Ne menjen feledésbe a fehér leves!

Lövétén marhából vagy juhból készítik eme leveskülönlegességet

A székely konyha sokféle fehérnek nevezett levesféleséget ismer, amelyek egyik alapja a tej vagy tejföl, másik a túró. Zöldfűszerekkel ízesítik, ugyanakkor – a füstölt hússal készültek kivételével – nem savanyítják ezeket. Másik nevük „édes leves”. A régi ételeink nyomába szegődött Homoród–Küküllő LEADER Egyesület tagjai igazi kuriózumnak számító ételt is találtak Lövétén: a fehér leves vagy édes leves a mai helybéliek, így az Asszonykórus tagjai számára is ismeretlen volt, Török Zsófiától tanulták el.

A hurkatöltelékhez rizst, grízt, tejet használnak

▲ FOTÓK: ANDRÁS TAMÁS

MOLNÁR MELINDA

A lövétei leveskülönlegességet szemlélve mintha látnám nagyanyámat fagerendás konyhájában a csikókályha mellett serénykedni.

Rokolyás, túrós

Annyi kerti és más kinti munkája nem tudott lenni, hogy ha megkértük, ne készített volna nekünk „fehér rokolyás levest”. Így neveztük a túrós pityókelevest, aminek a lelke a benne részben elolvadó túró. Gyakran főzök manapság is ilyet, de hiányzik belőle a dézsában érlelt túró íze, állaga. Vagy valami nagyon megváltozott a túró összetételében – nem látom a krumplikockák között „a rokolyát”.

Ez tényleg pár perces főzésidejű, annyi időbe telik, amíg felforr az enyhén sós víz, majd beledobjuk a felkockázott krumplit. Amint megpuhult, belemorzsoljuk a túrót. Dúsítható pár kanálnyi, forralt (házi) tejen keletkező tejföllel, amit alig dörzsölünk el. A minőségi alapanyagok adják a rokolyáját.

Lina nagyanyám kedvence a túrós damika volt. Na, ezt soha nem kívántuk meg, pedig minden kínálótudományát bevetette érte. A válaszunk, hogy „most nincs háború, szárazság, szegénység”, nem kérünk damikát. Az is igaz, hogy a mi családunkban válogatásnak helye nem volt, ettük, nem ettük, nem kaptunk mást, főleg nagymosás napján vagy a pityókakapáláskor. Ha reggel odakészítették, mire hazaértek a patakról vagy mezőről, kész is volt. Ízemlékül álljon itt a fehér levesek sorában a receptje! A házi kenyér száraz dúcából, héjból készült, esetleg enyhén pirított kenyérkockákból, amit forró vízbe áztattak, duzzasztottak, végül pedig felolvasztottak benne egy-egy maréknyi morzsolt túrót. Petrezselyemzöldet vagy aprított tárkonyt szórtak a tetejére.

Többműveletes lövétei édes leves

A fentieknél bonyolultabb a következő ételféleség. Kiváló példa arra is, hogy a levágott állat minden porcikáját hasznosították asszonyelődeink a konyhában, így a lövétei fehér leveshez a juh bötös hurkáját. Íme a recept, amit Lázár László egyesületi elnöknek, illetve a Régi ételeink nyomában gasztrokiadvány szövegezőjének, Török Imrének köszönünk. Ez a leves nincs besavanyítva.

Tálaláskor a tányérba hurkát teszünk, és levest merünk rá

Hozzávalók 4–6 személyre

A levesalaphoz: egy juh feje és lábszárcsontjai, egy egész juhpacal, egy fej hagyma, 2–3 alma, só, bors ízlés szerint, egy csokor petrezselyemzöld, 2 tojás, 2 dl tejszín, 2–3 evőkanál liszt.

A töltelék hozzávalói: egy juh bötös hurkája (a vakbélen található féregnyúlvány), egy liter tej, 10 dkg gríz (búzadara) 10 dkg rizs, só, bors, ízlés szerint, egy csokor petrezselyemzöld.

A leves elkészítése

A fejet, a lábszárcsontokat megfőzzük sós vízben. A pacalt csíkokra vágva külön sós vízben megfőzzük az almával együtt (az alma semlegesíti a pacal ízét és kellemetlen illatát). Miután megfőtt a hús, leszedjük a csontról, és felaprítjuk. A levesalapot leszűrjük, és beletesszük az apróra vágott húst és pacalt. Eresztéket teszünk bele (tojássárga, tej és egy kevés liszt).

A töltelék elkészítése

Tejben megfőzzük a rizskását és a grízt, figyeljünk, hogy se túl híg, se túl kemény ne legyen a gríz. Miután megfőtt, petrezselyemzölddel, sóval és borssal fűszerezzük. Ezt a tölteléket az állat bötös hurkájába töltjük és egy kicsit meglobbasztjuk (egy keveset főzzük).

Tálaláskor a tányérba tölteléket, azaz hurkát teszünk, és levest merünk rá.