt tejszinhabbal és gyümölccsel.

Alma pongyolában.

Háromnegyed kg. almát meghámozunk, keresztbe karikára vágjuk, magházát kivágva két dkg. cukorral meghintjük. Húsz dkg. lisztből, három dkg. cukorral, kevés sóval egy egész tojás és kevés tej hozzáadásával sűrű palacsintatésztát készitünk s az almaszeleteket ebben megmártogatva forró zsirban kisütjük, ha kisült, tetéjét meghintjük cukros fahéjjal.

Habkoch.

Négy tojás fehérjét négy evőkanál porcukorral kemény habnak felverjük, hozzákeverünk két-három kávéskanál barack, vagy málnalekvárt. Kivajazott porcelántálban, forró sütőben egy kicsit kisütjük és ugyanabban az edényben tálaljuk.

Piskótatekercs.

Hat tojás sárgáját hat tetőzött evőkanál cukorral jól kikeverünk, adunk hozzá hat evőkanál lisztet s végül a hat tojás kemény habját óvatosan hozzákeverjük. Kizsirozott, kilisztezett tepsiben sütjük. Ha megsült szalvétára boritjuk, bekenjük gyorsan valami lekvárral, felhengergetjük és hidegen szeletekre vágjuk. Egy kevés cukorral meghintjük és úgy tálaljuk.

Mágnás v. csúsztatott palacsinta.

(Minden személyre egy tojást számitunk.) Öt tojás sárgát öt dkg. olvasztott zsirral, vagy vajjal, öt dkg. cukorral habosra keverünk,

lassan öt dkg. lisztet két és fél dl. tejet könnyedén belekeverünk és azonnal sütjük. A palacsinták egyik oldalát sütjük csak pirosra és akkor tésztás tálra csúszatjuk, úgy hogy a sült része legyen alul. A sületlen oldalát cukros dióval, vagy reszelt csokoládés cukorral meghintjük és tortaszerűen egymásra rakjuk, illetve csúsztatjuk, az utolsó palacsinta sült oldala kerül fel. (Fahéjas cukorral, vaniliás, vagy kakaós cukorral is jól meghinteni.)

Egyszerű, jó málé.

Fél liter tej, három kanál cukor, egy tojás, pici só, egy marék nullás lisztet, melyben egy sütőport, vagy késhegynyi szódabikarbónát elkevertünk és annyi kukoricalisztet, hogy piskóta keménységű legyen összekeverek. Kizsirozott tepsibe öntjük, ha kihült négyzetekre vágjuk.

Rácsos túrós szeletek.

50 dkg. lisztet, 22 dkg. vajat vagy 18 dkg. zsírt, 2 tojássárgát, 2 kanál porcukrot, kevés sót és annyi tejfelt, amennyivel összeállítjuk. A tészta kétharmadát kinyújtjuk, sütőlemezbe tesszük és a következő tölteléket tesszük rá: 60 dkg. szitán áttört túrót, 4 tojássárgát, vaniliáscukrot, mazsolát tetszés szerint és a 4 tojás kemény habját könnyedén összekeverjük. A tészta egyharmadából derelyevágóval vékony csíkokat vágunk, a tészta tetejét berácsozzuk, mérsékelt tűznél sütjük.

Kapros túróslepény.

30 dkg. lisztből, 16 dkg. vajból, 3 dkg. zsírból, 2 tojássárgából és 1 dl. tejfelben elkevert másfél dkg. élesztőből tésztát nyujtunk. Közép-nagyságú tepsibe nyomkodjuk és a szélét kissé felhajtjuk. Azután jó vastagon befedjük ¾ liter áttört túróval, 6 deka vaj, 4 tojássárga, pici só, apróra vágott kapor és 4 tojás keményre vert habjából készült keverékkel. A tetejét megkenjük tejfellel és forró sütőben megsütjük.

Túrós pite.

5 dkg. zsírt, 1 egész tojást, 7 kanál tejet, 1 dkg. élesztőt, 5 kocka cukrot és lisztet készítünk. Az élesztőt a cukros tejben megkelesztjük, tojást, sót, zsírt és annyi lisztet állítunk össze, hogy könnyedén lehessen vele bánni. Tepsibe kenjük és 1 óra hosszáig pihentetjük, akkor 1 liter túró, 1 kanál olvasztott zsír, 1 kanál dara, 2 dl. tejfel, 5 tojás sárga, cukor ízlés szerint, mazsola és az 5 tojás kemény habja keverékét rákenjük a tésztára és tejfeles tojássárga keverékével megkenjük. Pirosra sütjük. Frissen kitűnő.

Túróstakart.

20 dkg. zsírt, 75 dkg. liszttel elmorzsolunk, kevés sót, 2 dkg. - langyos, cukros tejben kelesztett – élesztőt, 2 evőkanál cukrot, 2 tojás sárgát, és ha kell, még hozzá langyos tejet, összegyúrunk és 5 cipóba szakítva fél óráig pihentetjük. Egyenként elnyújtjuk téglalap alakúra. Középső egyharmadára a következő tölteléket rakjuk: 1 ½ kg. túrót pici sóval jól kigyúrunk, 2 tojás sárgát, cukrot ízlés szerint és 1 evőkanál lisztet, végül a 4 tojás kemény habját belekeverjük. A két szélén levő egyharmadokat bevágjuk újnyi széles csikokra és keresztbe a töltelékre hajtogatjuk. Kevés pihentetés után tojással megkenjük és pirosra sütjük. Kétújjnyi széles csikokra vágva, cukrozva, melegen tálaljuk. (60 darab lesz belőle.)

Daralepény.

Körülbelül 3-4 dl. tejben főzzünk meg 6-8 dkg. darát, folyton kavarva, jó sűrűre, ízlés szerint jól megédesítve és egy pici csipet sóval. Ekkor vegyük le a tűzről és azon forrón kavarjunk közé egy kis diónyi vajat és tegyük ki egy tálba, amelyben meg lehet kavarni. Ha teljesen kihült kavarjunk közzé 2-3 tojás sárgáját és tetszés szerint egy kis citromjhéjat is lehet közé tenni. Mikor a tojással jól ki van kavarva, akkor a 2-3 tojás kemény habját közzé vegyítjük, kikent lisztezett kicsi tepsibe vagy formába tesszük és egyenlő tűznél megsütjük. Kockázzuk vagy szeleteljük, megcukrozva adhatjuk, vagy esetleg lekvárral és sodóval.

Boszorkány pogácsa.

7 dkg. vajat, vagy zsirt, 7 dkg. vaniliás cukorral, 1 egész tojással, 1 tojás sárgájával jó habzásig keverünk. Ekkor adunk hozzá 12 dkg. lisztet, kikent kilisztezett tepsibe dió nagyságú csomókba rakjuk ki, azután közepét ujjunkkal benyomjuk, hová egy kis csomó lekvárt, vagy egy szem cukros befőttet teszünk és lassú tűznél szép világosra sütjük, porcukorral meghintjük.

Kanonoklepény.

Fél kg. lisztet, két evőkanál fagyos zsirral, egy csomag sütőporral, 25. dkg porcukorral, két egész tojással, vaniliával, egy citrom reszelt héjjával és annyi tejjel, hogy könnyen dolgozható legyen jól összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsibe tesszük, barackizzel vastagon megkenjük, őrölt mogyoróval beszórjuk. Másik felét ráhelyezve tojással megkenjük és mogyorós cukorral meghíntve világosra sütjük.

Mogyoró koch.

