

Gasztronómia - sütés, főzés

Írta: Bundi - 2009.12.01 19:41

Kedves fórumozók :) A hobbi témákat azért nyitottuk, hogy könnyebb legyen az ismerkedés, illetve a motorozáson kívül más témában is lehessen beszélgetni, ha van rá igény. Ha valamely téma felkeltette az érdeklődésed, vagy szeretnél benne írskálni ne fogd vissza magad, oszd meg velünk a véleményed, tudásod, és meglátod, hamarosan barátságok alakulnak majd ki.

Ha van ötleted, javaslatod újabb fórum nyitására, keresd meg valamelyik admint (Cobra, Ikarusz, Goos, Bundi) akik segíteni fognak Neked. Éreztétek jól magatokat ezen a fórumon is :woohoo:

A gasztronómia a kultúra és az étel közötti összefüggés tudománya, vagy művészete. sokan vallják azt is, hogy a „kettő együtt”.

„A gasztronómia mindannak intelligens ismerete, ami összefügg a táplálkozással” – írta Anthelme Brillat-Savarin, a 200 éve élt gasztrofilozófus.

Az első szakácskönyvek megjelenése a legrégebbi kultúrákhoz kapcsolódik: az indiai, kínai és zsidó kultúrákhoz. Míg Európában a középkorban jelent meg az első (egyébként katalán eredetű) szakácskönyv, addig Kínában már mintegy 3000 évvel ezelőtt kiadták a Sárga könyv nevű receptkönyvet. A korábban induló kéziratos receptgyűjtemények mellett a könyvnyomtatás lehetőségének megnyíltával 1475-től kezdve jelentek meg Európában nyomtatott szakácskönyvek. Az első a Platina néven író olasz humanista, Bartolomeo Sacchi munkája latin nyelven, 1475-ben Rómában. A német sorozat tíz évvel később indult. Magyar kiadványra még több mint két évszázadot kellett várni.

Az első ismert magyar nyelvű nyomtatott szakácskönyv 1695-ben és 98-ban jelent meg Kassán, Kolozsváron és egy harmadik városban. Ez azonban - mint címlapja hirdeti - egy korábbi (ismeretlen kiadási dátumú) kiadás bővítése volt. Első étele a kolozsvári töltött káposzta. Sokáig ez volt az egyetlen nyomtatott szakácskönyv, többségében erdélyi ételeket írt le. A hozzávalók mennyiségét nem tüntette fel. Móra Ferencné (Walleshausen Ilonka), süteményes szakácskönyve volt az első, amelyik ezt megtette.

=====

Vá: Gasztronómia - sütés, főzés

Írta: ivecoco - 2009.12.03 12:25

engem pl érdekelne..kinek mi a kedvenc étele..és ezt recept formájában mellékelné..

=====

Vá: Gasztronómia - sütés, főzés

Írta: Bundi - 2009.12.04 00:24

Az én kedvenc ételem roppant egyszerű, a rántott csirkecomb. Ez jöhet minden mennyiségben :woohoo:

Sajnos a recept birtokában nem vagyok még egyelőre.

=====

Vá: Gasztronómia - sütés, főzés

Írta: Bundi - 2009.12.08 17:43

Közeledik a Karácsony :)

A karácsony a kereszténység egyik legfontosabb ünnepe, amelyen Jézus Krisztus születésére emlékeznek, aki a keresztény vallás szerint Isten fia, és az emberiség Megváltója, aki emberré lett, keresztre feszítették és feltámadt. Időpontja a nyugati kereszténységben december 25-e, a keleti keresztények egy részénél január 7-e (bár dátum szerint itt is december 25-e); az örmény kereszténységben január 6.

