

Muzeul Județean Satu Mare
Szatmár Megyei Múzeum
Satu Mare County Museum

Két ország, egy cél, közös siker!
Două țări, un scop, succes comun!



Bucătăria bunicii
Magymama konyhája
Grandma's kitchen

Editura Muzeului Sătmărean
2010

Magyarország-Románia Határon Átnyúló Együttműködési Program 2007-2013

Programul De Cooperare Transfrontalieră Ungaria-România 2007-2013



Bucătăria bunicii
Nagymama konyhája
Grandma`s kitchen

Editura Muzeului Sătmărean
2010

Acest material este publicat în cadrul proiectului “Satul în zona Satu Mare - Szabolcs - Szatmár - Bereg, trecut, prezent și viitor comun”, derulat de către Muzeul Județean Satu Mare și Direcția Muzeelor din Szabolcs - Szatmár - Bereg, cu sprijinul financiar al Uniunii Europene, al celor două State membre partenere și al Consiliului Județean Satu Mare, prin Programul de Cooperare Transfrontalieră Ungaria – România HURO/0801/179 - SAMCULT

Coordonator : dr. Daniela Bălu, manager profesional
© Muzeul Județean Satu Mare

Publicația sau părți ale acesteia pot fi reproduse numai cu permisiunea autorilor.

Publicat la Satu Mare, iulie 2010

Editor: Muzeul Județean Satu Mare

Adresa: Satu Mare, B-dul Vasile Lucaciu 21,
telefon:00-40-261-737-526, fax: 00-40-261-768-761,
e-mail: muzeusm@gmail.com, web: www.muzeusm.ro

“Conținutul acestui material nu reprezintă în mod necesar poziția oficială a Uniunii Europene”

Echipa de proiect:

dr. Daniela Bălu *manager profesional*

Simona Alexiu *manager financiar*

Tóth Istvánné *manager financiar*

dr.Cservényák László *asistent manager profesional*

Adela Dobrescu *asistent manager profesional*

dr. Maria Lobonț Pușcaș *asistent profesional etnografie*

dr. Viorel Ciubotă *expert*

Tóth Zoltán *expert*

Varga Emese *expert*

Nicoleta Oros *expert*

dr.Bodnár Zsuzsanna *expert*

dr. Paula Virag *expert*

Busuioc Cristina *expert*

Linkuri mai importante despre Uniunea Europeană

Comisia Europeană

<http://ec.europa.eu>

Comisia Europeană – Directoratul General pentru Extindere – Programul PHARE

http://ec.europa.eu/enlargement/financial_assistance/phare/index_en.htm

Comisia Europeană – Directoratul General pentru Politica Regională

http://ec.europa.eu/regional_policy

Comisia Europeană – Directoratul General pentru Afaceri economice și financiare:

http://ec.europa.eu/comm/economy_finance

Consiliul Uniunii Europene

<http://www.consilium.europa.eu>

Parlamentul European

<http://www.europarl.europa.eu>

Curtea Europeană de Justiție

<http://curia.europa.eu>

Curtea Europeană de Conturi

<http://eca.europa.eu>

Comitetul Economic și Social

<http://eesc.europa.eu>

Comitetul Regiunilor

<http://cor.europa.eu>

Banca Centrală Europeană

<http://www.ecb.int>

Banca Europeană de Investiții

<http://eib.eu.int>

Reprezentanța Comisiei Europene în România

<http://www.infoeuropa.ro>

Misiunea Permanentă a României pe lângă Uniunea Europeană

<http://ue.mae.ro>

Centrul Român de Informare de la Bruxelles

<http://www.roinfocentre.be>

Uniunea Europeană în lume:

<http://ec.europa.eu/comm/world>

**Daniela Bălu - Bodnár Zsuzsanna - Cservenyák László - Adela Dobrescu -
Maria Lobonț Pușcaș - Tóth Zoltán - Varga Emese**

Bucătăria bunicii
Nagymama konyhája
Grandma`s kitchen

Traduceri text:

Adela Dobrescu (limba engleză)

Varga Emese (limba maghiară)

dr. Maria Lobonț Pușcaș (limba maghiară)

Fotografii: Echipa de proiect

Concepție grafică și dtp - **Cristina Busuioc**

Adresa redacției : Muzeul Județean Satu Mare, B-dul Vasile Lucaciu 21, județul Satu Mare,

telefon:00-40-261-737-526, fax: 00-40-261-768-761, e-mail: muzeusm@gmail.com, web: www.muzeusm.ro

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Bucătăria bunicii = Nagymama konyhája = Grandma's Kitchen / Bălu

Daniela, Bodnár Zsuzsánna, Cservenyák László, -Satu Mare:

Editura Muzeului Sătmărean, 2010

ISBN 978-973-1843-37-7

I. Bălu, Daniela

II. Bodnár, Zsuzsánna

III.Cservenyák, László

641.55(498 Satu Mare)

641.561(498 Satu Mare)

print: GEDO Cluj, tel. 0264 430337, mobil: 0744 706142

email: gedo_cj@yahoo.com

Gesturile cotidiene pot cădea deseori într-o banalitate uzuală, datorată fie obișnuinței actului repetat de nenumărate ori, fie unei atitudini de indiferență față de ceva cu care ești prea familiarizat pentru a-ți mai explica sensul sau rostul.

Gătitul este cu siguranță un act ce poate părea banal, dar această necunoaștere poate fi risipită odată ce încercăm să pătrundem în seva acestui ritual familiar, cu origini ancestrale ce dovedesc legătura implicită dintre spiritualitate, bucatele gătite și gesturile săvârșite pentru un ospaț desăvârșit!

Antropologia alimentară însumează o diversitate de rituri și ritualuri cu profunde semnificații spirituale, menite a aduce binecuvântarea divină, noroc, frumusețe, fertilitate, iertarea păcatelor. Gestica ce însoțește gătitul sau servirea mesei are deseori conotații creștine, invocarea Divinității, a Maicii Domnului, transgresând spațiul

dintre cer și pământ, ca o legătură intrinsecă ce se consolidează zi de zi între pământeni și “cei de sus”.

Cu siguranță mulți dintre noi ne aducem aminte de gestul pe care părinții sau bunicii noștri îl făceau înainte de a tăia pâinea sau colacii, semnul crucii era obligatoriu, la fel cum obligatorie era rugăciunea rostită înaintea mesei, considerată nu doar hrana zilnică, ci mai ales darul de la Dumnezeu.

Fie că e vorba de alimentația cotidiană, cea specifică sărbătorilor sau obiceiurilor de peste an, cea gătită în anotimpul rece sau cald, modul de preparare, compoziția, ritualul, au captat inclusiv interesul cercetătorilor, dornici de a aduna rețete mai mult sau mai puțin cunoscute, a căror ispititoare arome nu pot fi redate, din păcate, în paginile unei cărți!

Cu toate acestea, dorința de a transmite un

adevărat univers gastronomic, de la “pâinea noastră cea de toate zilele”, până la sofisticatele rețete în care se îmbină ademenitoare mirodenii și bunătăți venite “de peste mări și țări”, a determinat ca, de-a lungul vremii, rețetele să fie adunate în lucrări celebre cum sunt cele ale lui Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi (*Carte de bucate – 200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, Iași, 1841), Păstorel Teodoreanu (*Gastronomie*, Ed. Humanitas, București, 1996), Octavian Stoica (*De-ale gurii din bătrâni*, Ed. Sport-Turism, București, 1978), Mihai Lupescu, (*Din bucătăria țaranului român*, Ed. Paideia, București, 2000) sau chiar manuscrisul de la finele secolului XVII, “*Carte întru care se scriu mâncările de pește și raci, stridii, melci, legume, erburi și alte mâncări de sec și de dulce despre orânduiala lor*”, care la acea vreme conținea nu mai puțin de 293 de rețete!

În aceeași sferă se remarcă și cercetările sociologice ale echipelor conduse de Dimitrie Gusti sau Ion Vlăduțiu și Romulus Vulcănescu, publicate în *Atlasul Etnografic al României*.

În cadrul proiectului “Satul în zona Satu Mare-Szabolcs-Szatmár-Bereg, trecut, prezent și

viitor comun”, finanțat prin Programul de Cooperare Transfrontalieră Ungaria – România 2007-2013, experții din instituțiile partenere (Muzeul Județean Satu Mare și Direcția Muzeelor din Szabolcs-Szatmár-Bereg) și-au propus redactarea unei cărți de bucate, implicând în mod direct locuitorii din 9 sate, 5 din România (Bogdand, Cămârzana, Petrești, Soconzel, Viile Satu Mare) și 4 din Ungaria (Nagyecsed, Nyírsaholy, Szamosszeg, Vállaj). Alături de socializarea dintre cercetători și intervievați, s-a dezvoltat un dialog incitant și captivant, purtat cu numeroase gospodine dornice de a-și demonstra cunoștințele gastronomice, învățate de la bunici, mame și mătuși, toate încântate de ideea participării la realizarea unei astfel de cărți.

Gătitul a fost și este atribuit categoric femeilor, chiar dacă se spune că cei mai buni bucătari sunt bărbații. În mentalul colectiv, cu atât mai mult în mediul rural, se păstrează ideea că “locul femeii e la cratiță”, nu neaparat ca un semn al inferiorității, ci ca o percepere a legăturii directe dintre femei și arta culinară.

În cadrul proiectului nostru, pentru o reflectare completă a tipologiei alimentare, a

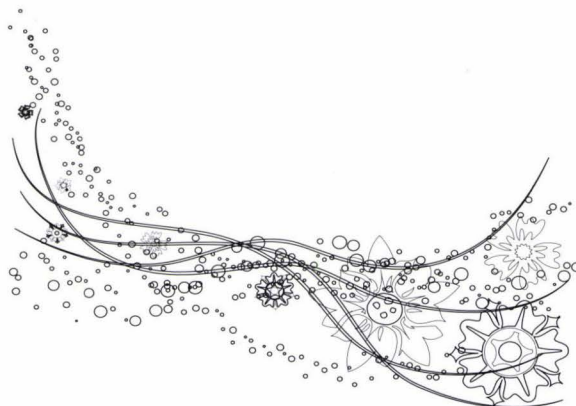
specificului local dar și a influențelor reciproce, au fost selectate atât localități cu populație mixtă, cât și cu o singură etnie. De asemenea, au fost analizate relațiile interculturale firești într-o zonă transfrontalieră, având inclusiv manifestări în sfera alimentației tradiționale sau contemporane, demonstrând rafinamentul culinar, bogăția ingredientelor utilizate, tehnica laborioasă de preparare, complexitatea ritualurilor însoțitoare.

Preluările de rețete indică nu doar componenta conviețuirii ci și valorizarea specificului celuilalt, adoptat sau adaptat la caracteristica identitară.

Diversitatea rețetelor, gusturile, aromele, mirodeniile, misterele ce leagă această lume materială de cea spirituală prin ritualuri aducătoare de bunăstare, perenitatea unor bucate transmise din generație în generație, și chiar pasiunea cu care sunt gătite, oglindesc farmecul fiecărei culturi, demonstrând că “civilizația unui popor produce și o gastronomie corespunzătoare nivelului său de cultură” (Cf. Matei Cazacu, *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească*, Ed. Fundației Culturale Române, București, 1997, p.6).

Importanța alimentației în existența cotidiană este susținută inclusiv prin celebra afirmație: “*dragostea trece prin stomac*”, iar dacă între savoirea bucatelor și dragoste există o legătură atât de apropiată, noi vă invităm cu drag să deschideți cartea de bucate, să vă puneți șorțul și, înconjurați de arome, să vă înfruptați poftele numai cu bunătați!

dr. Daniela Bălu



Előszó

A mindennapi gesztusok sokszor banális szokássá válnak a sablonos mozdulatok gyakori ismétlése során, vagy a közömbös magatartás valami nagyon megszokott dologhoz vezet anélkül, hogy az értelmét vagy célját megmagyaráznánk.

A főzés minden bizonnyal egy banálisnak tűnő cselekedet, de ez a vélemény elvethető abban a pillanatban, amikor megpróbálunk betekinteni ennek a családi rituálénak a szertartásába, ősi eredetébe, mely bizonyítja a magától értetődő kapcsolatot a szellemiség, a főzött ételek és a megtett gesztusok között egy tökéletes vendéglátás számára !

A táplálkozás antropológiája magába foglalja a rítusok változatosságát a szellemiség mély jelentőségével, elrendelve az Isteni áldás elhozatalát, a szerencsét, a szépséget, a termékenységet, a bűnök bocsánatát. A gesztus elkíséri a főzést vagy az étel tálalását, melynek gyakran keresztény konnotációja van, - az Istenségre, a Szűz Anyára hivatkozva összeköti az eget és földet, mint egy belső kapcsolatot - amely erősödik nap, mint nap a földiek és az “égiek” között .

Bizonyára sokan emlékszünk szüleink, vagy

nagyszüleink mozdulataira, melyet a kenyér vagy a kalács felvágása előtt tettek. Kötelező volt a kereszt jele, ahogyan az evés előtti imádság is, mely nem csak mindennapi eledelként volt figyelembe véve, hanem Isteni ajándékként.

Függetlenül attól, hogy a mindennapi táplálkozásról van szó, az ünnepek sajátosságáról vagy az évi szokásokról, a hideg vagy meleg évszak ételeiről, az elkészítés módszereiről, összetételről, szokásokról, a kutatók figyelmét felkeltették és buzgóan gyűjtik az ismert vagy kevésbé ismert recepteket, melyeknek csábító aromája nem adható vissza, sajnos egy könyv oldalán!

Mindezzel együtt él egy valódi gasztronómiai világ továbbításának vágya, “a mi mindennapi kenyérünktől” a kifinomult receptekig, melyekben összefonódnak a csábító fűszerek és a “tengereken, országokon túli” finomságok. Ez a cél határozta meg, hogy az idők során, receptek gyűltek össze híres egyének alkotásaiban, mint például : Mihail Kogalniceanu és Costache Negruzzi (*Szakácskönyv – 200 kipróbált receptek, sütemények és más háztartási tevékenységek*, Iasi, 1841), Pastorel Teodoreanu (*Gasztronómia*, Humanitas Kiadó, Bukarest, 1996), Octavian

Stoica (Az öregek ételei, Sport- Turism Kiadó, Bukarest, 1978), Mihai Lupescu (*A roman paraszt konyhájából*, Paideia Kiadó, 2000) vagy épp a XVII. sz. végi kézirat, “*Könyv, - amelyben megtalálhatóak hal és rák ételek, osztrigák, csigák, zöldségek, füvek és más száraz és édes ételek*” - akkoriban nem kevesebb mint 293 receptet tartalmazott.

Ebben a szférában helyezkednek el Dimitrie Gusti vagy Ion Vlăduțiu és Romulus Vulcănescu, által vezetett csoportok szociológiai kutatásai, a *Romániai Néprajzi Atlaszban* publikálva.

“A falu múltja, jelene és közös jövője a Szatmár - Szabolcs-Szatmár-Bereg térségben” pályázat keretében, a Határmenti Magyar – Román Együttműködési Program 2007 – 2013, a partner intézmények szakértőinek (a Szatmári Megyei Múzeum, a Szabolcs – Szatmár – Bereg Múzeumok Igazgatósága), célja egy szakácskönyv szerkesztése, 9 helység lakosságának közvetlen érintésével, 5 Romániából (Bogdand, Cămârzana, Petrești, Soconzel, Viile Satu Mare) és 4 Magyarországról (Nagyecsed, Nyírcsaholy, Szamosszeg, Vállaj). A kutatók és kérdezetek szocializálása mellett, kifejlődött egy izgalmas és lenyűgöző dialógus, számos háziasszony részvételével, akik buzgón

bizonyítani akarták a nagyszülőktől, édesanyától, nénikétől tanult gasztronómiai ismereteiket. Mindannyiukat lenyűgözte a részvétel ötlete és egy ilyen könyv létrehozása.

A főzés volt és maradt a nők sajátossága, még akkor is, ha azt tartják, hogy a legjobb szakácsok a férfiak. A köztudatban, főképp vidéken, megmaradt az a fogalom, amely szerint “ az asszony helye a lábasnál van”. Ez nem feltétlenül a kisebbség jele, hanem, a nő és a szakácsművészet kötelékét jelenti.

A pályázatunkban szempontoknak tekintettük a táplálkozás tipológiájának teljes visszatükrözését, a helyi jellegzetességek de a kölcsönös hatásokat, úgy a vegyes lakosságú, mint az egy etnikumú helységekből. Ugyancsak elemezve voltak az interkulturális kapcsolatok, melyek adottak egy határmenti övezetben, beleértve azon eseményeket a hagyományos vagy modern táplálkozás területéről, melyek bebizonyítják a konyhai leleményességet, a felhasznált hozzávalók bőségét, az elkészítés fáradtságos módszerét, a kísérő rituálék összetettségét. A receptek átvétele jelzi, nem csak az együttélés összetevőit, hanem a másik sajátosságának értékelését is. Mindezeket ötvözve az identitás szellemével.

A receptek sokszínűsége, az ízek világa, az aromák, fűszerek, egy rejtélyt képeznek, amely összeköti az anyagi és szellemi világot. A jólétet hozó rituálékon át, néhány étel átadásának folytonossága generációkon keresztül, a főzés szenvedélye, tükrözi minden kultúra varázsát, azt bebizonyítva, hogy “ egy nép civilizációja, saját kulturája szintjének megfelelő gasztronómiát hoz létre” (Cf. Matei Cazacu, Egy szakácskönyv világa. Kézirat a „Brâncoveanu” korszakból, a Román Kulturális Alapítvány Kiadója, Bukarest, 1997, p.6).

A táplálkozás fontosságát a mindennapi életben, alátámasztja eme híres kijelentés : “a szerelem a gyomron át vezet”. És ha az ételek izlelése és a szerelem között létezik egy ilyen szoros kapcsolat, mi szeretettel meghívjuk önöket, hogy nyissa ki e szakácskönyvet, kössön kötenyt és az ízekkel körülvéve, csak finomságokkal csillapítsa éhségét !

dr. Daniela Bălu

Foreword

Everyday gestures can often fall into a usual cliché due to routine of many times repeated act or due to an attitude of indifference to something that you are too familiar to explain you its meaning or purpose.

Cooking is certainly an act that may seem trivial, but this lack may be wasted once we attempted to enter into the lifeblood of this familiar ritual with ancient roots that show implicit link between spirituality, food cooked and gestures committed to a complete feast!

Food Anthropology summed diversity of rites and rituals with deep spiritual significance designed to bring divine blessing, fortune, beauty, fertility, forgiveness of sins. Gestures accompanying cooking or meal serving is often with Christian connotations, invoking the Deity, the Virgin Mary, transgressing space between heaven and earth, as an intrinsic connection that is strengthened day by day between the terrestrials and “the top”.

Certainly many of us remember the gesture that our parents and grandparents were doing before cutting bread or sweet bread, crossed was mandatory, as was mandatory

prayer uttered before a meal, considered not just daily food, but especially gift from God.

Whether it's daily food, the holidays specific food or for the customs throughout the year, cooked in the cold or hot weather, the way of preparation, composition, ritual, were captured including the interest of researchers, eager to add more or less known recipes, whose tantalizing aromas can not be played, unfortunately, into the pages of a book!

However, the desire to convey a true gastronomic universe, from "our daily bread" to sophisticated recipes that combine spices and tempting treats "from overseas" determined in time that recipes be gathered in famous works as one of Mihai Kogalniceanu and Costache Negruzzi (*Cookbook - 200 tried out recipes of dishes, cakes and other household need*, Iasi, 1841), Pastorel Teodoreanu (*Gastronomy*, Bucharest, 1996), Octavian Stoica (*Of mouth in the elderly*, Bucharest, 1978), Mihai Lupescu (*From Romanian peasant cuisine*, Bucharest, 2000) or even the manuscript of the late seventeenth century, „*Book in that are write the meal offish and crabs, oysters, snails, vegetables, herbs and other food for fast and other days*”, which at that time contained no less than 293 recipes!

In the same sphere is remarkable the sociological research of the teams led by Dimitrie Gusti or Ion Vladutiu and Romulus Vulcanescu published in Romanian Ethnographical Atlas. Within the project „The village in the Satu Mare, Szabolcs-Szatmár-Bereg area, past, present and common future”, financed by The Hungary-Romania Cross-Border Cooperation Program 2007-2013, experts from partner institutions (Satu Mare County Museum and Szabolcs-Szatmár-Bereg Museums Direction) have proposed the editing of a cookbook, directly involving the residents of nine villages, five from Romania (Bogdand, Cămârzana, Petrești, Soconzel, Viile Satu Mare) and four from Hungary (Nagyecsed, Nyíresaholy, Szamosszeg, Vállaj) Along with socialization between researchers and respondents was developed an exciting and captivating dialogue, conducted with many housewives eager to demonstrate their culinary skills, learned from grandmothers, mothers and aunts, all delighted with the idea of participation in achieving these books.

Cooking has been and it is definitely assigned to women, even if they say that the best chefs are men. In the collective mentality, especially in rural

areas, retained the idea that “*women’s place is at pan*”, not necessarily as a sign of inferiority, but as a perception of direct links between women and cuisine.

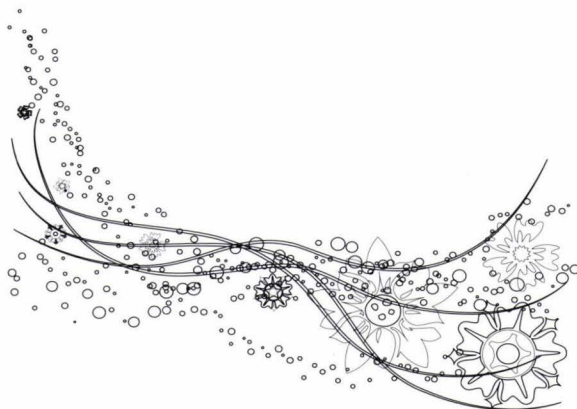
In our project, for a complete reflection of the typology of food, of local conditions and of mutual influences were selected localities with mixed population and with a single ethnicity. Also were analyzed natural intercultural relations in a border area, with events including traditional and contemporary food in the area, demonstrating culinary refinement, richness of ingredients used, the laborious technique of preparation, the complexity of accompanying rituals. Takeovers of recipes indicates not only the coexistence component but also the valorization of other specific, adopted or adapted to the identity characteristic.

