Hagyományos perbáli receptek

Gyűjtötte: Bakai Anikó, összerendezte: Fejér-Székely Anna

Perbál - s erre egyre nagyobb a lakosság igénye -, őrzi gyöngyszemeit, éli, átörökíti hagyományait. Ilyen gyöngyszemek a perbáli receptek, melyek ott lapulnak a családok fiókjainak mélyén, s újra előkerülnek, divatba jönnek, a háziasszonyok továbbadják egymásnak. Szinte minden környékbeli sváb községben ugyanazok az ételek voltak szokásban, mégis településenként kicsit alakítottak, változtattak rajta.

Lehet, hogy csak a hozzávalók mennyisége, a fűszerezés, a készítés időtartama, stb. változott, de mégis ez adta a környéken az egyediséget.

A miénk.

Perbálon három nemzetiség élte mindennapjait, és az ő leszármazottaikból tevődik össze a mai lakosság jelentős része. Ez is az ételspecialitások ötvözetét, egyediségét eredményezte.

Köszönjük mindazoknak, akik rendelkezésünkre bocsátották a recepteket!

Savanyú máj (Blaskó Tiborné)

A svábok disznóvágáskor készítették.

Hozzávalók:

- 1 kg sertéslapocka (disznóvágásnál minden húsfajtából)
- 20-25 dkg sertésmáj
- 3-4 evőkanál sertészsír 2 evőkanál
- pirospaprika
- 3 nagy fej vöröshagyma
- 2 db babérlevél
- 2 evőkanál liszt
- só, bors, ízlés szerint
- A végén: kevés majoránna, egy kis mustár, egy pici ecet.

Elkészítése:

A hagymát apró kockákra vágjuk, a zsíron megdinszteljük, majd félrehúzzuk és belekeverjük a pirospaprikát. Félretesszük.
A húst csíkokra vágjuk, zsíron hirtelen lesütjük. A lábosban odatesszük kis lángon párolni fedő alatt. Kevés csontlevet öntünk alá, beletesszük a két babérlevelet is, csak rázogatni kell. (Disznóvágásnál abalével főzzük).
Ha már megpuhult, hozzáadjuk a vöröshagymát, és a csíkokra vágott sertés májat. Kb. 10 percig főzzük, most ízesítjük (só, bors, majoránna, kicsi mustár, egy pici ecet).
A végén 2 evőkanál liszttel sűrítjük és kiforraljuk.
Krumpli gombóccal vagy kenyérrel, ecetes uborkával, ecetes paprikával tálaljuk.

A nagymama véres hurkája (Blaskó Tiborné)

Szlovák családoknál szokásos étel.

Elkészítése:

Ha libát vagy kacsát vágott, annak a véréből készítette.
Hagymát pirított le zsíron, félrehúzta, egy kis pirospaprikát kevert bele.
A vér tányérba lett felfogva, majd zsemlével összekeverte, sóval, borssal, majoránnával ízesítette. Tepsiben krumplival megsütötte.
Finom volt.

Babos tészta (Blaskó Tiborné)

Tipikus svób étel.

Hozzávalók:

- 20 dkg tarka bab (előző este beáztatjuk)
- 50 dkg liszt
- 4 db tojás
- pici só

Elkészítése:

Kis vízzel tésztát gyúrunk, kinyújtjuk, metéltre vágjuk. Ezután sós vízben kifőzzük. Az előző este beáztatott babot kis sóval (nem teljesen puhára) megfőzzük. Majd leszűrjük, forró zsíron megpirítjuk.
A végén a kifőtt tésztával összekeverjük. Csalamádéval, almapaprikával kínáljuk.
Jó étvágyat!

Bablevest is lehet főzni sok babbal, zöldséggel, és abból kivenni a babot, s azt lepirítani.

(Jó, energia dús ebéd volt. Bableves és babos tészta. Pénteken főzték. Ez volt az egyik héten. A másikon bableves és szilvalekváros bukta).