A vallásos keresztények számára az ünnep fénypontja a karácsonyi misén való részvétel (24-én éjfélkor vagy 25-én napközben). December 24-én hagyományosan a vallásos családok böjtölnek (karácsony böjtje), és csak este fogyasztják el a böjti vacsorát. Ez eredetileg alma, dió, méz és fokhagyma, majd vajás bablevés hús nélkül (böjtös bablevés), végül mákos guba volt, de újabban kialakult hogy hal, illetve szárma (töltött káposzta) kerül ilyenkor az asztalra.

December 25-én következik a karácsonyi ebéd vagy vacsora. A család, esetleg a nagyobb rokonság ilyenkor összegyűlik, hogy együtt fogyassza el a karácsonyi ételeket. A magyaroknál a fő együttlét általában 24-e estéje (szenteste), míg a nyugat-európai országokban többnyire 25-e.

A nem vallásos, de keresztény kultúrkörbe tartozók számára a karácsony általában a szeretetet, a családi együttlétet jelképezi. Karácsonykor elterjedt szokás megajándékozni szeretteinket.

A betlehemezés a legismertebb és legelterjedtebb karácsonyi szokások közé tartozott, amely egy több szereplős dramatizált játék volt, amelyet az egész országban ismertek és sok helyen ma is gyakorolják. A falusi betlehemezés legfontosabb eleme a betlehemi pásztorok párbeszédes, énekes játéka volt. A dramatizált játék fő eleme a Kisjézust imádó három pásztorról szóló bibliai történetre, köztük a nagyothalló öreg pásztor tréfás párbeszédére épült. A betlehemezés fő kelléke egy templom alakú betlehem volt, amelyben a Szent Család volt látható. A pásztorjáték szereplői voltak a kistemplomot vivő két angyal, a három pásztor, illetve a szatmári országrészben őket kiegészítette a huszár és a betyár alakja.

A karácsony szó a keleti keresztény egyház szláv nyelvéből került a magyarba és déli szláv, valószínűleg bolgár közvetítéssel. Egyes bolgár nyelvjárásokban a kracsun szó a téli és a nyári napfordulót, illetve az azok körüli ünnepnapokat jelenti. Macedón nyelvjárásokban a kracsun kifejezetten karácsonyt jelent.

A kracsun szó az (át)lép jelentésű korcs- igei töre vezethető vissza, a szó jelentése pedig a lépő, átlépő értelemről a fordulónap, napforduló felé fejlődve jutott el mai tartalmáig.

Egy másik elmélet szerint, mely a hangváltozások (szláv palatalizációk, nyílthangúsodás) törvényei alapján kutatta a szó etimológiáját, az óegyházi szláv az albán nyelv karcun szavát vette át, melynek eredeti jelentése rönk, tuskó, utalva a téli napfordulókortartott máglyarakás pogány népszokására.

Hagyományos magyar elnevezés a kiskarácsony és a nagykarácsony, amely a valóságban két külön ünnepet takar: nagykarácsony december 25-e, karácsony első napja, kiskarácsony pedig január elseje, újév napja.

A karácsonyi ünnep szellemiségéhez, és jellegéhez hasonló ünnepek már korábban is léteztek, például a pogányok téli napfordulós ünnepe, a szaturnália ünnepségek. Az ókori Rómában december 17-25 között tartották a földművelés istenének, Szaturnusznak ezt a nagy ünnepét. Ekkor nagy táncos vigadalmakat tartottak birodalomszerte. A fény diadalát ünnepelték a halál és a sötétség felett. A régi pogány ünnep vigasságokkal volt tele, mivel a téli napforduló a régi földművesek körében az újjászületést, a reményt táplálta. A földművesek számára fontos volt a meleg eljövetele, mivel a létük múltott rajta. A meleg időszak a bőség időszaka volt, míg a hideg időszak a sötétség és a nélkülözés időszaka, ilyenkor az isteneket igyekeztek jókedvre deríteni. A szolgák megajándékozása is elterjedt volt. A házakat örökzöld borostyánokkal díszítették.

