*****

Nagyanyám főztje

A szeretet meghitt ünnepe - a KARÁCSONY -, az óév vége (Szilveszter) és az Újesztendő első napja mindig is bensőséges ünnepe volt s ma is az családunknak, annál is inkább, mert születés és névnapokat is tartottunk ilyenkor bőven.

Karácsony estéjén nem hiányzott asztalunkról a hagyományos hal, míg az ünnepi ebéd „főszereplője" a töltött pulyka volt. Ínségesebb időkben a kappan is megtette. (A kappan kiherélt kakas, miután nemének jellegzetességeit elvesztette, megnőtt, elzsírosodott.) Gyakori étel volt a töltött káposzta is. Soha sem hiányzott a jó gazdag töltelékkel teli örmény módra készített diós-, mákos patkó (beigli). Szilveszter estéjére nyúlpástétomot készített nagyanyám, éjfélkor viszont zenge-zunga (savanyú káposzta) levest szolgált fel. Másnap, az Újév első napján, főtt és füstölt malacpecsenyével fogadta a köszöntőket, hozzá ecetes torma dukált, az édesszájúaknak pedig a diós-mákospatkó mellett kijárt az örmény különleges édesség, a dáláuzi.

Töltött pulyka

Hozzávalók: *egy kb. 4 kg-os pulyka, májával együtt, egy pohár tej, 5 dkg vaj, 2 evőkanál gombapor, egy zsemle, 2 kemény tojás, 2 gerezd fokhagyma, 1 kg gesztenye, egy nyers tojás, 3 kanál olaj,1 deci fehérbor, só, bors, morzsolt majoránna.*

A pulykát a hűtőből kivesszük és 2 óráig szobahőmérsékleten tartjuk, majd besózzuk. A pulyka máját meleg tejbe tesszük, majd hozzáadjuk a vajat és a gombaport. Ha kihűlt, a májat és a kemény tojásokat apróra vagdalva, a gesztenyéket egészben hagyva a fűszerekkel együtt a nyers tojással eldolgozzuk. Ha nem gombaport használunk, a párolt friss gombát most adjuk a keverékhez. Ezt a keveréket a pulyka bőre alá töltjük. A gesztenye másik fele őrölve a pulyka hasüregébe kelül. A pulyka bőrét nagyanyám tűvel, cérnával összevarrta, de manapság pecsenyetűvel tűzzük össze. Forró olajjal megöntözzük és a sütőben pirosra sütjük. (Eleinte fóliát is tehetünk rá.) Közben fehérborral és az olajjal öntözzük.

Nyúlpástétom

25 dkg friss szalonnát apró kockákra vágunk, sárgára pirítunk, a tepertőt kiszedjük s a zsíron 2 apróra vágott vöröshagymát megdinsztelünk. Ebbe tesszük bele egy vadnyúl, vagy két házinyúl csontos részeit és aprólékait, majd fedő alatt pároljuk, majorannával, őrölt korianderrel, babérlevéllel, bazsalikommal, kakukkfűvel fűszerezve. Ehhez adagolunk apránként egy félliternyi vörösbort, és zsírjára lesütjük, amíg a lé elpárolog. Mikor kihűlt, a húst a csontokról leszedjük és az egészet a húsőrlőn 2-3-szor átdaráljuk, hozzáelegyítünk 2 szép libamáját, amelyet apóra kaparunk, egy nyers tojás jön még hozzá és ezt az egészet, összekeverjük és alaposan kikent pástétomos porcelántálba tesszük. Ezt a tálat egy tepsibe hamuba állítjuk és a sütőben egy óra hosszat sütjük. Tálalás előtt a pástétomos tálat forró vízbe mártjuk, és csak az után borítjuk ki, hogy formáját megtartsa. Díszítve tálaljuk.

Megjegyzés: ezt a receptet nagyanyám könyvéből szóról-szóra írtam ki, odaírta hogy igen kitűnő! Saját módosításom: a szalonna helyett olajat használok és mellőzöm a libamájat. A hamura sincs szükség, mert mázas pástétomsütőt használok.