Szilvalekváros bukta

(Bakai Józsefné)

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt
  4 dl langyos tej
- 1 kiskanál cukor
- 3 dkg élesztő
- 1 tojás
- 5 dkg porcukor
- 1 csipet só
- 10 dkg olvasztott vaj
- házi szilvalekvár (a töltelékhez)
- 10 dkg vaj (a kenéshez)

Elkészítése:

Langyos tejben elkeverjük a kiskanál cukrot és elmorzsoljuk benne az élesztőt, jól elkeverjük, felfuttatjuk.
Közben a lisztet, a porcukrot, a sót összekeverjük egy tálban. Hozzáadjuk a tojást, a langyos olvasztott vajat és a felfuttatott élesztőt. Jól kigyúrjuk, dagasztjuk.
A tésztánk akkor jó, ha hólyagos és elválik az edény falától.
A tetejét megszórjuk liszttel és 20 percet pihentetjük.

Ha letelt a 20 perc, ismét összegyúrjuk, ismét meghintjük vékonyan liszttel és egy tálban konyharuhával letakarva 40 percig kelesztjük. Ha megkelt, lisztezett nyújtódeszkán kinyújtjuk, és kb. 4 mm vastagra kinyújtjuk. KB. 10 x 10 cm-es négyzeteket vágunk és a tészta szélére egy-egy teáskanál szilvalekvárt teszünk. Majd a tésztát feltekerjük és a két végét lezárjuk.
Kizsírozott tepsibe rakjuk úgy, hogy az oldaluk összeérjen (a bukták oldalát is megkenjük olvasztott vajjal). 20 percig kelni hagyjuk a tepsiben, majd 20-30 percig sütjük. Ha elkészült, megszórjuk porcukorral.

Szilvalekvárос tészta

(Blaskó Tiborné)

Szintén nagymama receptje

Elkészítése:

Kifőtt metélt tészta felét kizsírozott vaslábasba tesszük. Rá szilvalekvár került, majd a tetejére a maradék kifőtt tészta. A sparherd sütőjében megsütötte. Isteni finom volt!

Sváb lángos (Blaskó Tiborné)

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 5 dkg élesztő
- pici só
- langyos víz

Elkészítése:

Az élesztőt tejben cukorral felfuttatjuk. Bedagasztjuk, kelni hagyjuk. Tepsibe nyújtjuk, tetejére tejfölt kenünk. A tetejére párolt vöröshagymát teszünk, sütőben megsütjük. (Régen kemencében sütötték kenyérsütéskor, kenyértésztából).

Babfőzelék krumpligombóccal

Tipikus perbáli sváb étel

(Blaskó Tiborné)

Hozzávalók:

- 30 dkg szárazbab
- 1 kis fej hagyma apróra
- vágva
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 kanálnyi olaj
- 2 babérlevél
- 1 kávéskanál paprika
- 2 evőkanál liszt
- só és petrezselyem

- 1 kg burgonya
- 50 dkg liszt
- tojás
- só
- bors

Elkészítése:

Egyszerű babfőzeléket készítünk: sós vízben megfőzzük a babot, csinálunk egy fokhagymás, pirospaprikás rántást. Ebbe teszünk egy kis petrezselymet, egy kis hideg
vízzel felengedjük, és ezzel berántjuk. Van, aki egy kis ecettel is ízesíti.

A krumplit héjában megfőzzük, megpucoljuk és összetörjük. Liszttel, és egy tojással egy nem túl lágy tésztát lágy tésztát készítünk. A sót, borsot is beletesszük. A kész tésztát hosszúra sodorjuk és késsel nagyobb darabokra vágjuk. Frissen kifőzve rögtön lehet a főzelékhez enni.
A krumpli gombócokat disznózsíron is meg lehetett pirítani. A krumpli gombóc tésztájából lángost is lehet sütni: vékonyra kinyújtani és serpenyőben, zsírban kisütni.