Miután a kereszténység államvallás lett, hamarosan hivatalos keresztény ünneppé nyilvánították Jézus születését. Ezt az eseményt a 4. századtól kezdték ünnepelni, január 6-án Epiphaneia néven. A keresztény vallási ünnep Jézus születésének történetére épül. A keresztény hit szerint Jézus a próféták által megjövendölt Messiás, aki megváltja az emberiséget a bűntől. A Biblia leírása szerint Jézus szegényes körülmények között született, egy istállóban, mert senki nem fogadta be a házába a várandós Máriát, Jézus édesanyját a születés estéjén. A történet szerint napkeleti bölcsek indultak („háromkirályok”) útnak ajándékokkal köszönteni a születendő Messiást, és egy fényes csillag vezette el őket Jézushoz.

http://www.jlemc.hu/images/fbfiles/images/benczurNapkeleti_20b_F6lcsek_20J_E9zusn_E1l__201911_20fasori_20luther_E1nus_20templom_20olt_E1rk_E9pe.jpg

Benczur Gyula: Napkeleti bölcsek Jézusnál

A 4. század végétől a keresztény egyházak mindinkább december 25-én kezdték ünnepelni Jézus születését, január 6-án pedig a Jordán folyóban való megkeresztelését (vízkereszt ünnepe). Ennek oka valószínűleg az volt, hogy a december 25-én végződő római szaturnália ünnep helyére állítsák a keresztény karácsonyt. Jézus születésének történetével együtt új vallási tartalommal töltötték meg a pogány ünnepet.

A 16. században a reformáció új tartalommal töltötte meg a karácsony ünnepét is. Az addigi templomi liturgia kezdett beköltözni a házakba. Az emberek a Biblia otthoni forgatása révén a vallásos ünnepeket és szertartásokat elkezdtek otthon is ünnepelni. Kialakult sok karácsonyi szokás, például a karácsonyfa-állítás az evangélikusoknál Németországban. A 18. században már egész Németországban szokás volt karácsonyfát állítani. Innen jutott el a 19. században előbb Ausztriába, majd egész Európába, a kivándorlókkal az Újvilágba, és így kezdett meghonosodni az egész nyugati keresztény világban. A karácsonyfákat kezdetben édességekkel és gyümölcsökkel díszítették fel, később kezdett kibontakozni az üvegdíszek megjelenése. A karácsony megünneplése egyre inkább kezdett szokássá válni a nem vallásos családok körében is, a szeretet, a béke ünnepeként, a vallásos keresztényi rítusok egy részét átvéve. Napjainkban, az európai zsidó-keresztény kultúrkörben a karácsony népszerű és sokakat érintő ünneppé vált, amely mindenki számára más-más jelentést hordoz.

A kutatók többsége egyetért abban, hogy december 25-e nem Jézus születésének időpontja. A korai keresztények nem ünnepelték Jézus születését, és nem is próbálták meghatározni az időpontját; az ünneplés legkorábbi ismert példája Egyiptom, ahol Jézus születését tavaszra tették. Számtalan más időpont is használatos volt.

A 4. századtól előbb január 6., majd december 25. vált elterjedtté, mint Jézus születésének hivatalosan elfogadott időpontja. Az örmény egyház hívei ma is január 6-át ünneplik, míg a többi egyház elfogadta a december 25-i dátumot.

A december 25-i időpont eredetéről számos teória van; egyikük sem általánosan elfogadott.

* A téli napforduló környéke a legtöbb vallásban és kultúrában fontos időpont volt. Kezdetben a Nap vagy a természet újjászületésének ünnepe volt; később erre az időpontra esett Ozirisz, Jupiter, Plutusz és Nimród ünnepe, a germán Yule és a római Szaturnália. A keresztény ünnep magába olvasztotta a korábbi pogány ünnepeket (erre még ma is számos népszokás emlékeztet); egyes elképzelések szerint az időpontot is átvette.

