

LEVESBETÉTEK

Napi háromszori táplálkozási rendünk, a főétkezések bőséges húsfogyasztásának mai szokása a falusi lakosság körében a 20. század második feléig ismeretlen volt. Az önellátó paraszti gazdálkodás nagyon beosztó étrenddel rendelkezett. A főtt ételek inkább voltak gazdag levesek, egytál étetek, mint a ma ismert köret és hússzelet menüsora. Ebben a táplálkozási rendszerben pedig nagy szerep jutott a tészták különböző típusainak, amelyek tartalmasabbá és ízletesebbé tették az ételleket. Ezek fogyasztása oly gyakoriságot ért el, hogy a nem húsevő, böjti napokat elnevezték „tésztaevő napnak” a népryelvben. Ismerje meg hazánk különböző tésztafajtaát és készítse el Ön is saját kezűleg a levesbetéteket, tésztaát!



TYÚKFÜLTÉSZA



ELKÉSZÍTÉS:

A gyúródeszkán a lisztbe kis fészket készítünk, beletörjük a tojást és beletesszük a csipetnyi sót. Jól összegyúrjuk, majd kis cipót formálunk belőle. Pár percig pihentetjük, aztán nagyon vékonyra elnyújtjuk. A tésztaát lapokra szeljük, ezeket egymásra tesszük. A tésztaleveleket kb. 1 cm oldalú kockákra vágjuk. A kockák két szemben lévő sarkát összecsípjük, majd megfordítjuk és az ellenkező oldalon a szembe lévő sarkokat is összecsípjük.



LÚDGÉGETÉSZA (CSIGATÉSZA)



ELKÉSZÍTÉS:

Vékony levestésztaát készítünk, mint a tyúkfültésza. A tésztaát derelyevágóval nagy kockákra vágdaljuk. A kocka egyik sarkát ráhajtjuk egy hurkapálcára és az erre a célra készített bordán végogsodorjuk. Nagyon szép lúdgége formát kap a tészta. Elkészítése munkaigényes, de nagyon szép, rendkívüli levesbetét: ünnepek, lakodalmak alkalmával került a hússzeletbe.

2000 Szentendre, Sztaravodai út * www.skanden.hu

SKANZEN RECEPTÁR



HOZZÁVALÓK:

1 db tojás,
10-12 dkg liszt,
csipetnyi só

HOZZÁVALÓK:

1 db tojás,
10-12 dkg liszt,
csipetnyi só

SKANZEN

Szabadtéri
Néprajzi
Múzeum