Hájas tészta (Simek Györgyné)

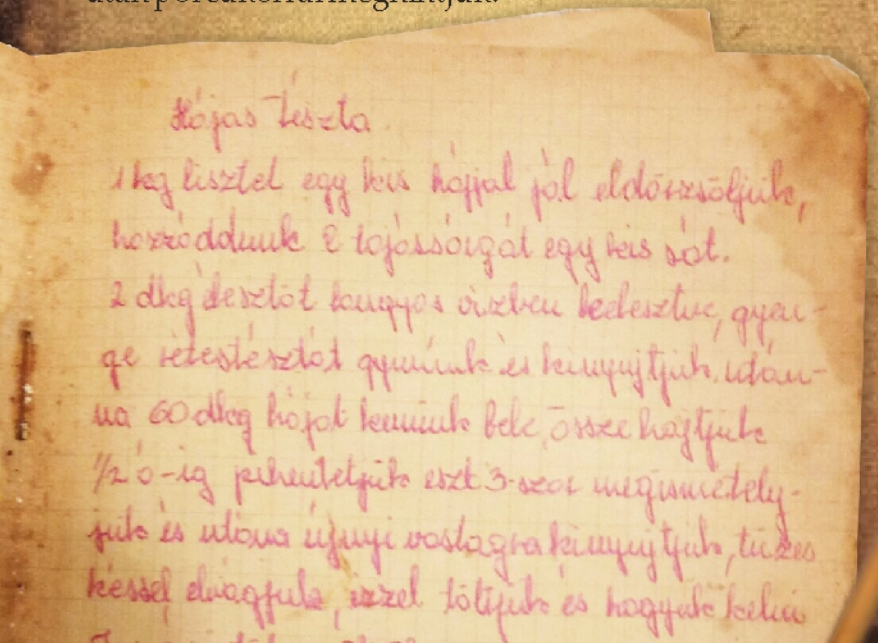
Hozzávalók:

- 0,5 l liszt
- 0,5 kg darált háj
- 1 l liszt
- 4 tojás sárgája
- 1 bögre citromos víz,
- kis só és pici cukor

Elkészítése:

0,5 l lisztet 0,5 kg darált hájjal összegyúrjuk, és 4 részre osztjuk.
1 l lisztből, 4 tojás sárgájából, 1 bögre citromos vízzel, amibe egy kis sót és pici cukrot feloldunk, rétestésztát készítünk. Jól kidolgozzuk, hogy elváljon a táltól.

A lisztes hájat 1/2 óránként a kinyújtott tésztára kenjük és felsodorjuk. Letakarva pihentetjük a következő kenésig.
Az így elkészült tésztát jó vékonyra nyújtjuk és az alsó szélétől kezdve ujjnyi csíkban töltjük lekvárral, vagy dióval, vagy mákkal, vagy gesztenyével.
Felhajtjuk, hogy ne látszódjon ki a töltelék, és éles késsel elvágjuk kb. 3 cm-es darabokra. Előmelegített, forró sütőbe tesszük, világossárgára sütjük. Sütés után porcukorral meghintjük.


Hájas tészta
1 kg lisztet egy kis hájjal jól eldörzsölünk, hozzáadunk 8 tojássárgát egy kis sót.
2 dkg élesztőt langyos vízben felfesztve, gyúrjuk rétestésztát gyúrunk és kinyújtjuk, utána 60 dkg hájat teszünk bele, összehajtjuk 1/2 ó-ig pihentetjük ezt 3-szor megismételjük és utána ujjnyi vastagra kinyújtjuk, tüzes késsel elvágjuk, ízzel töltjük és hagyjuk kelni

Húsvéti sonka krumpli-salátával, főtt tojással

(Bakai Anikó nagymama)

Sonka:

A füstölt, kötözött házi sonkát megfőzzük. Ízlés szerint tehetünk bele fokhagymát, hagymát, de csak a főzés felénél, különben szétfő a hagyma. Sót ne tegyünk bele, mert a sonka sós. Ha megfőtt, a saját levében hagyjuk kihűlni. Ha megdermedt, akkor szeleteljük.