* Különösen fontos ilyen szempontból a mithraizmus, ami sokáig a kereszténység fő vetélytársa volt. Mithrászt a Nappal hozták kapcsolatba, és születését december 25-én ünnepelték; egyes feltételezések szerint Jézus figuráját jelenős részben róla mintázták.

* Más feltételezések szerint a korai keresztények Jézus születését Nagypéntek időpontjából próbálták kiszámítani, arra alapozva, hogy az ótestamentumi próféták halála a zsidó vallás szerint rendszerint az év ugyanazon napjára esett, mint születésük vagy fogantatásuk. Jézus halálának időpontja nem szerepel az evangéliumokban; amikor megpróbálták kiszámítani, március 25-ére vagy április 6-ára jutottak. Ezt az időpontot Jézus fogantatásával azonosították, és kilenc hónapot hozzáadva december 25-öt, illetve január 6-ot kaptak.

* A hagyomány szerint Jézus a Hanuka idején született, ami a héber naptár szerint kiszlév 25-től tévét 2-ig vagy 3-ig tart. Kiszlévet általában decemberrel azonosították. Azonban ha elfogadjuk Jézus születésére a legvalószínűbbnek tartott i. e. 5 dátumot, akkor kiszlév 25. november 25-re esik.

* Egyes keresztények úgy hitték, hogy Gábrriel arkangyal megjelenése Zakariás előtt, amikor közölte vele, hogy Keresztelő Szent János apja lesz, Jóm kippur idejére esett. Ez azon a(z) evangéliumban nem szereplő) hiten alapult, hogy Zakariás főpap volt, és az angyal akkor jelent meg neki, amikor a Szentek Szentjébe ment (a jeruzsálemi Szentély ezen termébe csak a főpap és csak évente egyszer, Jom Kippur alkalmával léphetett be). Eszerint János fogantatása valamikor szeptember végén, és a születése június végén történhetett (a hagyomány a dátumot június 24-ére teszi). Az evangéliumok szerint az angyal három hónappal János fogantatása előtt jelent meg Szűz Máriának (a hagyomány szerint március 25-én). Innen kilenc hónapot számolva december 25. adódik.

Dave Reneke és ausztrál csillagász kollégái egy számítógépes programmal arra jutottak, hogy olyan objektum, ami megfelelne a Bibliában említett csillagnak, ami a napkeleti bölcseket elvezette Jézushoz, valójában nem karácsonykor, hanem nyáron volt megfigyelhető Betlehem éjszakai égboltján: a Vénusz és a Jupiter került látszólag olyan közel egymáshoz, hogy a fényük összeolvadt, és egy látványos, nagyméretű csillagnak tűnhetett a Földről. Jézus születésének időpontját ennek nyomán június 17-re teszik.

Karácsonyi ételek

Bejgli egy változata (Frank Júliától)

Hozzávalók:

Tészta: 56 dkg liszt, 21 dkg vaj, 2 dkg élesztő, 3 dkg cukor, csipetnyi só, 2 tojássárga.

Diós töltelék: 30 dkg darált dió, 25 dkg porcukor, másfél db reszelt alma, 5 dkg sárgabaracklekvár, 5 dkg mazsola, 8-10 dkg apróra vágott birsalmasajt.

Mákos töltelék: 30 dkg darált mák, 25 dkg porcukor, 7 dkg mazsola, 1 zacskó vaníliás cukor, 2,5 dl tej,

csipetnyi só, 1 makkáskanál reszelt citromhéj, 3 szem összetört szegfűszeg.

