

Konyhakalendárium

Táborozási mentőötletek

Amikor a tanár asszony nyári gyermektábori munkát vállal, másfajta és különféle nevelési helyzetben lelheti magát, mint amilyen a munkahelyén vagy a családjában sohasem fordul elő. Összetett gondolkodású és némileg furfangos egyéniséggé kell válnia. Valóságos „táborszernagy” lesz belőle, aki a felmerülő, de valójában nem túl nagy konyhagondokat katonásan megoldja. Így tettem magam is egyesületünk művészeti gyermektáboraihoz csaknem egy évtizeden át. Mindannyian, a gyermekek és a felnőttek is, szeretettel és örömmel vártuk a minden évi nyári találkozást a pilisszentléleki romantikus és jó levegőjű hegyoldalban. Előfordult, hogy a fogadó napi estebédre valamit és nagyon gyorsan kellett bográcsban főzni, mert a táplálóvállalatunk csak második naptól hordta ki az ebédünket. Két nyé-
ró ételt mutatok most be röviden.

Egyikük az **alföldi gulyásleves**, amelybe vékonyra karikázott petrezselyemgyökeret, sárgarépat és krumplit főzünk bele. Csipetke helyett pedig nagy szemű házi tarhonyával sűrítjük. A másik kedvenc a **„nyám-nyám kaja”** volt: édesanyám **zöldségekkel párolt szaftos pescenyéje**. Családi körülmények között így készül: A kissé kivert disznó- vagy marhahús szeleteket sózzuk, fehérborsozzuk és 3-4 zöldpaprika, 2 nagy fej hagyma, 1 kis fej fokhagyma tisztított gerezdjeivel, kevés zsiradékban, lassan, szépen, fedő alatt puhává pároljuk. Közben vizet adogatunk hozzá. Szaftja hidegen, kenyérré kenve ízletesen krémes. A gyermekek nagyon szerették. A második napon ebédeltetőnk mentségére szólva jött a heti étrend is, és vele a választás lehetősége. Ki mit eszik, mit nem eszik meg? Ízesítőket: ecetet, cukrot, sót, borsot, fokhagymát előrelátásból készen tartottunk a tálalási munkálatokhoz. Ha friss **zöld salátaféle** hiányzott az ebédhez, az is előre elkészülhetett a következő módon. Zöldségféléből az kell hozzá, ami a lecsóhoz: kb. egyenlő mennyiségű, hámozott paradicsom, sárga és pirosas színű zöldpaprika, fehér húsú vöröshagyma. Az óvodás-kisiskolás gyermekszájakhoz méretezve, kisujjkörömnyi darabokra kockázzuk és óvatosan összekeverjük. 1 dl hideg vizet öntünk rá, sózzuk, cukrozzuk és lefedve pár órára hűtőbe rakjuk. Csak akkor ecetezzük, amikor levet eresztett. Ezután szobahőmérsékleten tartjuk



és jóváhagyjuk az ízet. Szűrőkanállal kiszedve kis tálkákban tálaljuk. Megjegyzem, a szülők alig hittek el, hogy gyermekeik ezt a salátát megezték. Mert manapság a valamikori nyafogást és válogatást felturbóozva létezik az ún. jóléti éhezés. Ekkor a gyermekek csakis a nagy rántott húsán, a fagyasztott krumplin és a kilószám vásárolt Túró Rudin nőnek fel. Az etetési küzdelmek sajátos esete volt a táborban a szándékos gyümölcs nem evés. Csak úgy szilvát enni? Azt nem! Megint igazi nagymamás cselet kellett bevetni, hogy a finom, érett vörös szilva végre elfogyjon. A gyümölcsöt délután kimagoztam, feldaraboltam és este a mesemondás idején kevés cukorral feltettem főzni. Forrt, rotyogott a dédmamáink korából örökölt **szilvaröszt**. Az illatfelhők szerteszálltak a fazékból. A hálóterem népe felugrott: – Mi fő? És mikor lehet enni belőle? – Most aludjatok, holnap reggelire vár benneteket a *mutymurutty lekvár* – mondtam. A következő nyári találkozáskor pedig már maguk kérték az ízletes finomságot.

Étvágygerjesztő meglepetés volt, ha a táborlakók finom sült kifli és kenyérrillatra ébredtek. A másnapos kiflit és egy ép, egész kenyéret ropogóssá tehetünk, ha vizes kézzel megsimogatjuk és pár percre a felfűtött sütőbe tesszük. Vigyázzunk, mert könnyen megég. A szép, színes, díszítő terítés is vonzóvá teheti az étkezést, növeli az étvágyat. A paradicsomrözsát, paprikacsillagot, lila hagymakarikát érdekesebb harapni, mint az unalmas, nagy darab, formátlan zöldségeket.