Diversity of recipes, tastes, flavors, spices, the mysteries that link this material world to the spiritual one through rituals bringing welfare, the preservation of some food transmitted from generation to generation, and even the passion that are cooked, reflect the charm of each culture, showing that „the civilization of a nation produces a cuisine appropriate to its culture level” (cf. Matei Cazacu, *A World in one cookbook*. Manuscript

of Brancovean era, Bucharest, 1997, p.6).

The importance of nutrition in daily life is supported including through the famous statement: “Love goes through the stomach” and if between the flavor dishes and love exist a relationship so close, we invite you to open the cookbook, put your apron and surrounded by aromas, satisfy your desires only with good things!

dr. Daniela Bălu



De la hrana trupului la hrana sufletului

Preocupare majoră pentru lumea de azi, alimentația a devenit o temă pe care și-o asumă, în egală măsură, discipline tradiționale, precum agronomia, zootehnia, ihtiologia, oenologia, economia, medicina, dar și unele ramuri ale etnologiei și antropologiei. Despre alimente și alimentație, despre ce mâncăm, când și unde ne hrănim există, la ora actuală, un impresionant corpus de informații. Dincolo de tratatele de specialitate și cercetările moderne în domeniul economiei alimentare sau al nutriției, dincolo de cărțile de bucate, există însă oamenii cu preferințele lor culinare și inegalabila experiență în pregătirea mâncării. Indiferent de zona geografică în care trăiesc și opțiunile de gust pe care le manifestă, există în materie de gastronomie, acel „savoir faire“, acea competență specifică doar unei comunități umane, prin care se conferă fiecărui preparat o savoare inconfundabilă. Grație acestor „științe“ de a pregăti bucatele se obține în fiecare casă un preparat nou, diferit de tot ceea ce am gustat până atunci, chiar dacă se utilizează aceeași rețetă.

Secretul gustului particular al mâncării, desemnat adesea prin sintagma „ca la mama acasă“, este tăinuit în „memoria localnicilor“, în acel segment de civilizație pe care-l numim astăzi, patrimoniu cultural imaterial. Mai puțin cercetat, acest segment de patrimoniu păstrează și exprimă un prețios tezaur de valori spiritual-identitare, acumulate și transmise pe cale orală din generație în generație. În practica de zi cu zi, oamenii poartă un permanent dialog între ceea ce moștenesc ca experiență gastronomică și ceea ce doresc să experimenteze pe cont propriu. Din această dialectică s-au născut, în bucătăria tradițională, nenumăratele variante ale aceluiași sortiment alimentar. Realizate sub semnul unei asemenea concepții, mâncărurile tradiționale exprimă, nu numai priceperea bucătarului, ci și profilul cultural al comunității din care face parte, precum și „moda timpului“. Abordată din acest punct de vedere, mâncarea devine „hrană a trupului“, suport al existenței biologice, dar și „hrană a sufletului“, adică expresie a exigențelor mentalitare și religioase care reglementează viața socio-culturală a unei epoci sau a alteia.

Privind spre trecut, descoperim multe istorii despre „amprenta zonală“ a bucătăriei tradiționale

românești și despre interferențele acestora cu specificul alimentației orientale sau europene. Încă de pe la mijlocul secolului al XIX-lea, în dorința de modernizare a gastronomiei românești prin integrarea unor preparate din perimetrul francez și vienez, apare și la noi interesul pentru înnoirea rețetarului tradițional cu noi sortimente culinare. În spiritul pașoptiștilor, al renunțării la influențele orientale, Mihail Kogălniceau și Costache Negruzzi tipăresc la Iași în 1841, o interesantă carte cu „200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești“, apărută la Cantora Foi sâțești, „cu cheltuiala și îngrijirea unei societăți de iubitori de înaintarea și strălucirea neamului românesc“. Bucurându-se de un real succes în epocă, atât pentru stilul literar în care a fost redactată, cât și pentru maniera de structurare a rețetelor, aceasta carte de bucate moldovenești a cunoscut trei ediții în secolul al XIX-lea, fiind un adevărat mijloc de culturalizare europeană, prin gastronomie.

În 1973, recunoscându-i-se meritele pentru etnologia alimentației și istoria limbii române – ne referim la denumirile pitorești ale preparatelor -, cartea lui Mihail Kogălniceau și Costache Negruzzi este republicată la Cluj Napoca .

În veacul al XX-lea, în anul 1935 vede lumina tiparului, la editura ziarului „Universul“ o altă carte de bucate elaborată tot de o personalitate literară a vremii, jurnalistul Constantin Bacalbașa. Intitulată „1501 feluri de mâncări“, lucrarea reprezintă o versiune completată de autor a unei ediții anterioare, (1934) în care fuseseră prezentate „1001 feluri de bucate“. Recunoscut în epocă ca „gurmand“ cu gusturi rafinate în materie de mâncăruri și băuturi, Constantin Bacalbașa, autorul „Bucureștilor de altădată“, scrie această carte într-o manieră modernă pentru România acelei epoci. Suntem sfătuiți „Cum și cu ce să ne hrănim“, „Cum să pregătim mâncările“, cum să alegem „Alimentele de regim“, fiindu-ne recomandate „liste de mâncăruri“, în concordanță cu specificul anotimpurilor. Ceea ce conferă o notă aparte acestei „cărți de bucate“ este stilul redactării. Rețetele românești și străine sunt însoțite de interesante „povești de iubire, de război sau de ură“, întrucât în viziunea lui Constantin Bacalbașa „O carte de bucătărie nu este numai un indicator al sosurilor și un catehism al lăcomiei, o, nu ea este ceva mai mult și este ceva mai bun: o evanghelie ... fiziologică“, adică „o monografie a epocii“.

O altă carte de bucate celebră la vremea sa a fost și cea întocmită de Sanda Marin în 1936. Rețetele prezentate de autoare au devenit o dată cu trecerea timpului adevărate „repere gastronomice“ pentru bucătăria românească, iar nenumăratele ediții ale cărții au transformat-o într-un important ghid al tinerelor gospodine. Până la sfârșitul secolului al XX-lea cartea de bucate a Sandei Marin era nelipsită din majoritatea caselor de la oraș.

Alături de această preocupare a elitelor culturii românești față de mâncărurile specifice bucătăriei tradiționale a existat și o altă categorie de persoane – învățători și profesori de țară, medici, sociologi, etnografi, statisticieni – care, începând cu cercetările desfășurate de echipele Școlii sociologie de la București, conduse de profesorul Dimitrie Gusti, au întreprins cercetări sistematice pe teren, pentru studierea alimentației țărănești. Multe aspecte particulare de pregătire și prezentare a hranei cotidiene și a bucatelor destinate celebrării unor evenimente importante din viața oamenilor – naștere, nuntă, înmormântare – și a obiceiurilor calendaristice au fost inventariate și catalogate. Unele dintre aceste cercetări au văzut lumina tiparului, altele sunt păstrate în arhivele de

specialitate din cadrul muzeelor etnografice și ale institutelor de folclor ale Academiei române

După 1989 sunt reluate sistematic cercetările privind gastronomia poporului român. Pe linia mai vechilor acțiuni de identificare și salvare a memoriei comunităților rurale privind bucătăria tradițională sunt elaborate noi proiecte de antropologia alimentației. Unele dintre aceste proiecte sunt derulate de instituțiile culturale de stat, altele sunt asumate de organizațiile non-guvernamentale, interesate de recuperarea specificului local al gastronomiei din zonă.

Din perspectiva antropologiei alimentare, bucătăria tradițională nu este doar un simplu inventar de rețete menite a contribui la diversificarea ofertei gastronomice, ci reprezintă o incitantă concretizare a relației dintre „hrana trupului“ asumată ca mijloc de subzistență și „hrana sufletului“, înțeleasă ca justă armonizare a hranei cu structurile de mentalitate ale diverselor categorii socio-umane, în diverse areale geografice.

Lucrarea de față, „*Bucătăria bunicii*“, reprezintă rodul unei cercetări transfrontaliere de salvare a unor rețete specifice bucătăriei țărănești din localități rurale aflate de-o parte și de alta

a graniței româno-ungare . Structurată pe cinci capitole, cartea prezintă, atât hrana cotidiană - rețete grupate în funcție de succesiunea anotimpurilor -, cât și bucatele specifice sărbătorilor de familie și religioase. Pâinea și dulciurile obținute pe bază de aluaturi sunt prezentate distinct, în capitole speciale.

Alături de rețetele culinare, cuprinzând diverse tipuri de alimente, cantitățile și modul de preparare al fiecărui sortiment de mâncare, sunt incluse o serie de valoroase prescripții referitoare la credințele oamenilor de la țară, cu privire la respectivul aliment. Ce reprezintă „pâinea noastră cea de toate zilele“ și cum trebuie ea preparată și privită. Când și cum trebuie să fie alese ingredientele pentru a face o mâncare gustoasă. Când se consumă anumite alimente. Ce înseamnă o mâncare „de post“ și una „de dulce“. Exemplele ar putea continua. În carte veți descoperi bogăția nesfârșită a gastronomiei tradiționale și „înțelepciunea bunicelor“ de a pregăti cele mai savuroase feluri de mâncare, folosind alimente simple, dar preparate mereu cu multă dragoste și pricepere.

În sprijinul cititorului contemporan, al gospodinei moderne, cartea ne oferă ca ultim

argument și o edificatoare ilustrație, menită a ne convinge încă o dată, asupra unui principiu fundamental în alimentație: „Să profităm de toate, dar să nu abuzăm de nimic“, după cum afirma Constantin Bacalbașa.

Adevărată pledoarie pentru valoarea nutritivă, dar și pentru cea cultural-identitară a mâncărilor tradiționale, cartea „Bucătăria bunicii“ aduce un respectuos omagiu memoriei celor care, trăind în areale geografice diferite, au știut să comunice prin hrană și să fie în comuniune, ori de câte ori un eveniment sărbătoresc i-a adus laolaltă.

Având în vedere multiplele valențe cultural-identitare ale alimentației tradiționale și funcția simbolică a unora dintre produse, putem afirma că, rețetele descoperite în satele cercetate de specialiștii acestui proiect, îndeplinesc rolul de mesageri capabili să-ți vorbească despre savoarea mâncărilor de altădată, dar și despre sufletul celor care le-au preparat.

Indiferent de contextul, timpul și spațiul utilizării, „bucatele tradiționale” stochează memoria comunităților umane, exprimând-o prin fiecare sortiment Cercetate, repertoriate și restituite oamenilor de azi, rețetele gastronomiei tradiționale

sunt un excelent barometru al „vremurilor”, oferindu-ne șansa de a ne cunoaște propria istorie și pe noi înșine, ca popor. Descoperindu-le, analizându-le, experimentându-le constatăm că fiecare aliment te invită la o întâlnire tulburătoare între „ieri” și „azi”, între mentalități și valori diferite, între noi cei de azi și martorii tăcuți ai vremurilor trecute.

În speranța că rețetele din acest volum, vă vor incita curiozitatea pentru a le experimenta, sperăm că bucatele pregătite să vă delecteze prin savoarea lor, hrănindu-vă trupul, prin gustul lor ales, dar și sufletul.

Vă dorim „poftă bună !”.

Dr. Doina Ișfănoni

Cercetător etnolog, director științific la Muzeul Național al Satului „Dimitrie Gusti” - București

A test táplálékától a lélek táplálékáig

A mai világ egyik fő elfoglaltsága a táplálkozás, egy olyan téma, mely egyaránt magába foglalja a hagyományos tudományágakat, mint mezőgazdasági üzemtan, állattenyésztési technológia, a haltenyésztés technológiája, borászati technológia, gazdaság tudomány, orvostudomány, valamint egyes ágakat a néprajztudomány és antropológia területéről is. Az élelmiszerekről és táplálkozásról - arról, hogy mikor, hol és mit együnk - számos hatásos módszert ismerünk. A szakmai tapasztalatokon, a modern kutatásokon és a szakácskönyveken túl a táplálkozás területén, léteznek egyének különleges gasztronómiai ismeretekkel és az ételek elkészítésének páratlan tapasztalatával. Függetlenül a földrajzi területtől ahol élnek, és a megőrzött íz emlékektől, létezik a gasztronómiai anyagban, az a „savoir faire”, az emberiségközös jellemzője, melyen keresztül minden készítményt felruházz egy összetéveszthetetlen ízzel. E „tudományok” gráciája az ételek elkészítésének

módja, mely által minden házban kapnak egy új ételt, minden eddig megkóstolt ételtől különbözöt, még akkor is, ha ugyanazt a receptet használták. Az ételek egyéni ízének titka gyakran a „mint otthon anyámnál” kifejezéssel van jelölve, és így van elraktározva a „helyiek memóriájában”, a civilizáció azon szegmensében, melyet ma immateriális kulturális örökségnek nevezünk. Kevésbé kutatott terület az örökség e szegmense, mely megőriz és kifejez egy értékes kincset a spirituális- identitás értékeiből, összegyűjtve és átadva orálisan generációról generációra. A napi gyakorlatban, az emberek egy állandó dialógust folytatnak az örökölt gasztronómiai tapasztalat és az általuk kívánt kísérletezések között. Ebből a dialektikából született meg a hagyományos konyhában, a megszámlálhatatlan variánsok sokasága ugyanabból az élelmiszer fajtából. Hasonló koncepciók megvalósításával a hagyományos ételek nemcsak a szakács hozzáértését, de a közösség profilját is kifejezik amelyhez tartozik, valamint az „idők divatját”. Ebből a szempontból figyelve, az étel a „test táplálékává” válik, a biológiai értelemben, de a „lélek tápláléka” is, vagyis kifejezése a mentális és

vallásos követelményeknek, melyek szabályozzák a szocio- kulturális életet egyik vagy másik korszakban.

A múltba tekintve, sok ismeretet fedezünk fel a hagyományos román konyháról, a „ helyi lenyomatról” és ezek interferenciájáról a keleti vagy európai táplálkozás jellegzetességeivel. A román gasztronómia modernizálásának gondolata már a XIX. század közepétől megfogalmazódik a francia és bécsi területről származó készítmények hatására. Fokozódik az érdeklődés a hagyományos receptek megújítására és új kulináris választékkal való bővítésére. A negyvennyolcas szellemben, vagyis a keleti befolyás elhagyásával, Mihail Kogălniceanu és Costache Negruzzi 1841-ben Iaşiban kinyomtatnak, egy érdekes könyvet „200 kipróbált recept, sütemény és más háztartási gyakorlat” címmel, Cantora Foi faluban megjelentetve, „ egy kiadó költségén és gondozása alapján, mely a román nemzet előrehaladását és ragyogását képviseli”. A kötet valódi sikernek örvendett abban a korban, úgy a szerkesztés irodalmi stílusa, mint a receptek strukturálása miatt. E moldovai szakácskönyvnek három kiadása ismert a XIX. században, így

valódi eszköze lett a gasztronómia által az európai kulturalizálódásnak .

1973- ban elismerve érdemeit a táplálkozás etnológiájában és a román nyelv történelmében – a készítmények festői elnevezésére gondolunk – Mihail Kogălniceanu és Costache Negruzzi könyvének másodközlése megjelenik Kolozsváron.

A XX.században, 1935- ben lát napvilágot az „ Universul ” újság kiadójánál egy másik szakácskönyv, ugyancsak e korszak egyik irodalmi személyisége, Constantin újságíró tollából. E korszakban ismert - mint „ inyenc”, kifinomult izléssel az ételek és italok világában - Constantin Bacalbaşa az egykori Bukarest írója. E könyvet modern módon írta meg az akkori Románia korához képest. Tanácsként javasolja „Hogyan és mit együnk”, „Hogyan készítsük el az ételleket”, hogyan válasszunk „Diétás ételleket”. Az évszakok jellegéhez igazítva ajánlja nekünk az „ételek listáját”. Ami különleges jelleget ad e „szakácskönyvnek” az a szerkesztés stílusa. A román és külföldi receptek történetekbe vannak ágyazva szerelemről, háborúról vagy a gyűlöletről”, mivel a Constantin Bacalbaşa víziójában „Egy szakácskönyv nem csak a szöszök

útmutatója és a kapzsiság katekizmusa, ó nem, az ennél több és ennél jobb: egy evangélium ...élettan”, vagyis a kor monográfiája.

Egy másik híres szakácskönyv az ő korában, az 1936- ban Sanda Marin által összeállított könyv is. Az író által bemutatott receptek az idő előrehaladtával valódi „gasztronómiai útmutatói” lettek a román konyhának és megszámlálhatatlan kiadása fontos útmutató lett a fiatal háziasszonyok számára. A XX. század végéig a Sanda Marin féle szakácskönyv hiányozhatatlan volt a városi házakból.

A román kultúra elitjének eme foglalatossága mellett a hagyományos konyha jellegzetes ételleivel szemben, létezett egy másik csoport – a falusi tanítók és tanárok, orvosok, szociológusok, néprajzosok, statisztikusok – akik a bukaresti Szociológiai Iskola csoportjainak kutatásával, Dimitrie Gusti professzor vezetésével, rendszeres terepkutatást végeztek a parasztok táplálkozásának tanulmányozása céljából. A mindennapi élelemnek és az emberi élet fontos eseményeire szánt ételek elkészítésének és bemutatásának sok sajátos vonása van. Az emberi élet fordulóinak – születés, lakodalom, temetés – és

a kalendáris szokások gyűjtött anyagai leltározva és katalogizálva vannak. Eme kutatásból néhány megjelent, míg mások speciális arhivumokban, a néprajzi múzeumokban és a Román Akadémia Folklor Intézetében találhatóak.

1989 után rendszeresen folytatódtak a román nép gasztonómiájára vonatkozó kutatások. A vidéki közösségek hagyományos konyhájáról összehasonlító és feltáró kutatásokat végeztek, melynek alapján új pályázatokat készítettek a táplálkozás antropológiájáról. Ezek közül néhány pályázatot állami intézmények valósítottak meg, míg másokat olyan civil szervezetek akik érdekeltek a gasztronómia helyi jellegzeteségeinek feltárásában és megmentésében.

A táplálkozás antropológiájának szemszögéből, a hagyományos konyha nem csak a receptek egyszerű listáját jelenti, melyeknek célja, hogy segítsen a gasztronómiai kínálat sokféleségében, hanem egy izgalmas kapcsolat konkretizálása a „test tápláléka”, mely feltételezett megélhetési eszköz és a „lélek tápláléka”, értelmezve mint valódi összehangolása a tápláléknak, a mentális struktúra különböző szocio- human kategóriában,

különböző földrajzi területeken.

Jelen tanulmány „A nagymama konyhája” egy határokön átívelő kutatás gyümölcsét jelenti. Célja a paraszti konyha jellegzetes receptjeinek megmentése a román- magyar határ mindkét oldalán elhelyezkedő vidéki településeken. A könyv öt fejezetre osztva mutatja be a mindennapi táplálékot – az évszakokhoz kapcsolódó receptek sorozatának függvényében - valamint a családi és egyházi ünnepek jellegzetes ételeit. A kenyér és a tésztából nyert édességek külön fejezetben kerültek bemutatásra.

A kulináris receptek mellett, magába foglalja a különböző típusú élelmiszer alapanyagokat. Tartalmazza mindegyik típusu étel elkészítési módját, a szigorú előírások sorozatát, figyelembe véve a falusi emberek hitét az illető élelemmel kapcsolatban. Mit képvisel „a mi mindennapi kenyérünk” és hogyan kell elkészíteni és értékelni? Mikor és hogyan kell kiválasztani a hozzávalókat, hogy izletes ételt kapjunk? Mikor fogyasztanak egyes ételeket? Mit jelent egy „böjtös” és mit egy „édes” étel? A példák folytatódhatnak. A könyvben felfedezik a végtelen gasztronómiai

hagyományok gazdagságát és a „nagy szülők bölcsességét”, a legizletesebb ételek elkészítésében, egyszerű élelmiszerek felhasználásával, de mindig sok szeretettel és hozzáértéssel megalkotva.

A mai olvasó számára, a modern háziasszonynak, kínál e könyv, egy tanulságos illusztrációt, azzal a szándékkal, hogy újra meggyőzzön minket a táplálkozás alapvető elveiről: „Mindenből hasznot húzunk, de semmivel sem élünk vissza”, ahogyan Constantin Bacalbaşa mondta.

Igazi kiadvány a táplálkozás értékeiről, de a hagyományos ételek kulturális- identitásáról is, a „Nagymama konyhája”, egy tiszteletteljes hódolat azok emlékére, akik különböző földrajzi területeken élve, tudtak értekezni az ételmen keresztül és az ünnepi események kapcsán egybegyűjtötték a közösséget a megmaradás érdekében.

Figyelembe véve a hagyományos táplálkozás sokféle kulturális- identitás értékét és egyes termékek jelképes funkcióit, kimondhatjuk azt, hogy e pályázat szakemberei által kutatott falvak receptjei, betöltik a hírnök szerepét, képesek beszélni az egykori ételek aromájáról, de azok lelkéről is, akik elkészítették őket.

Függetlenül a kontextustól, az időtől és a felhasználás helyétől a „hagyományos ételek” őrzik az emberi közösségek memóriájában az emlékeket és a mai embernek visszaadják a hagyományos gasztronómia receptjeit, az „idők” barométerét, felajálva a lehetőséget saját történelmünk és saját magunk, mint nép megismerésére. Felfedezve, elemelve, tapasztalva megállapítjuk, hogy mindegyik étel meghív egy felkeverő találkozásra a „ma” és „tegnap” között, ugyanúgy mint a mai ember és a múlt idők hallgatag szemtanui között.

Abban a reményben, hogy e kötet receptjei ösztönözni fogják kíváncsiságukat, hogy kísérletezzenek, bízunk benne, hogy az elkészített ételek, élvezetet nyújtanak aromájuk által, úgy táplálva a testet, mint a lelket is.

„Jó étvágyat” kívánunk !

Dr.Doina Işfănoni
Etnológus kutató, a „Dimitrie Gusti” Nemzeti Falu Múzeum tudományos igazgatója,
Bukarest

1.Mihail Kogălniceanu és Costache Negruzzi,

200 kipróbált recept, sütemény és más háztartási tevékenység, Kolozsvár, Dacia Kiadó, 1973.