Elkészítés:

A lisztet a vajjal elmorzsolom. Az élesztőt belekeverem egy dl tejbe a cukorral együtt, majd 5 percnyi várakozás után hozzáöntöm a vajas liszthez. Hozzáteszem még a tészta összes alkotórészeit, és alaposan összedolgozom. Ha már sima, akkor 4 kis cipóba osztom és lisztezett deszkán, a tetejét is belisztezve, konyharuhával letakarom, és a duplájára kelesztem. Közben elkészítem a töltelékeket. A dióshoz a cukrot fél dl vízben felforralom, majd hozzáöntöm a darált dióhoz. Ezután a reszelt almával, a birsalmasajttal, a megmosott és megtisztított mazsolával, valamint a sárgabaracklekvárral jól összekeverem. A mákos töltelékhez a tejbe belekeverem a mákot, a cukrot, a mazsolát és az összes fűszert. Éppen csak egyet forralok rajta, máris leveszem a tűzről és hagyom kihűlni. A megkelt tésztát lisztezett deszkán nagyon vékonyra nyújtom, és felkenem rá a töltelékeket. Szorosan összetekerem, és a négy rúd bejglit sütőlemezre teszem egymástól 3 centi távolságra. Tojásfehérjével megkenem a tetejüket, majd hideg helyen hagyom még pihenni. 1 óra múlva újból megkenem tojásfehérjével, és félórai várakozás után az előmelegített, forró sütőben szép barnáspirosra sütöm. Csak akkor veszem le a sütőlemezről, ha már teljesen kihűlt, majd folpackba csomagolva hűvös, száraz helyen tárolom. Akár már három héttel karácsony előtt elkészíthető, így nem kell vele bajlódni az ünnepi forgatagban. (Ezt a bejglit hónapokra is el lehet tenni a mélyhűtőben.)

Vá: Gasztronómia - sütés, főzés

Írta: Bundi - 2009.12.08 17:49

A népi hagyomány szerint minden ételnek melyet Karácsonykor fogyasztunk, jelentősége van.

Bőjtös vagy gazdag?

A karácsonyi vacsorán a bőjtös ételeknek és a gazdag, sokfogásos étrendnek sajátos kettőssége figyelhető meg országszerte.

A karácsony évkezdő, a jövő évet befolyásoló jellegéből fakad, hogy babot és lencsét kell enni, mivel az bőséghez és gazdagsághoz juttatja elfogyasztóját. A bőjtös babból vagy aszalt gyümölcsből készült leves után mákos vagy diós gubát, nudlit vagy kalácsot fogyasztottak. A mákot nemcsak azért, mert bőséget és termékenységet hoz a házhoz, vagy mert mákos tésztát enni jó házasságot jelentett, hanem azért is, mert szemeit a rontó szándékú ellenségnek egyenként kell fölszedegietnie ahhoz, hogy bármivel is árthasson.

Az alma és a dió egykor a karácsonyesti jóslás elmaradhatatlan kelléke volt. Akinek az asztal körül férges alma vagy dió jutott, arról azt tartották, hogy a következő évben megbetegszik, sőt meg is hal. Ezért igyekeztek szép, egészséges almát és diót fogyasztani, mivel mindkettő egészségmegőrző varázsszernek számított. Sok helyen szép piros almáról ivott az ember és az állat is, hogy egészséges maradjon. Néhol szokás volt, hogy a karácsonyi asztalnál a gazda annyi részre szelt egy egészséges piros almát, ahány tagja volt a családnak. A hiedelem szerint így a család együtt maradt, még odaát a mennyországban is.

A karácsonyi étkek közül a legősibb varázsszer a közismerten gonoszűző fokhagyma. Nem csupán elfogyasztották (mézzel keverve vagy mézbe mártogatva), hanem az ajtóra, ablakra keresztet is dörzsöltek vele a gonosz hatalmak eltávolítása végett.

Hasonló óvó-védő, egészségmegőrző szerepet tulajdonítottak a méznek is. A karácsonyfára aggatott mézeskalács elődje, az ókori mézzel készült édes tészta – mint áldozati és ajándéktárgy – a pogány rítusokon, vallási ünnepeken is szerepelt, fontossága és kultikus szerepe a kereszténység elterjedésével

sem halványult el.