Öt tojás sárgáját, nyolc dkg. cukorral, fél citrom reszelt héjával elkeverünk. Hat dkg. pörkölt darált mogyorót, öt tojás keményre vert habját és két kanál zsemlyemorzsát könnyedén összekeverve vékony lábasban, vagy felfujt formában, gőzben negyedóráig főzzük. Alacsony kb. 150 C°-on 20 percig sütjük. Sodója (öntet): öt kanál cukrot megpiritunk, három tojás sárgáját, egy tetejes kávéskanál lisztet fél liter tejet folytonos keverés közben felfőzzük. Ha egyet buggyan levesszük a tűzről. Fogyasztáskor az öntettel tálaljuk.

Linzer tészta.

12 dkg. zsirt, 12 dkg. cukrot, négy tojássárgáját, 30 dkg. lisztet, fél sütőport, fél citrom levét és héjját összeállítunk. (A tojást a cukorral előbb fél órán át keverjük és a többi anyagot csak azután adjuk hozzá.) A felénél valamivel több tésztát a tepsibe nyomkodjuk és lekvárral vékonyan megkenjük. Azután a következő tölteléket rákenjük és a megmaradt tésztával berácsozzuk. Töltelék: négy tojás habja, 12 dkg. cukor

és 12 dkg. darált dió. Ha azt akarjuk, hogy még finomabb legyen a tölteléket másfél adagból készítsük.

Mazsolás szelet.

14 dkg. vajat, 15 dkg. cukorral jó habosra kikeverünk. Hozzáadunk öt tojás sárgáját, nyolc dkg. puhitott csokoládét, 13 dkg. lisztet, tiz dkg. mazsolát és öt tojás keményre vert habját. Kikent kilisztezett tepsiben sütjük. Nagyon ki ne szárítsuk. Ha kihült kiborítjuk, baracklekvárral bekenjük csokoládéval beszórjuk és tetszésszerinti darabokra vágjuk.

Vajas karikák.

25 dkg. liszt, 22 dkg. vaj, két tojás sárgája, hét dkg. cukor, kevés vanilia, és annyi tejföl amennyivel összeáll. Kiszakítás után a kilyukasztottakat tojásfehérjével megkenjük és kristálycukor és darabos diókeverékbe mártjuk, világosra sütjük. Kisütés után kettőt-kettőt lekvárral összeragasztunk.

Fehér piskóta.

(Kimaradt tojásfehérjét jól hasznosíthatjuk.) Hét tojás fehérjének kemény habjába 25 dkg. cukrot, 12 dkg. darabos diót, öt dkg. mazsolát és 13 dkg. lisztet könnyedén belekeverünk (ha van, reszelt citromhéjat is). Zsirozott, lisztezett tepsibe öntve rózsaszínre sütjük, fogyasztás előtt vágjuk fel.

Habcsók.

Ahány tojás fehérjéből készitem, annyiszor öt dkg. kristálycukrot veszünk és tálban vagy habüstben egy kávéskanál ecet, vagy citromlé hozzáadásával, habverővel forró vizgőz felett addig verem, mig nem folyik. Zsirozott, lisztezett tepsibe rakom két kiskanál segitségével.

Vaniliás kifli.

15 dkg. liszt, tiz dkg. vaj, öt dkg. darált dió, öt dkg. porcukor, 1-2 kanál tejfel. Gyorsan mindezt összeállítjuk, ujjnyi vastag, kicsi hajlított

kiflicskéket formálunk belőle és sütés után forrón vaniliás cukorba mártjuk. (Jobb ha áll egy-két hétig.)

Apró, finom linzer.

14 dkg. vajat, négy tojás sárgáját, 14 dkg. cukrot, pici citromlevet és reszelt héját jól kikeverünk, lassan annyi lisztet keverünk bele, hogy nyujtható masszát kapjunk. Vékonyra kinyujtjuk, különböző formákkal kiszaggatjuk, tojásfehérjével megkenjük, darabos, vagy kristálycukorba mártjuk.

Finom olcsó almáslepény.

40 dkg. lisztet, 15 dkg. zsirral elmorzsolunk, pici sót, 1 evőkanál cukrot, 1 dkg. – langyos, cukros tejben kelesztett – élesztőt, 1-2 evőkanál tejfelt, 1 tojás sárgát, hogy elég lágy tészta legyen, összeállítunk, 2 cipóba vesszük. Közepes tepsi nagyságra nyújtva, tepsibe tesszük az egyik kinyújtott tésztát és bőven töltjük almával (lehet nyers, tisztított, szeletekre vágott alma is, megcukrozva, kicsi tört fehéjjal ízesítve, vagy párolt alma ugyanúgy izesítve, ha fél marék tört diót teszünk bele, még jobb lesz.) Tetejére tesszük a másik kinyújtott lapot, a megmaradt tojásfehérjével megkenjük és darabos dió és cukor keverékével meghintve pirosra sütjük.

Túrós gombóc.

2 egész tojást, pici sót, fél liter túrót, 2 kanál darát (grizt) 3 kanál finom lisztet tálban összeállitunk. Forró sósvízben kifőzzük, kis gombócokat formálva belőle. Ha puha, bő zsíron pirított zsemlemorzsára szedjük és melegen tálaljuk.

Japán linzer.

38 dkg. lisztet, 18 dkg. margarinnal, 10 dkg. cukorral, 1 evőkanál rummal, 2-3 evőkanál tejfellel összegyúrjuk, közepes nagyságú tepsiben 3 lapba kisütjük, finom lekvárral a lapokat összeragasztjuk. Tetejét 2 tojássárga, és 10 dkg. cukor keverékével bekenjük és langyos sütőbe megszárítjuk.

Mákos szelet.

2 db. egész tojást, 6 dkg. zsírt vagy vajat, fél citrom levét és héját 25 dkg. cukorral kikeverjük. Belehintünk 25 dkg. őrölt mákot, 20 dkg. lisztet, 1 csomag sütőport, 10-15 dkg. mazsolát és még annyi tejet, hogy zsirozott, lisztezett tepsibe önthessük. Pirosra sütjük, téglalapalakúakra vágjuk és megcukrozzuk.

Zserbó szelet.

Fél kg. lisztet, 25 dkg. vajat, vagy 20 dkg. zsírt, 1 rúd vaniliát, 1 egész tojást, pici sót, 2 tojás sárgát, 3 dkg. – langyos cukros tejben kelesztett – élesztőt lágy tésztává gyúrunk, 3 cipóba szakítva kinyújtjuk, különkülön. Egy réteg tésztát a tepsibe téve, lekvárral megkenünk. 20 dkg. cukor és 25 dkg. darált dió keveréke felével meghintjük. A második tésztalapot rátéve, újra lekvárral megkenjük, a diós cukrot ráhintjük és a harmadik tésztát is rátéve, 1 órán át langyos helyen kelni hagyjuk. Pirosra sütjük, ha félig kihült, 5 dkg. vaj és 2 szelet csokoládéból készült mázzal bevonjuk. Fogyasztáskor szeljük fel.

Habos lepény.

12 dkg. zsírt, 24. dkg. lisztet, 5 dkg. cukrot és 1 tojást gyorsan összeálítunk. Közepes nagyságú tepsibe nyujtjuk és a következő tölteléket kenjük rá: puhára főtt, áttört fehér babból lemérünk 40 dkg.-ot (2-5 dl. szemes babból lesz annyi), 3 tojássárgáját,20 dkg. cukrot, 1 rúd vaniliát, és 2 evőkanál rumot habosra keverünk, az áttört babhoz tesszük és zsemlyeszínűre sütjük. Mialatt kisül, a megmaradt 3 tojás fehérjéből, 15 dkg, cukorból és kis kanál ecetből, vagy citromléből forró vízgőz mellett kemény habot verünk, rákenjük a kisült tésztára, néhány percig a sütőbe visszatesszük száradni.

