Csongrád–Csanád megye ízei

HAGYOMÁNY ÉS MINŐSÉG

Taste of Csongrád–Csanád county

TRADITION AND QUALITY

Csongrád–Csanád megye ízei

HAGYOMÁNY ÉS MINŐSÉG

Taste of Csongrád–Csanád county

TRADITION AND QUALITY

Szeged 2022

Csongrád-Csanád Megye Ízei
Hagyomány és Minőség

Felelős kiadó és szerkesztő
Csongrád-Csanád Megyei Önkormányzat

Szerző:
Csongrád-Csanád Megyei Önkormányzat
Szakmai Támogatás
Fűri Tamás
Fotó:
Fűri Tamás

ISBN 978-963-7193-51-4
Készítette:
Print Brokers Team Kft., 9024 Győr,
Práter Utca 9.

A kiadást támogatta a Magyar Állam és az Európai Szociális Alap
Kedvezményezett: Csongrád-Csanád Megyei Önkormányzat
„A Csongrád-Csanád megyei identitás erősítése” című,
TOP-5.3.2-17-CS1-2020-00001 számú projekt

Taste of Csongrád-Csanád County
Tradition and Quality

Edited and Published by
the County Government of Csongrád-Csanád

Author:
the County Government of Csongrád-Csanád
the supporting expert was
Tamás Fűri
Photograph and reproduction by:
Tamás Fűri

ISBN 978-963-7193-51-4
Printed in:
Print Brokers Team Kft., 9024 Győr,
Práter Utca 9.

This publication was supported by the Hungarian State and
the European Social Fund.
Beneficiary: County Government of Csongrád-Csanád
“Strengthening The Identity In Csongrád-Csanád County”,
Project No. TOP-5.3.2-17-CS1-2020-00001

Hagyomány és minőség

Ajánlom ezt a gasztronómiai kiadványt mindazoknak, akik szívesen megismerkednek egy-egy tájegység hagyományaival, jellegzetes ízvilágával, továbbá, akik szívesen kísérleteznek egyedi elkészítési módokkal, hagyományos alapanyagok használatával.

Csongrád-Csanád megye, a „Napfényország" nevet a napsütéses órák számáról kapta, amely hazánkban itt a legmagasabb, és amely nagyban hozzájárul a termékek kimagasló minőségéhez. A homokos szerkezetű talajon intenzív kertészeti kultúrák, a gyümölcstermesztés a jellemző, amíg a kötöttebb talajú területeken szántóföldi növénytermesztés dominál inkább. A kiemelkedő zöldség- és gyümölcstermesztés mellett az állattenyésztésben is jeleskedünk. Hozzáértéssel, több százéves tapasztalattal rendelkező, felkészült szakembereink egészséges, magyar élelmiszert állítanak elő. Az alapanyagok íze egyedülálló, kiemelkedően magas B, C, illetve D vitamintartalmukhoz hozzájárul Dél-Alföld különleges éghajlata, a déli fekvésű területeink mikroklímája és a természetes vizek magas ásványianyag-tartalma. A folyók közelsége a mai napig biztosítja a változatos, halban gazdag étrendet. Határ menti megye lévén, a szomszédos országaink kultúrája, hagyományaik szintén fellelhetőek, és természetesen a gasztronómiánkban is megjelenik, gazdagítva azt.

A rendkívüli minőségű alapanyagok kimeríthetetlen tárháza és a régi, tájjellegű receptek, érdekes és izgalmas konyhai kalandot ígérnek az olvasók számára. Akik kedvelik a vidék ízeit, a könnyen elkészíthető ételeket, a „Csongrád-Csanád megye ízei" igazi kuriózum.

Befejezésül köszönetet mondok mindazoknak, akik révén a recepteket megismerhettük. Többek között Fűri Tamásnak, aki saját éttermei executive és kreatív séfe. Szerencsésnek vallja magát, hiszen azon emberek egyike, akiknek a szakmája egyben a hobbija is, és tényleg azt csinálhatja a mindennapokban, amit szeret. Évekig dolgozott külföldön, tanult és napjainkban is tanul elismert séfektől. Ebben a szakmában elengedhetetlen a folyamatos képzés, ismeretek bővítése, ugyanakkor mostanra kialakult saját stílusa, ízvilága, olyan nuance-ok az ételeiben, ami miatt már tőle is sokan szeretnének tanulni. Ez egy életforma számára, ahol minden kreativitására és szakértelmére szüksége van, ebben nagy segítséget nyújtanak elhivatott kollégái, és a vendégektől kapott pozitív visszacsatolások. Ez olyan motor az életében, ami még remélem, nagyon sokáig viszi előre a neki kijelölt úton. Köszönöm, hogy elkészítette ezen ételeket, és a szemet gyönyörködtető képeket az alkotásairól.

Ezúton jó főzést és jó étvágyat kívánok!

Gémes László
Csongrád-Csanád megyei közgyűlés elnöke

Tradition and Quality

This book is all about creating truly scrumptious food that you and your family will love to eat. Also, we highly recommend this gastronomic publication to all those who would like to get deeper acquainted with the traditions and characteristic tastes of a certain region, as well as those who like to experiment with unique preparation methods by using traditional ingredients.

Csongrád-Csanád county, "County of Sunshine" is named after the number of hours of sunshine, which is the highest in Hungary and which greatly contributes to the outstanding quality of the products. Agriculture, intensive horticultural and fruit growing typical on sandy soils, while arable crop production is more prevalent in areas with more compact soils. In addition, to outstanding vegetable and fruit production, we also excel in animal husbandry. Our experts, with hundreds of years of experience, thus we can be certain that they produce healthy Hungarian food. The taste of the raw materials is unique, their exceptionally high vitamin B, C and D content is contributed by the special climate of the Southern Great Plain, the microclimate of our southern areas and the high mineral content of natural waters. The richness and variety of riverine habitats provide a wide range of possible dishes. Being a border county, the culture and traditions of our neighboring countries can also be found, and of course it also appears in our gastronomy, enriching it.

An inexhaustible repository of high-quality ingredients and old, regional recipes promise readers an interesting and exciting culinary adventure. For those who like the flavors of the countryside, the easy-to-prepare dishes, the "Taste of Csongrád-Csanád county" is a real curiosity.

Finally, we thank all those, through whom we were able to learn about the recipes. Without them, this great publication could not have been created. Among others, Mr. Tamás Fűri, who is an executive and creative chef in his own restaurants. He is fortunate to be one of those people whose profession is also his hobby and he can really do what he loves in everyday life. He has worked abroad for years, studied and still studying from renowned chefs. Continuous training and expansion of knowledge are essential in this profession, but at the same time he has developed his own style and taste, and nuances in his food, which is why many people want to learn from him. It's a way of life where you need all your creativity and expertise, with great help from his dedicated colleagues and positive feedback from guests. It's an engine in his life that I still hope will move him forward for a very long time on the path assigned to him. Thank you for making these dishes and the eye-catching pictures of your creations.

I wish you a good appetite and most pleasant entertainment!

László Gémes
Chairman of the General Assembly of Csongrád-Csanád County

Előételek

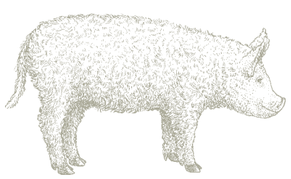
Starters

Mangalica–szalámi, körített túró, tepertőkrém, padlizsánkrém, friss zöldségekkel

A mangalica kolbász igazi hungarikum, és emellett bizonyítottan nagyon egészséges! A mangalica sertés az elmúlt évtizedig elfelejtett volt, csak manapság fedezték fel újra, miután bizonyságot nyertek élettanilag kedvező hatásai, illetve a modern gasztronómia felismerte, hogy húsa menynyire alkalmas ledús pecsenyehúsok, érlelt sonkák, kolbászok, szalámik készítéséhez.
A családi termelők mind egytől egyig hagyományos eljárással készítik e remek kolbászokat, így a mangalicák természetes tartásúak, a felhasznált receptek évszázados családi recepteket követnek, és a füstölési eljárás is hagyományos. Egyszóval igazi kézműves termékek!
A felszeletelt mangalica szalámit ízlésesen a tálra helyezzük, és körített túrót, tepertőkrémet, padlizsánkrémet és finom, házi kenyeret kínálunk hozzá. Illetve a friss zöldsaláta elengedhetetlen része a tálalásnak.

Mangalica salami, garnished with liptauer cheese spread, crumb cream, eggplant cream, with fresh vegetables

The mangalica sausage is a real “Hungaricum” and has also been proven to be very healthy! Mangalica pork was forgotten until the last decade, only rediscovered today, after its physiologically beneficial effects have been proven, and modern gastronomy has recognized the suitability of its meat for making juicy steaks, matured hams, sausages and salamis.
The family farmers make great sausages using a traditional process, so the mangalica is natural, the recipes used follow centuries-old family recipes, and the smoking process is also traditional. Their products do not contain additives! In one word, real handicraft products.
The sliced mangalica salami is tastefully placed on the plate and served with garnished liptauer cheese spread, sour cream, eggplant cream and delicious homemade bread. Also, fresh lettuce is an essential part of serving.

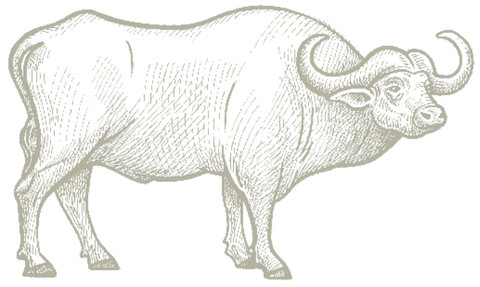


Füstölt bivalyhús mustárral, salátával és vékonyra szelt parmezánnal

Magyarországon a XVI. század óta tenyésztenek bivalyokat. 1911-ben még 155 ezres állomány élt az ország akkori területén, huszonöt évvel később már csak hétezer példányt számláltak meg. Napjainkban néhány százra tehető a magyarországi állomány, többségük nemzeti parkokban él.
Mit kínál a bivaly a gasztronómiában?
A bivaly húsa rendkívül finom és nagyon tápláló, kicsit szálkásabb, kicsit vörösebb, márványozottabb, édeskésebb illatú, mint a szarvasmarháé. Vitaminokban, vasban, egyéb ásványi anyagokban is gazdagabb. A bivalyhús minőségét tekintve a prémium kategóriába tartozik. Teje maga a csoda, zsírtartalma 10% körüli, ezért kiváló alapanyaga a sajtoknak.
A füstölt bivalyhúst vékonyan bekenjük mustárral, friss rukkola saláta ágyon tálaljuk majd vékonyra szelt parmezánsajttal szórjuk meg a tetejét.

