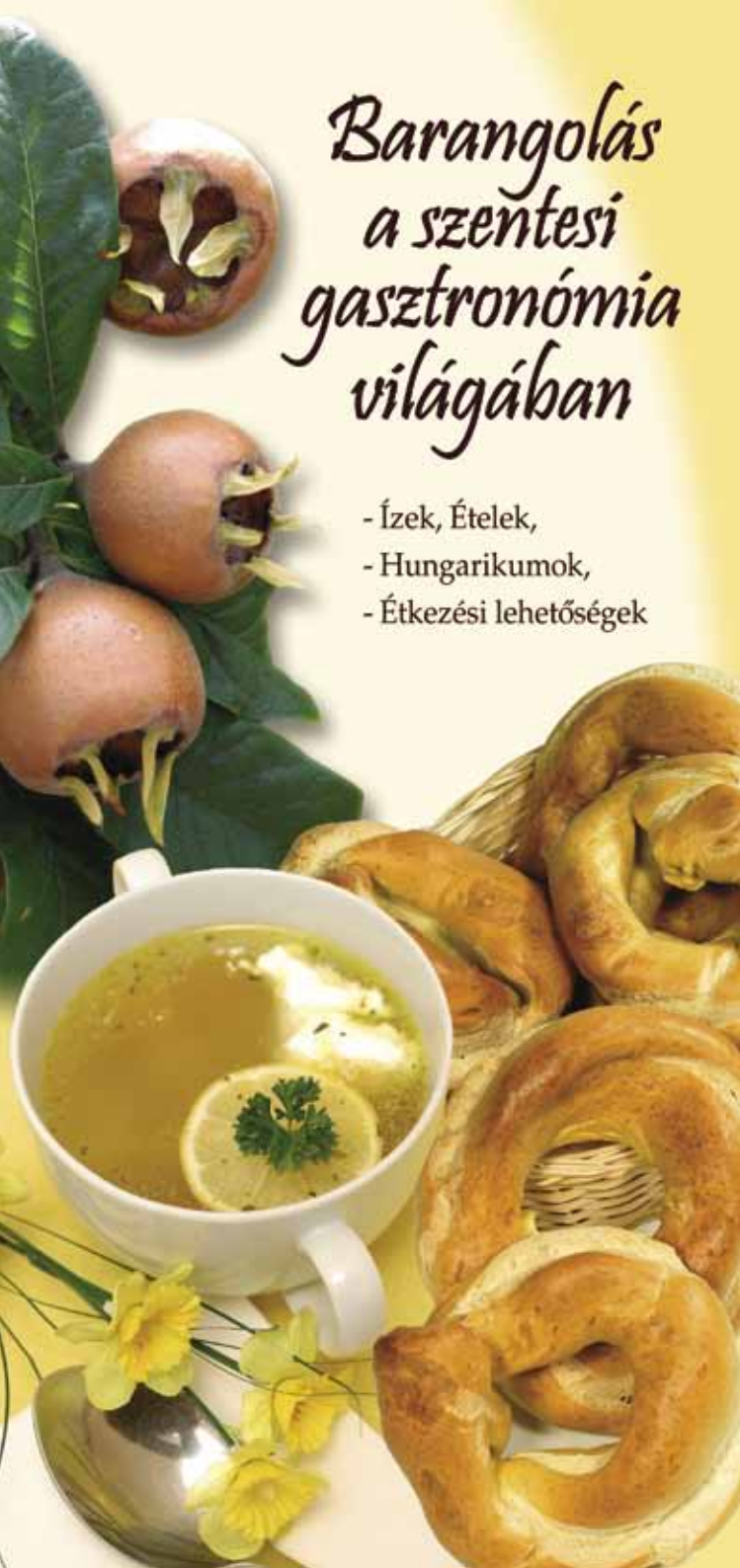
Barangolás a szentesi gasztronómia világában

- Ízek, Ételek,
- Hungarikumok,
- Étkezési lehetőségek



Tartalomjegyzék

Étkezési szokások Szentesen 5

Ételek szentesről és környékéről 8
- Levesek 8
- Főételek, egytálételek 15
- Pépek, kásák, mártások 31
- Tésztafélék, sütemények 35

Hungarikumok 49
- Szentesi kosszarvú paprika 49
- Szentesi étkezési fehér paprika 51
- Szentesi fejes fehér káposzta 51
- Szentesi hónapos retek 53
- Szentesi karalábé 53
- Szentesi vöröskáposzta 55
- Szentesi paradicsompaprika 55
- Szentesi rózsavirágú naspolya 57

Étkezési lehetőségek 59
- Éttermek 59
- Pubok, pizzériák 60
- Cukrászdák 61


ÁRPÁD

Étkezési szokások Szentesen

A török dúlás során az erdőségekben, vadban, halban gazdag terület kihalt pusztasággá változott. Ennek következtében az étrend alapját a gabonafélék határozták meg, a húsételek a parasztok számára nagyon drágák voltak. A szentesi határ táplálékot adó szemes terményeként búzát, árpát, kukoricát termett. Ahol a víz kiölte a búzát, ott kölest vetettek. Kezdetben kásaételek (hántolt darált magvakból), majd tört pépes ételek, lepényfélék, kenyér, végül főtt és sült tészták készültek. A kása nyersanyaga többnyire köles és kukorica volt. A köleskását kölesből, jó zsírosan, kolbásszal és krumplival főzték. A katolikusok böjtben olajjal készítették. Szentesen legtovább vacsoraételként maradt meg. A múlt század elején a kukoricakása is megjelent. Zsírral főzték, borssal fűszerezték, kolbásszal vagy disznóhússal ették. Az árpa-, köles- és kukoricakását a krumpli és a rizs váltotta fel. Ezt gyakran tejben főzték, de hússal zsírosan is fogyasztották, sőt fogyasztják napjainkban is.

Az étkezés rendjét meghatározta a tanyai élet, az egyházi ünnepek, a nagymunkák és az évszakok változása. A középkorban kezdetben csak kétszer étkeztek, amely szokás a téli hónapokban maradt meg. Ilyenkor 8-10 óra között reggeliztek és délután ebédeltek. Reggelire kenyeret, lángost, cipót, szalonnát vagy disznó-, kacsa-, libazsírt, tejet, tejfölt, túrót, birkasajtot ettek. A fő étkezés étele a paprikás krumpli oldalassal, kolbásszal vagy orjaleves babbal. Utána sütöttek lepényt kalácsot. A szegényparaszt családban főétkezésként tarhonyát, lebbencset, zsíros kását, görhét vagy málét ettek.

A 18. században kezdett elterjedni a háromszori étkezés is, de a téli hónapokban megmaradt a kétszeri étkezés. Nyári nagymunkák alkalmával uzsonnát is ettek délelőtt és délután egyaránt. Jellemző volt, hogy a kedd és a péntek volt a tésztás nap, csütörtökön húsos ételt főztek, gyakran bablevest füstölt hússal, szombaton egytálétel, tarhonya vagy paprikás krumpli készült. Vasárnap baromfit: csirkét, galambot, ludat, kacsát öltek. Levest, kacsasültet, paprikást, ludaskását főztek. A hideg vacsora volt a kenyér, szalonna, esetenként birkasajt, ősszel sült tök, szilvalekvár. A nagygazda családban tarhonyát, köleskását főztek, amelyből a béresek is ettek.


Oklevél

A szentesi térségre mindig jellemző volt a tanyasi életmód, a nehéz mezgazdasági és a kubikos munka, mely a folyószabályozáshoz kötődik. Az embereknek hosszan kellett dolgozni, a munkához sok energia kellett. Mindemellett a török idők dúlása következtében meghatározóvá vált a gabonában való bővelkedés és a húsban való szűkölködés. Abból készítettek ételeket, ami az udvarokban megtermett, illetve amilyen állatot tartottak, és ezekből az alapanyagokból kellett biztosítani, hogy a béresek a jóllakjanak.

Összefoglalva a szentesi népszokások és népi életmód meghatározó étrendjét, és figyelembe véve a fejlődő konyhatechnológiai és ízlésbeli változásokat, a következő ételek jellemzik a szentesi kistérséget: Tyúkhúsleves csigatésztával, lebbencsleves, szentesi gombóc leves, tarhonya édesen és sósan kolbásszal, krumplival. Paprikás krumpli, lecsó és lecsós szeletek, pörköltek, sertésből készült egytálételek, kenyér, sok zöldség.

Szentes és kistérsége étkezési szokásait nagyban meghatározta és jelenleg is meghatározza a zöldségtermesztés. Mára rendkívül fejlett, világszínvonalú zöldségtermesztés alakult ki, és a megtermelt primőröket széles körben, nagy mennyiségben értékesítik. A kistérség szabad területein és üvegházaiban mindig találni friss zöldséget, ebből következően a helyi emberek étrendjében a friss zöldség mindig található. Leghíresebb a szentesi fehérpaprika, és a szentesi Pritamin paradicsompaprika. Nagymennyiségben termelnek még paradicsomot és uborkát, karfiolt is.

Kevesen tudják, hogy a zöldség és gyümölcstermesztés egyediségét elismerve nem kevesebb, mint nyolcat Hungarikumá nyilvánítottak. Szentesi Hungarikumok: Szentesi karalábé, Szentesi kosszarvú paprika, Szentesi étkezési fehér paprika, Szentesi fejes fehér káposzta, Szentesi hónapos retek, Szentesi paradicsompaprika, Szentesi rózsavirágú naspolya, Szentesi vöröskáposzta. Jogosan mondhatjuk, hogy Szentes a Hungarikumok városa.

Az étkezési szokások napjainkban is meghatározóak a környéken. A sütemények és tésztafélék szinte tejes egészében fennmaradtak, nagyrészük csak Szentesen és környékén készül. A főételek egy részét az étkezések reformálása miatt már nem sokan készítik az eredeti recept szerint, mégis a tájjelleg, a népiesség megmaradt.

Kóstolja meg Ön is jellegzetes ízeinket, ételeinket, Hungarikumainkat!

Ételek Szentesről és környékéről

Levesek

Jellemző a szentesi levesekre, hogy közülük nagyon sokat pirospaprikával ízesítenek még ma is, olyanokat is, amelyeket az ország többi részén még csak nem is gondolnának. Pl. almaleves, püszke (egres) leves, hagymaleves. Ám a savanyú krumpli levest „fehéren" (köménnyel, babérlevéllel, tejföllel, ecettel) készítik, ellentétben a tojásos levessel, amelynek Szentesen pirospaprikával adták/adják meg a színét.