Kakaósszelet.

6 dkg. vajat vagy 5 dkg. zsírt, 1 egész tojással, 24 dkg. cukorral eldörzsölünk, majd hozzáadunk 2 dl. tejben elkevert 4 dkg. kakaót, 1 késhegynyi szódabikarbónát és 25 dkg. finom lisztet. Kizsírozott és

lisztezett tepsibe öntjük, megsütjük. Fogyasztáskor vágjuk fel. Még jobb, ha kettévágjuk és lekvárral megkenve a tetejét rátesszük.

Hatlapos.

75 dkg. liszt, 20 dkg. zsír, 4 egész tojás, 1 késhegy szódabikarbona, 15 dkg. cukor és annyi tej, hogy puha tészta legyen. 6 cipóba szakítjuk és külön, külön kinyújtva kisütjük. Fogyasztás előtt 5-6 nappal sütjük meg a tésztát, hogy megpuhuljon. Töltelék: 8 dl tejet, 3 tetőzött evőkanál liszttel, 20 dkg. cukorral és fél rúd vaniliával sűrű krémmé főzzük, 15 dkg. cukrot megpiritunk, beleöntjük a krémbe, ha félig kihűlt, 20 dkg. vajat belekeverünk. A megpuhult tésztát megkenjük, vékony szeletekre vágva, cukorral meghintjük.

Mézeskenyér.

Fél kg. mézbe, melyet megforrósítunk, fél kg. lisztet teszünk, 1 egész tojást, 2 kanál cukrot, törött fehéjat és szegfűszeget, végül egy kis kanál szódabikarbónát. Zsirozott, lisztezett tepsibe öntjük, tetejét darabos dióval meghintjük.

Női szeszély.

2 kanál cukrot 5 dkg. vajjal vagy zsírral, 4 tojás sárgával kikeverünk. 1 dkg. – langyos, cukros tejben kelesztett – élesztőt és pici sót meg 30 dkg. lisztet keverünk bele, lágy, könnyen verhető tészta legyen. Kizsírozott tepsibe öntjük, langyos helyen hagyjuk megkelni, világos sárgára sütjük, finom lekvárral megkenjük és a tetejére 5 tojás fehérje és 25 dkg. cukor vízgőz felett felvert habját tesszük. Most már inkább csak száradni tesszük be. Melegen, vizes késsel vágjuk fel.

Alavicska.

Hat tojás fehérjét, 28 dkg. mézet és 42 dkg. cukrot üstben forró viz felett addig verjük, míg megkeményedik, darabos diót teszünk bele és két karlsbadi-ostyalap közé öntöm (nem szabad kifolyni). Vágódeszkát teszek rá, hogy az ostya meg ne görbüljön.

Karlsbádi ostyába finom töltelék.

14 dkg. cukrot megpiritunk, beleteszünk 14 dkg. mogyorót, vagy dióbelet, kivajazott tányérra öntjük, ha kihült, mozsárban megtörjük. 14 dkg cukrot, 14 dkg. vajat és négy tojássárgát zubogó vizfürdőben sűrűre főzünk, ha félig kihűlt, a megfőtt karamellt beletesszük és a lapokat megtöltjük.

Suhajda.

25 dkg. mártógyurmát (főzőcsokoládét). 5-5 dkg. kakaóvajat elkeverünk. (Ha ezek nincsenek, 5 szelet puhított csokoládét 7-8 dkg. vajjal vagy egy evőkanál disznózsirral elkeverünk.) Kis kenőtollal háromszor egymásután kikenjük a mignonpapirokat, de közben azok, fagyjanak (szilárduljanak) meg. Krém: 28 dkg. kockacukrot, fél pohár nagyon erős (babkávé) fekete kávéval folyton keverve, szálasra főzzük és a tűzről levéve, gyors keverés közben, ha félig kihült 45 dkg . vajat teszünk bele és a kikent formákat háromnegyedrészig megtöltjük. Most egy másik krémet főzünk: 15 dkg. kockacukrot kevés tejjel habosra főzünk,, a tűzről levéve, 4 szelet puhitott csokoládét és 15 dkg. vajat teszünk bele, ezzel a formákat teletöltjük és a kimaradt csokoládé mázzal a tetejét késsel bekenjük.

Dió kocka.

6 tojás sárgát 18 dkg. cukorral jól kikeverünk, hozzáadunk 10 dkg. darált diót, két szelet reszelt csokoládét, vagy 1 dkg. kakaót, és két evőkanál lisztet, majd a 6 tojás kemény habját kizsírozott, lisztezett tepsibe öntve, megsütjük. Töltelék: 15 dkg. darált dió, fél deciliter vanailiás forró tejjel, melybe 12 dkg. cukrot is keverünk, leforrázzunk, két evőkanál rumot teszünk bele, a tésztát kettévágva megtöltjük, tetejét csokoládémázzal leöntjük és piritott cukorba mártott diógerezdekkel díszítjük, ha kockára felvágtuk. Csokoládémáz: 2 szelet puhitott csokoládé, 5 dkg. olvasztott vajjal (fel ne forrjon, mert akkor nem lesz fényes a máz) elkeverve, a tészta tetejére öntjük.

Mandulás szelet.

25 dkg. cukrot, 5 egész tojást, pici törött fehéjat fél órán át keverünk, ekkor hozzáadunk 25 dkg. hosszúra vágott hámozatlan mandulát, vagy diót és 10 dkg. mazsolát, 12 dkg. lisztet, kevés citromhéját keverünk bele, kikent tepsibe sütjük, hidegen vágjuk fel.

Mignonok.

10 dkg. darált diót, 15 dkg. vaniliás cukrot, dió nagyságú vajat, egy egész tojást, 2 szelet puhított csokoládét, 3 evőkanál zsemlyemorzsát, 1 evőkanál rumot tálba összegyúrunk, golyócskákat formálunk belőle, csokoládédarába mártva, mignon papírba tesszük.

Puncs lepény.

6-8 tojásból a szokott módon piskótát készítünk, a széleit levagdaljuk, úgyhogy egyharmadrésze legyen. A megmaradt két-harmadát kettévágom, ez lesz az alsó és felső lapja. A levágott egy-harmadát széjjel tépem, vagy kis kockákra vágom és 14 dkg. cukor, 3 evőkanál vízből készült sziruppal 5-6 evőkanál rummal, 2 szelet reszelt csokoládéval és 16 dkg. darált dióval összekeverve, a piskóta alsó lapját lekvárral bekenve megtöltjük, a tetejét ráhelyezve a következő mázzal vonjuk be: 15 dkg. cukor, 3 evőkanál víz felfőzve, kevés álkörmöst (piros ételfesték) teszek hozzá a tűzről levéve, míg keményedni kezd keverem és akkor hirtelen a tésztára öntöm.

Tejszinhabos stanicli.

4 egész tojást habosra keverünk 15 dkg. cukorral, majd 11 dkg. grízes lisztet hintünk bele, kikent tepsibe kávéskanál segítségével palacsinta nagyságú lapokat kenünk szét, világosra sütjük, forrón hegyes stanicliknak formáljuk és ha kihűl, cukrozott tejszinhabbal megtöltve, néhány szem befőttel díszítjük.