Zenge-zunga leves

Ez a jellegzetesen örmény leves fél kilónyi sarvalt (vékonyra felvágott) savanyított káposztából készül. Kell még hozzá: kolbász, velő, disznónyak, 9 evőkanál rizs, egy fej hagyma, pirospaprika, fokhagyma, káposztalé.

A sarvalt káposztát főni tesszük, belefőzzük a hagymát, az apróra vagdalt húst és a karikára

vágott kolbászt. Mikor majdnem megfőtt, hozzáadjuk a rizst, a pirospaprikát és a fokhagymát, az utolsó 5 percben pedig a felaprított agyvelőt (ezt ki is hagyhatjuk). Káposztalével savanyítjuk, ízlés szerint sózzuk.

Dáláuzi

Hozzávalók: *250 g méz, 250 g dió, citrom és narancshéj.*

A negyed kiló mézet a tűzön sötétbarnára pergeljük, beletesszük a megtisztított, cikkekre vágott diót. Keveset főzzük, reszelt narancs és citromhéjjal ízesítjük. Márványlapot, vagy lapos porcelántálat megvizezünk, és arra kiborítjuk a dáláuzit, melyet elsimítunk, majd négyszögletesre vágunk. Mandulával díszítjük. Jó étvágyat!

Dr. T. Veress Éva, biológus, biokertész,
gyógynövényszakértő, Kolozsvár

*****

Karácsonyfás székely

Ilyen is van már, nemcsak borvizes. E hó 21-én Gyergyó-Csomafalváról érkezett egy öreg szikulus Marosvásárhelyre egy szekér zöld fenyővel. És ment, a piacon alá. És ment volna még tovább, ha körül nem fogja a vásárolni akarók csoportja.

- Bácsi, eladó-e a fenyő? - kérdik tőle. - Az osztán igen, mind egy szálig.
- Rakja ki.
- Nem lehet. - No miért?
- Ahajt azt parancsolta a policáj, hogy szekervel nem szabad áncsorogni.
- De látnunk kell bácsi, amit venni akarunk.
- Ott ahogy jő vegyék, de le nem rakom, essze es romlanék.
- Mekkorák?
- Ki micsodás, küzsdég es, nagyobbacska es, van akkora es, mint eén s akkora es mint egy oláh torony.
- S mi az ára a nagyobbnak?
- Öt pecula.
- Drága.
- Mán hogy vóna derága, mikor a Fellegszállásáról hozom. Menne csak oda az úr, osztán vágná maga, tudom Istenem nem mondaná, hogy derága.

Így árult a székely. Ki se rakta, válogatni sem engedett belőlük, déli harangszóra mégis az utolsó szálig eladta a fenyőit.

Csíki lapok 1898. december 28.

*****

Jankovics Marcell **zodiacus**

A négy sarkalatos erény II.

Bár e tekintetben megoszlanak a vélemények, több jel arra mutat, hogy a sarkalatos erények sorában az Igazságosság után (rang)sorban a Mértékletesség (Temperantia) következik. Az évszakok rendje szerint is. Jelentése annak ellenére nem szorult magyarázatra, hogy - akárcsak a többi erényt - kevesen gyakorolják. Benne van a nevében: önmérsékletet, mértéktartást ajánl az élet minden területén a fogyasztástól a közbeszédig.

Egy kis nyelvészkedés: a latin *temperantia* a *tempero* igéből képzett főnév. Ez utóbbi jelentései: „helyes mértékben vegyít, kever (pl. bort vízzel)"; „langyosít", „mérsékel", „enyhít", „lecsendesít (tengert)"; „(be)rendez", „kormányoz", „vezet", „szabályoz" (pl. a lant játékát)"; „mértéket tart", „gátat vet valaminek", „uralkodik valamin", „tartózkodik