

*H*al, káposzta, bejgli – ezen finomságok biztosan nem hiányozhatnak a szépen megterített karácsonyi asztalról. Igaz, ahány ház, annyiféle ünnepi menü. Ez így van jól, hisz ízlések és pofonok, mint tudjuk, igencsak különbözőek. De egy biztos: az anyukák, nagymamák főztje a legfinomabb ilyenkor is, nemcsak hétvégén, délidőben! S az ínycsiklandó falatokhoz most előkerül az ünnepi teríték, a jeles alkalmakkor használt étkezészet, a hétköznapiánál elegánsabb pohár, s egy-egy apró, rafinált asztali dísszel még szebbé varázsolhatjuk a szeretet ünnepét.



## Az ünnepi asztal rejtelmerei

Isten ments, hogy rögvést az első fogás felkorbácsolja az indulatokat, s elússzon vele a meghitt családi együtt-lét! Márpedig ha kis hazánkban szóba kerül a **halászlé**, akkor az ország máris három részre szakad, ugyanis e hungarikumnak vélt finomság tiszai, dunai és balatoni változata – s legfőképpen jó étkü híveik – öröktől fogva versengenek egymással, mindegyik a sajátját titulálva az „igazinak”. Maradjunk tehát szigorúan a tényeknél!



Eszerint a bajai kizárólag pontyból készül, s gyufatészta illik hozzá; a szegedi hagyományosan többféle halból főzik, a ponty dominanciáját harcsa, kecsge és süllő ellensúlyozza; a balatonihoz a régi receptek apróhalat, főleg dévért ajánlanak. A két utóbbi alaplével készül, melyben a kisebb halak fejjel, farokkal, uszonnal, esetleg burgonyával együtt főnek, s átpassz-

zírozva adják meg az étel sűrűségét. Ám készüljön így vagy úgy, a finom vöröshagyma és az ízes (alkalomadtán kissé csípős) pirospaprika nem hiányozhat egyikből sem! Ha hihetünk a legendának, akkor a jóképű Sobri Jóska, aki 177 évvel ezelőtt Somogy és Tolna megye határán, Lápafőnél lelte halálát, amúgy betyárosan, cseresznyepaprikával, fokhagymával és paradicsommal együtt főzve szerette a többféle halból készült levest. Hogy miféle borral koronázta meg étkezését, nem tudni, de aki kadarkát vagy olaszrizlinget tölt a poharába, nem választ rosszul a halászlé után.



Főételünkkel, a **töltött káposztával** sincs könnyebb dolgunk. Mindenki másképp csinálja – idézhetnénk az LGT együttes '77-es slágerét. Ám az alább leírt recepttel biztosra mehetünk, mert a hagyományos ízvilágot hozza, s elkészítése sem ördögösség. (1 kg savanyú káposztához fél kg darált húst számítsunk.) Íme:

Az olajon üvegesre párolt vöröshagymát hozzáadjuk a darált sertéshúshoz, majd sóval, borssal, tört paprikával és fokhagymával ízesítjük. Ha a

töltelékhez disznótoros kolbászt veszünk alapanyagul, értelemszerűen további fűszerezés szükségtelen. A masszát összedolgozzuk egy maréknyi fakasztott rizzsel és egy felvert tojással, majd gombócokat formázunk belőle. A főzőedény aljára terítjük az átmosott savanyú káposzta felét, pár szelet sertésdagadót vagy oldalast sem sajnálunk tőle, majd elhelyezzük rajta a gombócokat (nem feltétlenül kell káposztalevélbe göngyölni), végül az egészet a maradék káposztával fedjük be. Amikor kész, vékony pirospaprikás rántással forraljuk össze. Ne keverjük, csak rázogassuk! Mondják, minél többször melegítjük föl, annál ízletesebb lesz, csak sajnos mire elérné a csúcspontját, addigra rendszerint el is fogy.

A tökéletes **bejgli** nem csak a kezdetet teszi próbára. Ahhoz, hogy omlós, ízletes, formás és márványos, de ne töredezett legyen, sok fortély, még több türelem és legfőképpen idő kell. Mindenki a jól bevált családi receptet követve készíti el ezt a süteményt, diós, mákos, gesztenyés, esetleg aszalt gyümölcsös töltelékkel, hogy





desszertként, tea vagy forralt bor mellé felhasználhassa vendégeinek. Ezekkel most nem kelünk versenyre, inkább egy másik, ugyancsak karácsonyi, egyszerűen és gyorsan elkészíthető édességet ajánlunk: a **mézes rudat**. Ehhez 1 tojást és még egynek a sárgáját, 4 evőkanál olvasztott margarin, 3 ek olvasztott mézet, 1 kk őrölt szegfűszeget, 2 késhegynyi őrölt fahéjat, 1 citrom héját, 15 dkg cukrot, 1 ek kakaóport, 2 dkg mazsolát és 2 dkg reszelt étcsokoládét langyos vízbe állított edényben kikeverünk, majd hozzáadunk 28 dkg lisztet, melyet előzőleg összedolgoztunk 1 kiskanál szódaikarbónával. Két rudat formálunk a masszából, és margarinnal kikent (de nem lisztezett) tepsiben 150 fokon 20 perc alatt kisütjük. Még mielőtt kihülne, 15 dkg porcukorral és fél citrom levével elkevert tojásfehérjéből kenünk rá mázréteget. Sokáig eláll, érdemes pár nappal az ünnep előtt elkészíteni, aztán szentestéig elzárni a család elől, különben idő előtt elfogy!