Smoked buffalo meat with mustard, rocketsalad and thinly sliced parmesan

The buffalo was the most widespread in our country during the Turkish occupation. In the late 19th and early 20th century, 150,000 buffaloes lived in Hungary, and twenty-five years later, only 7,000 individuals were counted. Nowadays, the Hungarian buffalo population is a few hundred, most of them living in national parks.
What does buffalo offers in gastronomy?
The meat of the buffalo is extremely delicate and very nutritious, a little fibrous, a little redder, more marbled, sweeter smelling than that of cattle. It is also richer in vitamins, iron and other minerals. It belongs to the premium category in terms of the quality of buffalo meat. Milk itself is a miracle, its fat content is around 10%, so it is an excellent raw material for cheeses.
Smoked buffalo meat is lightly smeared with mustard, served on a bed of fresh rocketsalad and then sprinkled with thinly sliced parmesan cheese on top.

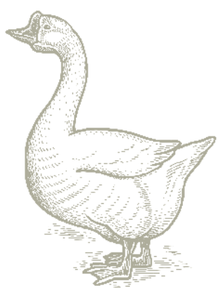


Libamájszeletek birsalma lekvárral

A hízott libamáj nemcsak Magyarországon, hanem Európa számos országában is keresett termék. Előállítása hazánk mezőgazdasági termelési kultúrájának egyik fontos szimbóluma, több évszázadra visszatekintő hagyományokkal rendelkezik. A hízott libamáj meghatározó eleme a hazai gasztronómiának, egyike a legnagyobb vonzerőknek a hazánkba látogató külföldi, illetve a magyarországi ínyencek számára. Nagyban hozzájárul a magyar ételkultúra, ezáltal nemzeti kultúránk ápolásához.
A libamájszeleteket szórjuk be durvára őrölt feketeborssal, majd sütésig tegyük a hűtőszekrénybe. A jól megmosott és lecsepegtetett salátaleveleket helyezzük el ízlésesen nagy tányérokra. Készítsük el az öntetet: tegyük egy kis befőttes üvegbe az olívaolajat, a balzsamecetet, a sót, a mustárt és az őrölt borsot. Zárjuk le, majd jól rázzuk össze. Csorgassuk meg vele a tányérra helyezett salátaleveleket. A saláta tetejére szórjunk felkarikázott és a sütőben aranybarnára sütött kiflikarikákat. Egy nagy serpenyőben forrósítsuk fel az olívaolajat, tegyük bele a libamájszeleteket, majd mindkét oldalukat süssük pirosra. Vigyázzunk, hogy ne süssük túl! Akkor a legfinomabb a libamáj, ha a közepe egy kicsit rózsaszín marad. Még forrón tálaljuk a saláta tetejére, kanalazzunk mellé a birsalmalekvárból. Félbevágott koktélparadicsommal díszítsük. Még finomabb a libamáj, ha bazsalikommal is fűszerezzük.

Goose liver slices with quince jam

Fattened goose liver is a sought-after product not only in Hungary, but also in many European countries. Its production is one of the important symbols of the agricultural production culture of Hungary, it has a tradition dating back several centuries. Fattened goose liver is a defining element of Hungarian gastronomy, one of the biggest attractions for foreign and Hungarian connoisseurs visiting Hungary. It contributes greatly to the Hungarian food culture, and thus of our national culture.
Sprinkle the goose liver slices with coarsely ground black pepper and place in the refrigerator until frying. Place the well-washed and drained lettuce leaves on tastefully large plates. Prepare the dressing: put the olive oil, balsamic vinegar, salt, mustard and ground pepper in a small mason jar. Close and shake well. Drizzle with it the lettuce leaves placed on the plate. Sprinkle the circled croissant rings on top of the salad and bake until golden brown in the oven. Heat the olive oil in a large pan, add the goose liver slices and fry both sides until red. Be careful not to overcook! Goose liver is most delicious if the middle stays a little pink. Serve with salad, spoon the quince jam next to it. Garnish with half-cut cherry tomatoes. Goose liver is even tastier when seasoned with basil.

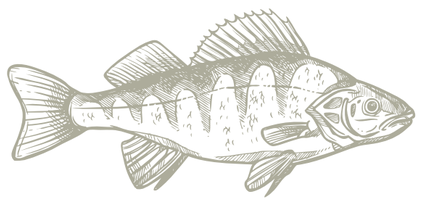


Tiszai haltepertő lilahagymával, zöldpaprikával

Vízgyűjtőjének kiterjedését tekintve a Tisza csupán tizedik az európai folyók rangsorában, de a magyar nép gondolat- és érzelemvilágában kitüntetett helyet foglal el. A különleges vonzalomnak számos összetevője van, s közülük az egyik legfontosabb éppen a halakhoz kötődik. A halfogás ősi élménye, amely lényegét tekintve mit se változott az idők folyamán, napjainkban is százezres horgásztábort vonz a folyó partjára.
A halfiléket feldaraboljuk tetszés szerint kisebb csíkokra, vagy kockákra. Fűszerezzük két teáskanál sóval, egy evőkanál őrölt paprikával, és egy kávéskanál őrölt feketeborssal. Összeforgatjuk, és kicsit állni hagyjuk. Egy nagyobb tálban a lisztet zsemlemorzsával, egy teáskanál sóval, egy kávéskanál borssal, valamint két evőkanál őrölt paprikával összekeverjük. A fűszerezett zsemlemorzsában adagonként megforgatjuk a halat, és forró olajban ropogósra sütjük. A frissen kisült halat lilahagymával és zöldpaprikával együtt kínáljuk.

Tisza fish crunch with red onion and green pepper

In terms of the extent of its catchment, the Tisza is only tenth in the ranking of European rivers, but it occupies a prominent place in the world of thought and emotion of the Hungarian people. The special attraction has many components, one of the most important of which is related to fishes. The ancient experience of fishing, which in essence has not changed over time, still attracts hundreds of thousands of anglers to the banks of the river.
Cut the fish fillets into smaller strips or cubes as desired. Season both sides with two teaspoons of salt, a tablespoon of ground peppers, and a teaspoon of ground black pepper, and let stand for a while. In a larger bowl, mix the flour with breadcrumbs, a teaspoon of salt, a teaspoon of pepper, and two tablespoons of ground peppers. In the seasoned breadcrumbs, put the fishes in small portions and fry them crispy in hot oil. Freshly fried fish is served with chopped red onions and green peppers.

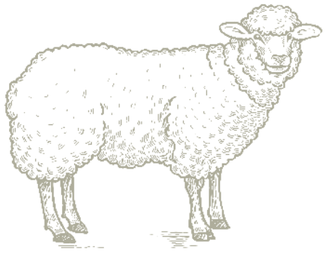


Brza gibanica

A deszki szerb családoknál a vendégváró asztalról nem hiányozhat, mint előétel a GIBANICA. Készítik többféleképpen, de ezen a módon csak Deszken. E sós, meleg előétel, házi készítésű nyújtott réteslapból, öreg juhtúróval készül.
Ennek a szerb ételnek az elkészítése sem bonyolult, a juhtúrót és a reszelt sajtot összekeverjük, majd réteslapba töltjük. Föltekerve csigaformát formázunk, majd forró bő olajban vagy zsírban mindkét oldalát aranysárgára sütjük. Forrón tálaljuk!

Brza gibanica

Gibanica is one of the most popular dishes in Serbia, this beloved dish, traditionally made for a wide range of Serbian holidays and celebrations. Thereby, gibanica as an appetizer has main place on the waiting table. They are made in several ways, but in this way only in Deszken. This salty, warm appetizer is made from homemade stretched strudel with old sheep's cottage cheese. Preparing this dish is not complicated either, mix the sheep's cottage cheese and grated cheese and pour into a strudel. Roll up to form a snail shape and fry both sides in hot plenty of oil or fat until getting golden yellow. Serve hot!



Levesek

Soups

Tiszai halászlé

A magyar halászleveknek három fő családja van: a balatoni, a dunai és a tiszai. Bár mindhárom halászlé alapja a jó minőségű hal, a hagyma és a paprika, hármójuk között a különbség az elkészítés módjában van. A klasszikus Tiszai halászlé a fehérhúsú halakból, a ponty fejéből, farkából és hagymából készülő alaplé készítésével kezdődik, majd a passzírozás után a feloöntött alaplébe kerül a só, a piros paprika, s a pontyszeletek. A Tiszai halászlé, amellett, hogy jellegzetes étele a Tisza-mentének, maga a továbbélő halászhagyomány. Az alapanyagok tekintetében szigorúan őrzi az ősi halászkultúrát, ugyanakkor a természetes ízfokozónak tekinthető alaplé használatával mindenki számára élvezetes étel.

Hozzávalók 4 személyre: 1 egész 1-1,2 kg-os tisztított ponty, 500 g apró hal (pl. keszeg, kárász, törpeharcsa), 150-150 g haltej és ikra, 1 nagy fej hagyma, 1 paradicsom, 1 hegyes-csípős zöldpaprika, só, 1 evőkanál enyhén csípős pirospaprika, kevés cseresznyepaprika.