A tarhonya és a lebbencs

A tarhonya lisztből, tojással gyúrt, rostán átdörzsölt szabadban, leterített asztalon szárított, évenként egy vagy két alkalommal nagy mennyiségben készített és folyamatosan fogyasztott tészta. Ez a tésztafajta az Alföld középső és déli részén általánosan ismert volt.

Legrégibb tarhonyaétel a tejbe tarhonya volt. A kemény, „pergelt" vagy krumplis tarhonya készítése: szalonnával vagy zsírral hagymát dinszteltek, krumplit, őrölt paprikát tettek bele. Marokkal mérve szórták bele a tarhonyát. Néha kolbász is került bele. Pirított tarhonyát és húsos tarhonyát is gyakran főztek. (A húsos tarhonya paprikás hússal készült.) A tarhonya idő és munkaigényes volta miatt napjainkban ritkán készül házilag, a boltban vásárolható inkább reszelt tésztának nevezhető.

A lebbencs tésztája hasonlít a tarhonyáéhoz. Aki tiszta tojásból gyúrta a tarhonyát, felesen (minden tojáshoz egy fél tojáshéjnyi vizet tett) csinálta a lebbencset. A meggyúrt, pihentetett, elnyújtott tésztát szárítás után eltördelve tárolták. Ez volt a "kuckóba taposott lebbencs". A levestésztát, tarhonyát és lebbencset fehér vászonzacskóban tárolták. A nagygazdáknál, birtokosoknál a nagy mennyiségben készített tarhonyát és lebbencset zsákokban helyezték el. A lebbencset tésztalevesnek főzték. Minden paraszti réteg kedvelte. A nagygazdáknál jó erősre főzték a cselédeknek, részeseknek, hogy minél kevesebbet egyenek belőle.

Napjaink hétköznapi, iskolai és munkahelyi étkeztetésnek része a száraz-, a levestészta és sült tészta.

Belüle leves

Hozzávalók: 10 dkg vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 1 mokkás kanál tört piros paprika, 3l szárazbab főzőleve, 12 dkg metélt, ízlés szerint só.
Elkészítés: Szokásos böjti eledel volt, évközben pedig a nagymosás napján készült. Amikor is tört babfőzeléket főztek, s rá nem húst, hanem sült hagymakarika feltételt adtak. A leveshez nagy kockára vágott hagymából zsíron futtatott, pirospaprikával megszórt ún. suhantékot készítettek és jó sok bablével feleresztették. Megsózták és széles metéltet főztek bele.

Fokhagyma leves

Hozzávalók: 1 evőkanál zsír, 1,5 evőkanál liszt, 4-5 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 3 l víz
Elkészítés: Zsíron lisztet pirítunk, belekeverjük a finomra vágott fokhagymát, sózzuk, vízzel feleresztjük, felforraljuk és tejföllel ízesítjük.
A levesnek van egy gazdagabb változata. Először galamb vagy csirkeaprólék levest főzünk, majd ezt rántjuk be fokhagymás rántással és tejföllel finomítjuk.

Kukoricagombóc leves

Hozzávalók: 1 evőkanál zsír, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyemgyökér, 5 dkg vöröshagyma, 1 mokkáskanál tört paprika, 1 csokor petrezselyem zöld, 3 l víz, gombóchoz: 1 db tojás, 30 dkg kukoricaliszt, 10 dkg búzaliszt, 1 evőkanál olvasztott zsír, csipet só, csipet őrölt bors, víz az összegyúráshoz.
Elkészítés: A tisztított, apróra vágott zöldséget, finomra vágott vöröshagymát zsírban megpároljuk, tört paprikával megszórjuk, vízzel feleresztjük. A kukoricalisztet, a búzalisztet a tojással, zsírral összegyúrjuk, a masszából gombócokat formálunk és forrásban lévő levesben kifőzzük.

Paprikás tejes tarhonyaleves

Hozzávalók: 1 evőkanál zsír, 15 dkg házi tarhonya, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál tört paprika, 1 mokkáskanál liszt, 2,5 l tej, 2 db száraz piros csípős paprika
Elkészítés: A tarhonyát a zsíron aranysárgára pirítjuk. A tűzről levesszük, meghintjük a liszttel és a tört paprikával, sózzuk, beletesszük a csöves száraz piros paprikát, tejjel felengedjük. Lassú tűzön, hogy a tej ki ne fusson, készre főzzük. Tálalásnál az erős paprikákat körbe rakjuk. Ez a leves csípősen az igazi.



Savanya káposztaleves

Hozzávalók: 40 dkg hordós savanyú káposzta, 80 dkg füstölt csülök csontosan vagy 25 dkg füstölt kolbász, 3 l víz, csipet őrölt bors, csipet só, 1 szárított csöves piros paprika, rántás (1 evőkanál zsír, 1,5 evőkanál liszt).
Elkészítés: A hordós káposztát kevés vízben – inkább főzelékszerűen, mint levesként – fazékban főzzük, belerakott hússal, borssal, sóval, a paprikával ízesítjük, ha megfőtt berántjuk. Régen azt tartották, hogy minél többször melegítették fel a kemencében, annál jobb az íze. Találáskor tányéronként 1 evőkanál tejfölt rakhatunk bele.

Sült tészta leves

Hozzávalók: 80 dkg füstölt orja, 3 l víz, tésztához: 35 dkg liszt, 2 db egész tojás és só, 10 dkg zsír a sütéshez.
Elkészítés: Lisztből, tojással, csipet sóval tésztát gyúrunk, vékonyra nyújtjuk, apróra kockára daraboljuk, zsírban kisütjük. A levesben megfőtt füstölt orját kiszedjük, levét leszűrjük és a tányérokba elosztott tésztákra öntjük. A húst külön tormával fogyasztjuk.

Szentesi lebbencsleves

Hozzávalók: 12 dkg lebbencs tészta, 50 dkg tisztított, laposra vágott burgonya, 5 dkg szalonna, 1 kis fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem zöld, csipet só, 1 db csöves zöld vagy száraz paprika, 1 mokkás kanál tört paprika, 3 l víz.
Elkészítés: A bográcsba vagy vasfazékba a füstölt szalonnát felaprítjuk, amikor már ég a tűz a bográcsalatt, nemsokára érezni lehet a szalonna finom illatát. Rászórjuk a lebbencstésztát, és pirosra pirítjuk, rászórjuk a törtpaprikát, majd hozzákeverjük a krumplit, vízzel felöntjük, sóval petrezselyem zölddel és csöves paprikával fűszerezzük és készre főzzük.

Szentesi gombóc leves

Hozzávalók: 25 dkg kockára darabolt sertés lapocka, 5 dkg zsír, 1 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg kockára vágott sárgarépa, 10 dkg kockára vágott gyökér, 4 dkg zeller, 1 csokor petrezselyem zöld, teás kanálnyi só, 1 db egész zöld paprika, gombóchoz: 50 dkg főtt áttört burgonya, 5 dkg finomra aprított, aranysárgára pirított vöröshagyma, 1 csokor finomra aprított petrezselyem, csipet őrölt bors, 20 dkg liszt, szükség esetén ½ tojás.



Elkészítés: A húst olajon lepirítjuk hagymával, zöldségekkel, majd vízzel felengedjük, és fűszerezzük. A burgonyagombóc hozzávalóit összegyúrjuk, majd azokból kis burgonyagombócokat formálunk, és a levesbe tesszük. Tálaláskor tejfölt is rakhatunk bele.

Tarhonyaleves

Hozzávalók: 15 dkg kézi tarhonya, 50 dkg burgonya, 5 dkg zsír, 5 dkg vöröshagyma, só, 1 db szárított csöves paprika, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 1 csokor petrezselyem zöld, 1 mokkás kanál só, 1 mokkás kanál tört paprika

Elkészítés: Az apróra vágott vöröshagymát zsíron üvegesre pirítjuk, belerakjuk az apró kockára vágott krumplit, sóval, paprikákkal, paradicsommal ízesítjük, vízzel felengedjük. Amikor a krumpli már fél puha, belerakjuk a tarhonyát, és az egészet készre főzzük. Finomra vágott petrezselyem zölddel megszórva tálaljuk.

Tejbetészta leves

Hozzávalók: 3 l tej, 15 dkg metélt vagy kiskocka tészta, csipet só, 5 dkg cukor

Elkészítés: A tejet felforraljuk, belefőzzük a levestésztát, sóval, cukorral ízesítjük és készre főzzük.

Tökkáposzta leves

Hozzávalók: 60 dkg gyalult tök, 2 evőkanál zsír, 1 csokor kapor, 5 dkg vöröshagyma, 1 evőkanál liszt, 1 mokkáskanál só, kevés ecet, 2 dl tejföl

Elkészítés: Az apóra vágott hagymát vöröshagymát zsíron megpároljuk, liszttel kissé megpirítjuk, vízzel felereszẗjük, sóval, ecettel ízesítjük. Belerakjuk a kicsavart tököt és hosszú lével készre főzzük. Tálalás előtt tejföllel vagy savóval meglocsoljuk.

Vöröshagyma leves

Hozzávalók: 1,5 evőkanál liszt, 2 evőkanál zsír, kevés fűszerpaprika, 35 dkg vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál só, 8 dkg cérnametélt tészta.

Elkészítés: Az apróra vágott vöröshagymát a zsíron megpirítjuk, fűszerpaprikával elkeverjük, sózzuk és 3 liter vízzel felengedjük. Felforraljuk, lassú tűzön főzzük és végül világos rántással berántjuk. Tejföllel ízesítjük, cérnametélttel tálaljuk.



Zöldborsós galambleves csipedettel

Hozzávalók: 2 db tisztított galambfióka, 10 dkg petrezselyemgyökér,m 10 dkg sárgarépa, 4 dkg vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem zöld, 1 csapott evőkanál só, 5-6 szem egész bors, 50 dkg kifejtett zsenge zöldborsó, csipedetthez: 1 tojás, 12 dkg liszt.

Elkészítés: A megtisztított galambokat felnegyedeljük, hidegvízben feltesszük főzni. Miután felforrt hozzá adjuk a sót, és lassan tovább főzzük. Belerakjuk a zöldségeket, amit hasábokra daraboltunk, majd bele tesszük a vöröshagymát, a petrezselyem zöldet, borsot. Amikor már félig puha a hús és a zöldség hozzáadjuk a megmosott kifejtett borsót is. Ezután a közben meggyúrt tésztából apró csipedetteket csipkedünk, és a tésztát a levesbe főzzük. Tálaláskor a főtt hússal együtt is tálalhatjuk, de sok esetben a főtt húst kirántották és fő ételként főzelékkel, vagy burgonya körettel fogyasztották.