A tábori együttlét záró fénypontja az alkotói kiállítás, a szülők látogatása és a nagy, együttes szalonnasütés. Ám kész tragédia, ha ilyenkor szürke, esős időszak köszönt ránk. Mert a hegyekben nem esik az eső, hanem szakad! De sebjaj! A nyersanyagok készen álltak. Adódott is megoldás. Amikor tüzet még lehetett rakni, de szalonnát sütögetni nem, fóliába tekert, hajába sült, nagy szemű krumplikat tálaltunk. Nagy adag, **hideg sajtkrémet** készítettem hozzá. Fogazott, nagyon vékony és pici szalonnaszeleteket sütöttem a tűzhelyen. Nagy tálba öntöttem 2 nagy pohár tejfölt, 2-3 kis pohár natúr joghurtot. Beletettem 20-20 dkg apróra reszelt, kétféle ízű sajtot, 1 tubus krémsajtot, sót, pici borsot és 4 evőkanál szalonnaszirt. Alaposan összekevertem. A sült szalonnát is feltálaltuk, és a friss, darabolt zöldségeket is tálon kínáltuk. Végül is jól sikerült megoldásnak voltunk tanúi. Búcsúzóul pedig itt a reklám: 10 nyáron át mindennapi jóízű gyerekítóka volt az óriási mennyiségben főzött, ásványi anyagokban dús, piros Rooibos gyümölcstea Afrikából. További jó táborozást és jó étvágyat kívánunk!

A 2017/2 szám szerzői

A. Bak Péter festőművész, művészeti író, Lábatlan
Ambrus Margit háztartásbeli (Sepsiszentgyörgy,
1918 – †Esztergom, 2015)
Bárdos István, dr., művelődéstörténész, Esztergom
Bencze Cs. Attila levéltáros, újságíró, volt
főszerkesztő, Székelyföld–Esztergom
Czirok Ferenc képzőművész, író, Zell am See (A)
Csiba Zsolt pszichológus, író, Piliscsaba
Feledy Balázs, dr., művészeti író, Budapest
Filemon Béla főszerkesztő, Esztergom
Hernádi Paula grafikus- és zománcművész,
Piliscsaba
Horváth Gáborné, dr., szerkesztő, Esztergom
Horváth Gergely, a Szép Kapu Irodalmi Színpad
tagja, Esztergom
Horváth Ödön költő, műfordító, Kismaros
Kovács Lajos író, helytörténész, Dorog
Matúš Mészáros szerkesztő, Pozsony (Szlovákia)
Mezey László Miklós író, kritikus,
irodalomtörténész, szerkesztő, Budapest
Mújdricza Ferenc építésztechnikus, Esztergom
Orgoványi Anikó festőművész, költő, Pomáz–
Szentendre
Orgoványi Krisztián, dalszövegíró, Szentendre
Ruda Gábor oktatáskutató, Pilisvörösvár
Szabó László fotóművész, Esztergom
Szabó Lászlóné pedagógus, Esztergom
Szulényi Mária Valéria író, Párkány (Szlovákia)
Vércse Miklós író, műfordító, Párkány (Szlovákia)
Virt László író, hittanár, szociális munkás,
szociológus, Lázi
Wernke Bernát költő, Esztergom

Támogatók

A 2017. évi online lapszámok
a Nemzeti Kulturális Alap támogatásával
valósultak meg www.nka.hu
Spori Print Vincze Kft. és magánszemélyek

Esztergom és Vidéke Társadalmi és Kulturális
Folyóirat; www.evid.hu
Kiadó: Muravidék Baráti Kör Kulturális Egyesület
2085 Pilisvörösvár, Szt. János u. 8.
E-mail: muravidek@freemail.hu
www.muravidek.eu, www.evid.hu
Felelős kiadó: Ruda Gábor
Főszerkesztő: Filemon Béla
Szerkesztők: Horváth Gáborné, Németh Gabriella,
Szűcs Katalin, Tátyi Tibor
Korrektúra, szöveggondozás: Tátyi Tibor

A címlapon és a 30–31. oldalon Hernádi Paula
Égbeszürkáló című tűzzománca, ill. a Hajlék
című elektrográfiája látható

Grafikai tervezés és borítóterv: Németh Csongor
Nyomdai előkészítés: ANGRÁF Bt., Budapest
Nyomdai munkák: Spori Print Vincze Kft.,
Esztergom
Megjelenési gyakoriság: negyedévente
Példányszám: 100
Példányonkénti ár: 450 Ft (1,50 €)
Éves előfizetési díj: 1600 Ft (5,20 €)
HU ISSN 0864-7054 (nyomtatott)
HU ISSN 2416-1675 (online, PDF)



Hernádi Paula: Tűztér (tűzzománc)

Besztergom VIII. évfolyam 2. szám. Szerda, 1886. január 6-án

ESZTERGOM és VIDÉKE

Városi és megyei érdekeltek közlönye.