Halpikkely = sok pénz

A böjtös ételek között ma is a hal a legnépszerűbb. Karácsonyi fogyasztása inkább városi hagyomány, a rántott változat pedig bécsi eredetű. Nálunk a néphit szerint a minél több kis halpénz, vagyis a halpikkely sok pénzt jelent. A hal gyors mozgása miatt is került az év végi ünnepi étrendbe: ahogy előrehaladt a vízben, úgy haladjon a család is előre az új esztendőben. A hal a keresztényeknél magának a Fiúistennek a jelképe. Az általános pénteki böjtös étkek visszavezethetők a zsidók péntek esti ünnepi vacsoráján fogyasztott halételre, csak hogy ott még az afrodiziákum szerepét töltötte be. Ennek a szokásnak az a gyökere, hogy a péntek a Vénusznak, a szerelem bolygójának a napja. Így akár párhuzamot is vonhatunk a halfogyasztás és a termékenységvarázslás között.

Napjainkban az angoloktól átvettük a karácsonyi pulykaforgasztás szokását is (ez amerikai eredetű szokás). A magyar hiedelemmel azonban éles ellentétben áll, mivel ilyenkor szárnyas étel egyáltalán nem kerülhet az asztalra. A baromfi ugyanis hátrakapar, és ez rossz előjel évkezdethez. Régen a jellegzetes karácsonyi húsetel mindig disznóból készült, hiszen a disznó előretúr, s az az újévben előrehaladást, fejlődést hoz.

Káposzta – minden mennyiségben

Karácsonykor, azaz „bővedeste” töltött káposzta, rántott hús vagy paprikás hús is kerül az asztalra. A káposztával mint az egyik legelterjedtebb ételünkkel – a középkortól a múlt század második feléig, az amerikai eredetű zöldségfélék elterjedéséig – egyetlen zöldségnövény sem vetekedhetett. Minden társadalmi réteg fogyasztotta, levesként, körítésként, savanyítva vagy édesen, egytálételként, húsosan vagy anélkül. A néphit szerint bőségvarázsló szerepe is van, sok levele miatt.

Lippai János az első magyar kertészeti munkában, az 1664-ben kiadott Posoni kertben így ír a káposztáról:

„Ez a Magyaroknál olly közönséges palánta, hogy alig élhet az szegény ember annélkül. Sőt a savanyú káposztát még az eleinktől maradt névvel magyar Ország tziémerének szokták nevezni.”

A karácsonyi vacsora során keletkezett morzsát is nagy becsben tartották faluhelyen. A tehéneknek adták, hogy jól tejeljenek, és védjék őket a rontástól. Másutt a tyúkok, vagy a lovak és a disznók kapták, hogy biztosítsák fejlődésüket, védjék őket az elhullástól. Máshol parázsra szórva a beteg állatot és a beteg gyereket füstölték vele.

Láthatjuk, hogy szinte minden étellel és étkezéssel kapcsolatos hagyománynak ősi gyökerei vannak, és nyomát szinte minden háztartásban ma is megtaláljuk.

http://www.jlemc.hu/images/fbfiles/images/karacsony_IV_teritek_4.jpg

Vá: Gasztronómia - sütés, főzés

Írta: Bundi - 2009.12.08 17:50

Ormánsági töltött káposzta

Hozzávalók:

50 dkg sertéshús, 10 dkg füstölt, főtt tarja, 2 dkg zsír, 15 dkg rizs, 1 dkg só, 15 dkg füstölt szalonna, 5

dkg vöröshagyma, 20 dkg sertésmáj, 1 dkg fokhagyma, 2 dkg só, 0,2 dkg törött bors, 0,2 dkg majoránna, 1 dkg paprika, 3 tojás, 100 dkg savanyúkáposzta-levél, 200 dkg savanyú káposzta, 12 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, 1 dkg paprika, 6 dkg liszt, 4 dl tejfől, 0,2 dkg törött bors.

