



Indítsuk **korhelylevessel** az újévet

Erdély mindenik gasztronómiai tájegységének van jellegzetes káposztalés étke

• Noha a savanyú káposztás vagy káposztalé leves a disznótor jellegzetes étele, nem hiányozhat az újévi étlapról sem. Alapja a tejsavas érlelésű káposzta leszűrt leve, esetenként a szálás káposzta, gyökérzöldségek és a rántás. Fűszerei a fokhagyma, a hagyma, a babérlevél, a torma és a bors. A bőséges szilveszteri traktában megfáradt gyomornak nincs jobb vigasztalója, mint a káposztalével savanyított levesféle.

MOLNÁR MELINDA

Az erdélyi szászok tyúkhússal, amagyarórményekvargányával, a gyergyóiak aszalt szilvával, a szombatosok füstölt liba vagy marhahússal főzik, de leggyakoribb a disznó- és kolbász hússal készült korhelyleves.

Emlékek

Bizonyára egyetértünk abban, hogy nincs annál ízgaogabb kóstolnivaló, mint amit gyermekkorunk disznóvágásainak hevében, illetve az aznap esti, dúskálós toron kóstolhattunk. Emlékezetemben úgy él a korhelyleves, hogy abból nagyon sokat, ötven literes fazékkal kell készíteni. Egyrészt, mert ez volt az egész napi sok zsíros kóstolgatás lefojtója, másrészt, mert a segítségnek, a szomszédasszonyoknak, a keresztmamáknak és férjeiknek hosszú

asztalt terítettek. (Elkelt benne az a rengeteg apró gombóc, amit egy-két asszony órákig bügyűrgetett.) Aztán a kolbász, májas, véreshurka és hús-kóstoló mellé voltak olyan kedvemenyezett baráti családok, akiknek kantáros fazékban levest is juttattunk. Viszonzásképpen hozzánk is megérkezett minden szomszédságbeli disznóvágás után a korhelyleveses tejhordó fazéknyi kóstoló. Hogy mennyire megunhatatlan volt, abból is nyilvánvaló, hogy a szilveszteri leves is káposztalés volt. Ekkora már a csontok is megfűstölődtek, az ahány ház, annyi ízvilágú kóstoló leves után újévre ez volt az újdonság.

Gizi néni korhelylevese

A mennyiségek-ízeseítések fortélyait illetően a székelyudvarhelyi Gizi csárda korhelylevese hasonlít leginkább a ditróihoz – azért is, mert abból soha nem hiányzik a disznóagy. Szinte látni vélem a kályha szélén kis piros-fehér pettyes csészében



Egy tányér korhelylevesben benne rejlenek a disznófeldolgozás legízletesebb falatai ▲ KORÁBBI FELVÉTEL: LUKÁCSI LEHEL

lassan fővő agyvelőt, amit utolsóként osztottak bele a levesbe. Hozzá tartozott a saját disznó feldolgozásának szertartásához. Ma is hozza annak hangulatát, a „hazai” ízeket!

Íme az Ambrus Gizi néni Szentcsedből hozott korhelyleves receptje:

Hozzávalók: Személyenként 3-4 kocka friss disznóhús a bordás rész-

ből, 1 fej fehér hagyma, 3-4 karika kolbász személyenként, 2 murok, disznóagyvelő, káposztalé ízlés szerint, kolbász húsból készített apró gombóc, fehér bors, tejföl.

Elkészítés: Felkockázzuk a húst, és főni tesszük annyi vízbe, amennyi ellepi. Ha egy ideig párolódott, hozzászűrjük a forró, savanyú káposztalévet – annyit, hogy a levesünk elérje a kellő sóságot és savanyúságot. Nagyon kevés zsirban egy fej apróra vágott fehér hagymát megpárolunk, és hozzáadjuk a leveshez a kockára vágott murokkal, valamint a kolbász húsból készített gombócokkal. Addig főzzük együtt, amíg a hús megpuhul.

Tálalás előtt egy negyedórával a disznóagyvelőt a hártától letisztítjuk, megmossuk, és a levesbe belefőzzük. Ezalatt a friss kolbászt lepírítjuk, vékony karikákra felszeleteljük, és a tányérokba tesszük. Az agyvelőt annyi felé osztjuk, ahány személyre tálalunk. A húsokra merjük a levest, és tetején tejföllel kínálhatjuk.

A Homoród menti káposztalé leves erényei a fokhagymás gombóchúsban és a torma ízében lakoznak

◀ FOTÓ: ERDÉLY BÁLINT ELŐD

Homoród menti káposztalé leves

A minap a recsenyédi Nagyhomoród panzió káposztalé levesét kóstoltuk meg. Nagy Edit néhány készítési tanácsot is megosztott, köztük azt, hogy főzés közben ezt a levest nem kell lefődni, hogy a torma erős illata tudjon időközben elpárologni. Továbbá, hogy a dinsztelt reszelt muroktól lesz szép színű a leves, az apróra vágott hagymát pedig nem kell dinsztelni. A leves alapja fele víz és fele káposztalé.

Hozzávalók: egy fej sárga hagyma, 2-3 murok, disznóagyvelő, felkockázott szűzpecsenye, káposztalé, kolbász húsból készített apró gombóc vagy bőven fokhagymázott, ízlés szerint sózott, borsozott darált disznóhús gombóc, reszelt torma, egy kanál zsír és kevés liszt a rántáshoz.

Elkészítés: az apróra reszelt murkot a zsíron megdinszteljük, majd hozzáadjuk a felaprított hagymát, a frissen reszelt tormát és a felkockázott húst. Felöntjük a felforralt káposztalés vízzel, borsozzuk, és addig főzzük, amíg a hús félig megpuhul. Ekkor hozzáadjuk a húsgombócot. Pár perccel a főzés vége előtt tesszük bele a rántást, és a megtisztított agyvelőt. Ha szükséges, utánfűszerezünk.

Vidám szilvesztert, újévi reményeket és jó étvágyat kívánunk.