Főételek, egytálételek

Agyagban, parázson sült hal és burgonya

A frissen fogott halat csak zsigerelni kell, a pikkely marad. A belsejét jól befűszerezzük, majd a horgászok által jól ismert „Bogaras" környékén található igazi, jó agyaggal kb. 1-1,5 cm vastagon betapasztjuk, a burgonyával ugyanígy járunk el. Tűzre, egyenletes parázsra helyezzük a halat és a burgonyát. Kb. 1 ½ óra múlva az agyag kezd repedezni. Ez jó jel! Amikor az agyagot eltávolítjuk rajta marad a pikkely és a burgonya héja is.

Almával töltött kacsa

A kacsát megsózzuk, majd kívül-belül bekenjük majorannával, almával töltjük, bőrét bevagdaljuk. Tűzálló tálba tesszük, vizet öntünk alá. Sütés közben saját levével locsoljuk.

Birkahús bográcsban, juhászosan főzve

Hozzávalók: 2 kg birkahús, 30dkg vöröshagyma, 1 evőkanál só, 3 db csöves erős paprika, 4 dkg fűszerpaprika és 10 dkg zsír

Elkészítés: A bográcsba az alábbi sorrendben rakjuk a hozzávalókat: egy sor hús, rá a hagyma, csöves paprika, majd elölről. Amikor megfőtt az étel tetejéről leszedjük a zsírt, fűszerpaprikával elkeverjük és visszaöntjük a bográcsba, majd felforraljuk. Régen a juhászok felforralás után azonnal kenyérrel fogyasztották.



Dinsztelt káposzta

Hozzávalók: 1,5 kg gyalult fejes káposzta, 2 evőkanál zsír, 1 mokkáskanál só, kevés köménymag
Elkészítés: a gyalult fejes káposztát zsíron puhára pároljuk, közben sóval, köménymaggal ízesítjük. Régen esetleg füstölt kolbász hozzáadásával tartalmas egytálétel volt, ma inkább a húsételek köréte.

Dónáti szelet

Hozzávalók: 8 szelt csontozott sertés karaj szelet, 1 evőkanál zsír, 1 evőkanál liszt, 1 mokkáskanál só, 5-6 gerezd fokhagyma, 8 dl tejföl
Elkészítése: a hússzelteket kiklopfoljuk, sózzuk. Serpenyőben zsírt hevítünk és a lisztbe mártott hússzeletek mindkét oldalát pirosra sütjük. A húsokat külön edénybe tesszük. A visszamaradt sütő zsiradékon megfuttatjuk a fokhagymát, erre öntjük a tejfölt, sózzuk, majd visszahelyezzük a hússzelteket, és kb. 5-6 percig összepároljuk. Utóízesítjük. Sült burgonyával tálaljuk.

Fordított tarhonya

Hozzávaló: 1 evőkanál zsír, 10 dkg füstölt szalonna, 25 dkg tarhonya, 50 dkg tisztított, kockázott burgonya, 15 dkg vöröshagyma, 2 dkg fűszerpaprika, 1 mokkáskanál só
Elkészítés: Az apróra vágott vöröshagymát, a szintén apróra vágott szalonnával bográcsban zsíron megpirítjuk, a tűzről levéve a fűszerpaprikával elkeverjük, belerakjuk az előzőleg külön megpirított tarhonyát, később a tisztított kockázott burgonyát, sózzuk, annyi vizet öntünk ár, hogy éppen ellepje és addig főzzük, míg a leve teljesen el nem fő. Azért nevezték így, mert régen a bográcsban a sok zsírtól magától megfordult.

Guba kenyér

Hozzávalók: 1 szelet szikkadt kenyér, 1 tojás, 1 kis darab szalonnabőr, só, hagyma
Elkészítése: a megmaradt szikkadt kenyérszeleteket felkockázzuk, majd belehempergetjük a mélytányérban felütött, felvert, vízzel hígított, sóval ízesített tojásba. A felkockázott szalonnabőrt nagy átmérőjű serpenyőben egy kis víz hozzáadásával megpirítjuk, beletesszük a felkockázott hagymát és a kenyérkockákat, fedő alatt főzzük, amíg a víz el nem forr. Azután állandó kevergetés mellett pirosra sütjük.



Kacsahúsos kása

Hozzávalók: 80 dkg kacsaaprólék, 10 dkg petrezselyemgyökér, 10 dkg sárgarépa, 15 dkg köleskása, ma már rizzsel is helyettesítik, 1 mokkáskanál só, csipet őrölt bors
Elkészítés: Az aprólékot tisztított leveszöldséggel, sóval ízesített vízben főzzük, felfövésben belefőzzük a köleskását. Amikor sűrűre főtt a kása, zöldségesen, kacsaaprólékkal együtt tálaljuk.

Kurca melletti birkapörkölt bográcsban

Hozzávalók: 20 dkg zsír, 40 dkg vöröshagyma, 2 kg csontos birkahús, 2 db zöldpaprika(nem erős), lehet fehér tv paprika is, 2 db paradicsom, 1 db cseresznyepaprika, vagy jó erős zöldpaprika, 2 gerezd fokhagyma, köménymag, bors, só, valamint aki szereti tehet bele Piros Aranyat
Elkészítés: A húst nem árt ecetes vízzel leöblíteni, ill. a faggyúkat eltávolítani. Összevágjuk a húst, majd a felét, amely csontosabb, az előzőleg kizsírozott bográcsba rakjuk. Az apróra vágott vöröshagymának a felét a húsra dobjuk, köménymagot is közé hintjük. Ezután a maradék birkát is a bográcsba rakjuk, és a maradék hagymát, valamint egy kevés köménymagot, és ízlés szerint sót hintünk a tetejére. Pároljuk egy kicsit, majd felöntjük hideg vízzel, amíg bőven el nem lepi. Majd erősebb tűzön főzzük, ügyelve nehogy véletlen odakapjon. Amikor félig megfőtt belerakjuk a kockára vágott nem erős paprikát, a héjától megfosztott paradicsomot, és a fokhagymát. Ízlés szerint a Piros Aranyból is bele lehet rakni, de vigyázat a só tartalma miatt. Ekkor már a tüzet lejjebb veszzük, vagy a bográcsot felemeljük, mert a Piros Arany miatt le is ragadhat. Együtt főzzük addig, amíg a hús majdnem megfő. Erre tesszük erős paprikát, vagy az összedarabolt erős paprikát. Amikor teljesen megfőtt (a hús elválik a csonttól), akkor belerakjuk a finom magyar fűszerpaprikát, vigyázva, a mennyiségre. (10 literes bográcsba kb. 3-4 púpozott evőkanállal)

Lencsefőzelék

Hozzávalók: 40 dkg lencse, 3 dkg zsír, 2 dkg liszt, 1 kis fej vöröshagyma, 1 dl tejföl, só, ecet, fűszerpaprika, babérlevél, főtt, füstölt sonka vagy szalonnatepertő
Elkészítés: A lencsét tisztítjuk, több vízben átmossuk, lisztből zsíron, finomra vágott hagymával, fűszerpaprikával elkevert rántást készítünk. A lencsét kevés sóval,



babérlevéllel ízesített vízben megfőzzük, az elkészített paprikás rántással berántjuk, felforraljuk, ecettel, tejföllel ízesítjük. Sült, füstöltsonka szelettel vagy szalonnatepertővel tálaljuk.

Magyaros halpaprikás

Hozzávalók: 1 kg kockázott harcsa filé, 10 dkg zsír, 30 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kanálnyi tört paprika, 4 dkg zöldpaprika, 2 dl tejföl, 2 evőkanál liszt, 1 dkg só, csipetnyi őrölt bors
Elkészítés: A halászlébe a megtisztított harcsa szeleteket rakjuk, majd kb. 10-15 perc alatt a puhára főtt halszeleteket kiszedjük. A halászléből liszt, tejföl, zsír hozzáadásával mártást készítünk, melybe belehelyezzük a már megfőtt halszeleteket. Ezek után néhány perces lassú összeforralás után tálaljuk. Tálaláskor ajánlott köret a galuska, kevés tejföllel a tetején.

Pergelt káposzta

Hozzávalók: 80 dkg savanyú káposzta, 20 dkg füstölt szalonna, 20 dkg füstölt kolbász, 40 dkg karika burgonya, zsír, 20 dkg füstölt oldalas
Elkészítés: A savanyú káposztát ízlés szerint átmosva tepsibe rakjuk, tetejére füstölt szalonnát és karikára vágott kolbászt rakunk, néhol apró füstölt hús darabkákat és hámozott, karikára vágott krumplit is. Ezután megsütjük.

Pirított tarhonya

Hozzávalók: 30 dkg tarhonya, 1 evőkanál zsír, 10 dkg vöröshagyma, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál tört paprika, 15 dkg füstölt szalonna, kb. 1,5 l víz
Elkészítés: Az apróra vágott szalonnát tűzön kiolvasztjuk, zsírjában megpirítjuk a tarhonyát, a finomra vágott vöröshagymával tovább pároljuk, beleszórjuk a tört paprikát, összekeverjük, sózzuk, kevés vízzel felereszt-jük és az egészet puhára pároljuk

Salátafőzelék

Hozzávalók: 4 közepes fej friss fejes saláta, csipet só, 1,5 evőkanál liszt, 2 evőkanál zsír, 0,5 l víz, 15 dkg cukor, 3 dl tejföl, 1 teás kanálnyi ecet
Elkészítés: A salátát megmossuk, sós vízben megfőzzük, lisztből zsíron készített rántással berántjuk, sóval, ecettel, tejföllel ízesítjük, sült, füstölt sonkaszeletekkel tálaljuk.



Sült húsok

A legősibb módon - nyárson - csak a szalonnát sütötték. Kemencében, parázs közelében sültek a legropogósabb húsok. De sütöttek/sütnek az alföldiek a tűzhely sütőjében, bográcsban, üstben, lábasban, bő és rövid zsíron egyaránt.
Jellegzetes, hogy a rántott hús szót használták a mai gyakorlatban párizsiasként jelölt ételekre; a liszt-tojásmorzsában való sütést a régi, hagyományos népi konyha nem ismerte, nem alkalmazta.
Disznóvágáskor a húsdarabokat lábasokban, fazekakban rétegesen lerakták, zsírt öntöttek rá. Az ebédhez néhány darabot csak ki kellet melegíteni.