Elkészítés: Az apróhalakat, a ponty fejét és farkát nagyobb lábasba tesszük, hozzáadjuk a hagymát, a felfogott halvért, majd felöntjük annyi hideg vízzel, hogy a halakat éppen csak ellepje, és kb. egy órán át lassú forralással főzzük-pépesítjük. A paradicsomot meghámozzuk és felaprózzuk. A halszeleteket kissé besózzuk, felhasználásig hidegen tartjuk. Sűrű szövésű szitán átszűrjük a hallét, majd felöntjük 1 l hideg vízzel, és felforraljuk. Hozzáadjuk a pirospaprikát, a paradicsomot, ízlés szerint eltördelt cseresznyepaprikát, végül a halszeleteket, az ikrát és/vagy a haltejet, és fedő alatt, mérsékelt tűzön 10-15 percig – puhulásig – főzzük. Kavargatni nem szabad, mert a halhús törékeny, csak az edényt rázogassuk! A kész levest lehetőleg a főzőedényben tálaljuk, vagy nagyon óvatosan levesestálba szedjük, nehogy összetörjön a halhús. A csípős-hegyes zöldpaprikát felkarikázzuk, és külön tálkában kínáljuk.

Tisza fish soup

Every region in Hungary has its own fish soup recipe like in Lake Balaton, the Danube (made with thick pasta and mainly carp) or the Tisza (made with four types of fish). Although all three fish soups are based on good quality fish, onions and peppers, the difference between the three of them is in the way they are prepared. The classic Tisza fish soup starts with the preparation of a base made of white-fleshed fish, carp heads, tails and onions, and after passing, the salt, red pepper and carp slices are added to the poured base juice. Tisza fish soup, in addition to being a typical local dish of the Tisza, is a surviving fishing tradition. In terms of ingredients, it strictly preserves the ancient fishing culture, but at the same time using fish base, which can be considered a natural flavor enhancer, is an enjoyable dish for everyone.

Ingredients for 4 people: 1 whole 1-1.2 kg cleaned carp, 500 g small fish (eg bream, crucian carp, catfish), 150-150 g fish milk and eggs, 1 large head onion, 1 tomato, 1 pointed hot green pepper, salt, 1 tablespoon lightly hot red pepper, a little cherry pepper.

Preparation: Put the small fishes, carp head and tail in a larger pot, add the onion, the caught fish, and then pour enough cold water to just cover the fish then boil and pulp approximately for one hour. Peel the tomatoes and chop them. Slightly salt the fish slices and keep cold until use. Strain the fish through a thickly woven sieve, pour 1 liter of cold water and bring to the boil. Add the red peppers, tomatoes, crushed cherry peppers to taste, and finally the fish slices, eggs and the fish milk, and cook under a lid on a moderate heat for 10-15 minutes - until soft. Do not stir, because the fish meat is fragile! The finished soup is preferably served in a cooking pot taken very carefully into a soup bowl to avoid crushing the fish meat. The hot-pointed green peppers are circled and served in a separate bowl.

Hódmezővásárhelyi kötözött táskaleves

A levesek között többet igazi helyi Hungarikumnak, vagyis „Vásárhelyikumnak” is nevezhetünk. Ezek közül elsőként kiemelnénk azt az alapeljárást, amit suhintásnak nevezünk, melyet, ha használtak is másfelé az országban, úgy gondoljuk mégis ennek a kistérségnek a jellemzője. A suhintás lényege, hogy a forrásban lévő levesre a külön serpenyőben forró zsírban elkevert őrölt pirospaprikát ráöntjük és ez egy jellegzetes sistergő hangot hallat.
Hozzávalók a táskához: 2 tojás, 15-20 dkg liszt, 1 fej vöröshagyma,10-15 dkg kenyérbél, 3 evőkanál zsír, só, bors.
A leveshez: ízlés szerint 1-2 darab sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé, paszternák, édes csöves paprika, vöröshagyma, fokhagyma, zsír, őrölt pirospaprika.
Elkészítés: A két tojással, sóval, kevés vízzel levestésztát gyúrunk. Rugalmasnak, mégis nyújthatónak kell lennie a tésztának. Kinyújtjuk minél vékonyabbra. Meglocsoljuk olvasztott zsírral, megszórjuk tört (őrölt) borssal, megszórjuk zsírban megpirított apróra vágott hagymával és pirított kenyérbélmorzsával, sózzuk. Feltekerjük ujjnyi vastag rúdformára, 10-15 cm-es darabokra vágjuk, és a végeit összehajtva, megcsavarva, vagy a végeit összenyomva és egy kis csomót kötve rá, kis táskákat képezünk belőle. A majdnem kész levesbe lassú tűz mellet belefőzzük a táskákat.
Leves: Zsiradékon a kockára vágott zöldségeket megpirítjuk/dinszteljük, sózzuk, borsozzuk, esetlegesen kevés köménnyel ízesítjük, felöntjük vízzel, forraljuk. Amikor megpuhultak a zöldségek, de még nem esnek szét, beletesszük a táskákat. Miután megfőttek a táskák, egy kanál zsírt melegítünk, mikor már forró lehúzzuk a tűzről egy evőkanál őrölt pirospaprikát rakunk bele, és amikor a paprika el kezd oldódni (az egész pár másodpercig tart) a paprikást zsír beleborítjuk a lobogva forró levesbe. Akkor jó, ha egy jellegzetes sistergő hangot hallat a leves. Pár perc és máris kész.

Tied bag soup from Hódmezővásárhély

Among the soups, we can also find several real local Hungaricums, ie “Vásárhelyikum”. First of all, I would like to highlight the basic procedure, which we call “suhintás”, which, even if used elsewhere in the country is still a feature of this micro-region. The essence of the “suhintás” is to pour the ground red pepper mixed in hot fat into the boiling soup in a separate pan and it makes a characteristic sizzling sound.
Ingredients for the bags: 2 eggs, 15-20 dkg flour, 1 head onion, 10-15 dkg breadcrumbs, 3 tablespoons fat, salt, pepper.
For the soup: 1-2 carrots, parsley root, celery, kohlrabi, parsnips, sweet tube peppers, onions, garlic, fat, ground red peppers to taste.
Preparation: Knead the dough use by two eggs, salt and a little water. The dough should be flexible and stretchable. Stretch it as thin as possible. Sprinkle with melted fat, sprinkle with crushed (ground) pepper, sprinkle with chopped onion and toasted breadcrumbs, salt. Roll it up into a finger-thick rod shape, cut into 10-15 cm pieces, and fold the ends, twist, or squeeze the ends and tie a small knot on it, forming small bags out of it. When the soup almost ready, cook the bags over a slow fire.
Soup: Fry the diced vegetables on fat, salt, pepper, season with possibly a little cumin, pour water and boil. When the vegetables have softened but do not fall apart yet, put the bags in it. After the bags are cooked, heat a spoonful of fat, when it is already hot pulled off the fire, a tablespoon of ground red pepper is placed in it, and when the red pepper begins to dissolve (the whole thing takes a few seconds) the red pepper fat is wrapped in the flagged hot soup. It’s good to hear a characteristic sizzling sound in the soup. A few minutes and you are done!

Makói hagymaleves

A makói vöröshagyma a népi nemesítés magasiskolájának eredménye. Kifejlesztettek egy, csak erre a térségre jellemző technológiát, amely különleges értékké, sajátos magyar mezőgazdasági termékké tette a makói vöröshagymát. A makói hagyma különleges minőséget képvisel, szárazanyag- és illóolaj-tartalma egyedülállóan magas. Aranyvörös színe példanélküli. Ilyen minőségű hagyma csak Csongrád-Csanád megyében található. Makó ettől világhírű. Az 1896-os világkiállításon aranyérmet nyert.
Hozzávalók: 4 közepes fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 20 szem bors, 5 dl fehérbor (száraz), 2 db leveskocka (erőleves), 1 dl napraforgó olaj, 1-2 szelet kenyér, snidling ízlés szerint (frissen vágott).
Elkészítés: Negyed karikákra vágjuk a hagymát. A fazékban megforrósítjuk az olajat (ha nem elég forró az olaj a leves zavaros lesz!). Hozzáadjuk a hagymát, pár percig pirítjuk, majd felöntjük a borral. Teatojásban vagy fűszerkosárban adjuk a hagymához a borsszemeket és 2 gerezd fokhagymát. 10 perc párolás után 1 l vizet és 2 erőleveskockát adunk hozzá. Újabb 10 perc forralás után fokhagymás kenyérkockákkal tálaljuk és bőven hintjük snidlinggel.

Makó onion soup

The onion in Makó is the result of the good practice of folk breeding. The technology was developed only in this region, which made the Makó onion a special value, a special Hungarian agricultural product. Makó onions has special quality, their dry matter and essential oil content is uniquely high. It's golden red color is unique. Only in Hungary, in Makó can be found onions with quality like this. Makó is world famous for that. It won a gold medal at the 1896 World's Fair.
Ingredients: 4 medium head onions, 3 cloves garlic, 20 grains of pepper, 5 dl white wine (dry), 2 soup cubes (bouillon), 1 dl sunflower oil, 1-2 slice bread, chives to taste (fresh cut).
Preparation: Cut the onion into quarter. Heat the oil in a saucepan (if the oil is not hot enough, the soup will be cloudy). Add the onions, fry for a few minutes and then pour over the wine. In a tea egg or spice basket, add the peppercorns and 2 cloves of garlic to the onion. After steaming for 10 minutes, 1 liter of water and 2 broth cubes are added. After boiling for another 10 minutes, serve it with garlic crouton and sprinkle generously with chives.

Savanyú tejfölös tyúkhúsleves – Ambrózfalva

A magyarországi szlovákok története szorosan kapcsolódik a hozzájuk nyelvileg, földrajzilag legközelebb álló nyugati szlávok csoportjához, másrészt a magyarság történelméhez. Az alföldi szlovákok őrzik a szülőföld kedvelt ételeit, a húsleves az ünnepek levese.
Hozzávalók: 1 db egész megpucolt tyúk, 2 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 6 db sárgarépa, 2 db zöldséggyökér, 1 csomag friss petrezselyemzöld, 2 db babérlevél, 1 db zeller, 1 szál zellerlevél, 1 db karalábé, 1 db paprika, 1 db paradicsom, 4 dl tejföl, só, darált bors, köménymag, 1 kávéskanál ecet, 1 teáskanál pirospaprika
Nokedlihez: 1 egész tojás, 20 dkg liszt, pici só, víz.
Elkészítés: 1 fej vöröshagymát lereszeljük, megpirítjuk, megszórjuk egy teáskanál pirospaprikával, majd hozzátesszük a tyúkhúst. Bő vízzel engedjük fel, hogy a húst elfedje. Mikor a lé felforr, hozzátesszük a fent felsorolt zöldségféléket, sóval, őrölt borssal és babérlevéllel ízesítjük. 1-2 óra alatt, lassú tűzön puhára főzzük. Mire a tyúk megpuhul, addigra a zöldségek is puhák lesznek. A leveszöldségeket és a húst kivesszük a levesből, ízlésesen tálaljuk. A 4 dl tejfölt és a lisztet egy kis leves levével kikeverjük, majd beleöntjük a levesbe. Folyamatos kavargatás mellett beleszaggatjuk a már elkészített nokedli tésztát, majd ha újra felforr a leves, tejföllel vagy anélkül tálaljuk.