2.Constantin Bacalbaşa, *Gasztronómiai diktatura 1501 fajta étel*, újra kiadva Cartex Kiadó, bukarest 2009, 10.old.. (Simona Lazăr felügyeletében kiadva)

3.Magyarország-Románia Határon Átívelő Együttműködési Program „A falu múltja és közös jövője a Szatmár- Szabolcs- Szatmár- Bereg térségben”, 2007- 2013, melynek tudományos megvalósításához hozzájárultak a szatmári Megyei Múzeum és a Szabolcs- Szatmár- Bereg Önkormányzat Múzeumi Igazgatóságának szakemberei.

From the food for the body to the food for the soul

Food, as a major preoccupation of today, became a theme very much contemporary for traditional sciences as agriculture, zoology, ichthyology, enology, economy, medicine but also

for sciences such as anthropology and ethnology. There is currently a big amount of information about food and nutrition, about what we eat, where and when. Beyond the speciality books and the modern research in food economy or nutrition, beyond the cooking books, there are people and their culinary preferences and a matchless experience in food preparation. Regardless of geographical areas and taste options, there is, in terms of cuisine, that well-known „savoir faire”, that is so specific to human communities and gives every meal an unmistakable flavour. Thanks to this”science” of food preparation every house creates a new meal, different from everything we knew or tasted, even if we talk about the same recipe. This secret taste, often designated by the phrase „like mom’s cooking”, is well hidden in „the community memory”, in that specific part of civilization called intangible cultural heritage. This segment of heritage, so little studied, preserves and expresses one of the most valuable, spiritual and identity treasury accumulated and transmitted orally from generation to generation. In daily practice, people carry a permanent dialogue between their gastronomical heritage and what they want to experience on their own. Many variants of the same

dish, in the traditional kitchen, were born from this kind of dialectic. Created into such conception, traditional food expresses not only the cook's skills, but also the cultural profile of the community and the „trends of our days”. From this point of view, food became „food for the body”, body that supports our biological existence, but also „food for the soul”, as an expression of mental and religious demands, demands that shape socio-cultural life of any age.

Looking into the past, we discover a bunch of stories about „local footprint” in Romanian traditional kitchen and the blend with the specifics elements of oriental or European food. Beginning with the nineteenth century we note the interest of the national kitchen to renew its traditional culinary recipes with other assortments from French and Viennese cuisine. In the spirit of forty-eighters and the renunciation of the oriental influences, Mihail Kogălniceanu and Costache Negruzzi print in Iași, 1841, a very interesting book with „200 food recipes, cookies and other house works.” The book appears at Cantora Foi Sătești publishing house „on the expense of a society that appreciates the renewal and the brilliance of the Romanian people.” The book, in fact a Moldavian recipes book, had a

real success at the time due to the artistic style but also to its structure. It was printed in three editions and was, nineteenth century Romania, a true means of enlightening through gastronomy.

In 1973, in recognition of his contribution to Romanian ethnology and to the history of Romanian language – we mean the picturesque names of the dishes – Mihail Kogălniceanu and Costache Negruzzi's book was published also in Cluj Napoca

In the twentieth century, in 1935, the well-known journalist Constantin Bacalbașa prints another cooking book, an elaborate one, at „Universul” publishing house. This edition named „1501 dishes” is a completion of another book, „1001 dishes”, published in 1934. Constantin Bacalbașa was a well-known gourmet of his time, with cultivated taste. He is also the author of „Old time Bucharest” and wrote the book in a modern manner, for his time. He offers us advice about „How and what to eat”. „How to prepare food”, how we should choose „Food for diet” and recommends „menus” according to seasons. What stands out from this „cooking book” is the writing style. The Romanian and foreign recipes are accompanied by

„love stories, war stories or stories of hatred”. In the author’s vision „A cooking book isn’t just an index of sauces and a catechism of greed, oh no, the book is something more than that, something better: it is a Gospela philosophical one „it is a documentation of its time”.

Another famous cooking book, of this time, was written by Sanda Marin in 1936. Her recipes became „true gastronomic landmarks” of the Romanian cuisine and the numerous editions of the book became an important guide for young housewives. At the end of the twentieth century, her book was common in almost every Romanian urban kitchen.

Parallel with this kind of preoccupation, of the most famous personalities of Romanian cultural life, there was another category – teachers who lived in the country, physicians, sociologists, ethnographers, statisticians – who worked under the direction of the great professor Dimitrie Gusti, father of the Romanian Sociology School. They made systematic field research to study peasant nutrition. Inventories were made of particularities of food preparation, everyday meals presentation, ceremonial meals – birth, marriage, funeral (the

most important moments in man’s life). Some of these works were published; others are stored in ethnographical museums or institutes of the Romanian Academy.

Beginning with 1989 field research on Romanian gastronomy was resumed. New anthropological projects are elaborated to complete the old research of identification and rescue of rural community’s memory on traditional cuisine. Some of these projects are directed by governmental or cultural institutes, others are assumed by NGO which have a real interest in the recovery of local gastronomy.

Traditional cuisine, from anthropological point of view, is not just a simple inventory of recipes that contributes to gastronomical diversification, but represents hard evidence of the relation between „the food for the body” – life sustenance – and „the food for the soul”, understood as a justified harmony of food with mental structures of different human categories or of different geographical areas.

„Grandma’s kitchen” is the result of cross border research made to rescue old peasant recipes from the villages along Romanian-Hungarian border. Structured on five chapters, the book

presents everyday meals – structured on seasons – but also, ceremonial and religious meals. The bread and the sweets, made from dough, are presented in different chapters.

The book includes recipes, quantities and ways of preparation of every dish, but it includes also a series of valuable prescriptions referring to people's belief on that specific dish. What represents „our daily bread” and how are we suppose to prepare and to understand it. When and how must we pick the ingredients for a good dish? When must we eat specific meals? What is a „lent meal” and what is a „sweet meal”? And so on. You will discover in the book the endless richness of traditional gastronomy and „the wisdom of our grandmas” to prepare the most tasteful dishes, using simple ingredients, but prepared only with love and ability.

To support the contemporary reader and the modern housewife, the book offers as an argument many pictures, pictures that will persuade us once more on a fundamental principle of nutrition: „To benefit of all, but do not abuse of anything”, as Constantin Bacalbaşa said.

„Grandma's kitchen” pleads for nutritional value, but also for cultural identity of the traditional

cuisine. The book gives a respectful tribute to the memory of the people who knew how to communicate through food, to be in communion, to celebrate events, even if they lived in different geographical areas.

Regardless of the context, the time or space, „traditional food” stores the human community memory, expressed by every meal researched, restored and returned to nowadays people. Traditional food recipes are a very good barometer of „the times” and offer us the possibility of knowing and understanding our own history and ourselves as people. Discovering and analyzing the food we will notice that every dish invites us to a most interesting meeting between „yesterday” and „today”, between different mentalities and values, between ourselves and the silent witnesses of old times.

Hopping that the recipes of this book will make you curious, will make you to try them, will delight you feeding your body and your soul, we wish you „Good appetite”!

Dr. Doina Işfănoni



Pâinea noastră cea de toate zilele...



Aliment sacru și nelipsit, pâinea a fost și este și pentru locuitorii zonei Sătmăruului (Satu Mare-Szatmár-Szabolcs-Bereg) simbol al sacralității, bucuriei, rodniciei, belșugului, fertilității, purității. Puterea simbolică acumulată de bobul de grâu este păstrată în făină, iar elementele ce dau sens aluatului, drojdia – materia de dospit (fermentul), apa și sarea vin să accentueze energia simbolică dorită de om și dăruită după caz divinității. Aluatul din făină de grâu are valențe magice și capătă diverse forme în funcție de momentul și scopul pentru care se muncește aluatul: pâine, colaci, prescură, pască etc. Pâinea este nelipsită din gospodărie, ea are puteri augurale și apotropaice; prescura, colacii comunică cu strămoșii și divinitatea; pasca prin consacrarea religioasă capătă și ea valoare sacră și apotropaică.

Mărturiile scrise și informațiile de teren pe care le-am primit ne spun că pâinea de mălai (mălaiul) era alimentul de bază al țăranului pe tot parcursul secolului al XIX-lea și prima jumătate a



secolului XX. ”Domne mult mălai am mâncat cât am fo coptii, că tăt grâu ce-o recoltat tata o trebuit să-l deie la cote, da era tare bun cu lapte dulce o acru, cu ce-o avut măica.” Tot în această perioadă s-a mâncat și pâine de seară, totuși o perioadă mult mai scurtă, foarte puțini informatori vorbesc despre acest fel de pâine.

Facerea pâinii presupune o serie de interdicții și acte de purificare menite să-i conserve puterile sacre. Pâinea se făcea în gospodăriile țăranilor din făină cernută, era frământată de femeie de preferință dimineața în zori. Plămădeala se pregătea de cu seară din drojdie, aluat rămas de la ultima coacere (maia) și făină. În satele din Oaș a fost o perioadă în care ”nu era drojdie și se făcea plămădeală cu spuma de pă borhotul de prune ce fermentau pentru pãlincă”.

La un cuptor de pâine se frământă aluat din 8-10 kg. de făină, o jumătate de pachet de drojdie, o linguriță de zahăr, dacă se folosește și maia atunci se pune drojdie mai puțină și sare cam doi pumni, apă călduță cât cuprinde. Șvăboaicele și unguoaicele pun și cartofi fierți în aluat.

Aluatul se frământă bine ”până ce asudă grinda”, se lasă să dospească două ore, apoi se asoagă și se lasă



la dospit în coșuri ori în teșuri unse cu un pic de ulei, cam o oră. Dacă nu se coace în teșuri pâinea se coace pe vatră, pe frunze de varză dulce ori pe pănuși.

Din aluatul de pâine se mai coceau și vârzare, plăcinte, langalauă, colăcuți, puți, păsărele, moșocoarne etc.

În zona Satu Mare - Szatmár-Szabolcs-Bereg s-a mâncat pâine de mălai, în Țara Oașului se mai coace și se mai mănâncă această pâine. Pentru trei pâini mijlocii se face un aluat din 5 kg. de făină de mălai. Se pune să dospească doi pumni de făină de grâu și drojdie cât două nuci, separat se opărește făina de mălai și se amestecă cu doi pumni de sare, se lasă să se răcească apoi se amestecă cu plămădeala. Se lasă la dospit o oră și jumătate până

face crustă ce crapă, se pune în teșuri și se lasă la cuptor două ore. Cândva se cocea pe frunze. Făcutul pâinii de mălai presupune pricepere și îndemânare

După ce se scoate din cuptor pâinea este lăsată să se răcească ”până cântă moșu” sau până ”se roagă”, abia apoi se poate începe spre a fi mâncată.



“A mi mindennapi kenyerünk...”

A kenyér, szent táplálék, elmaradhatatlan volt és maradt a szatmári térség lakosai számára is (Szatmár-Szatmár-Szabolcs-Bereg) a szenteltség, az öröm, a gyümölcsözőség, a bőség, a termékenység és tisztaság jelképe. A búzaszem felhalmazott jelképes ereje a lisztben van és a tiszta értelmet adó összetevők - az élesztő – a kelesztő anyag (erjedés), a víz, a só megerősítik az ember által kívánt jelképes erejét, alkalmanként felajánva az istenségnek.

A búzaliszt tésztájának varázslatos tulajdonsága van és különböző alakokat ölt a pillanat és a cél függvényében a tészta megmunkálása alkalmával: kenyér, kalács, ostya pászka stb. A kenyér hiányozhatatlan a háztartásból, védelmező és őrző ereje van, az ostya, a kalács, az ősökkel és istenséggel kommunikál, a pászka, felszentelésben kap szent és védő értéket.

A leírt bizonyítékok és a terepkutatások során kapott adatok elmondják, hogy a málékenyér a paraszt fő eledele volt, a XIX.század elejétől, a XX. század közepéig. “Istenem, sok málékenyeret

ettünk míg kicsik voltunk, mert az összes búzát, amit apám begyűjtött be kellett adni a közösbe, de nagyon finom volt, édes vagy aludt tejjel, amilyen éppen volt anyámnak.“ Ugyancsak ebben az időben ették a rozskenyeret is, de sokkal rövidebb ideig, e kenyérről nagyon kevés adatközlő beszélt.

A kenyér készítése egy sorozat eltiltással és megtisztító cselekedettel járt. A parasztok háztartásában a kenyeret megszitált lisztből készítették, általában kora hajnalban dagasztották az asszonyok

A kovászt már este elkészítették élesztővel, az előző sütésből maradt tésztából (kovász) és lisztből. Az avasi falvakban volt egy időszak mikor “nem volt élesztő és a kovászt a szilva cefre habjából készítették, amit pálinkának erjesztettek“. Egy kemence kenyérnek 8-10 kg lisztet dagasztottak, egy fél csomag élesztőt, de ha kovászt is használtak, akkor kevesebb élesztőt, egy kis kanál cukort és vagy két fél marék sót és langyos vizet amennyit felvett. A sváb és magyar asszonyok főtt burgonyát is tesznek a tésztába. A tésztát jól megdagasztják “míg csepeg az eresz, két órát hagyják kelni, aztán kiszakítják és a kosarakban vagy olajjal kikent tepsikben hagyják kelni, körülbelül egy órát. Ha nem tepsiben sütik a

kenyeret , akkor káposztalevelen vagy málécsuhán .
A kenyér tésztájából még sütöttek langallót, lángost,
zöldekkel, töltött lángost, vakarót, kiskalácsot,
madárkát, tejfelbe áztatott lángost , stb.

Szatmár-Szabolcs-Bereg térségben régen
ettek málékenyeret, de az avasban még a mai napig
is fogyasztják. Három közepes kenyérnek, 5 kg.
málélisztből készítenek tésztát. Két marék búzalisztet
és két diónyi élesztőt megkelesztenek, külön
leforrázzák a málélisztet és összekeverik két fél
marék sóval, hagyják kihűlni, majd összekavarják

a megkelt kovással. Ezután másfél órát kelesztik,
míg a tetején keletkező kéreg meg nem reped.
Tepsibe rakják és két órán át a kemencében sütik.
Régen leveleken sütötték . A málékenyér készítés
hozzaértést és ügyességet igényel .

Mikor megsült a kenyér kiveszik a
kemencéből , hagyják hűlni “ míg az öreg énekel “
vagy míg “ imátkozik a kenyér “, és csak aztán lehet
megvágni és fogyasztani .





Our daily bread

Habitual and sacred food, bread was and still is a symbol of sacredness, joy, fertility, abundance and purity for all the population of Sătmar area (Satu Mare - Szabolcs-Szatmár-Bereg). The symbolic power of the wheat grain is well kept in the flour, and the elements that give the dough sense – the yeast (the ferment), the water and the salt – articulate the symbolic energy that the man is searching or giving, by case, to Divinity. The dough made from wheat flour has magical qualities and its shape different for every moment or purpose: bread, kolacs, consecrated bread, Easter bread. The bread is present in every house and has auspicious and apotropaic powers; the consecrated bread and the kolacs connect us to our ancestors and the divinity, the consecrated bread has sacred features.

The specialty literature and the field research tell us that the corn bread was the basic food of the Romanian peasant during the 19th and 20th centuries. “God, how much corn bread we ate during childhood, because all the wheat our father had was taken by the state; but it was really good with milk or sour milk or whatever our mother gave

us.” In the same period the peasants ate rye bread, but less.

The act of making bread means to assume a serial of prohibition or purifying rituals that will preserve the apotropaic powers. The bread was made in the house with sifted flour and the women kneaded the dough early in the morning. The leaven was made a night before with yeast, or a little dough remained from a previous baking and flour. In Oaş there was a time when you could not buy yeast so “we made the leaven with the foam from the plum marc”. For an oven the women kneaded dough from 8-10 kg of flour, half package of yeast, a spoon of sugar, if they used leaven they put half the quantity of yeast, 2 hands of salt and warm water. The German and Hungarian women add boiled potatoes to the dough. The dough must be knead well “until the beam of the house sweats”, than has to rise for about two hours, next it was shaped and put into backing tins or baskets and let again to rise for an hour. The bread may be cooked directly on the hearth, on cabbage leaves or on husk. From bread dough the housewives made langos (sort of pizza), langos with green leaves (green onion, dill, so on), small birds (made of dough).



In Satu Mare - Szatmár-Szabolcs-Bereg area people used to eat corn bread. In Oaş they still made it and eat it. For three medium breads they use 5 kg of corn flower. They make ferment with two hands of flower and some yeast, separately scald the corn flower and two hands of salt, let it cool and mix with the leaven. Let it rise for an hour and a half until it makes a crust, put it in trays and bake for two hours. Making corn bread is not an easy task, so you need good skills.

After it is removed from the oven the bread is left to rest „until the old man sings” or until „he prays”. Then you can eat the bread.

dr. Maria Lobonț Pușcaș







Primăvara

Supă acră cu moare de curechi

Se pune la fiert apă și moare de curechi, apoi se pun răstăuțe uscate și răntaş – ceapă, făină, poprică și ulei sau unsoare și un miez de sare. Se mânca în zile de lucru.

Leves savanyúkáposzta lével

Főni tesszük a vizet és a káposzta levet, ebben megfőzük a szárított tészta és a rántást – hagyma, liszt, piros paprika, olaj vagy zsír és egy kevés só. Munkanapokon fogyasztották.

Sauerkraut juice soup

Boil some water and sauerkraut juice together (equal quantities), add the noodles and the roux made with onion, season with salt. It was the everyday breakfast.

Maxim Maria, 69 ani, Soconzel, ortodoxă



Supă cu coji de ouă, umplute

Era mâncarea săracilor, în special iarna când era multă varză murată.

Pregătirea cojilor de ou. Acestea se adunau și se pregăteau dinainte. Se spărgeau 10-12 ouă în partea de sus, astfel încât să rămână cât mai mult din ou, se spălau cu apă fiartă și se uscau. Din 100 gr de slănină afumată se fac jumări și se amestecă cu 300-350 gr păsat, 100 gr șuncă afumată tocată mărunt. Se condimentează după gust cu sare, boia, piper și frunze de pătrunjel.

O treime din compoziție se amestecă cu un ou crud și se pune de-o parte. Cojile de ou pregătite anterior se umpleau cu restul compoziției, dar nu până sus, pentru că în timpul fierberii păsatul se umflă. Cu restul compoziției, cea cu ou, se închide oul, astfel încât umplutura să nu curgă în timpul fierberii.

Separat, într-o cratiță se face un pat din bucățele de slănină afumată peste care se așterne un rând de varză murată sau dulce. Peste acest pat se așază cojile de ou și se acoperă cu apă și se dau la fiert. După o jumătate de oră scoatem ouăle pe o farfurie. În zeama rămasă se adaugă o îngroșeală făcută dintr-o lingură de făină și 30 ml lapte, la care

adăugăm și o lingură de oțet. Se dă la fiert. Se scoate umplutura din coji, se așază în farfurie și peste se pune supa.

Töltött tojás vagy Peterák

A szegények eledele volt, főleg tél végén készítették, amikor volt káposzta

Receptje:

Hozzávalók:

30-35 dkg kukorica dara (tengerikása), 10 dkg paprikás, füstölt szalonna, 10 dkg füstölt sonka, ízlés szerint só, bors, paprika, petrezselyemzöld, 10-12 darab tojáshéj, amit úgy törünk fel, hogy a tetején kb. 100 Ft-osnyi kerek rés legyen. A tojásokat feltörés előtt alaposan megtisztítjuk, majd már üresen jó forró vízzel átmoszuk. A már korábban felhasznált tojások héját gyűjtjük össze.

Elkészítése:

A füstölt szalonnát apró darabokra vágjuk és megsütjük. A füstölt sonkát nyersen használjuk fel! A hozzávalókat összekeverjük kevés zsírral, vagy olajjal és a fűszerekkel.

A massa 1/3-át kivesszük és beleütünk egy nyers tojást, ezt összekeverjük. A 2/3 részből lazán megtöltjük a tojásokat 2/3 részig, - de nem teljesen,

mert a kása főzés közben megdagad.

A tojásos masszából teszünk mindegyik tetejére – ez így „lezárja” a tojás tetejét – nem folyik ki.

Ezután az edény aljára szalonna darabokat vágunk, rá édes vagy savanyú káposztát szeletelünk. Erre állítjuk egymás mellé a töltött tojásokat. Vízzel felöntjük, úgy, hogy ne lepje el egészen, és megfőzzük. Amikor megfőtt (kb. ½ óra) a tojásokat kiszedjük, tányérokra rakjuk. A levébe fél (1/2) evőkanál ecetet teszünk. Közben 1 evőkanál liszt és 3 dl tejjel habarást készítünk, beleöntjük a káposztás, szalonnás lébe és felforraljuk. Kiszedjük a tölteléket a tojásokból egy tányerra és hozza adjuk a levest.

Stuffed egg shells soup

It was a meal for poor people; they eat it especially in the winter when they had plenty of sauerkraut.

Egg shells preparation: they were collected well before the soup preparation. The eggs were broken at the top, were washed and dried. Fry 100 grams of bacon cut in small pieces and mix with 300-350 grams of corn grits and 100 grams of ham, cut as well in small pieces. Season with salt, black pepper, paprika and parsley leaves. Mix the third part of the composition with an egg and put it aside.

Fill the egg shells with the rest of the composition but not to the top. Close the egg with the rest of the composition so the filling will stay within the shell.

Separately in a pot make a bed of sliced bacon covered with sauerkraut. Put the egg shells on this bed and boil them. Remove the eggs after half an hour and place them on a plate. Make a thickening for the soup mixing a tablespoon of flour with 30 ml of milk, add a little vinegar. Mix it with the soup and let it boil shortly. Remove the filling from the egg shells and place them in a plate, add the soup.

Szabó Lászlóné, 68 év, Szamosszeg, református



Béles de Bogdand

La un kilogram de făină se adaugă 3 pumni de sare și apă cât ia făina. Coca obținută nu trebuie să fie nici tare nici moale, ci potrivită. Se împarte aluatul în bucăți mai mici și le acoperim cu un ștergar și le lăsăm să se odihnească timp de o oră.

Între timp pregătim umplutura, care poate fi:

Brânză proaspătă de vaci, sărată

Varză murată călită

Carofi fierți zdrobiți, bine sărați.

