



# HURUTFESZTIVÁL GYERGYÓSZENTMIKLÓSON

Elő alkalommal szerveztek Hurutfesztivált a gyergyószentmiklósi örmények az Örmény Művészeti Fesztivál keretében. A szervezők célja az volt, hogy népszerűsítsék a csak Erdélyben ismert, legrégebbi ételkészítőt, a hurutot, amit a tej hosszas érlelése folytán nyernek. Ugyanakkor arra a sarkalatos kérdésre is választ kerestek: ki főzi a legjobb angadzsaburlevest: a csíki, a gyergyói vagy a szamosújvári örmények? Ez utóbbi kérdést azonban nem sikerült megválaszolni a háromtagú zsűrinek sem, ugyanis a Bajna György nyugdíjas újságíró, György Róbert szakács és a Székely Konyha felelős szerkesztője alkotta zsűri mindegyik levest valamitől különlegesnek és egyedinek találta. Így a Csíki Szent Háromság Egyesület angadzsaburlevese a Legfőbbbírálat elismerését, a szamosújváriaké a Legtávolabbi összefogó-díjat, a házigazdáké pedig a Legserényebb-díjat kapta. Az viszont kiderült, hogy a csíki hurutba ízesítőként negyedrésznyi

zellerzöld is kerül, és a főzés elején kaprot is tesznek a hurutfőző üstbe. A szamosújváriak friss zöldeket használnak a hurutfőzéshez, míg a gyergyóiak szárított petrezselyemzölddel is elkészítik az ételízest. De nemcsak a hurut terén különböznek a vélemények és készítési eljárások, hanem a levesbetétként használt fülecskék elkészítésében is. Ugyanis míg a csíkiak és a szamosújváriak esküsznek arra, hogy a szigorúan 2 x 2 centis téglalapú négyzetekbe csak marhahús kerülhet, addig a gyergyóiak engedékenyebbek, ők sertéshúsból is készítenek angadzsaburt. Az eseményen részt vevők mindenképp hasznos tudnivalókkal távozhattak, hiszen láthatták, hogyan főzik és formázzák a hurutot, de három szépkorú asszony azt is bemutatta, hogyan kell készíteni a hússal töltött fülecskéket, az angadzsaburt.

Jánossy Alíz



## Angadzsaburleves

Elkészítési idő: 2-3 óra.

**3-4 liter jó erős marhahúsleves, 1 hurut, 3 dl tejföl; illetve az angadzsaburhoz: 1 tojás, kb. 10 dkg liszt, 5-10 dkg marhabélszín, só, bors.**

1. A marhabélszínt késsel pépesre kaparjuk, sóval és borssal fűszerezzük.
2. A lisztből egy tojással levestésztát gyúrunk, késfoknyi vastagra kinyújtjuk és 2 x 2 centis négyzetekre vágjuk. Mindegyik közepébe borsószemnyi hústöltelékkel teszünk, átló mentén összehajtogatjuk, majd ujjunk köré fogva összecsípjuk két sarkát.
3. A leves felében kifőzzük az angadzsaburt, majd hozzátöltjük az időközben felforrósított többi levest is.
4. A hurutot elkeverjük a tejföllel, és legirozzuk vele a levest.

**4**  
LECSÓK, PADLIZSÁNOS ÉTELEK  
Tarhonyás lecsó kolbásszal  
Töltött padlizsán  
Tökös lecsó  
Csirkecombok padlizsánágyon

**6**  
PADLIZSÁNKRÉM SOKFÉLEKÉPPEN  
Egyszerű padlizsánkrém  
Sült paprikás padlizsánkrém  
Padlizsánkrém diétásan  
Majonézes padlizsán  
Joghurtos padlizsánsaláta

**7**  
FÁRASZTÓ, DE FINOM  
Hecsedlilekvár

**8**  
ÖRMÉNY ÉTELEK KÓSTOLÓJA  
Dolma  
Muszaka  
Gránátalmás körtedesszert  
Anusabur (Édes leves)

**10**  
LECSÓS FEHÉRKARAJ TÓTH ÁRPI MÓDRA  
Lecsós fehércsaj

**12**  
ZÖLDSÉGPASZTÁK, ÍZESÍTŐK, IVÓLÉ  
Paradicsomlé  
Ketchup  
Gulyáskrém  
Vegyes zakuszka (nagy adag)  
Zakuszkakészítési fortélyok

**14**  
GYÜMÖLCSŐS ŐSZI SÜTEMÉNYEK  
Habos-almás sütemény  
Szedres muffin  
Vaníliafagyalt

**15**  
HÚSMENTES REGGELI  
ÉS VACSORAŐTLETEK  
Padlizsános minitorták  
Paradicsomos- mozzarella masnik  
Brokkolis tolltészta

