

Húsvéti trikolor

Helytörténeti írásokban gyakran olvasom, hogy szép és élhető városunk Szarvas lakossága, mely több nemzetiséghez sorolható, a csaknem háromszáz éves együttélés során, kultúrájukat részben, vagy egészében megőrizve egy multikulturális települést hozott létre. E települést nagyrészt magyarok, szlovákok és cigányok népesítik be a mai napig, eggyé fonódott történelmet tudhatnak a hátuk mögött, közös baráttal büszkélkedhetnek, vagy éppen védtek egykoron közös ellenségtől Szarvas határait. A hosszú együttélés során szokásaik összeolvadtak, azonban a húsvéti ünnepekre mégis különbözőképpen készülnek. Íme egy kis ízelítő abból, ami városunkban a multikultúra gasztronómiai részét illeti:

Cigányok ünnepi eledele Bánfi Józseftől, a Cigány Kisebbségi Önkormányzat elnökétől

Tyúkos káposzta bokoival:

A megtisztított tyúkot darabokra bontjuk. Egy lábas aljába füstölt szalonnát helyezünk, arra egy sor savanyú káposztát, majd fölébe szórunk borsot, esetleg örölt paprikát. Erre teszünk egy sor tyúkhúst, amit meghintünk sóval. A rétegezést addig ismétljük, míg az alapanyagok tartanak, majd lassú tűzön puhára főzzük a káposztát a hússal. Amikor összefőtt, akkor kiszedjük a tyúkhúst. A lábasban maradt savanyú káposztát habarással besűrítjük. Tálaláskor minden tányér tyúkos káposzta tetejébe teszünk egy darab omlás tyúkhúst és tejfölt kínálunk az étel mellé.

Bokoji, azaz cigánykenyér készítése:

A lisztet, a vizet, kevéske sőt és szódabikarbónát összegyúrjuk olyan keménységűre, hogy azt a kizsírított tepsin alján kézzel könnyen el lehessen nyomkodni, majd közepes tűznél megsütjük. Az asztal közepére helyezük étkezéskor.

Tótok ünnepi eledele Gombkötő Sándorné (Jutka nénitől) a Szarvasi Szlovákok Kulturális Körének tagjától

Receptek, „ahogy nagymamától láttam” módra

Nagypénteken az asszonyok megsütötték otthon a kemencében a fonott kalácsot. Rögtön a kalács után tették be a kemencébe, egy nagy fazékban, babérlevéllel, szemesborssal fűszerezett vízbe a sonkát főni. A sonkafőzés 4-5 óra hosszát is eltartott, ekkor kivették a sonkát és ugyan abba a főzővízbe beletették a vastagkolbaszt 1,5 óráig főni. Amikor ez is megvolt, a sonkalevet nem öntötték ki, hanem elszedték belőle és egy kisebb edényben feltették a tyúktojásokat főni. Hagymahéjjal együtt tették a főzővíz-

hez a tojásokat, amik a hagymahéjtól szép színt, a sonkától fenséges ízt, a sonkából, kolbászból kifőtt zsírtól pedig fényes csillogást kaptak, így a hosszas főzőcskésés után a festett tojások is készen voltak.

Savanyú tojás leves készült a sonkalé másik részéből úgy, hogy tojást csurgattak a fűszeres léhez és kevéske ecetet adtak még hozzá. A locsolóváró ünnepi asztalra ezzel a folyamattal elkészült a könnyű leves, a főtt sonka és kolbász, a festett tojás és a fonott kalács. Aprósüteményként gyakran készítették és készítik még ma is hókiflit.

Hókifli:

3 bögre liszthez, 1 bögre zsírt, 1 bögre tejfölt, 2 dkg élesztőt, 1 tojást, 1 kávéskanál sót és 2 kávéskanál cukrot adunk, amit jól összegyúrunk. A tésztát nagyon vékonyra nyújtjuk – így lesz apró és mutatós a hókifli – . A kinyújtott tésztát háromszögekre vágjuk, cukrozott dióval, mákkal, szilva vagy baracklekvárral töltjük, feltekerjük őket és zsírozott tepsiben, közepes tűznél megsütjük. A még forró, kiszült hókiflitet bő vaniliás porcukorba hempergetjük.