Bucățile mici de cocă se întind puțin cu sucitorul. Foaia astfel obținută se întinde mai departe cu degetele, foarte fin, până se obține o foaie transparentă, de grosimea unei foițe de țigară. Dacă béleșul se umple cu brânză sau cartofi, foaia trebuie să aibă formă rotundă. Dacă se umple cu varză călită foaia trebuie să aibă formă alungită (dreptunghiulară). După ce punem în mijlocul foi întinse brânza sau cartofii împăturim din două părți béleșul. Peste forma obținută mai presărăm o dată din umplutură și stropim cu smântână sărată. Împăturim cealaltă două laturi rămase peste umplutură. Mai întindem o dată cu sucitorul și apoi prăjim béleșul în ulei încins. Când umplutura este varză călită, punem varza pe cele două laturi lungi ale aluatului. Cu

ajutorul prosopului pe care este foaia rulăm cu grijă aluatul cu umplutura, și dintr-o parte și alta, până ajung la mijlocul foi. Cu un cuțit se taie foaia în două și fiecare ruladă obținută se rulează sub formă de melc. Se prăjește în ulei încins.

Bogdándi béles

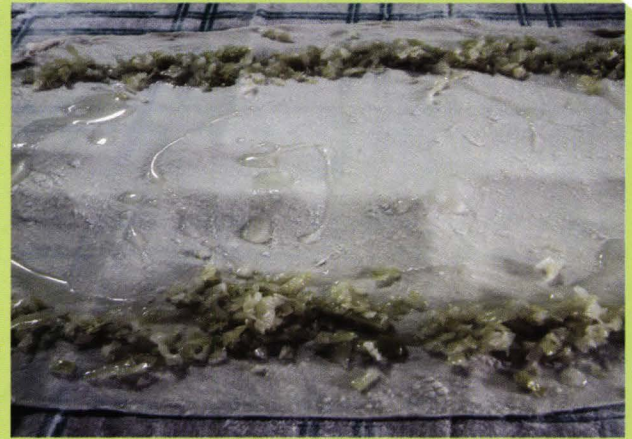
1 kiló liszthez teszünk 3 félmarék sórt és annyi vizet, amennyit felvesz és jól kidolgozunk, a tészta nem kell túl lágy legyen. Kis gombócokat formálunk és az abrosszal letakart asztalon hagyjuk piheni egy jó órát. Közben elkészítjük a töltelékeket:

Friss tehén túrót jól megsózzuk

Az apróra vágott savanyú káposztát megpároljuk

Sós vizben megfőzük a kockára vágott krumplit és összetörjük.

A gombócokat egyenként nyújtófával kilapítjuk és aztán az ujjunkkal finoman kinyújtjuk minden irányba míg szinte átlátszó vékonyságúra dolgozunk. Ha túróval töltjük, akkor kör alakú tésztát formálunk. Ha káposztával vagy krumplival töltjük a tésztának téglalap alakúnak kell lennie. Mikor túróval készítjük a kerek lap közepét meglocsoljuk tégelle két oldalról ráhajtuk, a tésztát megsózzuk



turoval és most balról majd jobbról hajtogatjuk. A túróst sós tejföllel is meglocsoljuk. A káposztát a téglalap alakú tésztának a két szélére rakjuk és mindkét széléről feltekerjük a közepe felé, késsel szétvágjuk a két rudacska között és feltekerjük mint a csigát. Palacsintavasba kevés olajjal mindkét oldalán kisütjük és még melegen tálaljuk.

Béles from Bogdand

To 1 kilogram flour add 3 hands of salt and water as much as it takes. The dough must be proper (not to stiff not to soft). Cut the dough into small pieces, cover with a kitchen towel and let them rest for an hour. Meanwhile prepare the filling:

Salt cottage cheese

Fried sauerkraut

Mashed potatoes.

Roll the small pieces till they take a round shape. Stretch the sheet with your fingers. When it is thin enough and transparent sprinkle it with salt cream, then fold the sheet from the right and from the left to the center. Sprinkle the salt cottage cheese on the top, fold it again. Roll the beles and fry it in oil.

When the filling is sauerkraut or mashed potatoes the sheet must be roll in a rectangular form,

it is easier if you place a cloth under it. Sprinkle the sauerkraut or the potatoes on the long edges of the sheet, and then roll up the edges into cylinders, with the help of the cloth, to the center. Cut it in the middle. Roll the cylinders into spirals and fry them in oil.

Nagy Ilona, 73 ani, str. Principală nr. 59, Bogdand, reformată



Supă de salată

Se spălau două trei căpățâni de salată, se tăiau sau se rupeau, se puneau la fiert în apă cu sare bucățele de slănină afumată sau hai de porc afumat, apoi se punea salata și doi-trei căței de usturoi. Rântașul făcut din boia de ardei, făină și untură topită era stins cu lapte acru sau /și smântână.

Saláta leves

2-3 fej salátát megmosunk és darabokra vágjuk vagy tépjük.Sós vizbe főni teszük a fel-darabolt füstölt szalonnát vagy füstölt disznóhájat, majd a salátát és 2-3 cikk fokhagymát.Rántást készítünk zsirból, lisztből, piros paprikából majd adunk hozzá aludt tejet vagy tejfölt és a rántást is a leveshez adjuk.

Lettuce soup

Cut smoked bacon into small pieces and fried them. Meanwhile, wash the lettuce, salt it and add it to the bacon. Cover the pan and let it boil shortly. In the end add a little vinegar and 200 ml cream. It is a nourishing and it is served with bread. It is cooked from spring to fall.

Roib Florica, 66 ani, Soconzel, ortodoxă



Supă de chimen

Chimeonul se prajește în ulei. Apoi în oala cu apă sărată se pune la fiert, când e fiert chimeonul se adaugă răntașul -faină, ulei, boia da numai încălzit puțin să nu se ardă, așa se mânca de post, de dulce se pune smântână. Mai nou se fac crutoane de pâine.

Köménymagos leves

A köménymagot olajban megpiritjuk, majd sós vizben főni teszük.Mikor megfőtt hozzá adjuk a rántást – liszt,olaj,piros paprika – böjt idején. Ha nem böjt idején készítették tejfölt is tettek bele. Újabban pirított kenyér kockákkal tálalják.

Carraway soup

Fry the carraway in oil. Boil water in a saucepan, put the fried carraway into the simmering water and when it is done add a roux. Before serving add bread croutons. The soup was served usually during the lent. In the rest of the year it can be eat with a mixture of flour and cream.

Sándor Anna, 65 ani, Viile Satu Mare, romano-catolică

Langalău

De obicei, se cocea în cuptorul de pâine, dar se poate coace și în lerul de la șpor. Dacă se coace într-o tavă normală se pregătesc următoarele:

1 lingură de untură, 40 gr. făină, puțină sare. În apă caldută se înmoaie 2,5 gr. drojdie, apoi totul se frământă bine, dacă trebuie, se mai adaugă puțină apă la frământare.

Se lasă să dospească, apoi se așază în tavă. În același timp, se curăță 1,5 kg. cartofi, care tăiați în cubulețe se vor fierbe în apă sărată, se zdrobesc și se amestecă cu mărar proaspăt, cozi de ceapă verde, 1 ou, 2-3 linguri de smântână, acest amestec se întinde pe foaia de aluat, se așază apoi rondele de cârnați și cubulețe de slănină, se bagă în cuptor.

Langaló

Általában kemencében sütötték, de lerben is süthető. Ha egy atlagos tepsiben sütjük a következő nyersanyag szükséges :

1 evőkanál zsír, 40 dkg liszt, pici só. 2,5 dkg élesztő melyet langyos vízben felfuttatunk. Összekeverjük, és jól bedagasztjuk, lehet, hogy kevés víz még szükséges hozzá.

Ha megkelt, a tepsí aljába helyezem. Közben

1,5 kg krumplit meghámozok, sós vízben apróra vágva megfőzöm, leszűröm és jól összetöröm, bőven friss kaprot, zöld hagymalevelet, 1 tojást 2-3 evőkanál tejfölt keverek hozzá, ezt a tésztára egyenletesen elkenem. Tetejére kolbászkarikát, szalonnakockát rakok, megsütöm

Langalau

This meal is made from bread dough and it was baked in the Dutch oven or in the oven of a stove. If it is baked in a normal baking pan, prepare the following:

1 tablespoon of fat, 40 gr. of flour and a little salt.

Dissolve 2,5 gram of yeast in a part of tepid water and mix it with the rest of ingredients. Work it well, place the dough into a pan then let it rise. Separately boil 1,5 kg of potatoes in salt water, mash and mix them with fresh dill, green onion tails, an egg and 2-3 tablespoon of cream. Spread on the top of the dough the obtained mixture, add small pieces of sausages and bacon. Put it in the oven and bake it.

Szeiler Jánosné, 65 év, Vállaj, római-katolikus



Supă de strudli

Când se pregătește strudli cu umplutură de cartofi resturile mici de pătură umplută care rămân sunt puse la fiert, dacă rămâne și compoziție de cartofi se adaugă și aceasta la fiert. În 2 litri de apă se pun la fiert bucățele de strudli tăiate, de aproximativ 2x2 cm cu pintenul, când sunt fierte se adaugă sare, piper măcinat și puțină boia de ardei amestecată cu o linguriță de untură topită și 3-4 linguri de smântână.

Strudlileves

Amikor strudlit készítettek, annak burgonyával töltött tésztájából készült a leves is. Hozzávalók: 2 l víz, só, bors (őrölt) csipetnyi paprikás zsír, tejföl 3-4 kanál.

A tésztát derelyemetszővel kb. 2x2 cm-es kockákra vágjuk. Kb. 4-5 db strudli felvágva. A felforralt vízbe tesszük a strudli kockákat. Amikor a víz felszínére jönnek, meg van főve.

Beletesszük a sót, az őrölt borsot, az olvasztott paprikás zsírt. Végül a simára kevert tejföllel óvatosan elkavarjuk. Tálaljuk.

Strudli soup

When we made strudli with potatoes take the pickings, cut them in small pieces 2x2 cm (with

ravioli cutter) and poach them into 2 l of simmering water. Add to the water the remain of the mashed potatoes, season with salt and pepper. Put one tablespoonful of fat into a frying pan. When it bubbles add some paprika and 3-4 tablespoons of cream. Let them cook together then add it to the soup.

Szántó Anna, 83 év, Vállaj, római-katolikus



Salată opărită

Slănina afumată se taie cubulețe și se prăjește, între timp salata verde se spală, se desfac frunzele, se sarează, se așează pe jumărelele de slănină. Vasul se acoperă și se așteaptă să dea un clocot, după gust se adaugă puțin oțet și smântână (2 dl.). O mâncare foarte hrănitoare care se servește cu pâine. Se gătește de primăvara devreme până toamna.

Forrázott saláta

Füstölt szalonnát bevagdálunk, megsütjük, közben a salátát megmossuk, leveleire szedjük, kissé megsózzuk, ha megsült a szalonna ráhelyezzük a salátát. Fedő alatt összerottyantjuk, kis ecetet teszünk rá ízlés szerint, majd tejföllel ízesítjük, 2 dl. Laktató finomság. Kenyérrel fogyasztjuk.

Kora tavasztól őszig nagyon gyakran készítették és nagyon kedvelt volt.

Lettuce soup

Wash 2-3 bunch of lettuce, cut or wipe them. Simmer small slices of bacon and add the lettuce and 2-3 garlic cloves. Prepare a roux from paprika, flour and fat and add sour milk or cream.

Szabadi Sándorné, 72 ani, Vállaj, római-katolikus



Salată de fasole

Se mânca mai ales în Vinerea mare dar și în restul zilelor de post. Se folosesc 300 gr. de fasole uscată, 2 cepe roșii, sare, zahăr, oțet. Fasolea spălată se lasă la muiat de cu o seară înainte. A doua zi se fierbe, se scoate într-un castron, se adaugă ceapa tăiată rondele subțiri, se sarează, unele gospodine asezonează cu oțet și zahăr. Se servește după o oră.

Babsaláta:

Nagypénteken a szigorú böjt idején ez volt a leggyakrabban készített étel.

Hozzávalók: 30 dkg fehérbab, 2 fej vöröshagyma, só, cukor, ecet, néhol kemény tojás.

A babot megtisztítjuk, megmossuk, és előző este beáztatjuk. Másnap megfőzzük, tálba szedjük, vékony karikára vágott hagymát teszünk hozzá, sóval, cukorral ecettel ízesített salátalével leöntjük, 1 órát állni hagyjuk, majd tálaljuk. Főtt kemény tojást adhatunk mellé.

Beans salad

It is a meal that people use to eat in the Good Friday but also in the fasting period. Wash 300 gram of beans and put it in water for a night. Boil the beans next day, filter it and put it in a bowl. Chop an onion and add it to the beans. Season with

vinegar and salt. Let it to rest for an hour then served it.

Hortobágyi Ferencné, 86 év, Vállaj, római-katolikus

Varză de post (la șvabi)

La Vállaj se mânca în miercurea cenușii, este o mâncare fără carne, se face un amestec din cartofi fierți, puțin ulei, orez, ou, pesmet, condimente. Cu acest amestec se vor umple foile de varză.

Böjtös káposzta (fastenkraut):

Hamvazószerdán főzték, ebben nem volt hús, ha nem főttkrumpli, kevés olajjal, rizs, tojás, zsemlemorzsa, fűszerekkel összekeverve és savanyított káposztalevelbe töltve.

Sour cabbage for lent

People from Vállaj use to eat it in the Ash Wednesday. It is a mix of boiled and crushed potatoes, a little oil, rice, an egg, breadcrumbs and condiments. Fill the sour cabbage leaves with this mix and boil them.

Szabó Andrásné, Ella-néni, 75 év, Vállaj, római-katolikus

Mămăligă

Se fierb 500 gr. de făină de mălai într-un litru de apă la care adăugăm un pic de sare. Mămăliga astfel obținută se poate mânca cu: lapte, brânză, smântână și jumeri, cu silvoită, jumeri și ficat de rață, lapte bătut.

Puliszka

Egy liter forrásban lévő, sós vízbe állandó keverés közben vékony sugárban öntve belefőzünk 500 gr kukoricakását és folytonos keveréssel néhány percig főzzük. Ehető: tejjel, tejfölös turóval, szalonna tepertővel, szilvalekvárral, kacsá tepertővel és májjal, aludttejel.

Polenta

Boil 500 gram of corn meal in 1 l of water. Add some salt. The polenta can be eaten with: milk, cheese, cream, small fried pieces of bacon, fried duck liver, plum jam or yogurt.

Șofron Maria, 72 ani, Soconzel, ortodoxă



Supă de urzici

Se fierb urzicile tinere în apă cu sare se strecoară și se limpezesc din mai multe ape, se taie și se lasă să se scurgă, într-o oală de 3-4 litri se pune apă să fiarbă, separat se pregătește un răntaș (unsoare sau ulei, puțină boia de ardei și 2 linguri de făină) și apoi se stinge cu lapte acru sau smântână, se toarnă în apa clocotindă, apoi se pun urzicile și 3-4 căței de usturoi (ai) sau primăvara cozi verzi de ai, dacă erau mai puține urzici pentru a fi mai sățioasă se puneau și zdrențe de ou. Se condimentează cu sare și piper

Csalán leves

A fiatal csalán leveleket sós vizben megfőzzük, lecsorgatjuk és összevágjuk. Egy 3-4 literes fazékban vizet forralunk. Külön elkészítjük a rántást (2 kanál liszt, zsir vagy olaj, piros paprika) aludt tejjel vagy tejföllel higitjuk majd a fővő vízhez adjuk a csalánt, 3-4 cikk fohagymát vagy zöld fohagymaszárat tavasszal. Ha laktatósabrá akarjuk lehet tojást is csorgatni a levesbe. Izesítjük sóval, borssal.

Nettles soup

Scald young nettles in salt water, filter them and clear with plenty of water. Chop the nettles and

drain them. Put 3-4 l of water to boil into a saucepan. Prepare separately a roux and when the roux bubbles add sour milk or cream. Flow the composition into the boiling water and add the drained nettles. Season with 2-3 garlic cloves or in spring them with garlic leaves. It can be easily done with egg mixture (egg and flour) so it becomes pottage. In the end season the pottage with salt and pepper.

Călin Ana (Nuța Șoinăroi), 64 ani, Cămârzana, ortodoxă



Plăcintă cu urzici (și altele)

De plăcintă,
Gura-ți cântă.
De vârzare
Și mai tare.

Elena-Niculiță Voronca, Datinile și credințele poporului român adunate și așezate în ordine mitologică

Se rup vârfurile de urzică, cele tinere. Se demnică (toacă) ceapa mărunț și se prăjește în ulei, se adaugă și urzicile. Se condimentează cu sare și piper. Se face un aluat dintr-o jumătate de kilogram de făină, în mijlocul moviței se pune apă călduță în care se inmoaie drojdia cu un pic de zahăr. La urmă se frământă aluatul și se lasă la odihnă. Aluatul dospit se împarte în bucați mici. Fiecare bucată se sucește (se întinde) cu sucitorul, în mijloc se pune umplutura de urzici, se împătură, se mai sucește o dată, li se dă o formă rotundă și se prăjesc în ulei. Atunci când sunt coapte în cuptorul de pâine se numesc vârzare.

Din primăvară până în iarnă târziu plăcintele se umplu rând pe rând cu diferite verdețuri: cozi de ceapă verde, lobodă, cartofi și cu varză murată.

Lángos csalánnal

A zsenge csalán hajtásokat a megfonasztott hagymához adjuk, sózzuk, borsozzuk. Fél kiló lisztből tésztát készítük. A liszt közepében langyos vízben felfutatjuk picit cukorral az élesztőt és megdagasztjuk. A megkelt tésztát kisebb részekre osztjuk. Mindegyiket kinyújtjuk megtöltjük, összehajtogatjuk és még egyszer kinyújtjuk kerek formára. Olajban kisütjük. Kemencében is süthetjük.

Tavasztól télig a langost tolthetjük: zold hagyma szárral, krumplival és savanyu káposztával.

Nettle langos (vârzare)

Chop an onion and fry it in a little fat, add young nettle. Season with salt and pepper. The dough: to 1 kilogram of flour add a little yeast, a little sugar, and a little salt and warm water. Work the dough well and let it rest for an hour. When the dough is ready, cut it in little pieces. Roll the small balls, spread in the middle the nettles, fold it back, roll again and fry in oil. This is the langos. If you bake it in oven they are called vârzare. From spring to fall the langos may be filled with green onion tails, orach, potatoes or sauerkraut.

Păcurar Emilia, 55 ani, Soconzel, ortodoxă





Vara

Supă de brezli

Pe 2-3 pumni de făină se picură apă, se freacă între palme până se formează mingiuțe de diferite mărimi, se prăjeau puțin în ulei sau untură și se presară boia de ardei. Se pune la fiert un litru de apă cu sare și frunze de pătrunjel, aici se pune brezli prăjit. Sunt care mănâncă supa cu smântână dar și fără este deosebit de gustoasă, era o supă ieftină și bună.

Brézili leves

2-3 marék lisztre vizet csepegtetni, a két tenyér között kis golyókat dörzsölni. Olajon vagy zsíron lassan megpergeljük, (lesz benne kisebb és nagyobb lisztgolyó is). Közben 1 liter vizet felteszünk sóval, petrezselyemzölddel főni. Ha megpergelődött a brézili paprikát szórunk rá, a lével felforraljuk. Van aki tejfölt is tesz rá, de anélkül is kedvelt olcsó leves volt.

Brezli soup

Add to 2-3 handfuls of flour some water and make stiff dough; from the dough form some balls of different sizes. Fry the balls in a little fat and season with paprika. Boil 1 l of water, season with salt; add the parsley leaves and the balls. Some people eat it with cream but it is very good without it, too. It's a cheap but an appetizing soup.

Reszler Károlyné, 75 év, Vállaj, római-katolikus



Papanași

Se frământă brânză proaspătă de vacă cam un kilogram cu trei ouă, griș și/sau făină de grâu cât cuprinde și puțină sare. Din compoziție se modelează biluțe cu diametru de aproximativ 4 cm., se fierb în apă cu puțină sare. După ce au fiert se strecoară și se dau prin pesmet sau griș prăjit în ulei și îndulcit cu zahăr, datorită acestui amestec capătă o culoare frumoasă arămie.

Túrós gombóc

Összegyurunk kb. egy kilogram friss tehén turót három tojással, pici sóval és annyi buzadarával vagy liszttel amennyit felvesz. A masszából 4 cm-es gombócokat formálunk, majd sós vízben kifőzzük őket. Miután leszűrjük olajban megpirított, cukros zsemlemorzsába vagy darába forgatjuk, amitől szép aransárga színt kapnak a gombócok.

Cheese balls

Knead well 1 kilogram of cottage cheese, 3 eggs, crumb or/and flour as much as it takes and a bit of salt. Shape small cheese balls (4 cm diameter), boil them in salt water. Filter them, separately fry in

a little fat some crumb and add the balls until they become golden. Sprinkle with sugar.

Nyarádi Bertalanné, 61 év, Nyircsaholy, római-katolikus



Lăști cu brânză (mac, nucă, gem, cartofi, varză)

Lăștile se taie mai lătuțe din pătură de tăieței, după ce-s uscate să fierb în apă cu sare, se strecoară și se amestecă după gust cu brânză de vacă, de oaie. Dacă se fac cu brânză, atunci din slănină se fac jumărele și se adaugă și grăsimea. Lăștilor cu mac, nucă, lecvâr li se adaugă și zahăr după gust. Cartofii se fierb, apoi se zdrobesc și se condimentează după gust; varza dulce sau murată se călește în puțin ulei și se condimentează.

Túrós laska (mák, dió, lekvár, krumpli, káposzta)

A kinyújtott tésztát szélesebb laskára vágjuk, majd sós vízben kifőzzük, leszűrjük és összekeverjük izlés szerint tehén vagy juh túróval valamint a szalonnatepertő zsiradékával. A tepertőkkel diszítjük. A krumplit megfőzzük, összetörjük és sózzuk, borsozzuk. Az édes vagy savanyukáposztát megreszeljük, A mákos, diós laskához cukrot is adunk izlés szerint.