Sült liba

A libát megsózzuk, majd kívül-belül bekenjük majorannával. Tűzálló tálba tesszük, vizet öntünk alá. Sütés közben saját levével locsoljuk.

Szárma (töltött káposzta)

Hozzávalók: 1,5 kg darált sertéshús, 10 db érett hordós káposztalevél hasáb, 1 kg hordós apró savanyított káposzta, 15 dkg rizs, 4 gerezd fokhagyma, 1 csapott evőkanál tört paprika, 1 dl víz, 2 dkg só, kevés őrölt bors és köménymag
Elkészítés: A paprikát kettévágjuk, a fokhagymát zúzzuk, a húst megdaráljuk. A savanyú káposztát a paprikával egy lábasba tesszük. A darált húst fokhagymával és a fűszerekkel jól összedolgozzuk, rizzsel összekeverjük. A káposztaleveleket ezzel a masszával megtöltjük, ráhelyezzük, a lábosba rakott aprókáposztára. Felöntjük vízzel és fedő alatt lassú tűzön két óra hosszat főzzük. Gyenge rántással berántjuk és még tíz percig főzzük. Tálalásnál tejföllel meglocsoljuk.

Szentesi galambhúsos tarhonya

Hozzávalók: 2 szép, húsos galamb, 30 dkg házi tarhonya, 6 dkg zsír, 2 zöldpaprika, 1 fej vöröshagyma, 2 dkg só, fűszerpaprika ízlés szerint
Elkészítés: A galambokat gondosan megtisztítjuk, fejét, lábait levágjuk, eldobjuk, a galambhúst mossuk és részeire daraboljuk. A hagymát apróra, a zöldpaprikát karikára vágjuk. A zsírban megfonnyasztott, fűszerpaprikával elkevert hagymához hozzárakjuk a galambhúst,



a hagymás-paprikás zsírban megforgatjuk, sózzuk és kevés víz hozzáöntésével pároljuk. Amikor a galambhús már majdnem puha, vízzel feleresztjük, felforraljuk, belerakjuk a tarhonyát, sózzuk és készre főzzük. Szokták bográcsban is főzni. Lehet csirkehússal és vadkacsahússal is készíteni.

Szentesi Lecsó Fesztivál ízei – avagy mi kell a jó lecsóhoz?

A lecsó olyan étel, amelynek sem a hozzávalói, sem az elkészítése nincsen pontosan meghatározva, mindösszse abban egyezik meg majdnem minden lecsórajongó, hogy az alapvető fontosságú hozzávalók a vöröshagyma, a paradicsom és a paprika. Ezek mennyisége is ízlés szerint változik. Szentesen 1 rész hagyma, 2 rész paradicsom és 4 rész paprika az irányadóak.

Az alapkoncepció az elkészítéshez: hozzávalók feldarabolása, a hagyma megpárolása, majd a paradicsom és a paprika hozzáadása, végül az étel készre főzése. Innentől kezdve rengeteg variáció van mind az elkészítés apró fortélyai, mind a további belevalók kérdéseiben. Az első komoly döntést igénylő kérdés, hogy a hagymát milyen zsiradékon kell megpárolni; ez lehet szalonna zsírja, bolti vagy házi disznózsír, olaj vagy margarin de akár libazsír is, azaz mindegy, csak zsiradék legyen.

A felhevített zsiradékon a hagymán kívül piríthatunk például kolbászt, illetve amikor a hagyma megpárolódott, ízlés szerint pirospaprikát is szórhatunk rá. Persze vannak, akik a lecsónál sem tudják nélkülözni a fokhagymát, azt a vöröshagymával együtt kell pirítani. Megoszlanak a vélemények arról, hogy először jön-e a paradicsom, utána a paprika, vagy fordítva, netán egyszerre az egész.

Sokan sót is tesznek bele, ezt lehet a hagyma párolása közben, után, vagy a paradicsom, paprika hozzáadásakor. Ha kész a lecsó, már késő a sózás. A hagyma párolásakor kicsi vizet is lehet hozzáönteni, ettől puhább lesz a hagymakocka, és később a főzésnél szét is esik akár. Aki csípősen szereti ún. bogyiszlói paprikát vegyen hozzá; az igazán ínyencek hegyes-erős méregzöld paprikából készítik. A paprikát részben, vagy akár egészben lehet cukkinivel, patisszonnal is helyettesíteni, ekkor picit más ízzel találkozunk majd, de megéri kísérletezni.

Ha virslit, kolbászt, vagy lecsókolbászt is szeretnénk tenni hozzá, elő kell készítenünk - lehet karikára vágni, de akár 10 cm-esre darabolni is - és mikor a paradicsom



és a paprika benne van a fazékban és kicsit össze is esett, akkor kell hozzákeverni a virslit/kolbászt. Van, aki szalonnát pirít az elején, majd a hagyma párolása előtt kiveszi a zsírból a szalonnakockákat, ugyanekkor jön el az ideje, hogy visszategye a zöldségek mellé.

Közismert lecsó adalék a rizs, amit jobb előtte megfőzni (vagy nem, ki hogy szereti), a krumpli, amit a paprikával/paradicsommal együtt kell a fazékba tenni (vagy nem akkor), illetve a galuska, amit viszont akkor lehet beleszaggatni, amikor már bő levet engedett a zöldség, és félpuhára főtt - de külön is megfőzhető, ebben az esetben a kész lecsóba kell beleönteni.

A már megfőtt ételbe lehet tojást is tenni - aki szereti, behabarhatja, vagy összekeverheti egy tálban a felütött nyers tojásokat, de lehet azonnal a fazékba is önteni. Eltérnek a vélemények a lecsó szaftját illetően is: van aki sokkal szereti, van aki kevéssel.

Szentesi lencsés lecsó gazdagon

Hozzávalók 10 főre: 30 dkg füstölt szalonna, kb. 1,5 kg vöröshagyma, kb. 1,5 kg lecsópaprika, 1,5 kg paradicsom, fűszerek, 4 evőkanál só, 4 evőkanál édes, tört paprika, 1 evőkanál törött bors, fél tubus csemege Piros Arany, ízlés erős Piros Arany, 2 fej fokhagyma, 30 dkg szárazlencse, 30 dkg csiperkegomba, 5 pár virsli, 30 dkg csípős, füstölt kolbász

Elkészítés: A szalonnát kb. 1-1 cm-es darabokra felkockázunk, óvatos tűzön kiolvasztjuk. Megpucoljuk a vöröshagymát, félbevágjuk és durván feldaraboljuk, majd üvegesre dinszteljük. Közben kicsumázzuk a paprikát, majd felszeleteljük, a paradicsomokat kettévágjuk, a zöld részt a szárnál éles keskeny késsel kivágjuk. A dinsztelt hagymához hozzáöntjük, és erősebb tűzön kb. fél óráig kavargatjuk, majd megfűszerezzük. A gerezdekre bontott fokhagymát a nagykés lapjával, még a „hajával" együtt szétnyomkodjuk, majd a „hajat" leveszszük. Lehet tovább is aprítani a fokhagymát, de úgy is szét fog főni. A lencsét előző este beáztatjuk. A gombát megtisztítjuk, szárait külön kitörjük, és apró darabokra szelve a lecsóhoz öntjük. Az átlagos nagyságú gombafejeket 4 darabra vágjuk, és félrerakjuk. A virslit és a kolbászt karikákra szeljük. Amikor a lecsóalapban a zöldpaprika kellően megpuhult, akkor rakjuk bele a lencsét, öntünk hozzá 0,5 liter vizet, és tovább főzzük közepes lángon. A lencsével már nem kell hosszan



főzni, amikor megpuhul, akkor hozzárakjuk a gombákat, öt perc múlva a kolbászkarikákat, és újabb öt perc múlva a virsliket. Kb. tíz percig kavargatva lassú tűzön főzzük és kész. Tálaláskor lehet hozzáadni tejfölt, és külön, karikákra szelt erős paprikát is.

Szentesi tarhonyás kacsa

Hozzávalók: 1 kisebb kacsa, 30 dkg házi tarhonya, 6 dkg zsír, 2 zöldpaprika, 1 fej vöröshagyma, 2 dkg só, fűszerpaprika ízlés szerint

Elkészítés: A kacsát gondosan megtisztítjuk, részeire daraboljuk. A hagymát apróra, a zöldpaprikát karikára vágjuk. A zsírban megfonnyasztott, fűszerpaprikával elkevert hagymához hozzárakjuk a kacsahúst, a hagymás-paprikás zsírban megforgatjuk, sózzuk és kevés víz hozzáöntésével pároljuk. Amikor a hús már majdnem puha, vízzel felereszt jük, felforraljuk, belerakjuk a tarhonyát, sózzuk és készre főzzük. Szokták bográcsban is főzni.

Tarhonyáscsirke

Hozzávalók: 1 db házi egész csirke, 2 evőkanál zsír, 15 dkg vöröshagyma, 1 dkg piros törtpaprika, 20 dkg házi tarhonya, 1 mokkás kanál só, 2 db zöl paprika, kb. 2 l víz a főzéshez

Elkészítése: a szokásos módon csirkepörköltet készítünk és annyi vízzel eresztjük fel, amennyi jól ellepi. Félfövésben beletesszük a házi tarhonyát és lassú tűzön készre-puhára főzzük. Ha főzés közben szükséges, 1-2 dl vizet adogassunk hozzá! Aki szereti tört feketeborssal, csípős paprikával ízesítheti. Ecetes salátával vagy savanyúsággal második fogásnak tálaljuk.

Tarhonyás krumpli

Hozzávalók: 25 dkg tarhonya, 20 dkg krumpli, 10 dkg füstölt szalonna, tört paprika, 1 paprika, só

Elkészítés: A vöröshagymát apróra vágjuk. A bográcsban kiolvasztjuk a szalonnakockákat, zsírjában megpirítjuk a hagymát, a tűzről levéve fűszerpaprikával elkeverjük, hozzátesszük a burgonyát, sóval, csöves paprikával ízesítjük, vízzel felereszt jük, felforraljuk és főzzük. Később hozzáöntjük a tarhonyát és az egészet sűrűre főzzük.