Krumpi saláta: (nagypénteken készítjük, nagyszombaton a feltámadás után fogyasztjuk):

A krumplit héjában megfőzzük, ha megfőtt, leöntjük róla a vizet, és hagyjuk kihűlni. Míg hűl, megpucoljuk a vöröshagymát, s vékony szeletekre vágjuk. A kihűlt krumplit megpucoljuk, és karikára vágjuk. Porcelán, vagy üvegtálba egy sor krumplit, egy sor hagymát, ismét egy sor krumplit, egy sor hagymát, … teszünk rétegesen.
Majd elkészítjük a saláta levét:
víz (hogy ellepje a réteges salátát), ecet, só, cukor (hagyományos salátalé) Ráöntjük a réteges krumpli salátára, piros paprikával megszórjuk, és egy napig állni hagyjuk.

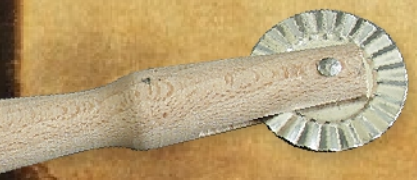
10-15 főtt tojást készítünk. A szeletelt sonkát főtt tojással, krumpli salátával, kenyérrel fogyasztjuk.
Gyakran kínálták a locsolkodó „felnőtteket” is ezzel a nagyon finom húsvéti étellel. A sonkát húsvétkor elvitték a templomba megáldani. Nagyon szép szokás.

Sós rúd (Bakai Anikó svób nagymama)

(Bármilyen ünnepre, eskövőre, keresztelőre, temetésre, vagy csak úgy... nagyon egyszerű, nagyon finom) A környéken szinte minden svábok lakta településen sütötték.

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt
- 25 dkg margarin
- 5 tojás sárgája
- 4 kávés kanál só
- 2 dl tejföl



Elkészítése:

A hozzávalókat alaposan összedolgozzuk, összegyúrjuk. A tésztából 4-5 cipót készítünk,
ezeket egyenként kinyújtjuk. Miután az egyiket kinyújtottuk, megkenjük olvasztott zsírral, s erre tesszük a következő kinyújtott cipót. Így rétegesen egymásra rakva a 4-5 kinyújtott tésztát, az egészet összegöngyöljük, mint a bejglit. Hideg helyen, hűtőben néhány órát pihentetjük. (Több napra előre is elkészíthetjük, és mindig annyit vehetünk ki belőle, amennyit ki szeretnénk sütni.)

Amikor elővesszük, kb. ujjnyi vastagságúra kinyújtjuk, egész felvert tojással megkenjük, és sajtot reszelünk rá. Derelyevágóval szép, egyenletes rudakat vágunk.
Kizsírozott tepsibe helyezzük őket, és forró sütőben világosbarnára sütjük.

Karácsonyi bejgli

(Bakai Józsefné svób anyósától tanulta)

Hozzávalók:

- 50dkg liszt
- 25 dkg margarin
- 3 tojás sárgája
- 2dkg élesztő
- 0,5 dl tej
- 1,5 dl tejföl
- 2 dkg cukor
- kevés só

- 25 dkg darált dió
- 25 dkg darált mák
- 20 dkg kristálycukor
- 1 cs. vaníliás cukor
- kevés tej
- reszelt citromhéj

Elkészítése:

A lisztbe belerakjuk a sót, elmorzsoljuk a margarint. A fél dl langyos tejbe belerakjuk a cukrot és az élesztőt felfuttatjuk. A lisztben elmorzsolt margarinhoz hozzáadjuk a 3 tojás sárgáját, a tejfölt és a felfuttatott élesztőt. Összegyúrjuk és pihentetjük.
A tésztát 2 részre osztjuk, és gáztepsi méretű téglalapokat nyújtunk belőle.
A tölteléket kb. 1 cm vastagságban eloszlatjuk a tészta teljes felületén, majd óvatosan feltekerjük. A két rudat a tepsibe helyezzük, tojássárgájával megkenjük, villával megszurkáljuk.
Arany barnára sütjük.