Finom kifli kávéhoz.

4 dkg. élesztővel, két tejmerőkanál tejjel (1 dl.) és két kanál liszttel kovászt kavarunk. Ha megkelt, 50 dkg. liszthez tesszük, adunk hozzá

egy kávéskanál sót és 10 dkg. cukrot, 2 tojás sárgáját és annyi tejet, hogy a tészta keményes legyen. Ha hólyagosra dagasztottuk, melegre tesszük kelni. Ha megkelt, félórai időközökben háromszor kinyujtjuk. Az első és második nyujtáskor 5-5 dkg. vajjal bekenjük az egész tészta felületét, és úgy hajtogatjuk, mint az írós-vajas tésztát. A harmadik nyujtáskor fél cm. vastagra nyujtjuk, háromszögű darabokra vágva kiflikké formáljuk, megkenjük tojással és forró sütőben megsütjük.

Meggybomba.

Két tojás sárgát, tiz dkg. tört diót, öt dkg. cukrot, két szelet reszelt csokoládét összekeverünk, kis bombákat formálunk belőle, ugy hogy a közepébe egy-egy szem rumos meggyet teszünk. Mignon papirba tesszük csokoládéba mártva.

Diógolyócska.

14 dkg. cukrot és 14 dkg. törött diót vegyítsünk össze egy tojás fehérjének a habjával, ha összekevertük csokoládémázba mártva kristálycukorba vagy csokoládédarába hempergessük. Mignon papirba téve igen mutatós és finom is.

Káposztás palacsinta.

Kis fej káposztát lereszelünk, besózzuk és tojásnyi zsirban világos barnára kisütjük. Ha kihült, sűrü palacsinta tésztába keverjük és késfog vastagságú palacsintákat sütve belőle – torta formára – egymásra rakjuk és forrón tálaljuk.

Tolófánk.

Fél liter forró tejben, fél liter lisztet folyton keverve megfőzünk, ha kihült 6 tojás sárgáját, kis sót keverünk el benne, sütés előtt a hat tojás fehérjének kemény habját adjuk hozzá és forró zsirban kisütjük. Fahéjas cukorba mártjuk forrón.

Indiai lepény.

(Kimaradt tojás fehérjét felhasználhatjuk hozzá.) Ahány tojás fehérjénk van, annyi tojásból készítünk piskótát. (hat tojásnál több ne

legyen). A piskótát újjnyi vastagságúra sütjük tepsiben, míg ez sül, a szokott módon a tojásfehérjéből 5-5 dkg. cukrot számítva 1-1 fehérjére, forró vízgőz felett sűrű habot verünk. A kisült piskótára rákenjük a habot és csokoládéval bevonjuk, 2-3 szelet puhitott csokoládét, 5-7 dkg. vajjal felolvasztunk, a tésztára kenjük és forró késsel kockára vágjuk.

Gyors pite.

Fél kg. lisztet, 25 dkg. zsirral eldörzsölünk, egy kanál cukrot, sót, tört fahéjat és annyi bort öntünk hozzá, hogy könnyű tészta legyen. Két részre osztjuk és vékonyra kinyújtva almával cseresznyével vagy túróval töltjük. Megkenve sütjük.

Orosz lepény.

10 dkg. vajat 10 dkg. cukorral kikeverünk és beleadunk 5 tojás sárgáját, belekeverünk 19 dkg. lisztet. Töltelék: 5 tojás habja, 10 dkg. cukor, 10 dkg. dió és 2 szelet csokoládé. Ezt a tölteléket rákenjük a lapra és együtt kisütjük.

Margit lepény.

40 dkg. liszt, 20 dkg. vaj, 10. dkg. cukor, 2 tojás sárgája. Ezeket összegyúrni és 2 részre osztani. Egyik az alja, másik a teteje lesz. Töltelék: 5 tojás sárgáját, 20 dkg. porcukorral habosra kikeverni, beletenni 10 dkg. diót, 2 szelet reszelt csokoládét és a 7 tojás habját. Töltés után megsütjük.

Változatos omlós.

60 dkg. lisztet, 25 dkg. zsirt, 15 dkg. cukrot, pici sót, késhegynyi szódabikarbónát, fél citrom héját, 2 tojás sárgát és annyi tejfelt, hogy könnyű tészta legyen, kidolgozunk, de gyorsan bánunk vele. Lehet belőle almás, túrós, cseresznyés lepényt vagy kiflit dióval lekvárral töltve, készíteni. Rácsos lepénynek is jó. Finom szeletek lesznek belőle, ha még melegen megtöltjük a következő töltelékkel és fel is vágjuk, hogy kihülve ne törjön. (Még szebb és jobb, ha a tésztájába kakaót teszünk.) Krém: 10 dkg. darált diót, 15 dkg. porcukrot

fél dl. rumot és pici vizet összekeverve, 2 réteg tészta közé tesszük. Lehet tejszinhabbal is tölteni, de akkor is melegen vágjuk fel és ha kihűlt, akkor töltjük meg.

Vaniliakoszoruk.

40 dkg. lisztet, 28 dkg. vajjal elmorzsolunk. Adunk hozzá 14 dkg. vaniliás cukrot, 12 dkg. darált diót, tejfölt vagy tojássárgáját és az egészet összegyúrjuk. Pogácsaszaggatóval koszorúkat készítünk, ha kisült, vaniliás cukorral meghintjük.

Babapiskóta.

6 tojás sárgáját 28 dkg. cukorral fél óráig keverünk. A 6 tojáshabját, 1 liter lisztet és egy evőkanál szalakált adunk hozzá. Este készitjük, másnap kinyujtjuk, kiszaggatjuk, világosra sütjük.

Fonatoskalács.

Egy kg. liszthez adunk 5 dkg. cukrot, 1 dkg. sót, 3 tojás sárgáját, 2 dkg. élesztőt kevés tejben kelesztve. Tejjel keményesre dagasztjuk, miközben 5 dkg. olvasztott vajat dolgozunk bele. Nyitott ujjal dagasszuk. Megkelés után kis fonatosokat készítünk a tésztából, tojással megkenve sütjük.

Spiclifánk.

Negyedliter tejet, negyedliter vízzel összeforralunk. Ha forr, adunk hozzá féliter lisztet, és kavarás közben addig főzzük, mig a lábostól elválik. Azután levéve 4 egész tojást és kettőnek a sárgáját egyenként eldolgozunk benne. Kanállal szaggatott diónagyságú darabokat forró zsirban kisütjük. Vaniliás cukorral hintjük meg.

Diós-mákos tekercs.

Egy liter lisztet elmorzsolunk 20 dkg. vajjal, vagy 12 dkg. zsirral. Adunk hozzá 2 dkg. élesztőt cukros tejben megkelesztve. Egy kávéskanál sót, 5 dkg cukrot, fél dl tejfelt adva a liszthez kevés tejjel összeállítjuk. Háromnegyed óráig pihentetjük, majd 3 cipóba osztjuk

30 dkg. mákot, 18 dkg. cukorból készült szirupba teszünk és citromhéjat reszelünk hozzá. Ha kihűlt, rákenjük a kinyujtott tésztára. Az összecsavart tésztát hegyes késsel megszurkáljuk, tojással megkenve fél óráig pihentetjük. Sütés előtt ismét megkenjük. Dióval is tölthetjük.

Különlegességek és torták.

Szaloncukor karamelles.