Tiszai halászlé

Hozzávalók: fej, farok, vöröshagyma, só, cseresznye paprika, fűszerek, csemege paprika, zsír, ponty hús
Elkészítés: A tisztított hal fejét - farkát és a szeletelt vöröshagymát és csöves erős paprikát hideg vízben tűzre rakjuk és kb. 4-5 órán át lassú tűzön forraljuk. Ezek után a megfőtt alaplevet átpasszírozzuk. A már kész alaplevet tűzre rakjuk, sóval, zsírral, törött paprikával, fűszerekkel ízesítjük. A lassú tűzön forró halászlébe csíkokra vágott halszeleteket rakunk, amely további 10-15 perc főzést igényel.

Zöldbab paprikás

Hozzávalók: 1 kg zöldbab, 1 fej vöröshagyma, 2 dkg liszt, 2 dl tejföl, késhegynyi édesnemes paprika, só, főtt tojás
Elkészítés: Az 5-6 cm-es darabokra vágott zöldbabot forrásban lévő sós vízben csaknem puhára főzzük és leszűrjük. Közben a zsírban finomra vágott hagymát sárgára fonnyasztjuk, fűszerpaprikával megszórjuk, beletesszük a zöldbabot és kevés főzőlével felengedjük, felforraljuk, tejfölös habarással sűrítjük, jól kiforraljuk, ízlés szerint esetleg citromlével is ízesítjük.

Zöldséges hús

Hozzávalók: 1 kg disznócomb vagy lapocka vagy oldalas vagy csirkemell vagy –comb vagy szárnycomb vagy pácolt vadhús vagy nyúlhús vagy házinyúlhús vagy malachús, vagy libahús vagy báránycomb; só, bors, fehérbor, 2 diónyi sütőmargarin vagy 2-3 evőkanál baromfizsír vagy étolaj, 1-2 fej óriási vöröshagyma nyolcadokra vágva, 1-2 nagy fej fokhagyma tisztított gerezdje, 4 db nagy, húsos, tölteni való paprika negyedelve.
Elkészítése: A húst kétujjnyi darabokra vágjuk, előre lesózzuk (kivétel a pácolt húsok). A zsiradékon minden oldalán megkapatjuk. Ezután fedő alatt – miután már elfőtt a leve – nem édes fehérbor adogatásával félpuhára pároljuk. Hozzáadjuk a zöldségeket, ízlés szerint meghintjük borssal és készre-puhára pároljuk. Bármilyen körettel tálalhatjuk.

Pépek, kásák, mártások

A pépek közé sorolható a kukoricalisztből tejjel főtt puliszka. A szintén kukoricalisztből vízben főtt masszát kanállal pirított zsemlemorzsára szaggatták, fahéjas cukorral ízesítették. Ezt gancának hívták.
A búzalisztből tojással kevert nyers tésztát, forró vízbe szaggatott galuskát kifőzték. forró zsírra vagy olajra tették túróval vagy tojással ízesítették. Olajjal készítve a katolikusok böjti ételként is fogyasztották.
A tört péphez a vízben főtt babot, borsót, lencsét vagy krumplit fakanállal összetörték, zsíron dinsztelt, pirított, törtpaprikával ízesített hagymára tették, és sült szalonnát ettek hozzá. Ezeket az ételeket nem rántották be.
Jellemző volt a reggelire készített kukoricakása: a közepesre darált kukorica lisztjét kiszitálták málénak, majd zsírban pirított kolbászhoz vagy töpörtőhöz keverték, felengedték vízzel, s megfőzték. Télen elég sűrűre főzték, s néha krumplival gazdagították. Napjainkra már csak a tejberizs utal erre az étel csoportra, amely a köleskása utódja.

Birsalmamártás

Hozzávalók: 4 db hámozott, apró kockákra vágott birsalma, cukor, só, kb. 2 dl víz; a fűszerezéshez: 2-3 szegfűszeg, 1 mokkáskanál tört fahéj; a habaráshoz: 1 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 1-2 dl. Víz.
Elkészítése: A kockákra vágott birsalmát a cukorral, sóval, kevés víz adogatásával félpuhára pároljuk, felereszt jük annyi vízzel, amennyi ellepi. Fűszerezzük, puhára főzzük, ezután behabarjuk. Sült és főtt, átsütött húsokhoz tálaljuk, rendszerint sült burgonyakörettel.

Fokhagymaszósz

Az összezúzott fokhagymát zsemleszínű rántásba tesszük, vízzel felengedjük, sózzuk, majd megfőzzük. A végén pici cukorral és tejföllel ízesítjük.

Köleskása

Hozzávalók: 30-40 dkg köles, 2 evőkanál zsír, 50 dkg füstölt hús, 1 kávéskanál törtpaprika, 1 kávéskanál só.
Elkészítése: A füstölt húst hideg vízben feltesszük főni, ha kész, akkor a húst kivesszük. A levébe szórjuk a megmosott kölest. A kitálalás után öntjük rá a paprikás zsírt.

Ganca (grízből)

Hozzávalók: ½ bögre gríz, 2 bögre liszt, 2-3 dkg zsír, 1 késhegynyi törött bors, 10 dkg zsírban megpirított zsemlemorzsa, 1 evőkanál cukor.
Elkészítése: A lisztet elkeverjük a grízzel, lábasban megforrósítjuk, majd fél liter lobogó vízzel leforrázzuk, gyorsan elkeverjük. Forró zsírba mártott kanállal kiszaggatjuk és egy másik edénybe rétegezzük a következőképpen: egy sor tetejére törött borssal és cukorral elkevert forró zsírt öntünk és közben szórjuk a pirított morzsát is.

Kukorica ganca

Hozzávalók: 1-2 kg kukoricaliszt, 1 liter tej, 2 dkg zsír, 1 késhegynyi só.
Elkészítése: A kukoricalisztet zsír nélkül sötét sárgára pirítjuk, majd felengedjük ½ liter gyengén sózott vízzel. Hozzáadjuk a tejet is és forró zsírral leöntve tálaljuk.

Kukoricakása

Hozzávalók: 50 dkg közepesre darált kukorica kiszitálva, 2-3 dkg zsír, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma 20-25 dkg kolbász vagy szalonnatöpörtő, ½ kávéskanál törtpaprika, 1 kávéskanál sót.
Elkészítése: Amikor a liternyi víz forrni kezd, akkor beleszórjuk a sót és a kását, folytonos keverés mellett puhára főzzük. Tányérokba szedjük és pirított paprikás vöröshagymával szórjuk meg. Zsírban átsütött kolbászkarikával vagy tepertővel is megszórjuk.

Tejben tarhonya

Hozzávalók: 30-40 dkg tarhonya, 1 késhegynyi só, 2-3 dl tej, 1 dkg vaj, 1 késhegynyi fahéj.
Elkészítése: Forrásban lévő vízbe szórjuk a tarhonya és a sót. Később hozzáöntjük a tejet és a cukrot. Amikor kitálaljuk, akkor rátesszük a vajat és a fahájas cukrot is.

Tormaszósz

Hozzávalók: 3-4 evőkanál reszelt torma, 2-3 evőkanál olaj, 1-2 evőkanál liszt, só, cukor, húsleves tejföl és ecet, vagy tej és víz keveréke és pár csepp citromlé.

Elkészítése: 3-4 evőkanál frissen reszelt tormát állni hagyjuk a levegőn egy félórányit, hogy elszálljon a csípőssége. 2-3 evőkanál olajból, 1-2 evőkanál lisztből rántást készítünk. Mikor félig megpirult, beletesszük a tormát és pár percig, állandóan kevergetve tovább pirítjuk. Ezután húsleves levével vagy – kétharmad rész tej, egyharmad rész hidegvíz keverékével felereszt jük sóval – cukorral ízesítjük, összeforraljuk. A húsleveses szószba tejfölt és ecetet, a tejes szószba pár csepp citromlevet teszünk tálaláskor. Főtt húsokhoz, főtt és sült sonkához, füstölt húsokhoz illik. Hasonló módon készül a vöröshagyma- és fokhagymaszósz, amely ugyancsak a főtt húsok kísérője.

Zupa

Kevés zsiradékban világos rántást készítünk, vízzel felengedjük, megsózzuk, vékonyra szelt krumplival, petrezselyem zölddel megfőzzük.



Tésztafélék, sütemények

A lepények

A lisztté őrölt magvakból történetileg először erjesztés nélküli kenyér, lepény sült. (Ezt a lepényt kövön sütötték.) Az őrléssel és szitálással az idők folyamán egyre „finomabb" a liszt. Az erjesztés nélküli lepényt erjesztés nélküliségében és formájában a sós- vagy tojásbodag, formájában a lángos, nevében és készítés technikájában a guba őrizte meg.

A sós- vagy tojásbodag búza- és kukoricalisztből forró tejjel, tojással összeállított kelesztetlen böjti étel. A lángost kenyértésztából, tehát kelt tésztából, de lepényformára nyújtva a kemencefeneken a fűtés közben, láng előtt sütötték. A guba kenyérből vagy vajas, sodort, kemencében szárazra sütött, kis darabokra tört tésztából tejjel megöntött, mézzel és mákkal ízesített, böjti, karácsonyi étel lett.

A gyúrt és a főtt tészták

Ezek a tészták a készítésmódjukban a kemény lepény kenyérrel tartanak rokonságot. A búzalisztből, tojással, pici vízzel, sóval összegyúrt, nyújtófával vékonyra és kerek formára nyújtott, szárított tészta főzve válik az ételek összetevőjévé. Egyik fajtája a levestészta: a csiga, kifli vagy szilvamag, aprókocka, nagyobb kocka vagy eperlevél, laska vagy cérnametélt, csipedett, reszelt tészta. Azért vágták ennyiféle formára, mert ahogy mondták „minden tésztának más az íze". A csigacsinálón „pedrett" csigatészta ünnepi, lakodalmi húsleves tésztája volt. (Napjainkban is annak számít.)

A száraztésztát vagy laskát szintén búzalisztből, tojással, pici vízzel, sóval gyúrták. A levestésztánál kicsit vastagabb, puhább, elnyújtott, vékony hosszúkás darabokra vágott tésztát megfőzték, hideg vízzel leöblítették, zsíron, vajon vagy olajon megforgatták. Ízesítője a dió, mák, tejföl, túró, esetleg a minden háztartásban fellelhető szilvalekvár és zsemlemorzsa volt.