Sour chicken soup with sour cream from Ambrózfalva

The history of the Slovaks in Hungary is closely connected with the group of West Slavs closest to them linguistically and geographically, and on the other hand with the history of the Hungarians. The Slovaks of the Great Plain preserve the popular meals of the homeland, the broth is the soup of the feasts.
Ingredients: 1 whole peeled chicken, 2 head onions, 4 cloves garlic, 6 carrots, 2 vegetable roots, 1 packet of fresh parsley green, 2 bay leaves, 1 celery, 1 celery leaf, 1 turnip, 1 pepper, 1 tomatoes, 4 dl sour cream, salt, ground pepper, cumin seeds, 1 teaspoon vinegar, 1 teaspoon red pepper.
For nokedli: 1 whole egg, 20 dkg of flour, a little salt, water.
Preparation: Chop a head of onion, fry, sprinkle with a teaspoon of red pepper, then add the chicken. Allow to the water cover the meat. When the water boil, add the vegetables listed above, season with salt, ground pepper and bay leaf. Cook on low heat for 1-2 hours. By the time the hen softens, the vegetables will be soft as well. The vegetables and meat are taken out of the soup and served tastefully. Mix 4 dl of sour cream and flour with a small soup, then pour into the full bowl of soup. With constant stirring, add in the already prepared nokedli dough, until the soup boils again. Serve it with sour cream!

Főételek

Main courses

Szegedi gulyás házi knédlivel

Maga az étel megnevezése azt sejtetheti, hogy ennek a gulyásnak Csongrád-Csanád megye székhelye, Szeged városa adja az eredetét. A történészek állítják, hogy a gulyás Bécsben született és eredeti neve a Székely-gulyás, ami ebben az időben, főleg szájhagyomány útján változott át Szegedi gulyássá. A Székely azon alkalmazott neve volt, aki állítólag az étterem záróráját követően már szakács nélkül készítette el a gulyást, amelyet káposztával kevert össze és tejfölt adott hozzá. Ő azonnal beleszeretett ebbe, másnap pedig az ismerősei is meg akarták kóstolni, amely így továbbterjedt.

Hozzávalók: 1000 g sertéshús (lapocka vagy comb, esetleg 1:2 arányban), 2 marék savanyú káposzta, 2 db vöröshagyma, 1 evőkanál kristálycukor, 3 evőkanál sertészsír, 3 evőkanál őrölt pirospaprika, 3 db babérlevél, 1 kávés kanál őrölt köménymag, 5 db szegfűbors, csipet cayenne bors vagy chilli, 2 evőkanál búzafinomliszt, 100 ml víz rántáshoz, 300-500 ml alaplé, só, őrölt bors.

Elkészítés: A zsírt edénybe tesszük, felforrósítjuk, majd megpirítjuk rajta az apróra vágott vöröshagymát. Hozzáadjuk a babérlevelet és a szegfűborsot, pár percig együtt pirítjuk. Ezután adjuk hozzá a kockára vágott húst (3x3 cm-es darabokra vágjuk), sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk az őrölt köményt. 10 percig pirítjuk, ezután kerül bele a chilli paprika és a pirospaprika. Elkeverjük, majd kevés alaplével felöntjük és elkezdjük párolni. Ha az alaplé elfőtt, akkor ismét felöntjük. Annyi alaplével és vízzel öntjük fel, hogy ellepje, majd az egészet puhára főzzük. Belekerül a káposzta (ha kell, előtte átmoshatjuk), a cukor. Elkeverjük, megkóstoljuk, ha kell, ízesítjük. Lisztes rántással sűrítjük. Knédlivel, tejföllel tálaljuk.

Szeged goulash with homemade dumplings

The name of the dish itself may suggest that the city of Szeged in Hungary gives its origin to this goulash. Historians claim that the goulash was born in Vienna and its original name was the Szekler goulash, which at that time, mainly through oral tradition, was transformed into a goulash in Szeged. The Szekler was the name of the employee who allegedly made the goulash without the chef after the closing hour of the restaurant, which he mixed with cabbage and added sour cream. He immediately fell in love with this, and the next day his acquaintances also wanted to taste it, which thus spread further.

Ingredients: 1 kg pork, 2 handfuls of sauerkraut, 2 onions, 1 tablespoon granulated sugar, 3 tablespoons lard, 3 tablespoons ground red pepper, 3 bay leaves, 1 coffee spoon ground cumin seeds pieces of allspice, a pinch of cayenne pepper or chilli, 2 tablespoons flour, 300-500 ml of stock, salt, ground pepper.

Preparation: Put the fat in a bowl, heat it and then fry the chopped onion on it. Add the bay leaf and allspice, cook together for a few minutes. Then add the diced meat (cut into 3x3 cm pieces), salt, pepper, add the ground cumin. Fry for 10 minutes, then add the chilli and red peppers. Stir, then pour in a little stock and start to cook on medium fire. Once the stock has been cooked, pour it over again. Pour in enough stock and water to cover and then cook until soft. Cabbage is added (if necessary, we can wash it before), and a pinch of sugar. Stir, taste, season if necessary. Serve with dumplings and sour cream!

Vörösboros bivalypörkölt kapros galuskával

Az előételeknél már bemutattuk a bivalyhús kedvező tulajdonságait, sokrétű felhasználását. Ételeink közül nem maradhat ki egy testesebb főfogás sem, amely végleg szabadnapra küldi a fogyókúrát.
A szalonnát kockákra vágjuk és kiolvasztjuk a zsírját. Hozzáadjuk a felkockázott húst meg a finomra aprított hagymát és az egészet jól megforgatjuk, átpirítjuk a zsíron. Amikor a hús már egy kicsit kidobta a levét, sóval, borssal, pirospaprikával fűszerezzük. Felöntjük annyi vízzel, hogy éppen csak ellepje, azután fedő alatt pároljuk. Körülbelül kétórányi fövésre lesz szüksége, közben az elpárolgott folyadékot pótolgatjuk, hogy ne égjen le az edény aljára. Amikor majdnem kész, hozzáöntjük a vörösbort, s azzal még 10-15 percig főzzük.
Hozzávalók a galuskához: 20 dkg liszt, 1 tojás, 3 darab tojás fehérje, 1 csomag finomra vágott kapor, 0,5 dl víz, 1 mokkáskanál só, vaj
Elkészítése: Ennek a galuskának az a lényege, hogy mivel több tojásfehérjét használunk, a galuskánk sokkal nagyobbra fog duzzadni és könnyű, habosabb szerkezetű lesz. A galuskához a vizet sóval felforraljuk. A lisztet az egész tojással, a tojásfehérjékkel, a sóval, a vágott kaporral és a vízzel összedolgozzuk, majd vágódeszkáról a kés fokával, tehát nem az élével a lobogó vízbe szaggatjuk. Miután feljött a víz tetejére 1 percig még forraljuk, majd leszűrjük és tálaljuk.

Buffalo stew with red wine and dill nokedli

In the case of appetizers, we have already shown the beneficial impacts of buffalo meat. Not a fuller main course can be left out of the dishes, which sends the diet for a day off.
Cut the bacon into cubes and melt the fat. Add the diced meat and finely chopped onion and turn everything well, fry in the fat. When the meat has thrown out its juice a little, season it with salt, pepper and red pepper. Pour in enough water to cover it, then simmer under a lid. Need about two hours of cooking, while replenishing the evaporated liquid so that it does not burn to the bottom of the pot. When almost done, add the red wine and cook for another 10-15 minutes.
Ingredients for the nokedli: 20 dkg flour, 1 egg, 3 egg whites, 1 packet of finely chopped dill, 0.5 dl of water, 1 mocha spoon of salt, butter.
Preparation: Put the flour in a large mixing bowl and add salt in. Make a cove in the center and add the eggs then combine thoroughly. Finally, add the chopped dill then combined. Bring a large pot of salted water to a rapid boil. Start dropping teaspoon-sized portions of dough into the boiling water. If you do not want to overcrowd the pot, so plan to work with not more than 1/4 of the dough at a time. As the nokedli float to the surface, remove them from the pot. Add a little seasoning if desired and serve immediately.

Őzpörkölt vadász módra

Csongrád-Csanád megye rendelkezik hazánk egyik legjelentősebb vadászterületével. Vadgazdálkodási filozófiája, a területen lévő vadállomány létszámának optimális szinten tartása mellett, tartósan kiváló minőségű vadállomány nevelése, a trófeás vad klasszikus vadászhagyományokat követő vadásztatása. A magyar alföld síksága évszázadok óta kiváló vadállományáról híres. Az erdők, a hatalmas kiterjedésű sík területek, a vad folyók mindig optimális életteret biztosítottak az itt lévő dámszarvasnak, vaddisznónak, őznek, fácánnak, fogolynak, nyúlnak és vízi vadnak.
Hozzávalók: Kb. 3 kg csontos őzhús, két nagy fakanál disznózsír, egy kilónyi hagyma, egy fej fokhagyma, 10 dkg szegedi édes paprika, 3-4 lecsópaprika, negyed kilónyi paradicsom, magyarbors, babérlevél, só, fél liter Csongrádi Kadarka, ízlés szerint néhány fej erdei gomba.
Elkészítése: Az őzhúst feldaraboljuk, kb. 3-4 cm vágom, majd megmossuk. A vörös és a fokhagymát megpucoljuk, majd apróra vágjuk. A bográcsot zsírral kikenjük, majd beletesszük a vörös és a fokhagymát. Magas bográcsállásban, kevergetve üvegesre pirítjuk. Ezután beletesszük az őzet és lejjebb tesszük a láncot. Megpörköljük minden oldalról, míg levet nem ereszt. Hozzáadjuk az őrölt paprikát, sózzuk, borsozzuk. Egy deci bort ráöntünk, és feljebb állítjuk a láncon a bográcsot. Nem hagyjuk magára, kevergetjük, és ha elfőtte a levét, akkor borral pótoljuk. Egy óra múlva beletesszük a lecsóféléket és folytatjuk a főzést. Mikor puha a hús, akkor már csak vízzel állítjuk be a szaftjának mennyiségét és a sósságát.