Fahéjas fánk (Zimtkrapfen)

(Bakai Mártonné)

Svab recept, fontos kellék a sütőrúd (kúp alakú hengerforma)

Hozzávalók:

- 60 dkg liszt
- 3 tojás sárgája
- 1/4 kg vaj
- 1/2 dl rum vagy bor
- kevés cukor
- 2 dkg élesztő

Elkészítése:

A hozzávalókat lágy tésztává összegyúrjuk, fél óránként 3x sodorjuk. Majd kinyújtjuk, és kb. 9x9 cm-es négyzetekre (vagy trapéz alakúra) vágjuk. A kúp alakú hengerformára (aminek hosszú nyele van) ráhajtjuk a tésztát, egy zsinórral rátekerjük, és forró, bő olajban halvány barnára sütjük.
Ha megsült, lecsepegtetjük, letekerjük a zsinórt és lehúzzuk a csőről.

Tejszínhabbal, vagy főzött krémmel töltjük, és fahéjas porcukorral megszórjuk.

Farsangi fánk

(özv. Drobinoha Mártonné, szül. Földi Anna)

Szlovák recept

Hozzávalók:

- 2 dkg élesztő
- 1 dl langyos tej
- egy kockacukor
- 40 dkg liszt
- 6 dkg olvasztott vaj
- 7 dkg cukor
- 2 tojás sárgája
- porcukor
- baracklekvár
- zsír a sütéshez

Elkészítése:

2 dkg élesztőből, 1 dl langyos tejből és egy kockacukorból kovászt készítünk. Mély tálba 40 dkg lisztet teszünk, hozzáadunk 6 dkg olvasztott vajat (vagy margarint), 7 dkg cukrot, 2 tojás sárgáját. Beleöntjük a kovászt, összedolgozzuk és meleg helyen duplára kelesztjük.
Majd lisztezett deszkára borítjuk. Fánkszaggatóval kiszaggatjuk, letakarjuk, amíg megkel.

Mély edényben, zsírban (olajban) kisütjük. A tészta közepét benyomjuk. Fedő alatt sütjük, hogy az alsó fele felül legyen. Ha megpirult, akkor a másik oldalára forgatjuk, és fedő nélkül sütjük tovább.
Porcukorral, baracklekvárral tálaljuk.

Vaníliás koszorú

(Pintér Krisztina- Bakai nagymama)

Hozzávalók:

- 1kg liszt
- 1 kg margarin
- 8 tojás sárgája
- vanília
- sütőpor

Elkészítése:

A hozzávalókat összegyúrjuk, lisztezett deszkán kinyújtjuk, karikákra szaggatjuk. Kizsírozott tepsiben aranysárgára sütjük. Még melegen porcukorban megforgatjuk. Nagyon-nagyon finom, omlós, kiadós, sokáig eláll.

Krumplis flutni

(Klinger Anna)

Elkészítése:

A krumpli gombóc tésztájából a svábok „flutnit" készítettek.
A tésztát ugyanúgy vékonyra nyújtották, rombusz alakú (kb. 10 cm) darabokra vágták, és forró olajban kisütötték.
Ezt is általában levesek után fogyasztották, a gyerekek körében nagyon kedvelt volt.

Képviselőjünk

(Bakai Józsefné)

Hozzávalók:

- 1 dl víz
- 8 dkg vaj
- 11 dkg liszt
- 3 tojás

- 2 tojássárgája
- 2 evőkanál liszt
- 2 evőkanál cukor
- 3 dl tej
- vaníliás cukor

Elkészítése:

A vajat a vízzel felforraljuk, beletesszük a lisztet. Ha kicsit kihűlt, és az edénytől elvált a massza, egyesével beletesszük a tojásokat, jól elkeverjük.
14-20 gombócot csinálunk belőle. Előmelegített sütőben arany barnára sütjük.
Ha kisültek, a tetejüket levágjuk, és vanília krémmel töltjük meg a fánkokat, és visszatesszük rá a levágott tetejét. Tálalásig hűtőbe tesszük.

Krém:
A tejben elkeverjük a kristálycukrot és a vaníliás cukrot, hozzáadjuk a tojássárgáját, majd lassan a lisztet, végül sűrűre főzzük.