A száraztészták sorában formára eltér a többitől a derelye. A gyúrt, elnyújtott tészta egyik felébe kanálhegynyi csomókban tettek szilvalekvárt vagy túrót. A tészta másik felét ráhajtották, körülnyomkodták a lekvár- vagy túródarabkákat, csörgemetélővel négyzet alakú darabokra vágták, megfőzték, leszűrték, pirított kenyérmorzsán megforgatták.



A száraztésztát tésztás napokon, leves után tálalták sült tésztával váltakozva. Tésztás napokon sokszor főztek köménymagos vagy rántott levest.

Kelt tészták

A kenyértésztából, kelt tésztából túrós lepény és (szilva) lekváros bukta készült. A pogácsa búzaliszttel, zsírral, tejföllel (esetleg tejjel), pici sóval, élesztővel vagy párkorpával kelesztett tészta. Történetileg a lepénykenyerek csoportjába tartozik. Ősszel krumplis pogácsát, disznóöléskor töpörtős pogácsát sütöttek. A pogácsa tésztájából készült a barátfüle. A rombusz alakú tésztába kanálhegynyi szilvalekvárt tettek. A tésztát két ellentétes oldalán összenyomták, tepsiben kisütötték.

Kubikos, szegényparaszt családban pogácsát, szalagárés tésztát sütöttek. Az önellátó gazda (kis-, középparaszt, nagygazda) családban gyakrabban sült kalács, lepény és rétes. Utóbbi nemcsak karácsonykor, szilveszterkor, hanem nyáron, hétköznapi ebéd második fogásaként is az asztalra került. Disznóöléskor, disznóölés után töpörtős pogácsát, hájas tésztát sütöttek. Az utóbbi tésztáját hájjal, nyáron libazsírral kenegetve hajtogatták.

Zsírban sült (formára sulyom nevű növényre, illetve tyúklábra hasonlított) tészta a csörge, a sulyom vagy tyúkláb; főtt és sült tészta: a főtt perec; kavart tészták: a pite, a palacsinta, a kőttpite, a csiramálé és a (kukorica) málé.

Barátfüle

Hozzávalók: 1 kg liszt, 5 dkg élesztő, ¼ kg zsír, 3 pohár tejföl, 1 kanál só, 2 tojás, szilvalekvár

Elkészítése: az élesztőt felfuttatjuk. A lisztet és a zsírt összedolgozzuk. Beleöntjük a kevés tejfölben, kevés cukorral felfuttatott élesztőt, beleütjük a tojásokat, beletesszük a sót. Annyi tejföllel állítjuk össze, hogy jól nyújtható tésztát kapjunk. 20 percig kelesztjük. 0,5 cm vastagra kinyújtjuk, négyzet alakúra daraboljuk. A négyzetek közepére 1-1 teáskanál lekvárt teszünk. A tésztadarabkák szemben lévő két csúcsát átlósan összenyomjuk. Amíg a sütő előmelegszik, egy kicsit kelesztjük. Sütőpapíron vagy kizsírozott tepsiben sütjük.



Bocskor

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 3 dkg fagyos zsír, 1 tojás, sós víz, 2 dl tejföl.
Elkészítése: Lepénysütéskor a lepényalja maradékból készítjük: de a fenti alapanyagokból is összeállítható. A tésztát tenyérnyi nagyságúra elnyújtjuk, a széleit felpödörjük, a tetejére jó kemény tejföl kerül. Ha nagyobb a tészta, akkor felhajtogatjuk a széleit, de előbb mindig megkenjük tejföllel és kisütjük.

Bodag

Hozzávalók: kenyértésztából készül a sós (zsíros) bodag. Esetleg: 1 kg liszt, 2 dkg só, 2 dkg élesztő, 1 liter víz.
Elkészítése: Az edény oldaláról lekapart vakarcsból összegyúrjuk zsírral, liszttel sóval. Ujjnyi vastagra kinyújtjuk, a tetejét késsel bevagdossuk és tojással lekenve megsütjük.
Gyúrt bodag: 1 kg lisztet összegyújtunk 4 tojással és sós vízzel. Ujjnyi vastagra elnyújtjuk. A tetejét bevagdossuk, sóval megszórjuk, tojással lekenve kisütjük Böjtös étel.

Csíramálé

Elkészítése: A kiválogatott, egészséges, ép szemeket tartalmazó étkezési búzát vékony rétegben nedves ruhára rakjuk, és sötétben, mindig nedvesen tartva, néhány nap alatt kicsíráztatjuk. Nedves ruhával letakarjuk, így biztosítva a sötétséget. A csíráztatást addig végezzük, amíg el nem éri a 3-5 cm-t. (Vigyázzunk arra, hogy a csíra ne zöldüljön ki). Ezt követően a csírát húsdarálón ledaráljuk és langyos vizet öntünk hozzá. A levet leszűrjük, majd a maradékot még egyszer kimossuk. 0,5 kg búzából két liter fehér színű, csírás levet nyerünk, amely a málé alapanyaga. Ehhez annyi búzalisztet adunk, hogy sűrű palacsintatészta állagú masszát kapjunk, amelyet jól kikeverünk. A kikevert masszát tepsibe öntjük és kisütjük. A sütési idő kb. 2-2,5 óra.

Csöröge

Nyolc tojás sárgáját (csak a sárgáját) egy evőkanál cukorral, bő fél deciliter rummal összekeverünk. Annyi lisztet teszünk hozzá, mintha levestésztát gyúrnánk. Olyan vékonyra nyújtjuk ki, mintha levestésztát készítenénk. Csöröge szaggatóval fél tenyérnyi darabokra vágjuk, bő forró zsírban kisütjük. (Pillanat alatt megsül!) A tetejére porcukrot szórunk.



Főtt perec

Hozzávalók: 1 kg liszt, 12 egész tojás, 2 dkg élesztő, ízlés szerint só, kevés cukor

Elkészítés: A liszt egy részéből élesztővel, esetleg kovászmaggal és a víz egy részével langyos kovász készül. Az érett kovászból, a liszt fennmaradt részéből, a tojásokkal és a kevés vízben feloldott cukorból annyi vízzel, hogy jó kemény tésztát kapjunk, tésztát gyúrunk. A tészta kidolgozását addig végezzük, amíg az le nem válik a kézről. A kész tésztából késsel maroknyi darabokat vágunk le, majd gyúródeszkán vékony szeletekre hasítjuk. A tésztacsíkokat tenyérrel sodorva nyújtjuk, a 12-15 cm hosszú csíkok végét az ujjak köré tekerve összeillesztjük, tenyerünkkel a karika közepét a végső méretre sodorjuk. A nyers pereceket forró, de nem zubogó vízbe vetve addig főzzük, amíg fel nem emelkedik a víz tetejére. Szűrőkanállal kivesszük, szikkasztjuk. Vetőlapátra rakjuk - egy lapátra öt perec fér el egyszerre -, és a kemencébe vetjük, megsütjük. A sütés alatt végig izzik a parázs (síntűz). A közvetlenül kemencére vetett termék ropogósabb, finomabb, mint a sütőlemezen sült. A kész pereceket kenderfonalra fűzzük.

Grízfánk

Hozzávalók: fél liter tej, 2 dl gríz, 2 egész tojás, zsír a sütéshez, kevés só

Elkészítés: A forró tejbe beleszórjuk a cukrot, sót, forrás közben óvatosan a grízt és keményre főzzük. Kihűlés után két egész tojással jól kikavarjuk. Ezután deszkára kiborítjuk és fánkszaggatóval kiszaggatjuk, felvert tojásba mártjuk és forró zsírban kisütjük, cukorral megszórjuk és melegen fogyasztjuk. Ma már csak kevesen és ritkán sütik.

Kukoricapite

Hozzávalók: 4 dl kukoricadara, 1 evőkanál búzadara, 2 evőkanál rétesliszt, ½ l tej, csipet só, 1-2 evőkanál cukor, 1 evőkanál baromfizsír vagy 10 dkg margarin, reszelt citromhéj, vaníliás cukor, 5 dkg mosott mazsola, 1-2 tojás, ½ csomag sütőpor

Elkészítése: A darákat elkeverjük. A felforralt tejbe ízlés szerint a csipet sót, a cukrot és a baromfizsírt beleolvasztjuk. A kását ezzel a forró tejjel leöntjük, elkeverjük és lefödve 1-2 óra hosszat pihentetjük. Ezután a reszelt citromhéjat, a vaníliás cukrot, a mazsolát, a tojást és a



sütőport beletesszük; ha szükséges, még annyi tejet is, hogy sűrű és folyós legyen. Alaposan kizsírozott, magas oldalú zománcos tepsiben kb. 200 fokon háromnegyed óra hosszat sütjük. Akkor jó, ha elválik a tepsi oldalától, és piros-ropogós a teteje.

Lakodalmas kalács

Hozzávalók: 5-6 tepsi lakodalmas kalácshoz (a mennyiségeket lehet felezni, negyedelni stb.) 7 dkg élesztő, 1 liter tej, fél kg liszt, fél csomag margarin, fél pohár tejföl, 1 tojás, 1 evőkanál zsír, 1 evőkanál só, 2 marék cukor.
Elkészítés: 2 dl tejet meglangyosítunk, beletesszük a 7 dkg élesztőt és egy pici cukrot, ezzel felfuttatjuk. Amíg ez kel, megmelegítjük a többi tejet, amibe beletesszük a két marék cukrot és a sót. Amíg ezek feloldódnak, kikavarjuk a margarint, tejfölt, a tojást és a zsírt egy külön tálban.

A meleg tejet, a fölfuttatott élesztőt beleöntjük egy vájdlingba, majd rátesszük a lisztet és összeállítjuk. Amikor összeállt, az előző margarinos masszából - amit már kikavartunk - mindig egy marékkal kivéve és a lisztbe téve, kezdjük el a dagasztást. Körülbelül 20 percig dagasztjuk, majd letakarjuk és kelni hagyjuk. Egy félóra múlva újra dagasztjuk és megint kelni hagyjuk másfél óráig. Mikor megkelt, ökölnyi cipócskákat formázunk, az asztalra téve kelni hagyjuk. Amikor megkeltek, az asztal hosszúságára kinyújtva megpödörjük, kisodorjuk és összefonjuk, négyzetes vagy más mintákat kirakva belőlük, tesszük a tepsibe. A tepsiben újra kelesztjük, közben a sütőt vagy a kemencét előfűtjük. Amikor kész a kemence, két tojást fölütünk és fölverünk, majd kenőtollal bekenjük a tepsiben lévő tésztát és betesszük a kemencébe. Amikor kivettük a megsült kalácsot, egy levesmerőkanál cukrot 1 dl vízben kifőzünk, míg teljesen fel nem oldódik és bekenjük vele a forró kalácsot, amitől gyönyörű fényes barna színű lesz.