Hunter's venison stew

Csongrád-Csanád county is one of the most significant hunting areas in Hungary. The philosophy of wildlife management is to keep the number of game in the area at an optimal level, to raise permanently high-quality game, to hunt the trophy game following the classic hunting traditions. The plains of the Hungarian Great Plain have been famous for their excellent wildlife for centuries. Forests, vast expanses of flat areas, wild rivers have always provided optimal habitat for the fallow deer, wild boar, deer, pheasant, captive, rabbit and aquatic wildlife here.
Ingredients: 2,5 kg boneless or bone-in venison, 4 big onions, 5 garlic cloves, 200 g smoked bacon, 1/2 teaspoon caraway seed, 2 heaping tablespoon paprika, 1/4 tablespoon hot paprika, 150 ml Kadarka from Csongrád red wine, 3 teaspoon salt and some mushroom if you like.
Preparation: Cut the meat into 3-4 cm chuncks. Heat a large pot on a high heat, add chopped bacon and fry until crispy (use mangalica bacon). Add finely chopped onions and – a few minutes later – chopped garlic, and sauté until translucent. Add meat and fry for a few minutes to brown a bit. Remove the pot from the heat, sprinkle with paprika, add caraway seeds, and pour in the red wine. Return to the heat, add salt and water, just enough to halfway cover the meat. Over medium heat cook, stirring regularly, until tender. During the cooking process add more water because venison is a very dry and lean meat that soaks up a lot of liquid. Once tender, serve with noodles or boiled potatoes, and with pickles.

Lecsó

A lecsó a nagy magyar ételklasszikusok közé tartozik. Általában főfogásként szokták tálalni. Rengeteg fajtája van, a tojásostól egészen a rizsesig. Összecsaphatnak benne a különböző iskolák, dinszteljük vagy pirítsuk a hagymát az elején, meginoghatnak kapcsolatok a paprika darabolási módján, kerülhet bele füstölt kolbász, lecsókolbász, virsli, hús, lehet csípős a lelkem, elfőzhetjük a levét vagy bő lére ereszthetjük, a végén rakhatunk bele tojást vagy rizst, és a minimalista paradicsom-paprika párossal szembeállíthatjuk a tejszínes-narancsos-pulykahúsos változatot. A lecsóra érvényes a leginkább, hogy „ahány ház, annyi szokás". Nagyon sokféle módon elkészíthető gyorsan az asztalra tehető étel.

Alap lecsó

Hozzávalók: 1 kanál zsír, 3 nagy fej vöröshagyma, 2 kg paprika 1 kg paradicsom.

Elkészítés: A hagymát és a paprikát felszeleteljük és zsíron megpirítjuk. Ameddig pirul, a paradicsomot is felszeleteljük, és a paprikára tesszük. Addig főzzük ameddig a paradicsom meg nem fő. Sóval, pici borssal ízesítjük; ezután tálaljuk

Letcho

Letcho is one of the great classic Hungarian food. It is usually served as a main course but it can be a vegetable side dish or appetizer. There are plenty of varieties, depends on the added ingredients like egg or rice. In addition, there are different alternatives based on the preparation process, too. We can braise or fry the onion at the beginning, it can be difference in the way of chopping the peppers, it can includes smoked sausage, meat, it can be spicy, we can cook the minimalist tomato-pepper version or extravagant version like the creamy-orange-turkey.
The most valid of letchos is "as many houses as there are customs". This is a quickly prepare food, that offers as many variant as possible.

Basic letcho

Ingredients: 1 tablespoon fat, 3 large heads onions, 2 kg bell peppers 1 kg tomatoes, salt, black pepper.

Preparation: Slice the onion and bell pepper and fry in fat. While it braises, slice the tomatoes and put them on the bell peppers. Cook until the tomatoes are cooked through. Season with salt and tiny pepper, then serve.

Tarhonya

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, a mai napig elterjedt étel. Maga a „tarchana" szó perzsa-török eredetű, mely búzalisztből aludttej hozzáadásával készült tésztát jelent. A török hódítás idején kerülhetett az országba, és alatta, utána terjedt el.

Keménytarhonya

Elkészítése: 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.

Tarhonya

The tarhonya is a kind of, dough that made of flour, kneaded with eggs, rubbed through a sieve, dried outdoors on a spread out table. Usually, it made in large quantities once or twice a year and consumed continuously. This type of pasta was generally known in the central and southern parts of the Great Plain, and it is a widespread dish to this day. The word "tarchana" itself is of Persian-Turkish origin, meaning a dough made from wheat flour with the addition of skim milk. It may have entered the country at the time of the Turkish conquest and spread under and after it.

Sheperd's Tarhonya

Preparation: Braised the onions with bacon or fat then put red peppers in the pot. After, add a handful tarhonya into it. Later add the diced potato and cook until it soft. Sometimes sausages were cook into it, too. Fried tarhonya and meaty tarhonya were also often cooked. (tarhonya with meat is made with paprika meat.) Due to the time and labor intensity of the tarhonya, it is rarely made at home these days, it can be called more grated noodles that can be bought in the store.

Rózsaszínűre sütött kacsamell karamellizált szatymazi őszibarackkal

Két Csongrád-Csanád megyére jellemző alapanyagból készül, a ropogósra sült kacsa és a napérlelte alföldi őszibarack egymással harmonizáló ízvilágát ötvözi. A kacsa ízét remekül kiegészítik az édes, zamatos gyümölcsök, ezért ez a kombináció egy különleges vasárnapi ebédnek is kitűnő választás.

Elkészítés: A kacsamellet korábban bepácoltuk, a bőrős felét keresztben beirdaltuk. A pácoláshoz olívaolajat, mézet, sört, rozmaringot, kakukkfüvet, használtunk. 1 napot állt a hűtőben. A sütéshez egy serpenyőbe olajat hevítünk, a bőrével lefelé beletesszük a kacsamellet, elősütjük, majd sütőben 10-15 percig sütjük. Ízlés szerint készíthetjük teljesen átsütve is. A pácolásnál kihagytuk a sózást, amit most pótolunk. Frissen őrölt sóval és borssal megszórjuk a kacsamellet. Ha megpirult az egyik oldala, megfordítjuk, de a húsok sütésénél mindig ügyeljünk arra, hogy ne szúrjuk meg a húsvillával. Amikor megpirult a másik oldala is, mehet a sütőbe.

A köret elkészítéséhez egy serpenyőben barna cukrot karamellizálunk, méz hozzáadásával, majd a meghámozott, felcikkezett őszibarackot beletesszük. A legjobb választás a friss gyümölcs, de használhatunk befőttet is. Megpirítjuk, és a végén megszórjuk egy kis fahéjjal. A gyümölcsszaftot ugyanebben a serpenyőben is elkészíthetjük. Kicsi olajat öntünk bele, a feldarabolt kandírozott narancshéjat rátesszük, megpirítjuk, felengedjük vörösborral, beforraljuk, és következhet a tálalás. A barackokat egy tányérra tesszük, a kacsamellet felszeleteljük, és mellé igazgatjuk, madársalátát adunk hozzá, amit balzsamecettel ízesítünk. Végül egy szűrő segítségével egy kis szaftot is szűrünk rá

Pink roasted duck breast with caramelized szatymazi peaches

IIt is made from two typical ingredients of Csongrád-Csanád county, combining the harmonizing flavors of crispy roasted duck and sun-aged peaches from the Great Plain. The duck flavor is perfectly complemented by sweet, juicy fruits, so this combination is also a great choice for a special Sunday lunch.

Preparation: The duck breast was previously pickled, and the skinned side was cross-stained. Olive oil, honey, beer, rosemary, thyme were used for pickling. It stood in the refrigerator for one day.

To fry, heat oil in a pan, put duck breast with your skin down, pre-fry, and then bake in the oven for 10-15 minutes. We can also make it completely fried. During the pickling, omitted the salting, which is now has to replacing. Sprinkle the duck breast with freshly ground salt and pepper. If one side is blushed, turn it over, but when frying meat, always be careful not to prick it with the meat fork. When the other side is blushed, can go to the oven.

To make the garnish, caramelize brown sugar in a pan with the addition of honey, then add the peeled, chopped peaches. The best choice is fresh fruit, but you can also use compote. Fry and sprinkle with a little cinnamon at the end. The fruit juice can also be prepared in the same pan. Pour a little oil in it, put the chopped candied orange peel on it, fry it, melt it with red wine, bring it to a boil, and serving can follow. Place the peaches on a plate, slice the duck breast next to it, add the bird salad, which is seasoned with balsamic vinegar. Finally, put a small amount of juice on the top.