Vízen kótt:

0,5 kg liszt, 15 dkg zsír, 2 tojás sárgája, 2 dl tejföl, fél kávéskanál só, 2 kávéskanál cukor és 2,5 dkg élesztő hozzáadásával tésztát gyúrunk. Erdemes ezt este megtenni, majd a tésztát egy vászon konyharuhába téve, nyújtófára lógatva egy vajling hidegvízbe félíg belógatva tartani reggelig. Akkor jó, ha a „kótt” feljön a víz tetejére. Reggel a vízen kelt tésztát liszttel átgyúrjuk, majd cukros, durvára vagdalt dióra borítjuk és rudat sodrunk belőle. A rúdból kisujjnyi darabokat vágunk le és azokat tovább sodorjuk a cukros dióra, majd feltekerjük zsírozott ciroknád pálcákra. Zsírral kikent tepsin, közepes tűznél sütjük a kis cukros-diós hengereket.

Erdélyi - magyar recept Szabó Katalin, nyugdíjas rajztanártól

Tárkonyos bárányfej leves:

A bárányfejet megpucolva, szem nélkül, hideg vízben fel tesszük főzni egy fazékba, amihez tehetünk még bárányhús és báránynyelv darabokat is. Forrás után a habját leszedjük, sózzuk és szemesborsot szórunk bele. Egy óra főzést követően

hozzáadjuk a megtisztított és karikára vágott petrezselymet, murkot, zellert, hagymát és karalábét, majd ismét egy órányi főzés után tárkonyos, tejföls eresztékkel vidítjuk fel. A fejet tálalás előtt kiszedjük a levesből, csupán a főtt bárány agyvelő kerül vissza a zöldséges, tárkonyillatú, tejföls levesbe.

Igazán széles az ételválaszték, nagyszüleink világa köszön ránk az ünnepi készülődés során, gőzölgő tálakból és vanília illatú sütemények közül, sonkával, tojással megrakott asztalokról. Népviseletet már nem hordunk, vallásunk is ingatag, azonban őrizzük még kultúránkban jeles napjaink ételspecialitásainak receptjeit, legyen szó magyarról, cigányról, vagy tótról, tiszteljük és elfogadjuk egymás kultúráját, így őrizheti meg Szarvas városa továbbra is soknemzetiségű létét.

- Maya -

Húsvét a Szarvasi Arborétumban

2009. április 11-13.

Látogasson el a fagyos tél után ébredező Arborétumba Húsvét hétvégéjén és vegyen részt színes programjainkon!

Április 11. szombat:

Nyuszi-simogató kicsiknek és nagyoknak

Április 12. vasárnap 10 és 14 óra között:

Nyuszifészek-keresés

Ha az összes fészket megtalálja barangolás közben, választhat ajándékaink közül.

Ezen kívül mindhárom napon húsvéti kézműves foglalkozásokkal várjuk az alkotni vágyókat. Készíthet hímes tojást többféle technikával, tojásmozaikot, különféle húsvéti díszeket és még sok minden mást.

Ha csak gyönyörködni szeretne, tekintse meg „Húsvéti asztal hajdan és ma” című kiállításunkat!

A foglalkozások mellett minden nap kézműves bemutatót tartunk, ahol egy-egy mester mutatja be szakmájának fortélyait. Az alkotások meg is vásárolhatók.

Szeretettel várunk minden korosztályt 10 és 17 óra között a virágzó Arborétumban!

A program arborétumi belépőjegy ellenében látogatható.

Gazdag ünnepi asztalok

Gazdagon díszített húsvéti asztalokkal fogadta az érdeklődőket az Aranykor Nyugdíjas Egyesület, valamint a Szarvasi Kézműves Egyesület tagsága március 27-én 15 órától a Rákóczi úti étteremben. Az „Ünnepi asztal a húsvét jegyében” címmel meghirdetett közös pályázatukon közel 20 nevező készített ünnepi ételt, kézműves asztaldíszet, illetve dekorációt. A zsűri mindhárom kategóriában az első három legmunkásabb alkotást díjazta. A gondosan megterített asztalokat varrott és hímzett textilek, virágkompozíciók mellett festett-, horgolt-, valamint drótfonatos tojá-

sok díszítették sok-sok egyedi ötlet alapján. Az ünnepi asztalokról nem hiányozhattak az ünnepi ételek – a sonka, a tojás, az édes és sós sütemények és a mézeskalács – sem, melyek ötletesek és szépek voltak, s az eredményhirdetést követően rövidesen el is fogytak. Az ügyes kezű hölgyek munkáját az egyesületek vezetői emléklappal és egy-egy szál virággal köszönték meg.