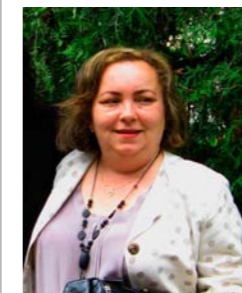


Hargita Megye Tanácsa

**hargitanépe**

Címlapfotó: Csedő Attila

## Hurut már megint?!



Ha valaki előbb fellapozza a folyóiratot, és csak azután olvassa el a vezércikket, nyugodtan felteheti a kérdést: hurut már megint?! Meg egyáltalán minnek kell annyit hurutozni, hiszen nem is székely?! A kérdésfelvetés jogos, ráadásul az augusztusi lapszámban is meglehetősen nagy teret szántunk rá. Mégis úgy vélem, nem lehet eleget beszélni róla, hiszen úgy tűnik, a hurut divatba jött, ha úgy tetszik, reneszánszát éli, mindenki ki akarja próbálni, meg akarja kóstolni. Mire alapozom ezt? Elmagyarázom. Néhány évvel ezelőtt a máshonnan érkezett ismerőseim kissé gyanakodva figyelték, amint a hurutot épp a főző levesbe tettem. „Mi az a ronda zöld ízé?” – kérdezték, aztán rögtön a második kérdés az volt: „S meg is akarod etetni velünk?!” Ehhez képest ma már a legkülönbözőbb helyekről keresnek fel ismerősök és kevésbé ismerősök a hurutért és annak receptjéért. Mi több, a gyergyói örmények Hurutfesztivált szerveztek, nagyon helyesen egyébként, mert jó az, ha a köztudatban úgy rögzül, hogy a legrégebbi ételízestként számon tartott hurut örmény eredetű. Még akkor is, ha kicsi a valószínűsége annak, hogy az Ararát lábánál lévő anyaországban is ezt így tudják – habár megérné futni egy kört ennek kiderítésére. Másrészt ez azért is fontos a magyarságba beolvadt örmények számára, nehogy úgy járjanak, mint a többi, vidékünkön általuk megkóstoltatott ételféleséggel, amit ma már mindenki főz, de az eredetéről vajmi keveset tudunk. Mert ugyan kit érdekel ma már, hogy a szőlőlevélbe göngyölt töltike, a rizses hús, a muszaka, a mézes-almás tészta vagy a mindenki által kedvelt zakuszka milyen eredetű? Lényeg, hogy finom, szeretjük és főzzük. A különlegesen savanykás ízvilágú hurut azonban megosztó, ezt ízlelgetni kell, csak utána lehet megszeretni. Talán ez a magyarázata annak, hogy nem csapott le rá mindjárt mindenki a Kárpát-medence nagy nemzeti olvasztótégelyéből, magáénak revendikálva azt. Az is érdekes, hogy Erdély területén a különböző vidékeken élő örmény származásúak más-más receptet tartanak az igazinak. Ugyanis míg a gyergyóiak esküsznek arra, hogy a hurutba nem kell semmi egyéb csak hosszasan érlelt tej és petrezselyemzöld, addig a csíkiak és szamosújváriak úgy vélik, jár abba zellerzöld és egy kis kapor is. Így vagy úgy, tény, hogy a hurut reneszánszát éli, és ezért kell beszélni róla ismételten. De nemcsak a hurutról, hanem az összes többi olyan ételről, amit valaki divatba hozott, megszerettük, s ma már azt sem tudjuk, honnan, kitől ered, de főzzük és fogyasztjuk. Nos, ebben a lapszámban bőven találunk olyan recepteket, amelyeket eredetüktől függetlenül érdemes divatba hozni.

*Jánossy Alíz*

Jánossy Alíz

# ÖRMÉNY ÉTELEK KÓSTOLÓJA

**N**agy népszerűségnek örvendett Gyergyószentmiklóson az Örmény Művészeti Fesztivál keretében szervezett örmény ételek kóstolója. A fesztivál szervezői, dr. Issekutz Sarolta örménységkutató, illetve Agopian Paul mesterszakács receptjeiből válogatva kínáltak pompás vacsorát és ebédet az érdeklődőknek. Az ételek elkészítését az Astoria vendéglő séfjei, Benedek Melinda és Kozma Tibor vállalták, ebből kínálunk ízelítőt az alábbiakban.

Jánosi Ildikó



N

## Dolma

Elkészítési idő: 2-3 óra. A dolma dr. Issekutz Sarolta szerint darált húsos töltelékkel készülő húsetel növényi burkolatban, amihez öntet jár. A dolma többnyire szőlőlevélből, káposztalevélből készül, de a burkolat lehet padlizsán, paradicsom, spárgatök, hagyma, alma és birsalma is.