Lakodalmi sajtos, zsíros perec

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 40 dkg sajt, 2 dl tejföl, 25 dkg zsír, 1 evőkanál szalagáré, 2 kávéskanál só, kenéshez tojás
Elkészítés: A tejfölt, a sót, a zsírt, a lisztet összedolgozzuk, 30 dkg reszelt sajttal. Utoljára adjuk bele a szalagárét. Cipót alakítunk ki belőle, abból rudakat vágunk, 3 cm-es darabokat szakítunk ki belőle, tenyerünk közt sodorjuk, majd ujjunkkal pereceket formálunk. Zsírozott



tepsibe helyezzük, tojással lekenjük, reszelt sajttal megszórva sütjük ki.

Pite, Kőtt (kelt) pite

A palacsinta válfaja. Tojásból, tejből, lisztből kavarják, sűrűbbre, mint a palacsinta tésztáját. Megzsírozott tepsibe öntik jó vastagon. Kemencében sütik. Olykor egy kis élesztőt is tesznek bele, úgy kavarják és sütik meg. Ez a kőtt pite.

Tyúkláb – avagy túrófánk

Hozzávalók: a tésztához 25 dkg tehéntúró, csipet só, 1 evőkanál szitált porcukor, 2 egész tojás, 1 evőkanál tejföl, késhegynyi szódabikarbóna és annyi rétesliszt amennyit felvesz; a sütéshez kb. 2 dl olaj, a hempergetéshez kb. 15 dkg szitált, vaníliás porcukor.
Elkészítése: A tészta hozzávalóit összekeverjük és annyi lisztet adunk hozzá, hogy félkeményre összeálljon és elváljon az edény falától. Folpackba csavarjuk és pár óra hosszára hűtőszekrénybe tesszük. Reggel vagy előző nap is elkészíthetjük. A tésztából hosszú, 2 cm átmérőjű hengert formálunk és 6 cm-es darabokra vágjuk. A hengereket egyik végükön – a henger feléig – függőlegesen átvágjuk, 90 fokban elfordítjuk, s most a másik végét vágjuk be ugyancsak függőlegesen a henger közepéig. Ezután három ágat tyúklábbá igazítunk, a negyedik lesz a sarkantyú! Egy magasfalú sütőedénybe beletesszük az olajat és felmelegítjük. Amikor „pörcög" az olaj, belerakunk 4 tyúklábat (csak ennyit, mert sülés közben megnő). Az egyik oldalát fedő alatt sütjük, majd megfordítjuk és fedő nélkül sütjük tovább. Szűrőkanállal papírszalvétára szedjük és ha lecsepegett, vaníliás porcukorban meghempergetjük. Melegen tálaljuk és fogyasztjuk, mert pár óra múlva megkeményedik.

Túrós lepény

Hozzávalók: A tésztához (a lepény alja), 2 darab 50x50 centiméteres tepsihez fél liter tej, 1 kg liszt, 3 evőkanál cukor, 5 dkg élesztő, 1 evőkanál só, 1 tojás szükséges. Töltelékhez: 5 kg túró, 3/4 kg cukor és 20 tojás, 20 dkg liszt, kevés só kell. Ha csak egy 50x50 centiméteres tepsit akarunk megtölteni, akkor az előző mennyiség felét használjuk. A tetejére: fél kg tejföl, 10 dkg vaj.
Elkészítése: langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt, majd beletesszük a lisztet és összegyúrjuk. Egy órát kelesztjük, majd a tepsi méretére nyújtjuk. Rátesszük



a tölteléket és megkenjük natúr tejföllel (fél kg) és darabolt vajat szórunk rá. Előmelegített kemencében (sütőben) aranybarnára sütjük. A töltelék elkészítése: a 20 tojást megfelelő nagyságú edényben turmixgéppel összekeverjük, majd hozzáadjuk az 5 kg túrót, 20 dkg lisztet, természetesen simára keverjük a 3/4 kg cukorral és ízlés szerinti sóval.

Vízen kőtt/ Vízön kullogó

Hozzávalók: ½ kg liszt, 10 dkg zsír vagy vaj, 2 db tojássárgája, 2 dl tejföl, 1 dl tej, 2 dkg élesztő, citromhéj, csipet só, kristálycukor és dió.

Elkészítése: Az élesztőt a tejben felfuttatjuk, a lisztet a vajjal vagy zsírral elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a tejfölt, a sót, a tojássárgáját és a citromhéjat. Összegyúrjuk, jól kidolgozzuk. Egy tiszta konyharuhát liszttel megszórjuk, a tésztát lazán belekötjük, hogy a keléshez legyen hely. Fakanálra húzzuk, és 1 fazék hidegvízbe tesszük. Kb. 1 óráig kelesztjük, addig amíg fel nem jön a víz tetejére. A gyúródeszkát cukorral és apróra vágott dióval megszórjuk, a tésztát ráborítjuk. 10 cm-es rudakat sodrunk, kifli alakúvá formázzuk, a cukrozott diós kifliket tepsibe rakva pihentetjük, közepes tűzön megsütjük.



Szentesi kosszarvú paprika

Különleges, egyedi jellemzők: a paprikák között jellegzetes, egyedi, pödrött, kosszarvhoz hasonló termék.

A Szentesi kosszarvú paprika (Capsicum annu-um L. convar. Longum) ma is elsősorban szabadföldi termesztésre használt fajta. A terméstől elvonatkoztatott növény megjelenésében olyan, mint ami Magyarországon a többi fajtánál is jellemző. A tő magassága 40-50 cm, zömmel három elágazása van, levelei középzöldek, 6-8 x 3-4 cm nagyságúak (intenzívebb termesztési módnál nagyobbak), szív alakúak. Termése csüngő állású, 18-25 cm hosszú, világoszöld, hegyes végződésű, húsa 2-3 mm vastag. (Biológiai érettsége a zöldből pirosra történik, ami csak a magtermesztés szempontjából fontos.) Bogyója 40-50g tömegű, rendkívül kellemesen édes (csípősség-mentes), fűszeres, eltérően sok legújabb, nagyobb hozamúnak bemutatott, de üres ízű (fűízű) fajtától. A nemesítés során a bogyó le-simultabbá, kevésbé görbültté vált, mint a bolgár származású "ősi" típus. (Ma már számos hasonló típusú, édes és csípős változatú, új fajta létezik.)

Elsősorban nyers fogyasztásra használt, sok évtizede bevált fajta abban a fogyasztói körben, amelyik nem igazán kedveli (külalakból következően gyanítottan) az erősen csípős, ilyen típusú paprikát, nevezetesen reggelihez vagy egyéb hideg ételekhez. (Otthoni étkezésnél természetesen egészben, vendéglátóhelyeken karikára szelve kerül felhasználásra.)

A fajta jó tulajdonságai révén a régióban széles körben használták házi készítésű savanyúságként is, mert így is megtartja azt a csodálatos, ropogósán ízletes állagát, ami az új, szemre ugyan tetszetős és bizonyíthatóan nagyobb hozamú fajtákkal elérhetetlen. A pikánsabb jellegű fogyasztási kultúra térhódítása miatt piaci jelentősége - ipari vonatkozásban - lecsökkent, jelenleg csak házi tartósításban lelhető fel.


Magyar
Dél Kert TÉSZ

Szentesi étkezési fehér paprika

A Szentesi étkezési fehér paprika (Capsicum annuum L. convar. Grossum) termése 6-9 x 5-7 cm méretű, felálló, hasábosán betűrt végű, három-, zömmel inkább négyerű. Tulajdonképpen előfutára a mai, elsősorban főleg külföldön divatos, un. blocky típusú paprikáknak. A Szegváron letelepedett bolgárok termelte paprikák közül a mai tölteni való paprika elődjének számító Kalinkói zöld, édes, négy erű, tompa paprikával azonosítható. Ennek utódát, a Szentesi tompa végű, fehér paprikát a 80-as években elvétve még termelték.

A zöld fűszerpaprikának étkezési paprikaként történő fogyasztására, savanyítására 1860-ból Kiskunfélegyházáról van adatunk. A forrás általános szokásként írja le a paprika zölden tartását savanyúságként. Több módszer közül a váltogatott borecetággyal történő tartósítását tartja hatásosnak és egészségesnek. 1918-ban az elemi iskola V. és VI. osztálya számára készült gazdasági tankönyvben már a nagy, húsos hüvelyű, tölteni való paprikát ajánlják palántaneveléssel, öntözéssel, trágyázással kerti termesztésre. A Gazdanevelés című, Csongrádon megjelenő, országos terjesztésű, mezőgazdasági szaklap Háztartás című rovata 1939-ben három savanyúságreceptet közöl: Egész paprika ecetben, Felvágott paprika saláta és Paprika (saláta) káposztával töltve címen. Mindháromban szerepel a kemény, vastag húsú jelző, egy esetben ez kiegészül a világossárga szín jelölésével. A két utóbbi forrásban fajtamegnevezés nem szerepel. Napjainkban a megtermelt paprikát szinte kizárólag friss fogyasztásra kínálják bel- és külföldön egyaránt. Főzve leginkább töltött paprikaként fogyasztjuk. Az utóbbi 2-3 évben ismét "felfedezték" savanyúságként - fehér vagy vörös káposztával töltik, sós-ecetes lében tartósítják.