Fél kg. kritálycukrot ép zomácú lábosba teszünk, három evőkanállal visszaveszünk belőle és ezt palacsintasütőben elég barnára piritjuk (de meg ne égjen, mert akkor keserű lesz) a lábasban levő cukorra egy vizespohár (2 dl.) tejszint, vagy tejet öntünk és forraljuk, a megpiritott cukrot beleöntjük és időnként megkeverve addig forraljuk, mig sűrűsödni kezd, ekkor porcellán tálba leöntve, vagy akár lábasba is, amelyben főtt állandóan keverjük, mig zsírszerü lesz. Ekkor vajazott, vagy zsirozott tálra öntve tenyerünkkel a kívánt vastagságra nyomkodjuk és kockára, vagy téglaalakúra felvágjuk. Ha keverés közben, vagy kiöntve azt látjuk, hogy morzsalékos, vagy törik, ujra felteszem főzni egy-két evőkanál tejjel, ha meg folyna, nehezen szilárdúlna meg, akkor is felteszem meg főni, hogy a felesleges víz elpárologjon belőle. Mindkét esetben ugyanúgy járunk el, mint az előbb.

Szaloncukor különböző izzel készítve.

30 dkg. cukrot másfél deciliter tejjel felteszünk főni. Ha hólyagos, 3 dkg. vajat és a kivánt izt belefőzünk és forraljuk, mig sűrüsödik. Egy adaghoz a következő mennyiségű izeket tehetem:Két evőkanál darált mogyoró, mandula, vagy dió, egy kis kanál kakakó, másfél szelet csokoládé, fél citrom leve és héja, egy fél narancs leve és héja, vagy három evőkanál rum, ehhez még pici breton is, vagy egy feketés csésze babkévéfőzet. Ha látjuk, hogy elég sűrű, kiöntjük és úgy járunk el, mint az előzőnél.

Csokoládés sütemény karácsonyfára.

14 dkg. cukrot, öt dkg. reszelt csokoládét, két tojás fehérjének a habját és 14 dkg. lisztet összegyúrunk, vékonyra kinyújtjuk, különböző formákra kiszaggatjuk és megsütjük.

Habkoszorú karácsonyfára.

Öt tojás fehérjéből, egy kávéskanál ecetből, vagy citromléből és 25 dkg. kristálycukorból forró vízgőzön sűrű habot verünk. Zsírpapirból tölcsért készítünk, a végét levágjuk, kizsírozott, kilisztezett tepsibe koszorúkat nyomunk és a sütőben szárítjuk. Kevés vizben oldott bretonnal felét rózsaszinre festjük, vagy csokoládéval barnára.

Vanilia fagylalt.

Négy tojás sárgát, négy egész tojást 48 dkg. cukorral kikeverünk, beleadunk egy fél rud vaniliát és másfél liter hideg tejet, folytonos keverés közben addig főzzük míg sűrűsödni kezd, a tűzről levéve kihűtjük és igy jég között fagylaltgépben megfagyasztjuk. Gép nélkül is készíthetjük, de akkor jól záródó edénybe a jég között folyton mozgatni kell.

Gyümölcs fagylaltok.

40 dkg. cukrot, fél liter vizzel felfőzünk, a habját közben leszedjük, a tűzről levéve fél liter szitán áttört málna, eper vagy egyéb levet belekeverünk és ha kihült megfagyasztjuk. Kekszet vagy ostyát adunk hozzá.

Tojás likőr.

Öt tojást, 22 dkg. cukrot, fél rúd vaniliát, fél óráig keverünk, ekkor egy fél liter forralt tejjel felengedjük és 2 dl. tiszta szeszt öntünk hozzá. Kitűnő.

Pici torták.

20 dkg. vaj, 20 dkg. őrölt dió, 24 dkg. liszt, 20 dkg. cukor, egy tojás, gyorsan összeállítjuk, négy cm. nagyságúakra kiszaggatjuk ha már

vékonyra nyújtottuk. Rózsaszinre sütve még melegen hármat-hármat finom lekvárral összeragasztunk és csokoládé mázzal bevonjuk. Legjobb és legszebb csokoládé máz: öt dkg. vajat megolvasztunk, (fel ne forrjon) két szelet puhított csokoládét összekeverünk és a kész pici torták tetejét bemártjuk. (Nagyon finom, 60 db. telik egy adagból).

Mignonok.

Öt tojásból piskótát készítünk, ha kihült, kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk kétharmadát és lekvárral mindnek a tetejét megkenjük. Ami lemaradt, a piskótából, összetépjük, két kanál viz és két kanál cukor, egy kiskanál kakaó, vagy csokoládéport felforralok, ráöntöm a piskótára, egy fél marék diót, egy kanál lekvárt és két evőkanál rumot adok hozzá és a pogácsák tetejére teszem kúp formára ügyesen megformálva. Csokoládémázban mártom az oldalat és mignon-papirba helyezem. Lehet krémmel is tölteni két-két pogácsát a kiszaggatott piskótából. Krém: két egész tojás, tiz dkg cukor, pici vanilia, egy dl. tej, késhegynyi liszt, ép zománcú edényben sűrűre főzzük, ha kihült piritott, darált mogyorót, tíz dkg.-ot és tiz dkg. habosra kevert vajat teszünk bele. A puncs lepénynél használt jéggel vonom be.

Gesztenyetorta.

Hat tojás sárgáját, nyolc evőkanál porcukorral kikeverünk, azután nyolc evőkanál átpaszírozott gesztenyével összekeverjük, utoljára a hat tojás kemény habját tesszük bele. Kilisztezett kizsirozott tepsiben fél órát lassan sütjük. Egy kg. gesztenye kell hozzá. Töltelék: tiz dkg. vajat, tiz dkg. cukorral habosra keverünk, hozzáadjuk a megmaradt gesztenyét, három evőkanál erős finom rumot és az egészet finom krémmé keverjük. Máza: Fél dl. tejben három szelet csokoládét sürüre főzünk, majd a tűzről levéve három dkg. vajat adunk bele s addig kavarjuk, mig kihül. A tortát leöntjük vele, elsímítjuk, cukrozott-, tört-, sültgesztenyével beszórjuk.

Mária torta.

Kilenc tojás fehérjének kemény habjába, 25 dkg. őrölt mogyorót és 25 dkg. porcukrot belekeverünk. Nagy tepsibe, vagy három lapba tortaformában jól kiszárítom. Krémje: Kilenc tojás sárgája, 22 dkg. porcukor, három szelet puhitott csokoládé, vízgőz felett besűrítve. Ha félig kihült, 25 dkg. vajat keverünk el benne. A tortát megtöltve, illetve bekenve tetejét is darált mogyoróval behintve és csokoládé drazséval díszítjük.

Kedvenc torta. I.

(Nagyon jó) Tiz dkg. cukrot, hét tojás sárgájával habosra keverünk és két szelet csokoládét felolvasztva hozzá keverünk. Tiz dkg. mogyorót megpiritunk, megdarálunk és ezt is könnyedén hozzávegyitjük a hét tojás kemény habjával és három dkg. zsemlye morzsával. Lassu tűznél sütjük. Krém: 20 dkg. cukrot világos barnára piritunk és 15 dkg. piritott mogyorót teszünk bele. A piritott cukros mogyorót kivajazott tányérra öntjük és ha kihült mozsárban megtörtjük. Négy tojásból, 12 dkg. cukorból sürü krémet főzünk vizgőz felett. Ha kihült, a pörkölt cukros mogyorót és a habosra kevert 25 dkg. vajat keverünk el benne. Ezzel töltjük a tortát, bevonjuk és a tört cukros mogyoróból hagyunk annyit, hogy beszórjuk vele a tortát.