**70-80 db szőlőlevél, 50 dkg darált bárányhús vagy sertés- és marhahús vegyesen, 2-3 evőkanál rizs, 1 fej hagyma, 1 tojás, só, bors, fokhagyma, korianderzöld, petrezselyemzöld, bazsalikom, kakukkfű és mentalevél ízlés szerint; továbbá húsalaplé, aszalt barack, aszalt szilva, mazsola, alma- és birsalmagerezek; illetve 2 evőkanál vaj, 2 evőkanál liszt, 0,5 l tej, az öntethez.**

1. A friss szőlőleveleket leforrázzuk és eltávolítjuk az ereit. Ha sózott, későbbi használatra eltett szőlőlevélből készítjük, elég, ha a leveleket a sótól leöblítjük.
2. A töltelékhez a darált húst összevegyítjük a finomra vágott hagymával, a rizzsel, tojással és az ízlés szerinti fűszerekkel.
3. A szőlőlevelekbe göngyöljük a töltelékkel, majd fazékba sorakoztatjuk a batyukat, közéje aszalt gyümölcsdarabkákat, alma-, birsalmagerezeket rakunk, és feltöltjük alaplével.
4. Amíg a dolma megfő, elkészítjük az öntetet: a vajon megpirítjuk a lisztet, feltöltjük tejjel, végül kicsi sóval és a fazékban főtt aszalt gyümölcsökkel, illetve mazsolával ízesítjük.
5. Tálaláskor tányérra sorakoztatjuk a dolmákat, és az öntettel meglocsoljuk.

KN

## Muszaka

Elkészítési idő: kb. 1,5 óra. A muszaka népszerű étele a mediterrán konyhának, az örmény változat viszont mindig padlizsánnal készül.

**50 dkg darált sertéshús, 50 dkg padlizsán, 50 dkg főtt burgonya, 2-3 paradicsom, 1 fej hagyma, 2-3 evőkanál olaj, só, bors, kevés liszt, 1-2 dl tejföl.**

1. A padlizsánt meghámozzuk, félujnyi vastag karikára vágjuk, enyhén sózzuk, és fél órát állni hagyjuk.
2. Ezalatt a hagymát kevés olajon megdinszteljük, hozzáadjuk a sertéshúst, sóval, borssal fűszerezzük és fehéredésig pároljuk.
3. A padlizsánkarikákat leitatjuk, lisztbe forgatjuk és kevés olajon megsütjük.
4. Tűzálló edényben a karikára vágott főtt krumplit és a kisütött padlizsánkarikákat a dinsztelt sertéshússal lerétegeljük. A rétegek közé paradicsomkarikákat is teszünk.
5. Lelocsoljuk tejföllel és sütőben összerotyogtatjuk.



GYK V

## Gránátalmás körtedesszert

Elkészítési idő: 30 perc. Egyszerű és gyorsan készülő desszert, amit a méz és a fűszerek tesznek különlegessé.

**2 körte, 1 gránátalma, 2 dl fehérbor, 1 tasak vaniliás cukor, cukor és citromlé ízlés szerint, 2-3 szegfűszeg, 1-2 evőkanálnyi méz, maréknyi darabosra vágott dió.**

1. A körtét megmossuk és kockára vágva egy tálcskába tesszük, lelocsoljuk kevés citromlével.
2. A fehérbort felforraljuk a szegfűszeggel, cukorral és vaniliás cukorral, majd felét még forrón a körtére locsoljuk.
3. Miután kihűlt a maradék boros szirup, azt is a körtére öntjük.
4. A gránátalma piros magvait a körte közé kaparjuk.
5. A mézet megforrósítjuk és kissé megpörköljük benne a darabosra vágott diót, majd miután kihűlt, a gránátalmás körtére szórjuk.



GYK V

## Anusabur (Édes leves)

Elkészítési idő: 2,5-3 óra. Hajdanán a Selyemúton közlekedő örmény kereskedők vacsorája lehetett az ízletes, gabonamagvakból készített édes leves – véli Agopian Paul mesterszakács. Később vallásos töltetet nyert azáltal, hogy a karácsonyi és újévi ünnepi étkezést záró desszertként szolgálták fel.

**Fél csésze gyöngykása (árpakása), egy és fél csésze apróra vágott aszalt gyümölcs (mazsola, datolya és aszalt barack), 2 csésze víz, cukor ízlés szerint, mandula- és pisztáciadarabkák ízlés szerint.**

1. A gyöngykását megmossuk és egy mélyebb edényben előző este két csésze vízben beáztatjuk.
2. Másnap a gyöngykását lassú tűzön másfél-két órát főzzük. Ha közben elfő a leve, vízzel pótoljuk.
3. Amikor a gyöngykása megfőtt és már kezd pépessé válni, hozzákavarjuk a cukrot és az aszalt gyümölcsöket, majd további fél órát főzzük, vigyázva, nehogy leragadjon.
4. Miután kihűlt, desszertestálcskába tesszük a pépet, a tetejét megszórujuk durvára vágott pisztáciával és mandulával.