Noodles

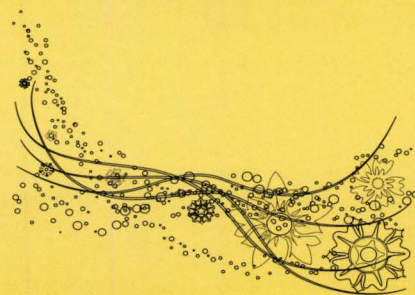
To three eggs mixed with a little salt, add enough flour to make stiff dough. Work the dough

well adding flour when necessary. When it is smooth and elastic, cut off a small piece at a time and roll it as thin as a wafer. Rolled it very thin and place a cloth under it. Sprinkle the thin sheet with flour, and roll it into a rather tight roll. Cut it with a knife, into threads, into ribbons one quarter inch wide. Let them dry an hour or more.

Noodles with cottage cheese

Take the ribbons noodles and boiled them into some salt water. Filter and mix them with the cottage cheese or sheep cheese, poppy seeds, ground walnuts, crushed potatoes, cabbage or plum jam. The cottage cheese noodles it is recommended to add small pieces of roasted bacon. To the poppy seeds and ground walnuts it is recommended to add hot oil.

Kiss Béláné, 63 év, Szamosszeg, *református*



Păsat în lapte stins

Fierbem ½ l lapte la care se adăugă o linguriță de zahăr. După ce s-a fiert se presară 10 linguri de păsat, care se fierb 20/25 de minute. Se lasă la răcit. Când e rece, se împarte în bucăți mai mici cu ajutorul unei linguri și se așează într-un bol.

Cu o zi înainte se prepară laptele stins astfel: se fierbe 1 litru de lapte de casă (gras). Pe tot timpul fierberii se învârte până primește o culoare gălbuie. Se lasă la răcit. După ce s-a răcit se adaugă 400 ml smântână și se lasă peste noapte într-un loc călduț. Pe dimineață compoziția va căpăta o consistență cremoasă. Acest lapte stins se toarnă peste păsatul din bol.

Această rețetă are un gust dulce-acrișor, este o mâncare plăcută, care se servea în momente deosebite sau duminica drept desert.

Oltott (ótott) kása (szamosszegi specialitás)

Elkészítése bonyolult, nagy tapasztalatot igényel.

Hozzávalók:

1 liter tej, 4 dl tejföl, ½ liter frissen fejt, tartósító nélküli tej, 10 evőkanál tengerikása, 1

kávéskanál cukor

Felforraljuk a ½ liter tejet, egy kávéskanál cukorral. Ezután belecsorgatjuk (tesszük) a 10 evőkanál tengerikását, amelyet 20-25 percig főzzünk. Kihűtjük. Evőkanállal darabolva tálba szedjük, és ehhez öntjük rá az oltott tejet. Mindezt óvatosan összekeverjük.

Az ótott tej készítése:

A liter tejet felforraljuk, sokáig kavargatva főzzük, hogy sárga színt kapjon, majd kihűtjük. Amikor kihűlt, esetleg még langyos belekavarjuk a 4 dl tejföltre, majd egy éjszakára meleg helyre tesszük. Reggelre egy tejfölszerű masszát kapunk. (Ez az ótott tej).

Az oltott (ótott) kása különleges, édes savanykás, kellemes ízű étel, amit jeles alkalmakra, vasárnap harmadik fogásként ettek és eszik ma is.

Yellow corn grits in milk

Boil ½ l of milk with a spoon of sugar. When it's done add 10 tablespoons of yellow corns grits and boil for 20-25 minutes. Allow to cool. When its ready cut it with a tablespoon in small pieces and place them into a bowl.

A day before prepare the milk. Boil 1 litter

of fat milk. During cooking mix the milk until becomes yellow. Allow to cool. When it's still warm add 400 ml of cream and let it rest in a warm place. Next morning the composition should have

a creamy consistency. Pour this composition on the small pieces of cooked corn grits.

Szabó Lászlóné, 68 év, Szamosszeg, református



Strudli

Dintr-un kilogram de făină, 4 ouă (două ouă întregi și două gălbenușuri), sare, smântână, 1 lingură de untură, 300 ml. lapte prins sau iaurt se frământă un aluat fin. Aluatul se împarte în două părți egale. Se întinde o pătură rotundă nu deosebit de subțire. Pe jumătate pătura se întinde umplutura care se acoperă de jumătatea rămasă, cu degetul sau coada unei linguri de lemn se lipesc marginile, cu cuțitul sau pintenul se taie pătrate de mărimea unei palme. Se prăjesc în ulei. Strudli pot fi umplute cu cartofi, magiun de prune sau brânză.

Umplutura de cartofi: o jumătate de kilogram de cartofi se fierb, apoi se zdrobesc cu 2 albușuri, 1-2 linguri smântână (umplutura e bine să fie pregătită dinainte să apuce să se răcească).

Umplutura de brânză: se amestecă niște cartofi cu brânza și se sarează.

Strudli:

1 kg liszt, 4 tojás, só, tejföl, 1 evőkanál zsír, 3 dl aludttej (joghurt). A töltelékhez túró, lekvár, krumpli.

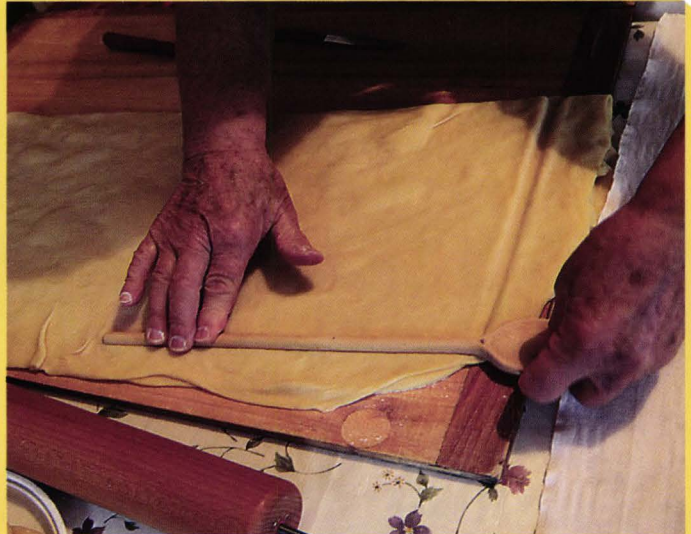
A lisztet 2 egész tojással és 2 sárgájával, kevés sóval, tejjel, zsírral lágy tésztává dolgozzuk össze. 2 részre osztjuk. Az egyik részt kinyújtjuk –

nem kell túl vékonyra. A kör alakú tészta egyik felére töltelékkel teszünk. A tészta másik felét ráhajtjuk, ujainkkal a széleket jól benyomkodjuk. Nyújtófával tenyérenyi kockára osztva lenyomkodjuk, hogy összetapadjon a tészta, majd derelyemetszővel felvágjuk. Bő, forró olajban kisütjük. Krumplis töltelék: ½ kg krumplit meghámozunk, kis kockákra vágjuk és sós vízben megfőzzük. Leszűrjük, és 2 tojás fehérjével, 1-2 evőkanál tejjel megtörjük, összekeverjük. (Ezt jó előre elkészítjük, hogy kihűlve kenhessük a tésztára.) Ha lekvárral töltjük, jó sűrű szilvalekvárt használjunk, hogy ne folyjon ki. Túró töltelék esetén kevés krumplit keverjünk a túróba, és úgy kenjük a tésztára.

Strudly

To 1 kilogram flour add 4 eggs (2 eggs and 2 yolks), salt, cream, 1 tablespoon of fat, 300 ml sour milk and work it well till it becomes a fine dough. Cut the dough in 2 equal parts. Roll a thin wafer. On one half of the wafer stretch the fill and cover it with the other side. Paste it well. Draw equal squares with a wood spoon tail. Cut the squares with a knife and fry them in oil. The filling can be: mashed potatoes, plum jam or cottage cheese.

Poszet Maria, 70 ani, Petrești, romano-catolică



Supă de cartofi noi

Se aleg cartofi noi (cartofi mai mici), se spală bine și se taie în cubulețe. Cartofii și o ceapă mijocie se pun într-o oală cu apă și se lasă să fiarbă, sunt unele gospodine care adaugă morcovi și pătrunjel. Separat într-un bol se amestecă o lingură, două de făină cu lapte dulce sau smântână. Îngroșeala se toarnă peste supă, în locul îngroșelii se poate face răntaș. La urmă se adaugă frunze de pătrunjel tocate mărunt.

Ujkrumpli leves

A kissebb krumplikat jól megmossuk, kockákra vágjuk és egy közepes fej hagymával főni tesszük. Lehet murkot és petrezselymet is adni hozzá. 1-2 kanál lisztet simára kavarunk tejjel vagy tejföllel és a leveshez adjuk. A habarás helyett tehetünk rántást is. A végén apróra vágott petrezselyem levelet adunk a leveshez.

New potatoes soup

Choose some new potatoes (small one), wash them well and diced them. Put the diced potatoes and a chopped onion into a saucepan to boil. If you want you can add carrots and presley. Mix a tablespoon of flour with some milk or cream in a bowl. Flow this creamy composition into the

soup. It can be easily done with roux instead of the mixture. In the end add some chopped presley leaves.
Szabó Katalin, 72 ani, Viile Satu Mare, reformată

Ghiveci

Se folosesc legume de sezon: ceapă, ardei, roșii, dovlecei, vinete, varză. Pentru patru persoane se curăță și se taie mărunt 4 cepe mari care se călesc în ulei, se adaugă roșiile cca 500 gr., ardeii 3-4 buc., un dovlecel, o vânăță și varză toate tăiate cubulețe sau fideluțe. Se fierb toate și când sunt gata se condimentează după gust cu sare și piper. Sunt gospodine care adaugă orez fiert în prealabil sau ouă, 3-4 buc. bătute cu 4 linguri de smântână.

Lecsó

Idény zöldségeket használnak: hagyma, paprika, paradicsom, tök, padlizsán, káposzta. Négy személyre való adagnak megpucolnak és felapróznak 4 nagyobb fej hagymát, melyet olajon megdinsztelnek. Hozzáadnak kb. 500 gr. paradicsomot, 3-4 darab paprikát, egy tököt, egy padlizsánt és káposztát. A zöldségeket mind kockára vagy vékony csikokra vágják. Megfőzik és izlés szerint sózzák, borsozzák. Vannak háziasszonyok, akik előre megfőzött rizset adnak hozzá vagy 3-4

tojást kikavarva 4 kanál tejföllel.

Vegetable meal

It is made of seasonal vegetables: onion, tomatoes, peppers, zucchini, eggplant, cabbage. For 4 servings chop 4 big onions and fry them in oil. Add 500 gram tomatoes, 3-4 peppers, 1 zucchini, 1 eggplant and a cabbage sliced into thin shreds. Cook them together and season with salt and black pepper. Some housewives add to the recipe boiled rice or 3-4 eggs mix well with cream.

Nagy Kiss Lidia, 68 ani, Bogdand, reformată

Supă de păstăi

Păstăile spălate și rupte în două se pun la fiert în apă clocotindă cu sare, după ce au fiert li se adaugă îngroșeala cu lapte acru sau răntaș stins cu smântână, pentru a-i da gust se adaugă usturoi, piper și frunze de pătrunjel.

Zöldpaszuly leves

A megmosott és kettétört paszulyt fővésben lévő sós vízbe rakjuk,miután megfőtt hozzá adjuk a habarást aludt tejjel vagy a tejföllel felengedett rántást, izesítjük fokhagymával, borssal és

petrezselyemlevéllel.

Pods soup

Break the well washed pods, boil some water, and season the water with salt. Put the pods into the boiled water. In the end add a mixture of sour milk and flour or roux mix with cream. Season with a few garlic cloves, pepper and parsley leaves.

Bégányi Istváné, 65 ani, Nyircsaholy, római-katolikus





Supă de ouă acrită

Se face răntaş într-o oală, când e gata se adaugă boia de ardei, se stinge cu 1,5 litri de apă, se pune sare și 1-2 linguri de oțet, se lasă la fiert. Înainte cu 8-10 minute de a se servi, se fierb la foc mic 4 ouă astfel încât să rămână întregi. Odată fierte se adaugă 3-4 linguri de smântână.

Savanyú (bevert) tojásleves (4 személyre)

Egy fazékban sötétbarna rántást készítünk. Levesszük a tűzről, s késhegynyi piros paprikát teszünk bele. A paprikás rántást 1,5 l vízzel felengedjük. Sózzuk, s kb. 1-2 kanál 10 %-os ecetet teszünk bele. A levest jól kiforraljuk. Tálalás előtt 8-10 perccel – ügyesen, hogy egyben maradjon – beleengedjük a tojásokat. Szép lassan főzzük. Mikor a tojások megkeményedtek, a simára kevert 3-4 kanál tejfölt hozzáadjuk a leveshez.

Souer egg soup

Make a roux in a pot and season with paprika. Add 1,5 l of hot water, a little salt and 1-2 tablespoons of vinegar. Let it boil. Before it's served (8-10 minutes) break 4 eggs into the soup so the egg remains whole. Boil them slowly. In the end add 3-4 tablespoons of cream.

Csóka Zsigmondné, 60 év, Szamosszeg, református

Păstăi aiți

Fasolea verde (păstăile) se curăță și se fierbe în apă sărată, se strecoară și se amestecă cu ai pisat, sare și ulei. Se mănâncă mai ales în zilele de post ori în cursul săptămâni.

Fokhagymás zöldpaszuly

A zöldpaszulyt megpucoljuk és sós vizben megfőzzük, leszűrjük és összekeverjük a már előre összezúzott, sóval és olajjal kikavart fokhagymával. A bőjt idején vagy hétközben fogyasztották .

Green beans with garlic

Clean the green beans and boil them into salt water. Filter the green beans, put them in a bowl, and add some fine chopped glove of garlic, a little oil and salt. It is a meal that is usually made in the fasting period or during the week.

Roib Floare, 67 ani, Soconzel, ortodoxă

Gulyas

Tăiem cubulețe un kilogram de carne. Punem într-o oală o lingură de grăsime peste care

punem carnea sărată. Adăugăm o ceapă tocată și paprika după gust. Înăbușim carnea o jumătate de oră după care adăugăm apă fierbinte. După ce s-a fiert carnea adăugăm cartofii tăiați cubulețe.

În Bogdand, după război, se făcea gulyașul fără carne și se numea „gulyas orfan”.

Gulyásleves

Egy kiló hust kockára vágunk. Egy tojásnyi zsirt lábasba teszünk és a felvágott, megsózot hust bele tesszük egy nagy fej apróra vágott vereshagymával és egy kávéskanál paprikával. Fél óráig fedő alatt pároljuk, akkor öntsünk rá forró vizet és főzzük míg a hus puha lesz majd hozzá adjuk a felnégyelt burgonyát.

Gulyas

Chop 1 kilogram of meat; pork, veal and rarely chicken. Put a little fat in a pot and fry shortly the meat. Add a big chopped onion and season with paprika. Let it fry for half an hour. After, add hot water. When the meat is done add 1 kilogram of potatoes cut in little cubes. In Bogdand, after the Second World War, the gulyas was made without meat. They called it „orphan gulyas”.

Mihály Anna, 74 ani, Bogdand, református

Supă de pâine

Feliile de pâine se taie în pătrățele și se prăjesc într-o lingură de untură, apoi se pun la fiert în apă cu sare și dacă erau și frunze de pătrunjel, după ce s-a fiert se adaugă smântână și se condimentează după gust. Se poate face și pe supă de cârnaț care se servește cu pâinea prăjită.

Snitili leves – kenyér leves

Apró kockára vágott kenyeret 1 kanál zsírban megpirítunk, ha van friss petrezselyemlevél sós vízben felfőzzük, ebbe belefőzzük a kenyérkockákat, ha felfőtt tejfölt teszünk bele és tálaljuk.

Lehet úgy is készíteni, hogy kolbászt főzünk a felkockázott, megpirított kenyeret a tányérba tesszük és erre szedjük a kolbászos levest.

Bread soup

Cut the bread into the desired shape, usually squares, and fry them in a little fat. Next, put the croutons to boil in salt water and if you have put some parsley leaves. In the end add some cream and season as you like. The bread soup can be also done with the broth made on sausages.

Harangi Istvánné, 70, év, Vállaj, *római-katolikus*



Moșocoarne

Se fac din aluatul de pită pe care îl împărți în bucăți mai mici și le sucești pe masă până iau formă rotundă, la mijloc se pune brânză de vacă sau oaie, “care ce o avut”, le împături și le mai sucești o dată. Se coceau în cuptor pe lespede. Când erau gata rumene se scoteau din cuptor, se rupeu mai mărunț și se ungeau cu groșțior. Asta-i mâncarea pentru ceatarâși când se făcea danț la șură.

Romániai “Mosokoárne”

A kenyértésztát több kisebb darabra osztjuk és gombócokat formálunk belőlük. Mindegyiket megtöltjük tehén vagy juh turóval, összehajtogatjuk

és újra kinyújtjuk. Kemencében ropogósra kisütjük majd apróbb darabokra tépkedjük és egy tálban tejföllel jól összekavarjuk. Ez volt a zenészek kedvenc eledele a csűrben tartott tánc alkalmával.

Romanian “Mosocoarne”

This meal is made from bread dough. Cut the dough into small pieces and roll till they take round form (like a pancake). Put in the middle some

cottage cheese or sheep cheese, fold the dough and roll it again. Bake them into Dutch oven. When they were ready, they were removed from the oven, oiled and broken into small pieces. On the top pour plentiful cream. This was the meal for the musicians.

Bota Iuliana, 70 ani, Soconzel, ortodoxă.





Toamna

Cici cu cartofi

Frământați aluatul din făină și apă, fără ouă, mai țăpăn și îl sucești mai gros. Se taie fâșii de grosimea unui deget, se sucesc pe masă și se rup cu mâna bucăți mici (cici). Se fierb în apă cu sare. Separat se fierb cartofii mărunțiți, se strecoară. Se pune într-un laboș un pic de oloi, se prăjește în oloi o ceapă mică mărunțită și se adaugă cartofii sfărmați. La capăt se pun cicii.

Nudli krumplival

Lisztből és vizból, tojás nélkül kemény tésztát gyurunk. Kinyújtjuk és ujjnyi vastag csikokat vágunk, kézzel megsodorjuk és kisebb darabokra tépkedjük (csics). Sós vizben megfőzük. Külön megfőzük a feldarabolt krumplit, leszűrjük. Egy kisebb fej hagymát apróra vágunk és kevés olajban megpirítjuk, ehez adjuk az összetört krumplit, majd összekeverjük a csiccsel.

Cici with potatoes

Make a stiff dough from flour and water. Cut in small pieces and roll into cylinders. Pinch with your fingers small pieces from the cylinder. Boil

them in salt water. Separately boil a few potatoes, filter and mash them. Put in a saucepan a bit of oil, add a chopped small onion and the potatoes. In the end add the cici as well.

Păcurar Emilia, 55 ani, Soconzel, ortodoxă



Krumplinudli

Fierbem un kilogram de cartofi în coajă. Se zdrobesc cu presa de cartofi. Se adaugă făină până obținem un aluat elastic. Se presară masa de lucru cu făină și se sucesc baghete de grosimea unui deget. Se taie bucățele de 4 cm și se fierb în apă cu sare. Se strecoară și se clătesc cu apă rece. Se încinge puțină untură într-o tigaie și se rumenesc. De-asupra se toarnă două ouă bătute bine cu puțină sare. Se poate asorta cu cartofi zdrobiți. Se pot servi cu lapte prins.

Krumplinudli

1kg krumplit héjában megfőzünk, még melegen krumplinyomóval áttörjük. Annyi lisztet keverünk hozzá, hogy könnyű tésztát kapjunk. Lisztezett gyúrótáblán kisujjnyi vastagságú nudlikat sodorunk. Lobogó sós vízben addig főzzük, míg feljön a víz tetejére. Szűrőkanállal hideg vízbe szedjük, majd leszűrjük róla a vizet. Serpenyőben kevés zsíron ropogósra pirítjuk. Ha készre sült vagy 2 tojás felverünk pici sóval rácsurgatjuk. Van aki tört krumplival hinti meg. Aludttejjel kínáljuk.

Hungarian “Krumplinudli” Potatoes noodles

Boil 1 kilogram of unpeeled potatoes. Let them cool. Peel them and mash them with a potatoes press. Add some flour until we obtain an elastic dough. Flour the work space and roll dough cylinders. Cut the cylinders into small pieces (4 cm) and boil them in water. Filter them and wash with cold water. Put a little oil in a pan, heat the oil and brown the noodles. Put on the top 2 well mixed eggs. You can also add mash potatoes. The meal it's served with sour milk.

Góci Istvánné, 67 év, Nagyecséd, református



Ardei umpluți

Umplutura se pregătește la fel ca cea pentru sarmale: carne tocată, ceapă, orez, ulei, condimente și un ou sau două. Ardeii curățați și goliți sunt umpluți, se așază în oală la fiert. Când sunt aproape fierți se face o îngroșeală din făină, două trei linguri, o lingură de zahăr și cam 500 ml de bulion, în final se obține un sos deosebit de gustos.

Töltött paprika

A töltött káposzta maszáját használjuk: darált hús, hagyma, rizs, olaj, fűszerek és egy vagy két tojást. A kiüritett paprikákat megtöltjük és fazékba helyezzük. Mikor majdnem megfőttek habarást készítünk 2-3 kanál lisztből, egy kanál cukorból és 500 ml paradicsomléből melyet a paprikához adjuk. Ez a szósz nagyon izletes.

Stuffed green peppers

The filling is the same as the stuffed cabbage: minced meat, onion, rice, oil, spices and an egg or two. Scoop out the seeds from the peppers and stuff them with the filling. Place in a pot and boil them. When they are almost ready make a thickening from 3 tablespoons of flour, a tablespoon of sugar and 500 ml tomato juice. Pour it over the cooked peppers..

Szabó Katalin, 72 ani, Viile Satu Mare

Supă de dovleac

Dovleacul se curăță, se răzuiește apoi se sarează și se lasă câteva minute, apoi se scurge de zeamă. Dovleacul se pune la fiert în apă clocotindă, se pregătește și se adaugă o îngroșeală din făină, smântână și lapte dulce, după ce e totul fiert se condimentează cu sare, piper și mărar verde.

Tök leves

Amegpucolttököt megreszeljük, megsózzuk és néhány perc után kicsavarjuk a levét. Fővő vízben teszünk és hozzá adjuk az előre elkészített habarást lisztből, tejfölből és édes tejből. Izlés szerint fűszerezzük sóval, borssal és zöld kaporral.