Spárga

A Duna–Tisza közi hátság, s rajta Öttömös területe is, a Duna pleisztocén kori nagy hordalékkúpjának maradványa, így a homok anyakőzeten homoktalaj alakult ki. Ez a laza, kalcium-karbonátban gazdag talaj kedvező a növény korai fejlődése számára.
A spárga az egyik leghasznosabb növényünk, nyers leve vesetisztító. Semlegesíti azt a sok savas végterméket, ami az üdítő, az édesség, a fehérje és a keményítő fogyasztása következtében jut a vérünkbe. Tartalmaz káliumot, foszfort, nátriumot, „A” vitamint, niacint, folsavat és „C” vitamint. Nyomelemekben – ón, szilícium, molibdén – is gazdag. Fogyasztása hatással van számos belső elválasztású mirigyre, így az agyalapi mirigyre, a mellékvesékre, a pajzs- és a tobozmirigyre. Jótékony hatással van továbbá, a szívműködésre, a májra, a hasnyálmirigyre, a lépre, a tüdőre és a bőrre.
Sült spárgás palacsinta
Hozzávalók:
A tésztához: 10 dkg liszt, 2,5 dl tej, 2 db tojás, 1 csipet só, olaj
A töltelékhez: 60 dkg zöld vagy fehér spárga, só, 1 csipet cukor, 8 szál újhagyma, 2,5 dkg liszt, 4 dkg vaj, 1 db tojás, 1,25 dl tejszín, őrölt bors, reszelt szerecsendió, 7,5 dkg reszelt sajt
Elkészítés: A palacsintatésztához összekeverjük a lisztet, a tejet, a tojásokat és a sót, majd olajozott serpenyőben a szokásos módon kisütjük mindet.
A spárga fás részét letörjük, majd hozzáadjuk a sót és cukrot, 5 percig főzzük, majd a megtisztított újhagymával tovább főzzük. A lisztet a vajon megpirítjuk, majd leszűrjük a spárgát és az újhagymát, félretesszük, és az így kapott főzőlevével 5 percig forraljuk a rántást. A tojássárgáját a tejszínnel a mártáshoz adjuk, sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, és a reszelt sajt felével a mártáshoz adjuk.
A palacsintákra spárgát és újhagymát fektetünk, összecsavarjuk, ráöntjük a mártást, megszórjuk a maradék sajttal, és 220 fokra előmelegített sütőben 15 percig sütjük.

Asparagus

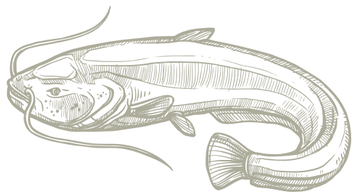
The ridge between the Danube and the Tisza, and also the area of Öttömös, is the remnant of the large Pleistocene alluvial cone of the Danube, so sandy soil formed on the sand mother rock. This sandy, calcium carbonate-rich soil is conducive to early plant development.
Asparagus is one of our most useful plants, its raw juice is a kidney cleanser. It neutralizes the many acidic end products that enter our bloodstream as a result of consuming soft drinks, sweets, protein and starch. Contains potassium, phosphorus, sodium, vitamin “A”, niancin, folic acid and vitamin “C”. It is also rich in trace elements - tin, silicon, molybdenum. Its consumption affects many endocrine glands, including the pituitary gland, adrenal glands, thyroid and pineal glands. It also has beneficial effects on heart function, liver, pancreas, spleen, lungs and skin.
Fried pancakes with asparagus
Ingredients:
For the dough: 10 dkg flour, 2.5 dl milk, 2 eggs, 1 pinch of salt, oil
For the filling: 60 dkg green or white asparagus, salt, 1 pinch sugar, 8 strands spring onions, 2.5 dkg flour, 4 dkg butter, 1 egg, 1.25 dl cream, ground pepper, grated nutmeg, 7.5 dkg grated cheese
Preparation: Mix the flour, milk, eggs and salt for the pancake batter and fry them in an oiled pan as usual.
Break off the woody part of the asparagus, then add the salt and sugar, cooked for 5 minutes and then cooked further with the cleaned spring onions. The flour is fried, then the asparagus and spring onions are filtered, set aside, and the resulting broth is boiled for 5 minutes. Add the egg yolk with the cream to the sauce, season with salt, pepper and nutmeg. Beat the egg whites into a hard foam and add half of the grated cheese to the sauce.
Place the asparagus and spring onions on the pancakes, roll up, pour over the sauce, sprinkle with the remaining cheese, and bake in a preheated oven at 220 degrees for 15 minutes.

Kékfrankos harcsapaprikás túrós csuszával

A Tisza, Maros, Körös, Kurca folyók miatt népszerűek a halászlé és egyéb halételek, amelyeket ma is elkészíthetnek a horgászok, de megtalálhatják az éttermekben is. Ez az étel a megye természetes vizeinek legnagyobbra növő ragadozó halfajából, és a csongrádi borvidék jellegzetes vörös borának felhasználásával készül, ettől igazán rendkívüli az íze.
Hozzávalók: 10 dkg füstölt szalonna, 3 dl vörösbor, 20 dkg vöröshagyma, 2 paprika, 2 paradicsom, 1 kg harcsa, pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, só.
Körethez: 25 dkg tehéntúró, csuszatészta, tejföl
Elkészítés: A harcsa húsát nagyobb kockákra vágjuk, vékonyan lesózzuk, félrerakjuk. A mérsékelt tűzön kisütött, felkockázott szalonnát kiszedjük, majd később a köretként használt csuszához rakjuk. A zsíron lassan üvegesre sütjük az apróra vágott vöröshagymát, amikor kész egy kis vizet loccsintuk rá. Erre olyan ételek készítésénél van szükség, amelyeket rövid ideig kell főzni és a hagymának nincs elég ideje szétesni, vastagabb szaftot alkotni. Amikor a dinsztelt hagyma némileg elfőtte a levét rátesszük az apróra vágott paprikát, paradicsomot, szétnyomott fokhagymát. Amikor ez is rottyan egyet, akkor jöhet bele a hal. Néhányszor átkeverjük és rátesszük az őrölt paprikát és az erőset is. Ezután az ételt felöntjük vörösborral és lobogó tűzön forralom 20 percig, amíg a bor el nem párolog. Túrós csuszával tálaljuk.

Catfish paprikash with cottage cheese csusza

Due to the rivers Tisza, Maros, Körös fish soup and other fish dishes are popular, which can still be prepared by anglers today, but can also be found in restaurants. This dish is made from the largest predatory fish species in the natural waters of the county, and using the characteristic red wine of the Csongrád wine region, which really tastes extraordinary.
Ingredients: 10 dkg smoked bacon, 3 dl red wine, 20 dkg onions, 2 peppers, 2 tomatoes, 1 kg catfish, red pepper, 2 cloves garlic, salt.
For garnish: 25 dkg of cow 's cottage cheese, sliced pasta, sour cream.
Preparation of the csusza: Cook the csusza pasta and keep it warm. Fry the bacon crispy, shift the sour cream and cottage cheese into the pan and heat it a little. When you find it warm enough mix the paste with the bacon-cottage cheese-sour cream stuff.
Preparation: Cut the catfish meat into larger cubes, thinly salted and set aside. The diced bacon, which has been baked over a moderate heat, is taken out and then added to the csusza used as a side dish. Slowly fry the chopped onion on the fat then add a little water on it. This is needed when making dishes that need to be cooked for a short time and the onions do not have enough time to disintegrate to form enough juice from. When the braised onion has boiled away its juice, add the chopped peppers, tomatoes and crushed garlic. After a few minutes fish can come in. Stir and add the ground pepper and the spicy pepper one a few times. Then pour the red wine into the food and simmer on high flame for 20 minutes until the wine evaporates. Serve with cottage cheese csusza.

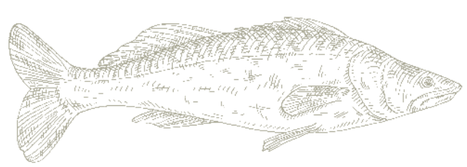


Egész süllő petrezselymes burgonyával

Csongrádnál maradva, akinek alkalma van megkóstolni, ki ne hagyja ezt az igazán tökéletes halételt!
Hozzávalók: 2 darab süllő (egyenként 40 dkg), 10 dkg füstölt szalonna, 8 gerezd fokhagyma, 1,5 dl tejföl, 1 evőkanál zsír, só, citrom, snidling.
Elkészítés: A megtisztított süllőt beirdaljuk. Kívül-belül alaposan bedörzsöljük sóval. A szalonnát felcsíkozzuk, 4 db fokhagymagerezdet félbevágunk, a többit összezúzzuk. A szalonnacsíkokat és a felezett fokhagymákat elosztjuk az irdalásokban. A zsírt elkenjük a tepsi alján, azután belehelyezzük a sütésre előkészített halat.160 fokon 30 percig sütjük, közben saját zsírjával locsolgatjuk. A tejfölben elkeverjük a zúzott fokhagymát. Amikor már majdnem megsült a hal, az ízesített tejföllel végiglocsoljuk a halat, majd a sütő hőmérsékletét felvesszük 200 fokra, és így még 10 percig sütjük. Egy ovális tálba helyezzük a készre sült halat, citromkarikákkal és snidlinggel díszítjük, sült burgonyával körítjük.
Körethez: 0.5 kg krumpli, 1 teáskanál só, 1 csomag friss petrezselyem, 1 evőkanál vaj.
Elkészítés: A krumplit alaposan tisztítsuk és hámozzuk meg, majd vágjuk tetszőleges nagyságú, de egyforma darabokra. A petrezselymet is vágjuk fel. Egy lábasba tegyünk vizet, sózzuk meg, majd főzzük meg a krumplit, szűrjük le. Egy serpenyőben melegítsük fel a vajat, dobjuk rá a leszűrt krumplikat, majd egy-két percig pirítsuk óvatosan forgatva, hogy a burgonya össze ne törjön. Szórjuk rá a petrezselymet, sózzuk, majd vegyük le a tűzről.

Whole perch with parsley potatoes

Staying in Csongrád, who has the opportunity to taste it, do not miss this really perfect fish dish!
Ingredients: 2 pieces of perch (40 dkg each), 10 dkg of smoked bacon, 8 cloves of garlic, 1.5 dl of sour cream, 1 tablespoon of fat, salt, lemon, chives.
Preparation: Clean the perch. Rub inside and out thoroughly with salt. Strip the bacon, cut 4 garlic cloves in half, and crush the rest. The bacon strips and halved garlic are distributed in the cuts. Greased the bottom of the baking tray, then the fish prepared for frying is placed in it. Fry on 160 degrees for 30 minutes, while sprinkle it with own fat. Stir in the crushed garlic in the sour cream. When the fish is almost cooked, sprinkle the fish with the flavored sour cream, then bring the oven temperature to 200 degrees and bake for another 10 minutes. Place the finished fried fish in an oval bowl, garnish with lemon rings and chives, garnish with parsley potatoes.
Garnish: 0.5 kg potatoes, 1 teaspoon salt, 1 packet of fresh parsley, 1 tablespoon butter.
Preparation: Thoroughly clean and peel the potatoes, then cut into pieces. Also, chop the parsley. Put water in pan, salt it, then boil the potatoes, strain. Heat the butter in a pan, put the potatoes in it, then fry for a minute or two, turning gently to prevent the potatoes from crushing. Sprinkle the parsley on it, add salt and remove from the heat.