Narancs torta.

Nyolc tojás sárgáját, nyolc evőkanál cukorral, fél narancs levével és reszelt héjjával habosra keverünk. Nyolc evőkanál lisztet, (nem nagyon tetős) nyolc kanál (13 dkg.) héjazott darált mandulát, két evőkanál zsemlye morzsát és a nyolc tojás kemény habját adjuk hozzá. Krémje: Két dl. tejet, fél marék kocka cukorral, egy kis vaniliával feltesszük forrni. Ha fel forrt egy narancs levét és reszelt héját belekeverjük s azután 3 tojás sárgáját, 2 evőkanál lisztet és egy kis tejet elkeverünk és a zubogó tejbe öntjük, folytonos keverés mellett sűrűre főzzük s akkor a 3 tojás kemény habját is bele tesszük s 1-2 percig főzzük vele. Ha félig kihűlt, 15 dkg. habosra kevert vajat hozzáadunk s ezzel töltjük és kenjük be

a tortát s darált mandulával behintjük. Két szelet narancsot meghagyunk s pici cikkeket vágunk belőle s azzal díszítjük.

Putnoki torta.

8 egész tojást 22 dkg. cukorral habüstön habverővel fél óráig verjük. Ekkor 12 dkg. darált dió és 12. dkg darált mandulát, majd 2 szelet csokoládét beleverünk és 2 kisebb tepsiben megsütjük. Krém: 4 egész tojást, 15 dkg. cukrot habüstben forró víz felett jól besűrítünk. Ezalatt 4 szelet csokoládét 25 dkg. vajjal habosra kikeverünk. A két keveréket összeöntjük és a tortát megtöltve, csokoládé darával behintjük és mandulával díszítjük.

Habtorta.

8 tojás kemény habjába 12 dkg. őrölt mogyorót, 7 dkg. lisztet és 21 dkg. cukor keverékét öntjük bele, 2 részben sütjük, mindakettőt ketté vágjuk.

Krém: 2 tojás sárgát, 4 dkg. lisztet, kicsi tejjel eldolgozunk 19 dkg. porcukrot, 1 rúd vaniliát, és 2 dl. tejet felteszünk forrni. Ha zubog, beleöntjük az előbbi keveréket és sűrűre főzzük. Ekkor levesszük a tűzről és ha félig kihült, 5 dkg. vajat keverünk el benne.

Barna krém: 2 egész tojás 12 dkg. cukorral, 1 kanál lisztet, 2 szelet puhított csokoládéval sűrűre főzünk (gőzfelett). Ha félig kihült, 15 dkg. habosra kevert vajat teszünk bele. A lapokat felváltva megkenjük a krémmel, darált dióval és mogyoróval díszítjük.

Mokkatorta.

16 dkg. cukrot, 8 tojás sárgáját, 1 kanál törött szemes kávét habosra kikeverünk, 16 dkg. darált diót, egy kis vaniliát és 1-2 kanál kiflimorzsát, 8 tojás kemény habját könnyedén összekeverjük és 2 lapban sütjük. Krém: 1 kis csésze erős fekete kávét, 21 dkg. cukrot, 1 rúd vaniliát és 2 tojás sárgáját vízgőz felett sűrűre főzzük, ha kihűlt, 20 dkg. habosra kevert vajat teszünk bele. Ezzel töltjük és vonjuk be a tortát.

Fordított dobostorta.

8 tojás sárgáját, 8 kanál cukrot, 2 szelet reszelt csokoládét habosra keverünk. Belenyomjuk fél citrom levét és kevés héjját reszelünk bele. Két tetőzött evőkanál diót és 4 kanál lisztet, végül a 8 tojás kemény habját könnyedén belekeverjük.

Krém: Fél vizespohár (egy dl.) tejet felforralunk, 20 dkg. cukrot feloldunk a tejben, 18 dkg. darált diót leforrázunk vele és 20 dkg. habosra kevert vajat, ha kihűlt hozzákeverünk, 1-2 evőkanál rumot teszünk bele, a kettévágott tortát megtöltjük. Kivűlről is krémmel bekenve, darált dióval meghintjük és karamellbe mártott fél diókkal díszítjük.

Csokoládé torta.

8 tojás sárgáját, 14 dkg. cukorral, 3 szelet puhított csokoládéval 20 percig habosra keverünk, 10 dkg. darált mogyorót, mandulát, vagy diót, két kanál zsemlyemorzsát és a 8 tojás kemény habját könnyedén belekeverve megsütjük. Krém: 18 dkg. vajat habosra keverünk, 3 tojás sárgát, 3 szelet reszelt csokoládét, 20 dkg. cukrot forró vízgőz felett felfőzünk, a kikevert vajhoz tesszük. A tortát csokoládé drazséval díszítjük.

Kedvenc torta. II.

14 dkg. vajat, három szelet puhitott csokoládét elkeverünk 14 dkg. cukorral, lassanként hét tojás sárgát, 14 dkg. mandulát. három kanál lisztet és a hét tojás kemény habját hozzáadjuk. Nagy torta sütőbe vagy tepsibe kisütjük. Krém: négy egész tojást, 15 dkg. cukrot, egy evőkanál lisztet, egy darabka vanailiát sűrű krémmé főzünk, folytonos keverés mellett. Ha kihült két és fél szelet csokoládét, 15-20 dkg. habosra kevert vajat, egy marék darált mandulát keverünk hozzá. A tortát ezzel megtöltve, bevonjuk és darált mandulával és csokoládé darával felváltva cikkek szerint behintjük.

Pischingertorta.

20 dkg. vajat 12 dkg. porcukorral jól kikavarunk. 12 dkg. mogyorót megpörkölünk, hogy a héja lejöjjön. Ezután 10 dkg. világosra pörkölt cukorba tesszük és mozsárban olajosra törjük. 5 dkg. puhitott csokoládét, 3 tojás sárgáját és a pörkölt tört mogyorót a vajhoz téve habosra kavarjuk. Egy csomag középnagyságú töltetlen karlsbadi ostyát az elkészített töltelékkel megtöltjük és tetejét csokoládémázzal vonjuk be.

Bohémtorta.

9 tojás sárgáját 21 dkg. cukorral félóráig keverünk. Ezután 12 dkg. darált diót, másfél kanál morzsát, 2 szelet csokoládét és 7 tojás habját adjuk hozzá. Töltelék: 10 kanál erős feketekávét 3 kanál vaniliás cukorral lefőzünk annyira, hogy négy kanálnyi legyen, majd kihűtjük. 14 dkg. vajat 14 dkg. cukorral habosra keverünk s a kettőt összekeverjük. Ezzel megtöltjük a tortát és a tetejét is bekenjük vele.

Befőzés.

Zöldbab.

A gyenge zöldbabot megmossuk, két végét levágjuk és 5 percnyi előfőzés után hideg vizben lehűtjük. Üvegekbe rakjuk, teleöntjük gyengén sózott, forralt és lehűtött vizzel, hogy a babot jól ellepje. Lezárjuk és másfél óráig, másnap pedig negyedóráig gőzöljük. Ugyanigy tesszük el a karfiolt is.

Tök eltevés.

A gyenge tököt megtisztitjuk, legyaluljuk, szokás szerint megsózzuk és egy órai állás után kinyomjuk. Lazán üvegekbe rakva gyenge esetes vizzel teleöntjük. (Egy liter 10 %-os ecet, 3 liter víz.) Vizfürdőben kigőzöljük.