Summer squash soup (zuchinni soup)

Peel the squash, grate and salt them. Let them rest for a few minutes, and then drain some of the water. Boil the zucchini in hot water. Separately prepare a thickening with cream and milk. Add the thickening to the soup. Season with salt, black pepper and green dill.

Kiss Béláné, 63 év, Szamosszeg, református

Sarmale cu ciuperci și păsat

Este o mâncare care acum se pregătește doar în zile de post. Vara și toamna se pregăteau sarmalele cu ciuperci proaspete, iarna și primăvara se foloseau ciuperci uscate. Pentru patru persoane avem nevoie: de păsat cernut cam un kilogram, două cepe, doi morcovi, doi cartofi, un ardei, ciuperci cam o jumătate de kilogram și o căpățână de varză dulce sau acră. Legumele tăiate mărunt sau răzuite se călesc într-un pic de ulei, se adaugă păsatul spălat. Se condimentează după gust cu sare, piper și boia de ardei; după ce se înfașă se așază în oală pentru a se fierbe. Dacă s-a folosit varză dulce, atunci se adugă în apa de fierbere și bulion.

Malékásás, gombás töltött káposzta

Napjainkban csak böjt idején készítik. Nyáron és ősszen friss gombával, télen és tavasszal szárított gombával készítik. Négy személy részére szükségünk van: 1 kg. megszitált malékására, 2 hagymára, 2 murokra, 2 krumplira, 1 paprikára, 1 fél kiló gombára és egy fej édes vagy savanyú káposztára. Izlés szerint fűszerezük sóval, borssal és piros paprikával. Miután megtöltöttük fazékba rakjuk és megfőzzük. Ha édes káposztába töltöttük akkor paradicsomlevet is adunk a vízhez.

Stuffed cabbage leaves with mushrooms and corn grits

This is a meal that is prepared only in the fasting period. In summer and fall this meal was made with fresh mushrooms, in spring and winter it was made with dried mushrooms. The ingredients for four persons are: 1 kilogram of corn grits, 2 onions, 2 carrots, 2 potatoes, 1 green pepper, ½ kilogram of mushrooms and a cabbage (fresh or sour). Chop the vegetables and fry them into a little oil. Add the corn grits and season with salt, black pepper and paprika. Place the stuffed cabbage leaves in a pot and boil them.

Țimerman Maria, 63 ani, Cămârzana, ortodoxă





Papricaș de pui

Pentru un papricaș bun pe pui avem nevoie de: un pui, untură sau ulei, o ceapă, un ardei, boia de ardei, sare, 200-300 ml smântână, o lingură de făină, puțin lapte sau supă de carne dacă e necesar. Papricaș se face și cu ciuperci proaspete sau uscate.

Puiul se spală și se tranșează. În grăsime se călește ceapa, se adaugă boiaua de ardei și bucățile de pui, dacă trebuie se adaugă puțină apă. Când e semiprăjit, mai bine zis, semifiert se adaugă ardeiul tăiat în cubulețe. Smântâna se amestecă cu făina și laptele sau supa de carne pentru a se subția, se toarnă peste carnea de pui și se fierbe, se condimentează după gust cu piper sau frunze de pătrunjel. Se servește cald cu găluște din făină.

Tejfölös paprikás csirke

1 csirke, zsír vagy olaj, 1 fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 1 kis piros paprika, só, 2-3 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, szükség esetén kevés tej vagy leveslé.

A csirkét megtisztítjuk, megmossuk és feldaraboljuk. A zsírban vagy olajban megpároljuk a hagymát, megszórjuk piros paprikával és belerakjuk

a feldarabolt csirkét, sózzuk, és fedő alatt puhára pároljuk, ha szükséges kevés vizet öntünk hozzá. Mindig kell a víz! Mikor félig megsült, inkább megfőtt, akkor a zöldpaprikát kockára vágva hozzáadjuk. A tejfölt a lisztel simára kavarjuk



kevés tejjel vagy húsleves lével hígítjuk és ráöntjük a megsült csirkére, felfőzzük.

Forrón tálaljuk frissel főtt nokedlivel (galuskával).

Chicken paprikas

For a good paprikas we need: a chicken, a little fat (oil or lard), an onion, a green pepper, paprika, salt, 200-300 ml cream, a tablespoon of flour, a little milk and a little broth, if necessary.

Wash and cut up the chicken into pieces. Put a little fat in a pan and the chopped onion, the paprika and the chicken pieces. If necessary add a

little water or the broth. When the chicken is tender add the chopped green pepper. Separately mix the cream or the milk with the flour and add it to the chicken. Stir gently and season with black pepper or parsley leaves. Serve it warm with dumplings.

The paprikas can be done with fresh or dried mushrooms.

Paragh Karolyné, 82 év, Szamosszeg, református

Chifteluțe de cartofi

Se dau pe răzătoare 4-5 cartofi la care se adaugă 3-4 linguri de făină. Se condimentează cu sare, piper și usturoi pisat. Într-o tigaie se încinge puțin ulei în care se taie cu o lingură compoziția, cu ajutorul lingurei se presează puțin și se prăjește pe ambele părți. Se poate adăuga după gust smântână, cașcaval sau usturoi. Se servește cald dar este gustos și rece. Se poate coace și în cuptor.

Lapcsánka

Négy-öt darab krumplit lereszelünk, hozzákavarunk 3-4 evőkanál lisztet, izesítjük sóval, borssal, 1 cikk reszelt fokhagymával. Serpenyőben kevés olajat felforrósítunk és egy kanál segítségével kiszagatjuk a masszát, kissé ellapítjuk és mindkét

oldalán szép pirosra sütjük. Izesizhetjük tejföllel, sajttal izlés szerint fokhagymával. Melegen fogyasztjuk, de hidegen is finom. Kemencében is süthetjük.

Hungarian lapcsanka

Grate 4-5 potatoes and add 3-4 tablespoons of flour. Season with salt, pepper and crushed garlic. Warm a little fat in a pan and with the help of a tablespoon cut small pieces from the composition. Press the lapcsnaka a little and fry it. It can be served with cream, cheese or more garlic. It can be served warm or cold. If you like it can be done in oven, too.

Ilike Nyircsaholy, református



Supă de fasole jengheșă

Boabele de fasole sunt spălate și se pun la fiert în apă clocotindă cu puțină sare, frunze de pătrunjel și uneori se pun și legume (morcovi, pătrunjel, țelină). Când sunt fierte toate acestea, se pregătește un răntaș și după câteva minute se adaugă și îngroșală făcută din făină și smântână. Se condimentează cu piper și de obicei se mănâncă cu ceapă. Sunt gospodine care adaugă și afumătură.

Zsengés paszuly leves

A megmosott paszulyt sós vízben főni tesszük petrezselyem levéllel és izés szerint lehet zöldséget (murok, petrezselyem, zeller) is. Mikor megfőtt rántást készítünk és néhány perc múlva az elkészített habarással együtt a leveshez adjuk. Izés szerint fűszerezük borssal. Általában hagymával fogyasztják. Lehet füstölt hússal is készíteni.

Cranberry beans soup

Wash the beans and boil them in hot water. Add a little salt, parsley leaves and if you want some vegetables (carrots, parsley, celery). When the beans and vegetables are cooked add roux and in the end thicken the soup. Make the thickening with cream and flour. Season with black pepper and serve with sliced onion. Some housewives add to the soup smoked meat.

Sándor Anna, 65 ani, Viile Satu Mare, reformată

Supă de varză dulce

Se taie o căpățână de varză dulce, se pune apoi la fiert în apă cu sare și un cățel de usturoi. Se pregătește un răntaș subțire din făină și untură. După apoximativ o jumătate de oră se adaugă un sfert de litru de bulion. Apoi se adaugă o îngroșală obținută din făină, lapte și eventual smântână, și se fierbe câteva minute. Se poate îmbogăți cu carne afumată, slănină, care se fierb odată cu varza. Are un gust deosebit de la afumătură, pe vremuri, această mâncare se făcea fără, având la bază laptele.

Lucskos káposzta (A szegények étele volt.)

Egy fej édes káposztát felszeletelünk, feltesszük főni egy fej hagymával, sóval annyi vízben, hogy ellepje. Vékony rántást készítünk rá, kevés lisztből és zsírból. Kb. fél óra múlva öntünk rá negyed liter paradicsomlevet. Ezzel is főzzük pár percig. Tejből és lisztből, esetleg tejfölből habarást készítünk, s beleöntjük. Aztán még felforraljuk. Gazdagíthatjuk egy kis füstölt hússal, vagy szalonnával, azt együtt főzzük meg a káposztával. Jobb ízű lesz tőle, de régen anélkül főzték a leginkább tájjellegű ételt.

Cabbage soup

Chop a cabbage and boil it in salt water. Add a glove of garlic. Prepare a fine roux. After half

an hour add tomatoes juice (150 ml). Add the roux to the soup. Make a thickening with milk, flour and if you like cream. Add the thickening to the soup and let it cook. You can also add smoked meat or bacon and the soup will have a rich taste.

*Kovács Lajosné (Piros Manyinéni), 62 év,
Nagyecsed, református*



Supă de fructe

Fructele (vișine, prune, mere), fie proaspete, fie conservate sau uscate sunt puse să fiarbă în apă clocotindă cu puțină sare și ulei (o lingură). Se face îngroșeală din făină cam două - trei linguri și lapte dulce. Se servește caldă sau rece și se gătește foarte repede, de aceea era destul de des mâncată.

Gyümölcs leves

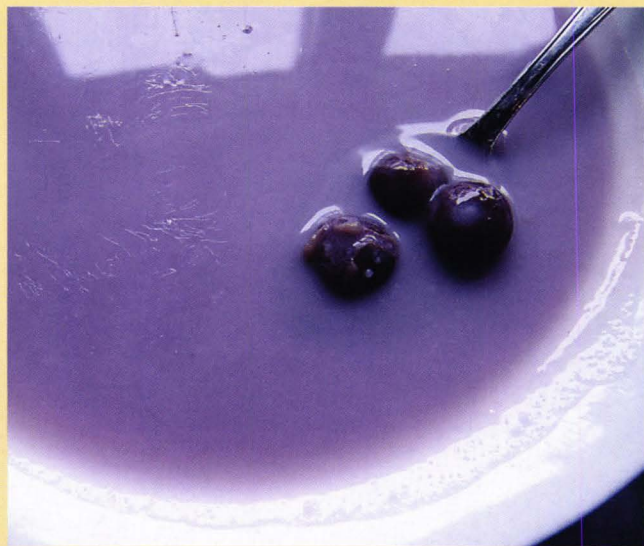
A friss, konzerv vagy szárított gyümölcsöt (meggy, szilva, alma) sós vízbe főni teszük egy kanál olajjal. 2-3 kanál lisztből és tejből habarást készítjük majd a leveshez adjuk. Melegen vagy

hidegen fogyasztjuk. Mivel hamar elkészül gyakran készített étel.

Fruits soup

Boil the fresh or dry fruits (cherry, plums, and apples) in some water with a little oil and salt. Make a thickening with 3 tablespoons of flour and milk and add it to the soup. It can be served hot or cold, it's easy to make. It was a meal that was served frequently.

Olcsvári Ferencné, 57 év, Nyírcsaholy, római-katolikus



Găluște cu prune

Se fierb cartofi în coajă, se curăță, se lasă să se răcească, se zdrobesc și se frământă cu făină, 2 ouă și sare. Se scot sâmburii din prune cca 500 g de prune. Aluatul se întinde până la o grosime de 0,5 cm, apoi se taie bucăți cu gura unui pahar sau cu cuțitul (trebuie să fie în stare să învelească o prună) sau se poate modela cu mâna bucata de aluat care îmbracă bucata de prună. Se pune o oală de apă cu 1 linguriță sare la fiert. Prunele sunt îmbrăcate în aluat, găluștele obținute se fierb în apă cu puțină sare. Într-o crăticioară se prăjește pesmet în ulei, când e gata se amestecă cu zahăr. Găluștele fierte se scot cu spumiera, se pun într-un castron în care se amestecă cu pesmetul prăjit. Se servesc de preferință calde.

Szilvásgombóc

A megfőzöt és összetört krumplit összegyurjuk lisztel és 2 tojással, pici sóval. Egy fél kiló szilvát kimagvazunk. A tésztát fél centiméteres vastagságúra nyújtjuk és egy poháral kivágjuk, majd ebbe göngyöljük a szilvát. Sós vizben megfőzük. Egy lábasban kevés olajban zsemlemorzsát piritunk majd ebben megforgatjuk a gombócokat. Izlés szerint édesítjük cukorral. Melegen tálaljuk.

Plum dumplings

Boil some unpeeled potatoes (1kilogram), let them cool and mash them. Mix the mash potatoes with flour and 2 eggs. Salt the dough. Remove the stones from 500 grams of plums. Roll the dough about 0,5 cm thick, cut round shapes with a glass and cover a plum with the obtained shape – this is the dumpling. Boil one l. of water in a pot and add a little salt. Put the dumplings into the hot water and boil them. After, filter them. Fry separately in a pan some bread crumbs and add a little sugar. Mix the fried bread crumbs with the dump

Somogyi Jozsefné, 75 év, Vállaj, római-katolikus

Guiaș la ceaun

O bunică mai tânără , pentru o familie formată din șase membri pregătește următoarele ingrediente: 1-1,5 kg. carne (de preferat amestec - vită, porc, afumătură), 3-4 cepe, 2 morcovi, un pătrunjel, 1 țelină mai mică, un ardei verde, ardei iute, cam 500 gr. cartofi se taie cubulețe. Ceapa, carnea și legumele și o parte din cartofi se pun în ceaun la călit cu ulei (100 ml), sare, boia de ardei.

După aproximativ 30 de minute se adaugă apă și semințe de chimeon. Când este fiartă carnea se adugă cartofii rămași, frunze de pătrunjel, țelină, leuștean, ardeiul iute și piperul.

Bográcsgulyás

Egy hat személyes család számára szükségünk van a következőkre: 1-1,5 kg. Húsr (marha, disznó, füstölt hús), 3-4 hagyma, 2 murok, egy petrezselyem, egy kisebb zeller, egy zöld paprika, egy csipős paprika, kb. 500 gram kockára vágott krumpli. A hagymát, zöldségeket és a krumpli egy részét olajon (100 ml) megparoljuk, fűszerezzük (só, piros paprika). Kb. 30 perc után hozzá adjuk a köménymagot. Mikor a hus megfőtt a megmaradt krumplit, petrezselyem, zeller, leustyán levelet, csipős paprikát és borsot adunk hozzá.

Bogracsgulyas

This meal is made in a special pot directly on open fire. The ingredients are: 1-1,5 kg meat (beef, pork, and smoked meat), 3-4 onions, 2 carrots, parsley, celery, green pepper, chilli and half kilogram of potatoes. Chop all the vegetable and the meat. Put the onion, the meat, the vegetables and some potatoes in the pot, fry them well and add salt and paprika. After 30 minutes add water and if you like

a few seeds of carraway. When the meat is cooked add the remained potatoes and in the end add some celery leaves, parsley leaves, lovage leaves, some black pepper and the chilli.

Mészáros Anna, 49 ani, Viile Satu Mare



Csimbókos

Numele acestei mâncări probabil se datorează comparației făcute între smocul de păr de animale și pastele înnodate fierte în această supă.

Se călesc multe zarzavaturi tăiate cubulețe în puțină apă sărată, puțină untură, apoi se adaugă apă și zeamă sărată de cartofi (pentru această supă se pregătea o pastă din cartofi fierți, pentru a folosi zeama și a da un gust mai sățios). În paralel, se pregătește un aluat din două ouă și făină câtă cuprinde și sare, se poate adăuga și puțină apă, aproximativ 50 ml. pentru a obține un aluat ușor de lucrat. Se prăjesc 150 gr. slănină tăiată cubulețe, când e gata se adaugă boia de ardei și se zdrobesc cu lingura. Aluatul se întinde subțire, se unge cu slăninuța prăjită și se presară cu sare și piper. Pătura de aluat unsă se rulează de grosimea unui deget și apoi se taie, ruloul obținut se taie în bucăți mai mici care se înnoadă (un nod lejer ca să fiarbă bine și miezul). În final dintr-o pătură de aluat se obțin aproximativ 150-180 de noduri, se adaugă în supa de legume și se fierb aproximativ 15 minute la foc mic, în final se adugă frunze de pătrunjel tăiate mărunț. Pentru a fi sigur fierte nodurile e bine să fie verificate înainte de a se lua oala de pe foc. Cu cât se

rula mai subțire pătura cu atât erau mai mici și mai aspectuoase nodurile și fierbeau mai repede. Era și este o mâncare preferată de întreaga familie, ușoară și în același timp hrănitoare.



Csimbókos leves (kötött tésztaleves)

Receptje:

Az elnevezés valószínűleg az állatok szőréen összeállt szőrcsomó (csimbók!) alakja és az

összekötött tészta hasonlósága miatt alakult ki.

Sok feldarabolt vegyes zöldséget kevés vízben, kevés zsíron sóval megpárolunk, majd felöntjük vízzel és a sós krumplilével. A leveshez mindig tört krumplit, ducit főztek, hogy annak a leve is hasznosítva legyen, és jobb ízű legyen a leves leve tőle.

A tésztához annyi lisztet teszünk, amennyit a 2 db tojás felvesz. De kevés vizet is önthetünk hozzá, kb fél decit, mert jól formázható, nyújtható, s nem könnyen kiszáradó tésztát kell gyúrni. Alaposan kigyúrjuk csipetnyi sóval a tésztát, majd vékonyra kinyújtjuk. Előtte már kisütöttük a nagyon apró kockákra felvágott kb. 15 dkg paprikás szalonát, a ropogósra sült peccit kanál hátuljával összetördeljük benne, hogy ne legyen nagyon darabos. Édesnemes paprikát szórunk bele. A kinyújtott szál tésztát megkenjük ezzel a paprikás, tepertős zsírral, aztán meghintjük sóval és borssal. A tészta egyik oldalától kezdve jobb kezünk hüvelyk és mutató ujjával, sodró mozdulatokkal kisujnyi csíkot sodrunk, azt levágjuk, s ebből laza görcsöket, csimbókokat kötünk. Nem szabad szorosra kötni, mert nem fő át a közepe! Amikor az egészet megkötöttük, lesz kb. 150-180 db, a lobogó leveslébe vetjük, kavarva,

hogy egybe ne álljon. 15 percig lassú tűzön főzzük, majd meghintjük apróra vágott petrezselyem zölddel. Érdeemes egy csimbókot kivéve, azt kettévágva ellenőrizni, hogy átfőtt-e. Ha még nyers a közepe, pár percig főzni kell, s még lazábbra kötni a csimbókokat máskor.

Minél vékonyabb csíkot sodrunk, annál kisebbek, csinosabbak lesznek a csimbókok. A levest gyermek és felnőtt egyaránt kedvelte, kedvére ehett belőle, nem feküdte meg a gyomrát, de éhen sem maradt utána.

Megjegyzés: A szamoszegi asszonyok nem használtak konyhai mérőt, semmit nem mértek meg, hanem a gyakorlatukból, tapasztalatból ránézésre tudták, mit milyen arányban kell használni. Azt mondták: Szemre, mint muszka Miska!

Csimbókos soup (knotted noodles)

The soup was named after the knotted noodles.

Fry a lot of chopped vegetables in a little oil; add a little water and the slat juice obtained after we boil a few potatoes, so you have a vegetable soup. Separately prepare a dough with 2 eggs, as much flour as it take and a little water (50 ml). Cut

in small pieces 150 gr of bacon, fry it and when is cooked add paprika. Mash the fry bacon with a fork. Roll the dough into a fine sheet, spread the mash bacon and sprinkle a little salt and pepper. Roll the sheet into cylinder (with a thickness of a finger), cut the cylinder and make slightly a node. Cut the node and continue until you finish the sheet. In the end there will be 150-180 knotted noodles. Boil slowly the noodles in the vegetable soup for 15 minutes. Add parsley leaves. Before serving the noodles should be verified.

Losonczy Léna , 67 év, Szamosszeg, református





Iarna

Supă acră de plămâni

Se face cu plămâni de la porc, care se taie cubulețe și se fierb cu foi de dafin în apă cu sare. Se adaugă zarzavaturi tocate și 3 cartofi tăiați cubulețe. Se face un răntaș și se acrește cu oțet.

Savanyú tüdőleves

Sertéstüdőt kockára vágjuk, babérlevelet, sót, vizet adunk hozzá, megfőzzük, közben zöldségfélét vegyesen, 2 krumplit felkockázunk és belefőzzük. Rántással ízesítjük. Néhány csepp ecettel savanyíthatjuk.

Sour soup with pork lungs

It's made in winter with the lungs from pork. Cut the lungs in small cubes and boil it in water; add bay leaves and salt. Chop vegetables and 3 potatoes and add it to the soup. Make a roux and add it to the soup as well. In the end add vinegar.

Supă de varză acră (pentru mahmureală)

Se fierbe o jumătate de kilogram de varză murată tocată în 2 l de apă. Adăugăm 400 gr. de cârnăciori afumați tăiați rondele și 2 cartofi tăiați cubulețe. Facem un răntaș din puțină untură, făină și usturoi pe care îl adăugăm la supă. Supa se servește cu pâine.

Korhelyleves

Két liter vízbe megfőzzünk fél kg savanyú káposztát, 400 gr. karikára vágott füstölt házi kolbászt és 2 db. kockára vágott burgonyát. Fokhagymás rántást készítünk kevés zsirból és lisztből, majd a leveshez adjuk. Kenyérrel fogyasztjuk.

Sauerkraut soup

Boil half kilogram of sauerkraut in 2 liter of water. Add 400 grams of sausages, cut in small round pieces, and 2 potatoes, cut in small cubes. Make a roux with a little fat, some flour and a clove of garlic and add it to the soup. Serve it with bread.

Pataki Ferencné, 85 év, Vállaj, római-katolikus



Supă de cartofi cu cârnați

Fierbem la foc mic 8-10 bucăți de cârnați în 2 litri de apă. Separat, curățăm ½ kg de cartofi, se taie cubulețe. Când cârnații sunt pe jumătate fierți adăugăm cartofii. Se face răntaș care se stinge cu apă rece și se adaugă la supă. Se amestecă și se servește cu pâine.