Desszerek

Sweet treats

Csíramálé

Szentes gasztronómiája sok egyedi elemet hordoz. Számos olyan étel készül itt, amely más városokban nem is ismert. Ilyen étel például a búzacsírából sütött különlegesség a csíramálé. Böjti ételnek is nevezték régen a csíramálét. A vitaminokban gazdag finomság a téli hónapok kedvence. Csongrád megyében Szentesen és Csongrádon a legismertebb.
Elkészítése: A tiszta, egész szemű búzát ki kell rakni egy edénybe áztatni, úgy hogy a víz teljesen ellepje. Így áll egy napig. Utána ezt a vizet leöntjük, és legalább háromszor átmossuk tiszta vízzel. Így kapjuk meg a teljesen tiszta búzát. Ezt a tiszta búzát kb. három centiméter vastagon kiterítjük. A tökéletesen kicsírázott búza gyökérzetét használjuk fel, amely hófehér és egybefüggő. Ez azért nagyon fontos, mert a gyökérzet tartalmazza a csíramálé édességének 70%-át. A táblákat ledaráljuk, és megfelelő vízmennyiséggel átmossuk a pépet. Utána elválasztjuk a rostanyagot a csíralétől, majd ezt a tiszta levet liszttel csomómentesen elkeverjük. Végül az elkészült kovászt tepsikbe öntjük, és kemencében aranysárgára sütjük.

Wheat germ pudding

Csongrád-Csanád county's gastronomy includes many unique elements. Many dishes are prepared here, that are not even known in other cities. An example of such a dish is „Csíramálé", a specialty baked from wheat germ. This nutritious dessert used to be consumed around Christmas and Easter in lententide, but nowadays it's the most salable in the winter and spring months. Wheat germ pudding is one of our oldest and most nutritious sweets, full of vitamins, minerals and trace elements. No sugar is needed, very cheap to prepare. Wheat germ pudding is the best known in Szentes and Csongrád and surrondings.
Preparation: Soak the pure, whole wheat grain for a day, then pour the water off and wash it with pure water at least three times. Spread the wheat grain in 3 inches, which can grow sprouts and roots in proper temperature. Grind the sprouted wheat, then leach the pulp with water. Separate the fibers from the sprout juice. Stir it with flour, pour it to an oven pan, and bake in a furnace until it gets a golden-yellow colour.

Mórahalmi rózsa–rétes

A Homokhátságon úgy tartják: a rétes a sütemények királya. Igaz ez abból a szempontból is, hogy csak nagyobb ünnepek alkalmával került az asztalra.
Az egyik ilyen ünnep a karácsony volt, amikor a család közösen készítette el az ünnepi asztalra került finomságot. Ehhez a hagyományosan készített réteshez egy családi házban minden adott volt és a rétes készítése a családokban generációról generációra öröklődött.
A tészta rétesliszt, zsiradék és langyos víz vagy tej alapanyagok összegyúrásával készül.
A rétest tölthetjük házi túróval, almával, meggyel, mákkal, dióval, tökkel; lehet sós és édes változat is, vagy keverék, mint pl. barackos túrós, meggyes-túrós rétes.
Elkészítés: A mórahalmi Rózsa család által készített, hagyományosan anyáról lányára szálló recept a rétesnek azt az eredeti készítési formáját őrzi és viszi tovább, mely a rétes nevének eredetét adja. Eszerint a tészta készítésekor első lépésként több tésztaréteget helyeznek egymásra, majd az így készült réteges tésztát kinyújtják. Csak ezt követően húzzák kézzel hártyavékonyra, így egyedülállóan könnyed levelességet adnak a tésztának. Töltelékként különböző hagyományos és újszerű sós és édes tölteléket használnak, melyek minden esetben tartósítószer-mentes alapanyagokból készülnek. A mórahalmi Rózsa-rétest megkóstolva érzékelhető igazán az a könnyű, hajszálvékony rétegekből álló tészta, mely harapáskor szinte szétomlik az ember szájában, harmonikus egységbe olvadva a finom töltelékkel.

Mórahalom rose strudel

On the Sand Ridge area it is believed that strudel is the king of cakes. This is also true in the sense that it only came to the table on major feasts.
One such feast was Christmas, when the family made a delicacy for the festive table together. For this traditionally made strudel, everything was given in a family house and the making of strudel was passed down from generation to generation in the families.
Ingredients of the dough: strudel flower, fat, lukewarm water or milk - knead soft dough.
For stuffing: homemade cottage cheese, apples, without cherry preservatives, poppy seeds, walnuts, pumpkin; it can be both salty and sweet, or a mixture such as e.g. peach, cherry.
Preparation: The recipe made by the Rózsa family in Mórahalom, that was traditionally handed down from mother to daughter, preserves and carries on the original form of the strudel, which gives the origin of the name of the strudel. According to this recipe, as a first step in making the dough, several layers of dough are placed on top of each other, and then the layered dough thus made is stretched. Only then the dough is pulled thinly by hand to give it a uniquely light puffiness. A variety of traditional and novel salty and sweet fillings are used as fillings, all made from preservative-free ingredients. Tasting the Mórahalom Rose Strudel, you can really feel the dough consisting of light, hair-thin layers, which almost breaks down in the mouth when bitten, melting into a harmonious unity with the delicious filling.

Vásárhelyi lakodalmas perec

Az Alföld, azon belül is Hódmezővásárhely jellegzetes vendégváró apró, sós süteménye. Ez az egyszerűen elkészíthető, ropogós finomság lakodalmakban, összejöveteleken egyaránt elsöprő sikert arat.

Hozzávalók:1 kg finomliszt, 5 dkg élesztő, 4 db kockacukor, 1 dl tej, 40 dkg disznózsír, 2 db tojás, 1 db tojássárgája, só ízlés szerint.

Elkészítés: Az élesztőt a tejjel és a cukorral felfuttatjuk. Egy tálban elmorzsoljuk a lisztet a zsírral, hozzáadjuk a két tojást, a sót, az élesztőt, majd tésztává gyúrjuk. Enyhén lisztezett deszkára borítjuk, és addig gyúrjuk, amíg szép, sima, egynemű, rugalmas tésztát kapunk. Akkor jó, ha könnyen formázható, „gyurmázható", és egyáltalán nem ragad sem a deszkához, sem a kezünkhöz.

Kb. 2 ujjnyi vastag, hosszú nudlikat formázunk belőle, majd vékonyra szeleteljük, azaz nagyjából fél cm vastagságú, pici darabokat vágunk le belőle. Ezeket a pici tésztadarabokat a tenyerünkkel a deszkán olyan vékony kis pálcikákká formázzuk, mintha egy fél ropit készítenénk, majd az egyik ujjunk köré kanyarítva kis karikákat, gyűrűket formálunk belőlük.

A karikákat úgy pakoljuk a tepsire, hogy nagyjából összeérjenek, és a tetejüket megkenjük a tojássárgájával. (Ügyeljünk rá, hogy a tepsire ne nagyon kenjünk a tojásból, mert akkor odaragadnak a perecek, és sütés után nehéz lesz leszedni őket, esetleg összetörnek.) Forró sütőben percek alatt kisütjük őket, majd azonnal leszedjük őket egy lapátkával.

Wedding pretzels from Vásárhely

It is a small, salty cake typical of the Great Plain, especially Hódmezővásárhely. This easy-to-make, crunchy delicacy is an overwhelming success at weddings and gatherings alike.

Ingredients: 1 kg of fine flour, 5 dkg of yeast, 4 cubes of sugar, 1 dl of milk, 40 dkg of lard, 2 eggs, 1 egg yolk, salt to taste.

Preparation: Add the yeast to the milk and sugar and heat. In a bowl, crumble the flour with the fat, add the two eggs, salt, yeast, and then knead into a dough. Lay the dough on a lightly floured board and knead until a nice, smooth, homogeneous, elastic dough is obtained. It's good if it's easy to shape, "plasticize," and it doesn't stick to either the board or our hands at all.

Form about 2 fingers thick, long noodles out of it, then slice it thinly, ie cut small pieces about half a cm thick from it. We shape these tiny pieces of dough with our palms into thin little sticks, and then wrap them around one of our fingers to form small hoops and rings from them.

Put the hoops on a baking sheet so that they touch each other then smear the top of the hoops with the egg yolk. (Be careful not to use too much the eggs, because then the hoops will stick in the baking tray and after baking they will be difficult to remove, they may break.) Bake them in a hot oven for a few minutes and then remove!

Szentesi kapros–túrós lepény

Minden településnek megvannak a maga gasztronómiai hagyományai, nincs ez másként Szentes városával sem. A kapros-túros lepény egy igazi klasszikusnak számít, amelyet a helyi „Szentesi aroma” tájfajtát felhasználva készítenek a háziasszonyok.
Hozzávalók: 21 dkg liszt, 14 dkg vaj vagy margarin, 10 dkg porcukor, 4 tojás sárgája, 1 csomag sütőpor, késhegynyi só
A töltelékhez: 50 dkg tehéntúró, 10 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 4 dkg vaj, ízlés szerinti mennyiségű zöld kapor, 4 tojás fehérje, 6 dkg porcukor a tojásfehérjéhez, késhegynyi só
Elkészítés: A 4 tojás sárgáját a vajjal kikeverjük, majd a lisztet, a cukrot, a sütőport hozzáadjuk. Mivel a tészta könnyen törik, ajánlatos legalább egy óráig a hűtőbe tenni. Ezután kinyújtjuk, és a tepsibe helyezzük. (Én ráborítom a tepsit és a deszkával együtt átfordítom, így kevésbé szakad szét.) A töltelékhez jól kikeverjük a túrót, porcukrot, csipetnyi sót, apróra összevágott zöld kaprot, a vajat, a vaníliás cukrot, majd a tepsiben lévő, a széleit kissé felhajtott tésztára egyenletesen felkenjük. A négy tojásfehérjét, néhány csepp citromlével kemény habbá verjük. A felvert habba óvatosan belekeverjük a porcukrot, és rákenjük a túrótöltelékre. Előmelegített 150-160 fokos sütőben sütjük. Ha a tészta szép barna, a túró megfelelően átsült, és a tojáshab halvány barna, kivehetjük a sütőből.