Ecetesuborka.

Apró bibircses uborkát válogatunk. Egy óráig sósvízben áztatjuk, azután megmossuk, megtörölgetve üvegbe rakjuk, tormaszeleteket téve közé. Ecetes vizet forralunk, (fele ecet, fele víz, ha nagyon erős az ecet, egy literhez két liter vizet veszünk). Annyi csapott kávéskanál sót adunk az ecethez, ahány literes az üveg. Szemesborsot, babérlevelet teszünk még az ecetbe és az egészet felforraljuk. Kihűtve az uborkára öntjük. Lekötjük, hűvös, szellős helyen tartjuk el. Ha esetleg az ecet megzavarosodik, nem baj, mert ha kiforr, megtisztul. Minden kétliteres üvegre egy liter folyadékot kell számítanunk.

Paprika paradicsommal. (Lecsó)

Kemény húsú, de érett paprikát magvától megtisztitunk. Keskeny csikokra vágva lábasba tesszük és izlés szerint paradicsomot szeletelünk rá. Ezt együtt pároljuk, míg kissé összeesik a paprika. Forró üvegekbe tesszük, lekötjük, 50-60 percig vizfürdőben gőzöljük.

Tölteni való paprika.

A szép húsos, hibátlan paprikát megtisztitva, forró vizzel leforrázzuk és egymásba dugdosva üvegbe rakjuk. Áttört paradicsommal leöntjük úgy, hogy a paprikát jól ellepje. Lekötjük és kigőzöljük.

Birsalmakocsonya.

A birsalma leve, melyben a sajtnak való birsalmát főztük megkocsonyásodik. Minden liter léhez 30-40 dkg. cukrot adunk. Ezt addig főzzük, mig a próba megkocsonyásodik. Ekkor kis üvegekbe öntjük és másnap lekötjük.

Ribizlikocsonya.

A ribizlit lehetőleg mosás nélkül szőrszitán áttörjük, egy kg. ribizlihez egy kg. cukrot számitunk. A cukrot vízbe mártva addig

főzzük, mig darás lesz. Ekkor hozzáöntjük az áttört ribizlit s a forrástól számítva 10 percig főzzük. Üvegekbe öntve másnap lekötjük.

Málnaszörp.

A málnát zománcos edényben összecsömöszöljük és hűvös helyen 7-9 napig álni hagyjuk. Közben többször felkavarjuk. Ha kierjedt, vászon ruhán lecsöpögtetjük. (Nyomni nem szabad.) Egy napig ülepítjük. Másnap negyedóráig főzzük. Minden liter léhez 80 dkg. cukrot adunk, ismét 8-10 percig főzzük, közben lehabozzuk. Ha kihült, üvegekbe öntjük, ledugaszoljuk.

Világos baracklekvár.

A barackot, ha jó érett átválogatjuk, megmossuk, kimagvaljuk és ép zománcú edényben lecukrozzuk este minden kg. gyümölcshöz 40-50 dkg. cukrot számítva. Másnap reggel kis részletekben két dl.-enként ép zománcú lábasban kevergetés közben a kivánt sűrűségre befőzzük és előmelegitett üvegekbe töltjük. Az üvegeket lekötés előtt meleg sütőbe tesszük, hogy a teteje beszáradjon. (Azért kell kis részletekben főzni, mert a benne levő cukor nem karamellizálódik meg, vagyis nem pirúl meg, mint akkor, ha nagy tömegben főzzük.) Az apránkénti főzést úgy kell értelmezni, hogy a lábasba egyszerre csak két dl.-t készitek el teljesen, ezt üvegbe öntöm és a lecukrozott gyümölcsből ujra két dl.-t veszünk és igy az üvegek részletekben telnek meg. Ugyanannyi idő alatt készül, mintha egyszerre, nagy tömegben főznénk.

Ribizli lekvár.

A ribizlit megmosva lebogyózzuk, feltesszük lábasba főzni, ha ráncosodik a bőre, átpaszírozzuk ép zománcú edénybe, újra feltesszük főzni és ha sűrűsödik, minden kg. gyümölcshöz 50-60 dkg. cukrot számitva még 15 percig főzzük és meleg üvegbe rakva, a tetejét beszárítjuk meleg helyen.

Birsalmasajt.

Az egész birsalmát megtörölgetjük és annyi vizzel tesszük fel főni, hogy ellepje. Ha puhára főtt, áttörjük és ép zomámcú lábasban kavargatás közben addig főzzük, míg sűrűsödni kezd. Ekkor minden kg. áttört gyümölcspéphez 80 dkg. cukrot veszünk és még a cukorral is főzzük 15-20 percig. Ha a kivett próba megalszik, kivizezett formába öntjük. Ha világos birsalma sajtot akarunk, fővés közben 1 drb. citrom levét belecsavarjuk, ha pirosat, akkor még kevés álkörmöst vagy bretont teszünk bele, vízben feloldva.

Tartalomjegyzék

Visszatekintés	3
Süssünk-főzzünk ízletesen és gyorsan	9
Egytál ételek	10
Egyszerű ebédek	10
Háromfogásos ebédek	11
Nagyobb ünnepi ebédek és vacsorák	12
Levesek	13
Levesbevalók	18
Előételek	20
Pecsenyék	23
Köritések	31
Saláták	33
Főzelékek	34
Tészták	36
Különlegességek és torták	62
Befőzés	68
Tartalomjegyzék	72
Fényképes ételfotók magyarázata	72
Színes ételfotók	73

Fényképes ételfotók magyarázata

Köszönet az ételek elkészítőinek a könyvben szereplő receptek megvalósításáért:

Agócs Ferencné Zsuzsa, Baranyi Józsefné Nelli,
Berze Lászlóné Vityuka, Görbe Jánosné Amálka,
Ouanphanivanh-Kiss Noémi, Pető Vencelné Kati,
Szűcs Miklós, Tamus Béláné Ildikó.

A képek aláírásánál a receptek nevei találhatóak a könyvben szereplő írásmóddal, zárójelben az oldalszám megjelölésével, majd készítőjének neve / az ételfotó készítőjének neve szerepel.

Almaleves (13. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Rizsleves (14. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Húsgombócleves (15. oldal)
Agócs Ferencné / Agócs Ferencné

Gombaleves (15. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Savanyú tojásleves (17. oldal)
Agócs Ferencné / Agócs Ferencné

Májgombóc (18. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Hamis gulyásleves (16. oldal)
Ouanphanivanh-Kiss Noémi / Dr. Kiss Dávid Sándor

Burgonya gombócleves (17. oldal)
Ouanphanivanh-Kiss Noémi / Ouanphanivanh-Kiss Noémi

Zsemlyekoczka zsirban piritva (19. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Burgonya kirántva (20. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Bajor rostélyos (25. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Piritott máj (28. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Sárgarépa köret (32. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Paprika saláta (33. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Burgonyafőzelék (34. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Tepertős pogácsa vagy tepertős rudak (36. oldal)
Agócs Ferencné / Agócs Ferencné