Ha megtiszteljük az ünnepet és önmagunkat azzal, hogy feldíszítjük otthonunkat, az **étkezőasztalra** is legyen gondunk. Fehér terítéken remekül mutat minden élénk szín a pirostól a zöldön át a kék különböző árnyalataig, mintás abroszhoz vagy tányérhoz azzal harmonizáló, egyszínű szalvétát választunk. Idén a pezsgőszín barnával kombinálva a trendi, és a díszgyertyák mellett a strasszos kiegészítők hódítanak az asztal közepére tett gömb vagy szalvétagyűrű formájában.

Jó étvágyat az ünnepi menühöz!

LEJEGYEZTE: CSATÓ ANDREA

## Fellélegezhet a villányi történelmi pincesor

Közel 22 ezer darab használt gumiabroncs környezetbarát újrahasznosításával valósult meg a villányi elkerülő út, amely a baranyai település főutcáját mentesíti az átmenő forgalom alól. A beruházás eredményeként tovább nőhet a bor városának turisztikai vonzereje, s az sem elhanyagolható szempont, hogy a meszsze földön híres, műemléki védelem alatt álló történelmi pincesor is élhetőbb környezetben maradhat fenn a borászok, a látogatók, s mindazok számára, akik a hegy levét szívesen dicsőítik.



## Erdélyország az én hazám

A 40 éves Muzsikás együttes koncertezik Kaposváron a Szivárvány Kultúrpalotában december 4-én este 7 órakor. Erdélyország az én hazám című műsorukban Sipos Mihály, Porteleki László, Éri Péter és Hamar Dániel mellett a Bartók Béla Leánykar is fellép, Rózsa Bernadett vezényletével. A töretlen népszerűségnek örvendő zenekar tájegységeinket végigjárva mutatja be tradicionális magyar hangszereinket.

## Betlehemi csillag: legenda vagy valóság?

Izgalmas csillagászati-kultúrtörténeti előadásra várják a 12 év feletti érdeklődőket a Zsolnay-negyed Planetáriumába december 7-én 15 órakor. Az alig egyórás előadás témája az a híressé vált esemény, mely szerint a Napkeleti Bölcsék számára égi jelenség mutatta meg a kereszténység megváltójának, Jézus Krisztusnak a születését a júdeai Betlehemben. Teológusok, csillagászok, történészek kutatják napjainkban is a csillagászati jelenség valóságalapját; művészek százai ábrázolták alkotásaikon a betlehemi jászolt és a fölötte ragyogó csillagot. Vajon mi lehetett ez a jelenség? Talán üstökös vagy bolygó-együttállás, netán egy szupernóva felvillanása, vagy csak kitalált legenda? A planetárium időgépe felidézti az ókori égboltot, bemutatja az égitestek akkori állását és a ma ismert tudományos elméletek bizonyítékait.

## Kovács Kati adventi koncertje Pécsen

A magyar könnyűzenei élet összetéveszthetetlen hangú, legendás egyénisége, az örökifjú Kovács Kati országos turnéra indul az adventi időszakban, hogy templomokban, kulturális központokban tartandó koncertjein hangolja közönségét az ünnepre. Úgy szeretném meghálálni című estjével december 9-én 19 órakor a Zsolnay-negyed E78-as rendezvénytermében lép fel.



## Keresztény műalkotások Kecskemétről

„A tékozló fiú” - Keresztény ikonográfia a kortárs magyar művészetben címmel látható csoportos tárlat 2015. január 18-ig a Pécsi Galéria Széchenyi téri kiállítótermében. A bemutató válogatást nyújt a Kecskeméti Katona József Múzeum keresztény tematikájú képző- és iparművészeti gyűjteményéből. A mintegy 300 tételből álló speciális műtárgyegyüttes egyedülálló a nem egyházi fenntartású magyarországi múzeumok között. Műfajilag is igen változatos anyagról van szó (textil-, üveg- és zománcművészet, festészet, ötvösség, grafika, szobrászat), melynek alkotói között pécsi-baranyai művészeket is találunk.

## Újévi ragtime koncert

Az 1980-ban alakult Budapest Ragtime Band tüzes muzsikájával köszönthetik az új esztendőt a szekszárdiak 2015. január 1-jén 16 órakor az Agóra Színházteremben. A világot járt együttes a hagyományos hangzás és az újszerű hangszerezés mesteri ötvözetével teremtette meg sajátos stílusát. Ez deríti majd jókedvre a közönséget a tolnai megyeszékhelyen is.