Szentesi fejes fehér káposzta

A Szentesi fejes fehér káposzta (Brassica oleracea var. capitata f. álba) feje gömbölyű, sima, viszonylag kevés levelű, finom erezetű, üde fűzöld színű, hamvas, átmérője 25-28 cm, a káposztafej átlagtömege 60-100 dkg. Túlérésben repedésre hajlamos, erőteljesen és gyorsan növő, húsa zsenge, fehér és kitűnő, édeskés ízű. A káposzta Magyarországon fontos népélelmezési cikk volt, általánosan elterjedt tömegételként fogyasztották már a középkor óta, főleg hússal egybefőzve, töltve. Jelentőségét mutatja, hogy a középkortól kezdve un. „káposztás kertekben" termesztették a határban, sőt a XVII-XVIII. századtól



a káposztalevelet az ország alakjához hasonlították, és Magyarország címerének is nevezték. Ezt a hasonlóságot először a Zrínyi-szakácskönyv szerzője írta le még 1662 előtt. Lippai János, az első magyar nyelvű kertészeti könyv szerzője régi, elterjedt, magyar ételalapanyagként említette a káposztát 1664-ben. Bél Mátyás a szalonnával, disznóhússal főtt káposztát dicsérte a XVIII. század elején, de még 1796-ban Gvadányi János is a magyar "nemzeti ételek" között az első helyre tette a káposztát és a káposztás ételeket. A magyarországi káposzta megkedveltetését és elterjedését valószínűleg a másfél évszázados török hódítás és az ennek hatására Magyarországra került balkáni, délszláv népcsoportok is elősegítették, mert a magyarországi szerbeknek szintén egyik fontos étele volt. A töltött káposzta ugyanis a táplálkozástörténeti kutatások szerint a szőlőlevélbe burkolt, göngyölt török húsétel vagy kásaétel közép-európai átültetése. A Szentesi az egyik legkorábban szedhető, elsősorban friss fogyasztásra alkalmas, savanyításra nem használt, gyenge erezetű, ezért jól főzhető, hazai káposztafajta.

Szentesi hónapos retek

A hónapos retket (Raphanus sativus L.) országosan igen nagy területen termesztik. Egyik fajtája a Szentesi óriás vaj, amely 3,5-5 cm átmérőjű, intenzív piros héj színű, vékony héjú, gömbölyű gumójú. Kizárólag friss, nyers állapotban kerül felhasználásra, elsősorban hideg ételek kísérőjeként. Gyakori azonban szelve vagy csíkokra vágva a vegyes salátatálak egyik alkotójaként is.

Szentesi karalábé

A Szentesi karalábé (Brassica oleracea L. con-var. gongyloides) megjelenését tekintve rendkívül változatos fajtakört jelent. Szentes világelső a karalábéfajták számát tekintve, de egy adott térség területegységre jutó árutermesztésében is. Minden szentesi fajtára jellemző, hogy kiváló ízűek, zsengék, és ami a legfontosabb, "fásodásra" nem hajlamosak - függetlenül kékeslila vagy zöldes fehér héjszínüktől, változatos, 45-90 napos tenyészidejűktől.

Elsősorban konyhai műveletekkel teszik fogyaszthatóvá (tartósítása a friss áru folyamatos beszerezhetősége miatt szükségtelen), illetve a "zöldszegény" időszakokban kisebb részben nyersen is, szinte gyümölcsként fogyasztják. A széles körben ismert és elterjedt vegyes

zöldség leves egyik alapanyaga csíkokra vágva, és készítenek belőle - a gumó belsejét kivágva, különböző, általában húsos töltelékkel párolt (sütött) - töltött karalábét is. (Az igényesebb éttermek kínálatában is megtalálható.)

Szentesi vörös káposzta

A szentesi vörös káposzta (Brassica oleracea L. convar. capitata rubra) feje sötétlila, hamvas, gömb alakú, tömör, tetszetős, 1-2,5 kg tömegű. Feje és levelei simák. A külső levelek száma és nagysága közepes. Húsa kellemes, ropogósán omló, kiváló ízű.

Elsősorban friss, nyers állapotban viszik a piacra. Salátaként (inkább keverten, mint önállóan) vagy húsos ételek köreteként párolva kerül az asztalra, de szinte minden vendéglátóhelyen felhasználják a felszolgált ételek díszítésére.

Szentesi paradicsompaprika

A szentesi paradicsompaprika (Capsicum annu-um L. convar. Grossum) bogyója 8-12 cm széles, 4-5 cm vastag, oldalt álló. Felülete sima, enyhén gerezdéit, három- vagy négyerű. Zömmel világoszöldből, kisebb részben középzöldből égő pirosra érik, tömege 80-150 g. Húsvastagsága 6-8 mm. Kellemesen édes ízű. Az érett termés kis százalékban kerül csak friss fogyasztási céllal a hazai boltokba, piacokra. A termés további kis hányadát nagykereskedőkön keresztül, papírdobozba csomagolva, kifényesítve, nyers állapotban exportálják, míg a legnagyobb hányad valamilyen előfeldolgozott formában szintén exportra kerül, hogy a külföldi konzervgyárakban dolgozzák fel véglegesen. Az ottani további feldolgozás a piaci környezet igényeihez igazodóan, marinálást, kockázást, szárítást vagy egyéb speciális tartósítást, illetve adalékként történő feldolgozást jelent. A pesti, budai, majd budapesti színészvilág többgenerációs receptjei között paradicsompaprikát igénylő is van. A saláta egyenlő arányban készült paradicsom- és zöldpaprikából olajjal, citromlével, petrezselyemzölddel és sóval ízesítve. Befőzés címszó alatt a paradicsompaprika olajosán az őszibaracksajt és a ribizli-befőtt receptje között olvasható. A megtisztított, 4-6 részre vágott paprikát ecettel, olajjal, cukorral, borssal és szalicillal felforralt vízzel üvegbe öntik. Ezt a savanyúságot húshoz, szendvicshez ajánlják.



Szentesi rózsavirágú naspolya

Különleges, egyedi jellemzők: a legízletesebb naspolyafajta. Gyümölcse mellett egyre jobban előtérbe kerül a díszítő értéke is. Lombkoronája önmagában is szép dísze a kerteknek, parkoknak. Nagyméretű virágai különlegesen szépek.

A naspolyának (Mespilus germanica L.) ez a változata ismeretlen eredetű, Szentes környékén régóta ismerik, elterjedt tájfajta. Korán, október végén szüretelhető, kb. egy hónapig fogyasztható. Gyümölcse nagyon mutatós, szabályos körte alakú. Hosszúsága (40-45 mm) nagyobb, mint a szélessége. Tömege közepes (22-30 g). Héja és húsa a legvilágosabb a hazai fajták közül. A héj színe halvány zöldes- vagy sárgásbarna, fogyasztásra alkalmas állapotban szürkésbarna, enyhén molyhos. Húsa éretten világos szürkésbarna, íze, zamata, levesessége kiemelkedik a többi közül. Koronája viszonylag laza, kissé szétnyíló, közepe növekedésű. Vesszői vékonyak, egyenesek. Lombja matt, sötétzöld, nagyon dekoratív. Virágai középnagyok, hófehérek, hólyagos szirmúak. Későn, május közepén virágzik, a késő tavaszi fagyok nem tesznek benne kárt. Öntermékeny.

Fogyasztása csak utóérlelés után lehetséges. Vitaminokban és pektinben gazdag gyümölcsét elsősorban frissen fogyasztják, de lekvár főzésére is kiválóan alkalmas. Ezenkívül püré, cukrozott gyümölcs, közönséges, rumos vagy pálinkás befőtt, bor és likőr is készíthető belőle. Más gyümölcsfajokkal vegyesen ivólének kiváló. A magjából készült tea vesekő ellen gyógyhatású.

Étkezési lehetöségek Szentesen

Éttermek

Aranykalász Étterem

H-6600 Szentes, Apponyi tér 18.
Tel : +36-63/312 046 , +36-20/955 6442
Fax: +36-63/312 046
E-mail: aranykalasz@pannongsm.hu
Web: www.restaurantguide.hu/aranykalasz

Castellum Panzió és Étterem

H-6635 Szegvár, Régiposta u. 3.
Tel: +36-63/364-375, 70/215-5926
E-mail: panzio@szegvar.hu
Web: www.megapress.hu/panzio

Chicago Étterem és Bowling Pub

H-6600 Szentes, Nagy F. u. 2.
Tel: +36-63/562-002

Főnix Étterem és Söröző

H-6600 Szentes, Mátyás király u. 2.
Tel.: +36-63/316 282 , +36-30/328 8051
Web: www.restaurantguide.hu/fonix_etterem

Galéria Étterem

H-6600 Szentes, Petőfi u. 7/a.
Tel.: +36-70/570 1238

Belvárosi Étterem

H-6600 Szentes, Ady E. u. 2
Tel.: +36-63/401-097

Liget Étterem

H-6600 Szentes, Csallányi Gábor part 4.
Tel.: +36-63/400 397
Email: ligetetterem@invitel.hu

Nádas Csárda

H-6600 Szentes, Nádas sétány 1/a.
Tel./fax: +36-63/400 941
E-mail: nadas96@vnet.hu
Web : www.restaurantguide.hu/nadas_szentes

Páterház Étterem

H-6600 Szentes, Kossuth u. 1.
Tel : +36-63/444-112 , +36-30/935-9435
Fax: +36-63/444-112
Web : www.restaurantguide.hu/paterhaz_szentes

Szentesi SÉF Kft.

H-6600 Szentes, Attila u. 3.
Tel: +36-63/510-500, +36-30/249-1293
Fax: +36-63/510-501
E-mail: sef@szentesi.hu
Web: www.cegorigo.hu/sef

Szindbád Étterem és Kávéház

H-6600 Szentes, Horváth Mihály u. 11
Tel: +36-63/314-619

Pubok, Pizzériák

Buffalo Saloon

H-6600 Szentes, Ady E. u. 51.
Telefon: +36-30/259-27-55

Chicago Bowling Pub, Biliárd Szalon

H-6600 Szentes, Nagy F. u. 2.
Tel: +36-63/562-002

Panoráma Sörház és Kávézó

H-6600 Szentes, Kossuth tér 5.
Telefon: +36-63/444-063

Taverna Pizzéria

H-6600 Szentes, Horváth Mihály u. 7.
Telefon: +36-63/401-051

Venezia Pizzéria

H-6600 Szentes, Szent Imre herceg u. 12-14.
Telefon: +36-63/444-064

Cukrászdák

Füsti Cukrászdák

H-6600 Szentes, Kossuth u. 15/a
Telefon: +36-63/317-888
H-6600 Szentes, Kiss Zsigmond u. 3/4
Telefon: +36-63/321-684

Nagy Zoltán Cukrászdái

H-6600 Szentes, Zolnay K. u.
H- 6600 Szentes, Honvéd u. 109.
Telefon: +36-63/311-439

Petőfi Cukrászda

H-6600 Szentes, Petőfi u. 2.
(Bejárat a Kossuth utca felől)
Telefon: +36-63/400-479
Aranykalász Étterem

Kiadja:
Szentes Kistérség Többcélú Társulása

Nyomdai előkészítés, fotó:
ifj. Vidovics Ferenc

Nyomdai kivitelezés:
Norma Nyomdász Kft. - Hódmezővásárhely

2006