Szentesi dill and cottage cheese pie

Each settlement has its own gastronomic traditions, it is no different with the city of Szentes. The dill and cottage cheese pie is a true classic made by housewives using the local “Szentesi aroma” landscape variety.
Ingredients: 21 dkg flour, 14 dkg butter or margarine, 10 dkg powdered sugar, 4 egg yolks, 1 packet of baking powder, a handful of salt
For the filling: 50 dkg cow’s curd, 10 dkg powdered sugar, 1 packet of vanilla sugar, 4 dkg butter, green dill to taste, 4 egg whites, 6 dkg powdered sugar for the egg whites, a pinch of salt
Preparation: Mix the yolks of the 4 eggs with the butter, then add the flour, sugar and baking powder. Since the dough breaks easily, it is recommended to put it in the refrigerator for at least an hour. Next, stretch out and placed in the baking tray. (cover the baking sheet and turn it over with the board so it tears less.) For the filling, mix well the cottage cheese, icing sugar, a pinch of salt, chopped green dill, butter, vanilla sugar, and then in the baking sheet, the edges are slightly folded, spread evenly on the dough. Beat the four egg whites with a few drops of lemon juice into a hard foam. Gently stir in the icing sugar into the whipped foam and spread on the cottage cheese filling. Bake in a preheated oven at 150-160 degrees. If the dough is nice brown, the cottage cheese is properly baked, and the egg foam is pale brown, you can remove it from the oven. Once it cools, slice into big cubes and serve.

Csörögefánk

A forgács vagy csörögefánk a farsangi szezon elengedhetetlen csemegéje. A népszerű ínyencség elkészítése egyáltalán nem bonyolult, hisz nem kell dagasztani és keleszteni, csak a hozzávalókat összedolgozni, majd lekvárral vagy gyümölcsöntettel tovább lehet fokozni az élvezetet.
Hozzávalók:
A tésztához: 3 db tojás, 20 dkg finomliszt, 1 evőkanál rum, 1 evőkanál cukor, 3 evőkanál tej
A sütéshez: 3 dl napraforgó olaj
A tálaláshoz: 2 evőkanál porcukor (ízlés szerint)
Elkészítés: A tojásokat egy mélyebb tálba ütjük, és szórunk rá egy csipet sót. Mellészórjuk a lisztet, és hozzátesszük a tejet, valamint a rumot és a cukrot. Jó tíz perces munkával hólyagosra gyúrjuk a tésztát. Ha ragadna, lisztet, ha kemény lenne, kis tejet teszünk hozzá. Ha kész, lisztezett deszkára borítjuk, és letakarjuk. Pihentetni hagyjuk jó 30 percre.
Lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk, majd derelyevágóval rombuszokat vágunk belőle. A rombuszok közepét egy vagy két helyen bemetsszük. Forró olajba tesszük, úgy, hogy az a fele, ami a deszkán volt a nyújtáskor, felülre kerüljön. Pár percig hagyjuk, majd megforgatjuk, és a másik oldalát is aranybarnára sütjük. Még forrón megszórjuk porcukorral, és azonnal tálaljuk.

Csöröge donuts

Shavings donuts or csöröge donuts are an essential treat for the carnival season. Making this popular delicacy is not complicated at all, as it is not necessary to knead and leaven, just to work the ingredients together. You can further enhance the enjoyment with jam or fruit sauce on the top.
Ingredients:
For the dough: 3 eggs, 20 dkg of flour, 1 tablespoon of rum, 1 tablespoon of sugar, 3 tablespoons of milk
For frying: 3 dl sunflower oil
For serving: 2 tablespoons powdered sugar (to taste)
Preparation: Beat the eggs in a deeper bowl and sprinkle a pinch of salt on it. Sprinkle with flour and add milk and rum and sugar. Knead the dough to blistery texture with approximately ten minutes of work. If it sticks, add flour, if it is hard, add a little milk. When it done, put the dough on floured boards and cover. Leave it approximtely 30 minutes.
Stretch it thinly on a floured board, then cut rhombus shape out of it. Cut out the center of the rhombuses in one or two places. Put in hot oil so that half of what was on the board when stretching is on top. Leave for a few minutes, then turn and fry the other side until golden brown. Sprinkle with powdered sugar and serve immediately.

Frissítő

Refreshment

Bodzaszörp

Beszippantva a bodzavirág illatát, a gyerekkori emlékek jutnak először eszünkbe. Aztán citromosan édeskés ízére gondolunk, és arra, hogy milyen jó lenne ezt megőrizni a forró nyári napokra hűsítőül, vagy a zimankós téli estékre a nyár emlékéül.
Hozzávalók: 2 l víz, 2 kg cukor, 20 g citromsav, 6 db nagyobb bodzavirág vagy 12 db kisebb bodzavirág, 2 db citrom
Elkészítés: A vizet felforraljuk, hozzáadjuk először a cukrot, majd a citromsavat, és mérsékelt tűzön, gyakori kevergetés mellett addig forraljuk, amíg a cukor teljesen feloldódik. (Ha esetleg képződik a szirup tetején egy kis hab, szedjük le szűrővel.) A bodzavirágok nyelét úgy vágjuk le, hogy az ernyő ne essen szét. A citromokat alaposan megsúroljuk, majd felkarikázzuk. Gondosan kimosott 5 literes befőttesüvegbe tesszük a bodzavirágokat és a citromkarikákat. Kb. 3,5 liter szörp lesz belőle. A befőttesüveg alá széles pengéjű kést teszünk (így nem pattan szét az üveg), és felöntjük a meleg, de nem tűzforró sziruppal. Hagyjuk kihűlni. Az üveget kistányérral lefedjük. 5 napig meleg helyen érleljük, néha megkeverjük. Kivesszük a bodzavirágokat és a citromkarikákat, finom szűrőn átszűrjük, és jól zárható csavaros palackokba töltjük.
Fogyasztáskor hideg, buborékos vagy szénsavmentes ásványvízzel tetszés szerint hígítjuk.

Elderflower syrup

Smelling the scent of elderflower, childhood memories come to mind for the first time. Then we think of its lemon-sweet taste and how good it would be to keep it cool for hot summer days or for chunky winter evenings as a memory of summer.
Ingredients: 2 l water, 2 kg sugar, 20 g citric acid, 6 larger elderflowers or 12 smaller elderflowers, 2 lemons.
Preparation: Bring the water to a boil, add the sugar first, then the citric acid, and bring to a boil over low heat, stirring often, until the sugar is completely dissolved. (If a small amount of foam may form on top of the syrup, remove it with a strainer.) Cut off the stems of the elderflowers so that the umbrella does not fall apart. The lemons are rubbed thoroughly and then circled cut. Place the elderflowers and lemon rings in a carefully washed 5-liter mason jar. Approximately it will be 3.5 liters of syrup. Place a wide-bladed knife under the mason jar (so that the glass does not crack) and pour in the warm but not hot syrup. Allow to cool. Cover the bottle with a small plate. Mature for 5 days in a warm place, and stirring sometimes. Remove the elderflowers and lemon rings, filter through a fine strainer and fill into well-sealed screw bottles. When consuming, dilute with cold, fizzy or still mineral water as desired.

Tartalomjegyzék

Csongrád-Csanád megye ízei	6
Előételek	8
Mangalica-szalámi, körített túró, tepertőkrém, padlizsánkrém, friss zöldségekkel	8
Füstölt bivalyhús mustárral, salátával és vékonyra szelt parmezánnal	11
Libamájszeletek birsalma lekvár	12
Tiszai haltepertő lilahagymával, zöldpaprikával	15
Brza gibanica	16
Levesek	18
Tiszai halászlé	19
Hódmezővásárhelyi kötözött táskaleves	20
Makói hagymaleves	22
Savanyú tejfölös tyúkhúsleves- Ambrózfalva	24
Főételek	26
Szegedi gulyás házi knédlivel	27
Vörösboros bivalypörkölt kapros galuskával	28
Őzpörkölt vadász módra	31
Lecsó	32
Tarhonya	35
Rózsaszínűre sütött kacsamell karamellizált szatymazi őszibarackkal	36
Spárga	39
Kékfrankos harcsapaprikás túrós csuszával	40
Egész süllő petrezselymes burgonyával	43
Desszertek	44
Csíramálé	45
Mórahalmi rózsa-rétes	46
Vásárhelyi lakodalmas perec	49
Szentesi kapros-túrós lepény	50
Csörögefánk	53
Frissítő	54
Bodzaszörp	55

Contents

Taste of Csongrád-Csanád County	5
Starters	7
Mangalica salami, garnished with liptauer cheese spread, crumb cream, eggplant cream, with fresh vegetables	8
Smoked buffalo meat with mustard, rocketsalad and thinly sliced parmesan	11
Goose liver slices with quince jam	12
Tisza fish crunch with red onion and green pepper	15
Brza gibanica	16
Soups	18
Tisza fish soup	19
Tied bag soup from Hódmezővásárhely	20
Makó onion soup	23
Sour chicken soup with sour cream from Ambrózfalva	24
Main courses	26
Szeged goulash with homemade dumplings	27
Buffalo stew with red wine and dill nokedli	28
Hunter's venison stew	31
Letcho	32
Tarhonya	35
Pink roasted duck breast with caramelized szatymazi peaches	36
Asparagus	39
Catfish paprikash with cottage cheese csusza	40
Whole perch with parsley potatoes	43
Sweet treats	44
Wheat germ pudding	45
Mórahalom rose strudel	46
Wedding pretzels from Vásárhely	49
Szentesi dill and cottage cheese pie	50
Csöröge donuts	53
Refreshment	54
Elderflower syrup	55