ELŐFIZETÉSEK:
 Hónapra 10 Ft, félévre 18 Ft, évre 32 Ft.
 Külföldre 20 Ft, 36 Ft, 64 Ft.
 Egyéni előfizetés: 10 Ft.

ADATOK:
 Alapítvány: 1879. évi október 15.
 Szerkesztő: Dr. Árkai László.
 Kiadó: Besztergom, Széchenyi u. 10. sz. 1. emelet.

ESZTERGOM és VIDÉKE

HATVANHETEDIK ÉVFOLYAM I. SZÁM
 Szerkesztő: Kőrösi László. Szerda, 1987. január 20. Értelmeztetés minden szerdán és vasárnapon.

Keresztény politikai és társadalmi lap.

SZERDA, 1987. JANUÁR 20. I.
 Előfizetés: 1 hó: 1 pengő 20 fillér.
 Szerdánként minden szerdán és vasárnapon 10 fillér.

ESZTERGOM és VIDÉKE

1987 JANUÁR

KULTURÁLIS TÁJÉKOZTATÓ

ESZTERGOM és VIDÉKE

1988 NOVEMBER

Művelődési, helyismereti, idegenforgalmi tudosté

A VI. Esztergomi Fotóbiennálé

Szűcs Tibornak, a városi tanács elnöke, a városi tanács elnöke, a városi tanács elnöke...

ESZTERGOM és VIDÉKE

1989 JANUÁR I. SZÁM

Művelődési, helyismereti, idegenforgalmi tudosté

ALAPÍTVÁNY 1879-BEN

ESZTERGOMI RIPIORT

Meghitt karácsonyi ünnepek!
 Bor, bízát, békeséget
 hozzon az új év népeknek, egész magyar nemzetünknek!

ESZTERGOM és VIDÉKE

1988. Karácsonyi havában

Művelődési, helyismereti, idegenforgalmi tudosté

ESZTERGOM és VIDÉKE

Társadalom • Politika • Művelődés • Helyismeret • Idegenforgalom

1991. JANUÁR 25. • 3. SZÁM • ÁRA: 19,50 Ft

AUGUSZTUSI ÜNNEPÜNK FÉNYEI

A Vele, Uram rockoperáról és a Szent István Napok rendezvényéről – a 4-5. oldalon!

ESZTERGOM és VIDÉKE

2000. június 15. – 24. sz. • POLGÁRI HETILAP • Ára: 50 Ft

ESZTERGOM és VIDÉKE

2000. február – 2001. január

ESZTERGOMI KÜLÖNLÉTKÖZLÉS

Ára: 150 Ft

POLGÁRI HETILAP

A Szent Korona Esztergomban

Szent István szülővárosa békés harcsonyi, boldog új esztendőjét kíván
 nemzetünk minden tagjának – bárhol is él a földtekén!

ESZTERGOM és VIDÉKE

2000. január 16. Ára: 10 Ft

OROKNAPTÁR HÁBORÚK ÉS BÉKÉK KÖZÖTT 1883 – 1983

ESZTERGOM és VIDÉKE

2000. január 16. Ára: 10 Ft

Az Esztergom és Vidéke szerkesztői és munkatársai ezúton köszönik a hozzájuk érkezett karácsonyi üdvözlőleveleket és újvi jókívánságokat!

ESZTERGOM és VIDÉKE

2000. január 16. Ára: 10 Ft

Becket Szent Tamás emléke

Szent István szülővárosa a nemzeti egység bölcsője, jeltépe és szolgálatja!

Esztergom és Vidéke

Városi tulajdonba került a Fürdő Szálló épülete

Uj szaki, mégis lemondó

Szuzukiban már gyártják a Swift



Mediterán vendégfogadó épül a Primás-szigeten

Esztergom és Vidéke

2000. január 16. Ára: 10 Ft

Felhívás

Megyei Tanács