Kolbászos krumplileves (4 személyre)

Hozzávalók: 2 l víz, személyenként 8-10 dkg füstölt házi kolbász (sváb), ½ kg burgonya, zsír, liszt, só, ha szükséges

Két liter hideg vízbe lassú tűzön megfőzzünk 8-10 darab, tetején kicsit beszabdalt kolbászt. Közben meghámozzuk fél kilógram burgonyát, kockára vágjuk és a már félig főtt kolbászos leveshez adjuk. Míg fő, rántást készítünk, hideg vízzel felengedjük, s a puhára főtt burgonyás kolbászos leveshez adjuk. Keverjük meg. Tálalható. Kenyérrel fogyasztjuk.

Potatoes soup with sausages

Boil 8-10 pieces (3-4 cm) of sausages into 2 litter of water. Separately, peel and chop into small cubes half kilogram of potatoes. When the sausages are almost done add the potatoes. Make a roux and thin it with cold water. Add it to the soup. Mix well and serve with bread.

Nagy Ilona, 72 ani, Bogdand, reformată

Fasole frecată

Se pun la înmuiat 250-300 gr de fasole uscată, de seara până dimineața. A doua zi se fierbe fasolea în apă cu sare. Se strecoară și se zdrobește (unele gospodine trec fasolea prin mașina de tocat carne). Se fierbe un cartof care se adaugă la fasolea zdrobită. Într-o tigaie se face un răntaș din ulei, o lingură de făină, un pic de boia, în răntaș se adaugă o ceapă solzișori. După gust se poate adăuga și usturoi. Se toarnă răntașul în fasolea zdrobită și se lasă până dă în clocot. Se condimentează cu piper și frunze de dafin.

Fasole frecată

250-300 gr száraz paszulyt beáztatunk hideg vízben egy éjszakára. Másik nap sós vízben megfőzzük, leszűrjük és összetörjük. Egy főtt krumplit is adhatunk hozzá. Paprikás, hagymás rántást készítünk egy kanál lisztből, kevés olajból. Izlés szerint tehetünk fokhagymát is. A rántást feleresztjük kevés hideg vízzel és az összetört pasulyhoz adjuk. Folyamatos kavarással még főzzük néhány percig. Izesíthetjük őrölt borssal, babérlevéllel.

Bean puree

Wash 250-300 grams of beans, and soak

them over night. Boil them slowly until tender. Mash them through a colander. Boil a potato, mash it and add it to the beans. Make a roux in a pan with some oil, flour, paprika and a chopped onion or if you want a few cloves of garlic. Add the roux to the mash beans. Let it cook for a few minutes. Season with black pepper and a leaf of bay.

Călin Ana (Nuța Șeinăroaiei), 64 ani, Cămărzana, ortodoxă

*”Șapte feluri de bucate
Tot fasole mestecate.”*

Supă de fasole cu csipetke

Se pune la fiert fasole albă cu boabe mici împreună cu zarzavaturi tăiate cubulețe (morcovi, pătrunjel, gulie, o ceapă, 2-3 căței de usturoi și boabe de piper). Separat, facem un aluat tare din 2-3 linguri de făină și apă. Se rupe din aluat bucățele mici, de mărimea boabelor de fasole, și se adaugă la supă. Se face un răntaș cu boia și se adaugă la supă.

Csipetkés bableves

Fehér aprószemű babot felteszünk főni, zöldségfélét (sárgarépa, petrezselyem, karalábé, 1 hagyma egészben, 1-2 cikk fokhagyma, néhány szem bors) teszünk bele apró kockára vágva, ha

megfőtt 2-3 evőkanál lisztet vízzel összeállítunk, apró csipetkét csipkedünk belőle, ezt főzzük a levesbe, majd rántással (pirospaprikás) sűrítjük.

Beans soup with „csipetke”

Boil white beans with chopped vegetables (carrots, parsley, kohlrabi, onion, 2-3 cloves of garlic and black pepper). Separately make a stiff dough from flour and water. Pinch little dime-sized pieces of dough and add it to the soup. Make a roux with paprika and add it to the soup as well.

*Kovács Lajosné (Piros Manyinéni), 62 év,
Nagyecsed, református*



Supă de fasole cu varză acră

Punem 800 de gr. de fasole uscată la înmuiat peste noapte. Varza acră se pune la desărat în apă rece. Se pune la fiert carnea afumată (șuncă, ciolan, coaste). Separat se pune la fiert varza murată și separat fasolea. Când sunt toate fierte se pune fasolea și varza în zema în care a fiert carnea afumată. Se pot adăuga câteva foi de dafin. Se condimentează după gust cu sare și piper. Între timp, se pregătește un răntaș din 6 linguri de untură, 6 linguri de făină, se adaugă o cepă tăiată mărunț și boia de ardei. Separat, se pregătește și o îngroșeală din 2 liguri de făină și smântână (în jur de 300 ml). Atât răntașul, cât și îngroșala se adaugă la supă. Supa se poate găti și cu varză dulce.

Bab leves savanyú káposztával

Éjszakára beáztatunk 800 gr. száraz babot. A savanyú káposztát hideg vízben átmoszuk, ha nagyon sós. A füstölt húst (sonka, csülök, oldalas) főni teszük. Külön megfőzzük a káposztát és a babot. Mikor minden megfőtt, a káposztát és a babot a füstölt hús levéhez adjuk, néhány babér levelet adunk hozzá és ízlés szerint fűszerezük sóval, borssal. Közben elkészítjük a rántást 6 kanál zsírból, 6 kanál lisztből, egy fej apróra vágott hagymából és porpaprakából. Habarást is készítünk

2 kanál lisztből, melyet csomómentesre kavarrunk kb. 300 ml. tejföllel. A rántást is és a habarást is a leveshez adjuk.

A levest édes káposztából is készíthetjük.

Dry beans soup with sauerkraut

Soak 800 grams of beans overnight in cold water. Put the sauerkraut in cold water too. Put smoked meat (ham, smoked bone, smoked ribs) in a pot and boil it, add a few bay leaves. Separately boil the sauerkraut and separately the beans. Filter the sauerkraut and the beans and add them to the boiling meat. Make a roux: fry a small onion in a little fat and add 6 tablespoons of flour, 6 tablespoon of fat and a little paprika. Make also a thickening from 2 tablespoons of flour and 300 ml cream. Add the roux and the thickening to the boiling soup.

The soup can be done with fresh cabbage, too.

*Kovács Lajosné (Piros Manyinéni), 62 év,
Nagyecsed, református*



Wurst tunkata

Șvabii pregătesc această mâncare porționată pe persoană. Astfel că pentru 4 persoane se pregătesc 8 cartofi și 4 bucăți de cârnați (fiecare bucată are 10-15 cm). Se curăță cartofii, se taie cubulețe și pun la fiert împreună cu bucățile de cârnați. Când cartofii sunt fierți, scoatem cârnații separat pe o farfurie și dacă zeama rămasă este prea multă se scoate o parte din ea. Se zdrobesc cartofii și separat pregătim un răntaş pe care îl adăugăm la cartofi. Lăsăm să dea un clocot. Pe o farfurie punem cartofii peste care punem bucata de cârnaț fiert. Ca și garnitură se poate servi cu varză sau castraveți murați.

Wurst tunkata

Füstölt szalonnát kockára vágjuk, kisütjük, lisztet szórunk rá és halvány rántást készítünk vele, paprikával meghintjük és aludttejjel és édes tejjel felengedjük, ha felforrat tálalhatjuk. A kész mártást kenyérral kimártogattuk.

Wurst tunkata

The German ethnics cook this meal in equal parts for everyone in the family. So, for four servings they prepare 8 potatoes and 4 pieces of sausages (10-15 cm per piece). Peel the potatoes, cut them and cook them. Add the sausages. When

the potatoes are cooked remove the sausages on a plate and mash the potatoes; use the water, the juice, resulted from cooking the potatoes and the sausages. Prepare a roux and add it to the mash potatoes. Let them cook for a minute. Put the mash potatoes on a plate and on the top one piece of sausage. Serve with pickles.

Nagy Maria, 58 ani, Petrești, romano-catolică



Varză în straturi

Avem nevoie de varză mărunță acră, carne tocată, ceapă, orez, smântână, sare și piper. Pentru patru persoane folosim cam un kilogram de varză, 700-800 gr. carne, 300 gr. orez, 500 ml. smântână. Carnea tocată se căleşte cu ceapă și condimente, apoi se aşează în straturi varză, orez, carne, orez, varză, smântână. Se coace la foc potrivit.

Rakott káposzta

Ehez az ételhez szükségünk van négy személy részére kb. egy kiló savanyú apró káposztára, 700 – 800 gr. darált húsrá, 300 gr. rizsre, 500 ml. tejfölre, hagymára, sóra és borsra. A darált húst megpároljuk a hagymával és megfűszerezük. Tepsibe vagy lábasba rétegezzük a hozzávalókat - káposzta, rizs, hús, rizs, káposzta, tejföl. Sütőben kisütjük.

Cabbage casserole

For this meal we need sauerkraut, minced meat, onion, rice, cream, salt and black pepper. For four servings we'll use 1 kilogram of sauerkraut, 700-800 gr meat, 300 gr rice and 500 ml cream. Fry the meat along with the chopped onion and season. Put the meat, the rice and the sauerkraut in layers (sauerkraut, rice, meat and so one) and on the top pour the cream. Cook it.

Szabo Katalin, 72 ani, Viile Satu Mare, reformată



Tăşcuțe cu lecvâr - dereie

Se frământă un aluat mai tare din făină, apă și puțină sare. Unele gospodine adaugă și ou. Se întinde o pătură rotundă, pe jumătate suprafața se aşază cu lingurița din loc în loc magiun de prune, se acoperă cu jumătatea goală, cu degetele se lipesc și se delimitează tăşcuțele care se taie apoi cu pintenul sau cuțitul. Pe o față de masă de pânză se lasă la uscat apoi se fierb în apă cu puțină sare, când sunt toate la suprafața oalei se strecoară și se amestecă cu griș ori pesmet prăjit în ulei și îndulcit cu zahăr. Se mănâncă calde, dar sunt bune și reci.

Derelye

A lisztből,vizből kevés sóval keményebb tésztát gyurunk, lehet tojást is hozzáadni. Kör

formájú tésztát nyújtunk, aminek a felébe kiskanál segítségével helyenként belerakjuk a szilvalekvárt, betakarjuk a tészta üres felével, ujjbegyünkkel megnyomkodva leragasztgatjuk a lekvár körül, majd derelyemetszővel vagy késsel felvágjuk. Az asztalteritőn hagyuk kicsit száradni, majd sós vízben kifőzzük. Mikor a víz tetejére feljöttek, leszűrjük. Összekeverjük a már előre olajban megpirított zsemlemorzsával vagy buzadarával, amit cukorral ízlés szerint édesítettünk. Melegen fogyasztjuk, de nagyon finom kihülve is.

Ravioli (Hungarian derelye)

Knead a stiff dough from flour, water and salt. You can add an egg. Roll a round shape sheet and drop the filling (plum jam) on half of the surface. Fold the other half over. Use your fingers to stick the pasta around every dollop. Cut the pasta with the ravioli cutter between every dollop. Let them dry for a while. Boil the ravioli in water and filter them. Separately in a pan heat a little oil adds (add) bread crumbs and a little sugar. Serve the ravioli warm or cold.

Májner Zoltánné, 75 év, Vállaj, római-katolikus



Uncrecz

Se prepară o cocă de clătite mai groasă din făină, ouă și puțin lapte.

Punem la încins o lingură de untură, într-o tigaie. Se toarnă coca în tigaie și cu ajutorul a două linguri rupem continuu coca, până când obținem bucățele mici. Se presară zahăr pudră deasupra și se servea cu lapte dulce sau lapte prins. Azi se servește mai mult cu gem și nucă măcinată.

Császármorzsza (Unkréc)

Nokedli sűrűségű palacsintatésztát készítünk liszt, tojás, só tej keverékéből.

Egy vastagabb falu lábasban, vagy serpenyőben 1 evőkanál zsírt felolvasztunk, ráöntjük a masszát és 2 evőkanállal folyton szaggatjuk a lábasban, míg apró morzsára szakad. Tálaláskor porcukorral meghinthetjük. Aludttejjel vagy édes tejjel fogyasztjuk.

Napjainkban lekvárral, dióval is fogyasztjuk.

Uncrecz

To prepare this meal we need to make a pancake composition.

Put a little fat in a pan and when the fat it's hot pour the entire composition. Cut the composition into small pieces with the help of two tablespoons

until the pieces are really little. Put it on a plate and sprinkle with powdered sugar and serve it with yogurt or milk. Nowadays it is served with jam or ground walnuts.

Nagy Maria, 58 ani, Petrești, romano-catolică



Supă de prune uscate

Se spală 1 kg de prune uscate și se fierbe în 4 l de apă. Se adaugă 2 linguri de zahăr, puțină sare, scorțișoară și cuișoare. Când este aproape gata se adaugă o ligură de magiun desfăcut cu puțină zeamă din fiertură. Se face o îngroșeală din 5 linguri de făină, un ou și un litru de lapte, care se adaugă la supă. Se poate îndulci cu zahăr după gust.

Szilvásétel

Egy kiló aszalt szivát megmosunk és 4 liter vizben feltesszük főni. Adunk hozzá 2 evő kanál cukrot, pici sót, pici fahajat, szegfűszeget. Mikor majdnem megfőtt egy kanál szilvákvarrt elkavarunk a levesből kivett kevés vízzel majd a leveshez adjuk és tovább főzzük. 5 evőkanál lisztből egy tojásból és egy liter tejből habarást készítünk. Az egészet felforraljuk. Izlés szerint édesítjük cukorral.

Dried plums soup

Wash 1 kg of dried plums and boil them into 4 l of water. Add 2 tablespoons of sugar, a little salt, ground cinnamon and cloves. When it's almost done thin a tablespoon of prunes jam with a little soup. Make a thickening from 5 tablespoons of flour, an

egg and 1 l of milk. The soup can be sweetened with sugar.

Tóth Béláné (Bunda Magda), 66 év, Szamosszeg, református





Sărbătorile în familie

Nașterea

„Culcă-te, puiuț de cuc,
Ieu te leagăn și mă duc;
Culcă-te, puiuț de domn,
Ieu te leagăn, tu n-ai somn.”

(Cântec de leagăn - Țara Oașului)

Dintre cele trei momente importante ale vieții omului, nașterea este primul și cel care introduce *omul* în familie și implicit în comunitatea din care acesta face parte. Nașterea este începutul. În cadrul unei comunități mici cum e cea a satului, nașterea era și mai este și astăzi un eveniment de o mare însemnătate și cu profunde implicații spirituale, dar și organizatorice. Ritualul nașterii implică mai multe momente: cel dinaintea nașterii, nașterea propriuzisă și momentul de după naștere. În cadrul vieții de familie aceste trei momente sunt bine conturate și cu o mare influență asupra noului venit în lume. Întreg ceremonialul estetic-organizatoric are rolul de a feri de toate cele rele atât pe noul născut cât și

pe mama acestuia, de a pune sub bun augur venirea lui pe lume și de a trasa o linie clară și curată pentru viața pe care acesta urmează să o aibe în cadrul comunității.

Mama a avut grijă de toate acestea încă din momentul în care a aflat că e „grea”. A evitat cu sfințenie sperieturile, oamenii urâți și alte „mninuni” , iar ca să-i fie nașterea ușoară mama își despletește părul. Copilul trece din pântecul mamei în lumea reală sub privirile și manevrele atente ale Moașei „reprezentantă a moșilor și strămoșilor”, dar și atenta supraveghere a Ursitoarelor. Ursitoarele, se zice în Țara Oașului, „le-o oprit Dumnezeu, c-o spus ce-o ursat”. Mama împreună cu moașa pregăteau diferite obiecte (daruri) pentru aceste zeițe necruțătoare, în speranța că le vor îmbuna și vor urzi copilului doar sănătate și fericire.

După ce s-au făcut toate cele de cuviință la nașterea pruncului, părinții se pregătesc de momentul în care noul născut intră în comunitate ca

și creștin: botezul. Dacă nașterea implică în special familia, botezul implică întreaga comunitate. Acesta este momentul în care noul născut e recunoscut de întreaga comunitate. De acum înainte la creșterea lui, la educarea lui participă întregul sat.

După momentele ceremoniale din biserică alaiul se întoarce acasă, copilul este băgat pe fereastră, pus pe masă și moașa îi urează: „Să hie om de cinste și dinainte, să hie drag ca primăvara și avut ca toamna.” Urmează ospățul.

Ospățul de botez la Cămârzana, Țara Oașului, ca și oriunde la sat, era un ospăț restrâns la care participa familia (părinții copilului), nașii și doar rudele foarte apropiate. Mâncărurile servite la ospățul de botez nu erau chiar atât de felurite. Supa de carne de pui, sarmalele, friptura erau cel mai des întâlnite. Fără a fi spectaculos, meniul servit la botez era unul tradițional. Singurele care mai rupeau acesta dinamică sunt prăjiturile. Acolo femeile lăsau frâu liber imaginației și se străduiau să aducă mereu noi rețete, care mai de care mai elaborate, mai interesante. Chiar și cele mai simple prăjituri purtau semnătura găzdoaiei, care le tăia sau le orna într-un mod propriu.



Leveșă de pui

Pentru leveșe la un botez ne trebuie două găini mari pe care le porționăm și le punem în apă rece la fiert. Fierbem carnea și o spumăm; când e pe jumătate fiartă adăugăm zarzavaturile curățate (morcovi, pătrunjel, țelină, o ceapă și o gulie). Lăsăm supa să fiarbă foarte încet, ca să nu se tulbure. Se adaugă sare și piper boabe după gust. Când supa e gata, se scoate carnea și zarzavaturile și se strecoară. La urmă se adaugă tăițeiii sau găluștele.

Găluște

Se separă 5 ouă. Batem albușurile cu puțină apă apoi treptat se adaugă grișul și gălbenușurile. Condimentăm cu puțină sare. Compoziția trebuie să aibă o consistență potrivită (nici tare, nici moale). Se lasă la odihnă 10 minute. Se porționează cu o lingură umezită în supă și se fierb.

Friptură de pui

Se curăță 2-3 cepe, se toacă mărunt. Se prăjește ceapa în puțină untură și se condimentează cu sare, piper și boia. Se adaugă carnea (pe care s-a făcut supa) și puțină apă. Se lasă să se pătrundă. Se servește cu cartofi sau macaroane.

Brânzoici

Se face din același aluat ca și gogoșile pentru care avem nevoie de următoarele: 1 kg. făină, 50 gr. margarină topită sau unt, 50 gr. drojdie, 80 gr. zahăr, puțină sare, gălbenușul de la un ou, 300 ml. lapte, și zahăr pudră pentru servire.

Aluatul dospit se întinde (la o grosime de jumătate de centimetru) și se taie pătrățele. Separat amestecăm brânză proaspătă de vaci cu un pachet de zahăr vanilat, gălbenuș de ou și stafide după gust. Umplutura se pune în mijlocul fiecărui pătrățel și se închide îndoiind cele patru colțuri. Se coc în cuptor.

Prăjiturele cu miere

Se fierb 400 gr. de miere cu 150 ml apă și se lasă să se răcească. Se adaugă condimentele (scorțișoară măcinată, cuișoare, anason, coajă de lămâie rasă), 10 gr amoniac, 3 ouă și 700 gr făină. Se frământă bine și se lasă la odihnă o noapte. Ziua următoare se întinde coca de grosimea 0,5 cm și se taie cu forme după care se coc. Se pot orna cu albușuri de ou frecate cu zahăr și 1- 2 picături de zeamă de lămâie.

Prăjitură cu nucă

Se amestecă 400 gr făină cu 150 gr unt sau untură, 2 gălbenușuri, un praf de copt și 100 gr de zahăr. Se frământă coca cu smântână și se împarte în două. Separat se face umplutura din 250 gr de nucă, 250 gr zahăr, 200 ml lapte, 170 gr de făină și 100 gr unt sau margarină. Se freacă untul cu zahărul apoi se adaugă laptele, făina, praful de copt și coaja rasă de la o lămâie. Se bat spumă albușurile de ou și se amestecă cu umplutura. Se întinde o foie de aluat pe care o ungem cu gem peste care turnăm umplutura. Peste umplutura se pune celalaltă foaie de aluat. Se coace în cuptor. După ce e coaptă se presară zahăr pudră.

A születés

*„Tente baba tente, itt van már az este,
Köszöngetnek szépen csillagok az égen.”*



Az ember életének három legfontosabb momentuma közül, az első a születés, mely az embert a családjába vezeti és egyidejűleg a közösséghez amelybe tartozik. A születés a kezdet. Kisebb közösségeknél, mint a falu, a születés régen és ma is nagyon fontos esemény mély lelki vonatkozásokkal és szervezéssel. A születés rituáléja több szakaszt foglal magába: a születés előtti, magát a születést és a születés utáni pillanatot. A családi élet keretében ez a három pillanat jól hangsúlyozott és nagy

befolyással bír az újonnan világra jött számára. Az egész szervezeti- esztétikai szertartásnak a szerepe, a rossztól megvédeni úgy az újszülöttest mint az édesanyát és egy jó ómenné nyilvánítani a világra való jövetelét, mely tiszta és világos utat nyit az újszülött elkövetkező életében, mely reá vár a közösségen belül.

Az édesanyának gondja volt minderre már a “terhesség” bizonyosságának pillanatától. Kötelezően kerülte az ijedtségeket, a csúf embereket és más “csudát” és, hogy könnyű szülése legyen a vajúdás előtt a haját is kibontotta. A gyerek az anya méhén áthaladva a való világba jut a bába vigyázó manőverei által “az elődök és ősök képviselőjeként”, valamint a figyelmes moirák (a végzet irányítói, az emberi élet fonálát gombolyító illetve elvágó három istennő) felügyelete alatt. Az Avasban azt mondják a moirákról, hogy: “megállította őket a Jóisten, hogy ne mondják el az újszülött végzetét”. Az édesanya a bábával együtt különböző ajándékokat készített ezeknek a könyörtelen istennőknek, abban a reményben, hogy csak jót, egészséget és boldogságot fognak kívánni a gyerekeknek.