Sósrúd teához (36. oldal)
Tamus Béláné / Dr. Tamus Eszter

Tejfeles pogácsa (36. oldal)
Görbe Jánosné / Dobák Viktor

Mézescsók (37. oldal)
Görbe Jánosné / Dobák Viktor

Dió golyócska (38. oldal)
Ouanphanivanh-Kiss Noémi / Ouanphanivanh-Kiss Noémi

Pörkölt mogyorócsók (43. oldal)
Ouanphanivanh-Kiss Noémi / Dr. Kiss Dávid Sándor

Darázsfészek vagy putnoki tészta (39. oldal)
Agócs Ferencné / Agócs Ferencné

Non plus ultra (40. oldal)
Tamus Béláné / Dr. Tamus Eszter

Puha mézesrudak (45. oldal)
Tamus Béláné / Dr. Tamus Eszter

Alma pongyolában (49. oldal)
Ouanphanivanh-Kiss Noémi / Ouanphanivanh-Kiss Noémi

Képviselőfánk (45. oldal)
Baranyi Józsefné / Baranyi Józsefné

Linzer tészta (52. oldal)
Baranyi Józsefné / Baranyi Józsefné

Hideg gyümölcsrizs (49. oldal)
Pető Vencelné / Pető Vencelné

Finom olcsó almáslepény (54. oldal)
Berze Lászlóné / Berze Lászlóné

Túrós gombóc (54. oldal)
Agócs Ferencné / Agócs Ferencné

Kapros túróslepény (50. oldal)
Görbe Jánosné / Dobák Viktor

Zserbó szelet (55. oldal)
Görbe Jánosné / Dobák Viktor

Vajas karikák (53. oldal)
Görbe Jánosné / Dobák Viktor

Apró, finom linzer (54. oldal)
Görbe Jánosné / Dobák Viktor

Női szeszély (56. oldal)
Berze Lászlóné / Berze Lászlóné

Hatlapos (56. oldal)
Berze Lászlóné / Berze Lászlóné

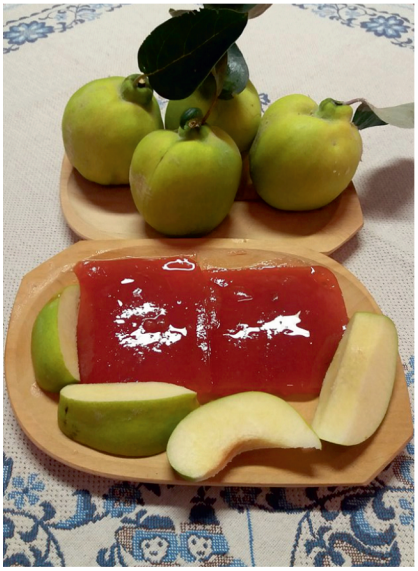
Karlsbádi ostyába finom töltelék (57. oldal)
Agócs Ferencné / Agócs Ferencné

Dió kocka (57. oldal)
Tamus Béláné / Dr. Tamus Eszter

Puncs lepény (58. oldal)
Tamus Béláné / Dr. Tamus Eszter

Csokoládé torta (67. oldal)
Tamus Béláné / Dr. Tamus Eszter

Paprika paradicsommal (Lecsó)
(69. oldal) Baranyi Józsefné



Birsalmasajt (71. oldal)
Baranyi Józsefné / Baranyi Józsefné

A Fényszaruiak Baráti Egyesülete és az általa alapított Jászfényszaruért Alapítvány eddig megjelent könyvei, plakettjai, érmei, képeslapjai és hangzóanyagai

Szeleczki Lajosné: Emlékbélyeg a redemptio 250. évfordulójára - 1995.

Szűcs Mihály - *Tóth Tibor*: Életleírása és több utazásai és kalandjainak gyűjteménye - 1996.

Szabó Imrefia Béla - *Tóth Tibor*: Kék plüss FÉBE címerrel ellátott oklevéltartó - 1996.

Szeleczki Lajos: FÉBE - címert ábrázoló - Terrakotta Plakett - 1996.
(FÉBE elnöksége adományozza magán- és jogi személyeknek)

Szabó Imrefia Béla: FÉBE - címert ábrázoló - Ezüst Kitűző - 1998.
(FÉBE elnöksége adományozza személyeknek)

Szabó Imrefia Béla: FÉBE - címert ábrázoló - Bronzplakett - 1998.
(FÉBE közgyűlése adományozza személyeknek)

Langó Péter szerkesztő: Szállástól a mezővárosig - 2000. 2500,- Ft

Berze Lászlóné - Tóth Tibor: Város- és Faluvédők Szövetsége tagegyesületei által megjelentetett kiadványok bibliográfiája - 2001. 500,- Ft

Szabó Imrefia Béla: Szent István Millenniumi Emlékérem - 2001. (megrendelhető)

Agócs Zsuzsanna - Ézsiás László - Kolozs Marcella - Zsámboki László - *Pető Zoltán*: „Csak szív kell…" válogatott versek - 2003. 1000,- Ft

Lantos Péter - *Berze Lászlóné*: Jászfényszaru története - 2003. 1500,- Ft

Tóth Tibor - Dobák Gábor: CD FÉBE-FOTÓALBUM 1993–2003. - 2003. 1000,- Ft

Szabó Imrefia Béla: Tízéves Tagságért - Jubileumi Bronz Emlékérem - 2003.
(FÉBE-tagok kapják)

Szabó Imrefia Béla - *Tóth Tibor*: FÉBE címert ábrázoló kitűző - 2003. 300,- Ft

Szabó Imrefia Béla: József Attila Jubileumi Emlékérem - 2005. (megrendelhető)

Dr. Palla Gábor - Tóth Tibor: Képeslapok Jászfényszaruról - 2007. (kilenc féle) 50,- Ft

Zsámboki László - *Berze Lászlóné*: Jászfényszaru diáksportjának története - 2008. 1500,- Ft

Tóth Tibor: A Fényszaruiak Baráti Egyesületének 15 éve (tények és képek) - 2009. 1000,- Ft

Szabó Imrefia Béla: Kazinczy Ferenc Jubileumi Emlékérem - 2009. (megrendelhető)

Szabó Imrefia Béla: Erkel Ferenc Jubileumi Emlékérem - 2010. (megrendelhető)

Szabó Imrefia Béla: Liszt Ferenc Jubileumi Emlékérem - 2011. (megrendelhető)

Tóth Tibor: FÉBE Bál 1994–2013. jubileumi újság - 2013.

Tóth Tibor szerkesztő: Jászsági lokálpatrióta közösségek tevékenysége - 2013. 1000,- Ft

Szabó Imrefia Béla: Húszéves Tagságért a FÉBE címert ábrázoló Bronz Kitűző - 2013.
(FÉBE tagok kapják)

Nagyné Török Zsóka: FÉBE - címert ábrázoló - Terrakotta Plakett - 2013.
(FÉBE elnöksége adományozza magán- és jogi személyeknek)

Tóth Tibor szerkesztő: Elöljárók Élenjárók Választott és elismert személyek Jászfényszarun 1903–2013. - 2013. 1500,- Ft

Tóth Tibor: Jászfényszaru kulturális és természeti értékei - 2014.

Gyenge Péter - *Tóth Tibor*: Andris. Egy parasztfiú regénye - 2014. 800,- Ft

Szabó Krisztina - *Tóth Tibor*: Mit ér egy hang FÉBE CD1 - 2016. 2000,- Ft

Szabó Imrefia Béla: Penczner Pál Jubileumi Emlékérem - 2016. (megrendelhető)

Ézsiás László - *Tóth Tibor*: Vers a szívemben, szívem a versben FÉBE CD2 - 2017. 1500,- Ft

Ézsiás Rózsa - *Tóth Tibor*: Süssünk - főzzünk *ízletesen és gyorsan* - 2018. 1000,- Ft