Először megpároljuk a rizst, de csak félpuhára, s ezért a megszokottnál kevesebb vizet tegyünk hozzá. Az apró kockákra vágott füstölt szalonnát megsütjük, leszűrjük. Zsírjában megpirítjuk a nagyon finomra vágott vöröshagymát és a borsónyi darabokra vágott májat. A sertéshúst és a füstölt tarját ledaráljuk, hozzátesszük a rizst, a hagymás májat, a szalonna töpörtyűjét, az összezúzott fokhagymát, sóval, borssal, majoránnával, paprikával ízesítjük, végül ráöntjük a tojásokat. A fenti anyagokat nagyon jól összedolgozzuk.

A káposztaleveleken végighúzódo szár vastagabb részeit levágjuk, hogy a levél könnyen hajlítható legyen. Hús darab, kb. egyforma nagyságú levélre van szükség. Ehhez a nagyobb leveleket kettévághatjuk, illetve két kisebb levélből is összeállíthatunk egyet. A levelekre arányosan elosztjuk a töltelékét. A húst belecsavarjuk a káposztalevélbe, és henger alakú töltelékeket formálunk, két-két végét benyomkodva.

A többi káposztát – ha túlságosan sós – kimossuk. Megfelelő nagyságú lábosban háromnegyed részét szétterítjük, rárakjuk – nem nagyon szorosan – a töltelékeket, majd a káposzta megmaradt részét. Egy külön edényben finomra vágott hagymát pirítunk zsírban, megszórjuk paprikával, gyorsan elkeverjük benne, és egy kevés vízzel fölengedve az egészet a káposztára öntjük. Fedő alatt, mérsékelt tűzön, körülbelül egy órát pároljuk, míg meg nem puhul. Ekkor a töltelékeket óvatosan átszedjük egy tiszta edénybe, az apró káposztát egy kevés törött borssal ízesítjük és tejjel behabbarjuk, végül jól kiforraljuk.

=====

Vá: Gasztronómia - sütés, főzés

Írta: Bundi - 2009.12.14 08:35

Természetesen a jó öreg mákos guba sem maradhat el. A mákos guba vagy mákos gubó egy jellegzetes magyar édesség, de ismert Németország keleti felén (Mohnpilen) és Lengyelországban (makówki) is.

Eredetileg karácsonyi ünnepi étel volt, és abban a hiszemben süttették, hogy a sokszemű mák sok szerencsét, sok pénzt hoz az új esztendőben. Napjainkban már egész évben készítik ezt a desszertet. Leginkább szikkadt vizes kiflit használnak az elkészítése során, de a hagyományos módon elkészítve kelt tésztából készül.

A századforduló idején még a kemence földjén a kenyerek mellett süttették, később már sütőben, tepsiben.

Hozzávalók (4 személyre):

8 db szikkadtabb kifli
6 dl tej
15 dkg darált mák
3-4 evőkanálnyi méz
2 dkg margarin
1 dkg vaníliás cukor
citrom

A tejben olvaszd fel a vaníliás cukrot, 2 evőkanál mézet és a margarin felét. A kifliket vágd szeletekre és locsold rájuk a tejet. (Ha kell, forgasd át, hogy egyenletesen megszívják magukat, majd egy-két percre

tedd szűrőbe, hogy a felesleg tej lecsöpöghessen.) A darált mákhoz vegyíts egy kis reszelt citromhéjat, majd óvatosan keverve ezt is add a kiflikarikákhoz. A maradék margarinnal kenj ki egy tepsit vagy tűzálló tálat, terítsd el benne a mákos kiflikarikákat, majd előmelegített, közép meleg sütőben 5-10 percig süsd a gubát. Kockákra vágva melegen tálald, s ekkor csorgasd rá a méz maradékát.

Mák helyett dióval is jó. (Egyébként akár mákkal, akár dióval készül, a méz kiváltható porcukorral is.)

http://www.jlemc.hu/images/fbfiles/images/m__kos_guba.jpg

=====