Miután minden illendő dolgot megtettek a gyerek születésekor, a szülők készülnek a gyerekeknek

a keresztény közösségbe való bevezetésére, ez a keresztelés. Míg a születéskor csak a család érdekelt, a keresztelés az egész közösséget érinti. Ez az a pillanat, amikor az újszülöttet elismeri az egész közösség. Ettől kezdve az ő nevelésében és oktatásában az egész falu részt vesz.

A templomi szertartás után, minden résztvevő visszamegy az újszülött házához, ahol a gyereket az ablakon át az asztalra helyezik és a baba a következőket kívánja: “Tisztességes ember legyen, legyen kedves, mint a tavasz és gazdag, mint az ős.” Következik a vendéglátás.

A keresztelés alkalmával rendezett vendéglátás Cămârzanában, az avasban és minden faluban szűk körű volt, ahol csak a család (a szülők), a keresztszülők és a közeli rokonok vettek részt. A feltálalt ételek nem voltak túl változatosak. Leggyakrabban tyúkhúsleves, töltött káposzta, sülték voltak. A menü nem volt látványos, inkább hagyományosnak mondható. Egyedül a sütemények törték meg a menü egyhangúságát. Az asszonyok itt szabadjára engedték fantáziájukat és igyekeztek minél érdekesebb és összetettebb, új recepteket találni. A legegyszerűbb sütemény is viselte a háziasszony névjegyét, aki sajátos módon diszította

vagy szeletelte azokat.

Tyúkhús leves

A keresztelő alkalmával elkészített leveshez szükség van két nagy, feldarabolt tyúkra, amit hideg vízben főni tesznek. Leszedik a hajját és mikor már félig megfőtt a hús beleteszik a zöldségeket (murok, petrezselyem, zeller, egy hagyma, egy karalábé). Lassú tűzön főzik, hogy ne legyen zavaros. Izlés szerint fűszerezik sóval, szemes borssal. Mikor megfőtt kiszedik a húst, a zöldségeket és a levest leszűrik, majd belefőzik a levestésztát vagy a galuskákat.

Galuska buzadarából (grizből)

Felvernek öt tojás fehérjét pici sóval, kevés vízzel. Lassanként hozzáadják a grizt és a tojások sárgáját. A massa akkor lesz megfelelő, ha se nem hig, se nem kemény. Tíz perc pihenés után, egy a levesbe mártogatott kanállal kiszaggatva a galuskákat megfőzik.

Túrós, lekváros bukta

A fánk tésztájából csináljuk: 1 kg liszt, 50 gr olvasztott margarin vagy vaj, 50 gr élesztő, 80 gr cukor, pici só, 1 tojás sárgája, 300 ml tej, szilvalekvár, kevés víz .

A megkelt tésztát fél centiméter

vastagságúra kinyújtjuk és négyszögletes lapokra vágjuk. Összekeverjük a túrót vaniliacukorral, tojássárgájával és izlés szerint mazsolával. A töltelék a lapok közepére tesszük és a sarkainál fogva egymásra hajtogatjuk. Tepsiben kisütjük.

Diós sütemény

Kikavarunk 400 gr lisztet, 150 gr vaját, 2 tojás sárgáját, egy sütőport, 100 gr cukrot. Összegyurjuk a masszát tejföllel és két részre osztjuk. Közben elkészítjük a töltelék. Kikavarunk 100 gr vaját vagy margarint 250 gr cukorral majd adunk hozzá 200 ml tejet, 170 gr lisztet, egy sütőport és egy citrom reszelt héját. A tojás fehérjét kemény habbá verjük és a töltelékhez adjuk. Kinyújtjuk az első lapot, a tepsibe helyezzük. Megkenjük lekvárral, erre rakjuk a töltelék, aztán betakarjuk a második lappal. Sütőben megsütjük és tetejére porcukrot szórunk.

Mézes tészta

400 gr mézet felforralunk 150 ml vízzel és hagyjuk kihűlni. Hozzáadjuk a fűszereket (őrölt fahéj, szegfűszeg, ánizs, reszelt citromhéj), 10 gr szalakálit, 3 tojást és 700 gr lisztet. Jól összegyurjuk. Hagyjuk pihenni egy éjszakát. Másnap fél centiméter vastagságúra kinyújtjuk és figurákkal kiszaggatjuk.

Forró sütőben kisütjük. Diszithetjük kemény habbá vert tojásfehérje, porcukor és 1-2 csepp citromlé keverékével.

A madártej

Főni teszünk egy csipet sóval másfél liter tejet. Aztán szétválasztunk 5 tojást. A tojássárgákat kikavarjuk 5 kanál cukorral, egy csomag vaniliával majd hozzá keverünk 500 ml tejet. Ezt állandóan kavargatva hozzá adjuk a fővő tejhez és felforraljuk. A tojás fehérjéket kemény habbá verjük és egy kanállal kiszaggatva hab galuskákat főzünk a fővő tejben. Langyosan vagy hidegen fogyasztjuk.



The birth

Of all the three very important moments in every man's life, the birth is the first and the one that introduces the new born into the family and of course in the community. The birth is the beginning. In a small community such as a village community, the birth was and still is a very important moment that has deep implications, spiritually and organizational ones. The ritual of birth consists of many moments: the moment before the birth, the moment of the birth and the moment after the birth. In a family's life these moments are well drawn and have a great influence on the baby's life. The aesthetic-organizational ceremonial has the specific role to protect the new baby and his mother from harm, to put his entry into world under good auspices and to draw a clear and clean line for the life the baby will live within the community.

The mother has made all the preparation since the moment she found she's expecting. She avoided strictly all scares, the ugly people and other „oddities” and to prepare herself for an easy delivery she dishevelled her hair. The infant leaves a very safe and secure environment, that is its mother's womb and enter the real world under the

careful looks of the midwife “the representative of the ancestors” and the three Fates. In the Land of Oaş people whisper that the Fates “were stopped by God because they told the fate” . The mother and the midwife prepare and create objects or small gifts for these unmerciful goddesses, to reconcile and to convince them to give to the new born good health and happiness.

After everything was ready to welcome the infant into the family, the parents prepare the moment when the infant will step into the life of the community: the baptism. If the birth involves the entire family, the baptism involves the whole community. This is the specific moment when the community recognizes the child as one of them. From now on, the well being and the education of the child is the responsibility of the community.

After the ceremonial moments of the baptism, the procession headed to the parents’ house where the child enters through the window, it’s put on the table and the midwife wishes him or her “to be honest and the first in everything, to be loved like the spring and rich like the fall” . The feast may begin.

In Cămârzana, the feast was a small one

and the guests, besides the parents, were the close family. In the past there were few meals to be served: chicken broth, stuffed cabbage, fried chicken or pork. It wasn’t a spectacular menu but a traditional one. This dynamic was interrupted by the cakes. The housewives put their imagination to work and they challenged each other. Even the simplest cake was beautiful.

Chicken Broth

For the chicken broth cut the chicken into pieces. Place the joints in a saucepan with a quart of water to each joint. Let the soup stand until the grease rises; then carefully remove it. Add the vegetables: sticks of carrots, parsley, celery, onion and kohlrabi. Let the broth simmer. Add salt and pepper to taste. In the end remove the chicken joints and filter the broth. In a separate saucepan boil the noodles. After the noodles are boiled, filter them and add them to the broth.

Semolina noodles

Separate 5 yolks from egg whites. Beat the egg whites and add slowly the semolina and the yolks. Season the mixture with a little salt. Using a tablespoon drop the mixture into the boiling soup.

Roast chicken

Peel and chop two onions. Fry the onions in a little fat and season with salt and pepper. Add the boiled chicken (the parts that were used for the chicken broth) and a little water. Let them cook. Serve it with potatoes or noodles.

Chasse pockets

The dough is the same with the donuts dough. So we need: 1 kilogram flour, 50 grams melted butter or margarine, 50 grams yeast, 80 grams sugar, a little salt, 1 yolk, 300 ml milk, prune jam, water, oil and powdered sugar.

Honey cakes

Boil 150 ml of water with 400 gr. of honey. Let it chill out. Season it with cinnamon, cloves, anise and lemon zest. Add 10 gr. of ammonia, 3 eggs and 700 gr. of flour. Knead well and let it rest over night. Next day roll a sheet (0,5 cm) and cut with different forms. It can be decorated with egg whites mixed with sugar and 1-2 drops of lemon.

Nut cake

Mix 400 gr. of flour, 150 gr. of butter, 2 yolks, baking powder and 100 gr. of sugar. Work it well and cut it in two. Separately make the filling: mix 250 gr. of nuts, 250 gr. of sugar, 200 ml of milk,

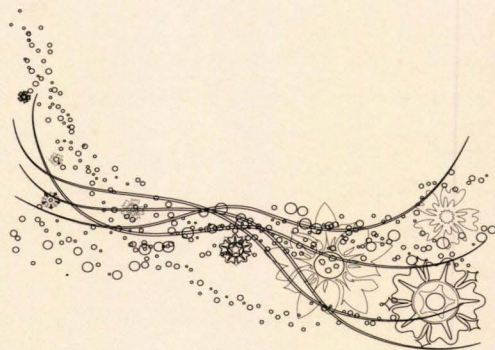
and 170 gr. of flour and 100 gr. of butter. Mix the butter with the sugar and add the milk, the baking powder, the flour and the lemon zest. Roll a thin sheet from one of the two pieces of dough, pour the filling and put on the top the other sheet. Bake it in the oven.

Eggnog

Boil 1,5 l of milk in a pan with a little salt. Separate 5 egg whites and yolks; mix the yolks with 5 tablespoons of sugar and vanilla. Add to the mixture 500 ml of cold milk. When the 1,5 l of milk reach the boiling point add the yolk mixture. Beat the egg whites well and using a tablespoon drop small balls into the milk and boil them. It can be served hot or cold.

Adela Dobrescu

inf. Dance Maria, 50 ani, Cămârzana





Nunta

În satul tradițional căsătoria este un rit de trecere deosebit de complex. Ceremonialul nunții este unul format din mai multe ceremoniale, trei la număr după cum amintește Mihai Pop: logodna, nunta și obiceiurile de după nuntă. Momentele și dinamica acestor ceremoniale subliniază importanța schimbării statutului mirilor atât pe plan personal, cât mai ales în cadrul comunității din care aceștia făceau parte. Cele două planuri, cel personal (care ține de intimitatea familiei) și cel social (care ține de întreaga comunitate) „combină manifestările care se consumă în cele două spații” și care în cele din urmă mobilizează toată comunitatea.

În toată zona Sătmărilor viitorii miri își anunță intenția de căsătorie la preot cu patru săptămâni înainte de nuntă. Preotul face anunțurile de trei ori în timpul slujbei de duminică, pe vremuri duminica înainte de masă încă se țineau două slujbe și vecernie după masă, la care participa multă lume.

Dacă în urma anunțului se afla de vreun păcat al mirilor, nunta putea fi împiedicată. Căsătoriile în comunitățile catolice se făceau de preferință între catolici, de altfel în toate comunitățile tradiționale se dorea încheierea unor căsătorii fie în cadrul aceleiași religii, fie în cadrul aceluiași grup etnic. Un exemplu elocvent este Bogdandul unde căsătoriile se făceau pe cât posibil în interiorul granițelor satului. În comunitățile șvăbești primul născut (băiat) primea casa și pământul iar ceilalți copii ai familiei primeau bani. Acest sistem de moștenire favoriza menținerea proprietății nedivizată. În satele maghiare sau românești zestrea și moștenirea se acordau în mod diferit, totul fiind adaptat realităților cotidiene. Azi, spre exemplu, în Țara Oașului fiecare copil primește câte o casă.

În vechime nunțile se făceau duminica, erau zone în care nunta începea joia și ținea trei zile. Mirii, domnișorii de onoare și domnișoarele de onoare ”druștele”, invitau cu o săptămână înainte de nuntă rudeniile și vecinii. Apoi începeau pregătirile de nuntă, la casa miresei femeile pregăteau tăieței pentru supă. Fiecare invitat aducea câte ceva pentru

pregătirea nunții (așa confirmau prezența la nuntă): făină, ouă, zahăr, smântână, lapte, untură, unt, găini. Carnea, băutura și toate celelalte necesare erau asigurate de părinți. De obicei, bucătarul șef și ajutoarele erau rudenii apropiate. Nunta avea loc în casă, mobila era scoasă rămânând doar mesele și scaunele sau lavițele, ori în șură. În zilele noastre nunțile se organizează în cămine culturale, case de nunți sau restaurante și participă între 100 și 1000 de nuntași (La Cămărzana în casa de nunți încăp peste 1.300 de persoane).

Nuntașii se adunau la casa unde va avea loc nunta, bărbații erau serviți cu țuică, obiceiul era să se servească și gogoși la primire. Alaiul de nuntă însoțit de domnișoarele de onoare mergea de-a lungul satului. După cununia religioasă țigani muzicanți însoțesc alaiul de nuntă până la casă. Un alt obicei era să se fure mireasa și era răscumpărată de către nași cu bani. Nașii erau foarte atenți să nu fie furată mireasa, în unele localități banii de răscumpărare îi primea tânăra nevestă, în altele ”hoții”. Copiii aveau obiceiul să fure pantofii miresei, răscumpărarea o făceau tot nașii după negocieri cu copiii.

La nuntă se pregătea următorul meniu:

Aperitive - se serveau chiftele din carne,

carne de pui sau porc pane, jumări de porc, mezeluri, brânzeturi, roșii, ardei, măsline.

Supă de carne, în anii 40 ai secolului trecut erau nunți care se făceau doar cu două oi, mai târziu la majoritatea nunților se făcea supă din mai multe găini care erau înșirate pe ață, ”vecini aduceu cinste la nuntă găini, care erau mai bătrâne, care mai tinere, nu fierbeu odată și să înșirau pă ață să le poți mai ușor scote din oală când îs fierte” , azi ”pântru 500 de persoane să pun la fiert 40 de găini” sau ”o găină se împarte la șapte nuntași”, carnea fiartă în supă acum se servește odată cu supa, în trecut era friptă a doua zi și se servea la nunta socăcițelor (marja).

Fripturile la nunți se făceau din carne de porc, vită sau oaie la tavă în cuptor, bine condimentate și se serveau cu garnitură de cartofi, macaroane sau găluște din făină și ouă.

Sarmalele erau și sunt nelipsite de la nunți.

Prăjiturile aveau și ele un loc deosebit în meniu, în urmă cu câțiva zeci de ani se serveau cozonaci, colaci, gogoși, pișcoturi, prăjitură cu nuci, cu fructe, torturi etc.

Prăjitura peșitorilor

300 gr făină se frământă cu 150 gr unt, se adaugă 100 gr zahăr, 1 praf de copt, 2 gălbenușuri



de ou, smântână cât cuprinde. Aluatul se împarte în două părți egale. Se întinde o foaie și se așează în tava unsă și tapetată cu făină. Pe această foaie umplutura: 6 gălbenușuri de ou se amestecă cu 250 gr de zahăr praf, puțin praf de copt, 250 gr de nucă prăjită și măcinată și 6 albușuri bătute spumă. A doua foaie se așează peste umplutură cu o furculiță se înțepă și se coace. se servește cu zahăr pudră.

Petrești

Tort

La toate nunțile se făceau torturi pentru fiecare pereche de nănași, pentru nuntași și tortul miresei. Se făceau blaturile de tort din opt ouă astfel: 8 albușuri de ou, 4 linguri de apă se bat spumă, se adaugă treptat - gălbenușurile, 12 linguri de făină, 12 linguri de zahăr, un praf de copt, zahăr vanilat, dacă se făceau blaturi cu cacao parte din făină era înlocuită cu cacao (din 12 linguri – 10 linguri de făină și 2 de cacao). Crema se face din unt mai nou din margarină care se freacă bine cu lingura de lemn la care se adaugă după gust sau posibilități cacao ori zeamă de compot de vișine, nuci, fie se fierbe o îngroșeală din lapte, făină și zahăr. Blaturile se însiropau cu zeamă de lămâie și apă sau cu diferite lichioruri. Fiecare bucătăreasă orna torturile cât mai

deosebit, cât mai frumos. Torturile erau atracția fiecărei nunți s-a renunțat la ele, acum se comandă doar tortul miresei de dimensiuni mult mai mari, din care sunt serviți toți invitații.

Coșulețe

Aluatul se face din: 4 gălbenușuri de ou, 4 linguri de untură, 2 linguri de zahăr, făină și smântână câtă cuprinde. Se frământă bine, aluatul se întinde o foaie de grosime potrivită, se taie cu paharul și fiecare bucată de aluat se așează în formele speciale din tablă unse în prealabil cu untură, aluatul acoperă întreaga suprafață a formei. Umplutura se obține din 4 albușuri bătute spumă, 4 linguri de zahăr, nucă măcinată și gem de fructe. În fiecare formă se pune umplutură peste aluat fără să fie umplută forma (umplutura va crește în timpul coacerii). După coacere se scot din forme și se presară cu zahăr pudră.

Televizorul

O prăjitură foarte aspectuoasă pentru care se pregăteau următoarele:

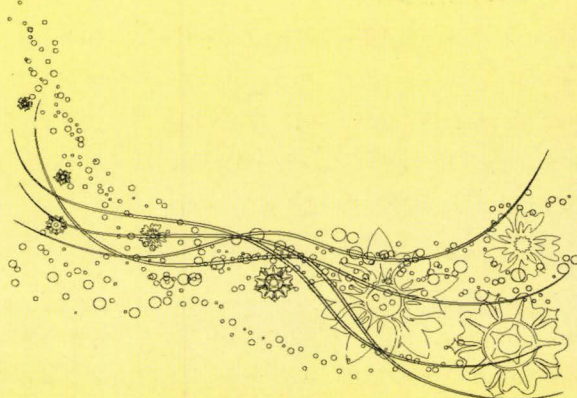
- se face un blat din patru ouă: albușurile se bat spumă cu 4 linguri de zahăr, se adaugă gălbenușurile, 4 linguri de făină și praful de copt. Se coace în tavă unsă în prealabil și tapetată cu făină.

- se fac două foi: se frământă bine 250 gr. de făină, 50 gr. de untură, 50 gr. zahăr, 1 ou, 1 lingură de cacao, 50 ml. lapte și puțin amoniac. Aluatul obținut se împarte în două părți egale și se coace pe dosul tăvii.

- crema: 300 ml. lapte, 4 linguri de făină se fierb bine, după ce se răcește se amestecă cu untul frecat bine cu zahărul praf și un zahăr vanilat.

O foaie cu cacao se așaza la bază care se unge cu un strat de cremă, apoi se așază blatul galben și acesta se unge cu cremă, apoi se așează foaia a doua.

Glazura: se fierb 4 linguri de zahăr, 3 linguri de apă, 2 linguri cacao după ce se oprește focul se adaugă puțin unt. Glazura caldută se întinde pe prăjitură.



Lakodalom

A hagyományos falvakban a lakodalom egy különösen összetett rítus. A lakodalom ceremóniája több szertartásból áll, három ahogyan említi Mihai Pop: eljegyzés, lakodalom és a lakodalom utáni szokások. Ezen szertartások momentumai és dinamikája hangsúlyozza a menyasszony és vőlegény változásainak fontosságát úgy egyéni téren, mint főképp a közösség keretében, amelyhez tartoznak. Mindkét szint az egyéni (mely a család magánéletéhez tartozik) és a szociális (mely az egész közösségre tartozik) „összeköti az eseményeket melyek e két szinten zajlanak”.

A szatmári régió egész területén a jövődöbeli jegyesek bejelentették a papnál a házasság szándékát négy héttel a lakodalom előtt. A pap háromszor kihirdette a fiatalok szándékát a vasárnapi miséken, ebben az időben még vasárnaponként két mise délelőtt, egy litánia pedig délután volt, melyek nagy tömeget vonzottak. A kihirdetés olyan szándékkal történt, ha valaki bejelentést tett (ami igazolta a menyasszony vagy vőlegény titkolt bűnét) megakadályozhatta az esküvő megtartását. A házasságok zömében falun

belüli római katolikussal kötött, tulajdonképpen minden hagyományos közösségben a házasság megkötésének kívánsága azonos valláson belül vagy azonos etnikai csoporton belül történt. Ennek egy ékesszóló példája a bogdándi, ahol a házasságok a falu határain belül történtek amennyire csak lehetett.

A sváb közösségekben az elsőszülött (fiu) a lakodalomkor megkapta a házat és a birtokot míg a többi gyerek pénzben lett ajándékozva. Ez a birtok egybemaradásáért történt. A magyar vagy román falvakban a hozományt és az örökséget eltérően adományozták, mindent a napi valósághoz igazítva. Napjainkban, például az Avasban minden gyerek kap egy házat.

Régen a lakodalmakat vasárnap tartották, voltak területek, ahol a lakodalom csütörtökön kezdődött és három napig tartott. A jegyesek, a vőfélyek és a koszorúslányok egy héttel a lakodalom előtt meghívták a rokonokat és a szomszédokat. Aztán kezdődtek a lakodalmi előkészületek, a menyasszony házában készítették az asszonyok a levestésztát. Minden meghívott hozott valamit (így jelezték részvételüket a lakodalomban): liszt, tojás, cukor, tejföl, tej, zsír, vaj, tyúk. A hús, az ital és

minden más amire még szükség volt a szülők által volt biztosítva. Általában a főszakács és segítségei a közeli rokonsághoz tartoztak. A lakodalom a házban volt megtartva, a bútor ki volt rakva, csak az asztalok és székek, lócák maradtak bent, vagy a csűrben. Napjainkban a lakodalmak a kulturotthonokban, lakodalmi házakban vagy vendéglőkben rendezik és a részt vevő násznép száma a 100 személytől elérheti akár az 1000 személyt is (Cămârzanában a lakodalmi házban elfér több mint 1300 személy).

A násznép a lakodalmas házban gyülekezik, a férfiakat pálinkával kínálják, szokás volt még a fánkkal való fogadás. Az esküvői menet a koszorúslányokkal kísérve a falun keresztül haladt. Az egyházi szertartást követően a cigány zenészek kísérték az esküvői menetet a házig. Egy másik hagyomány volt a menyasszony elrablása akit a nagykomáknak kellett visszavásárolniuk, ezért a nagykomák nagyon vigyáztak, hogy el ne rabolják a menyasszonyt. Egyes helységekben a visszavásárlás összegét a fiatalasszony kapta, máshol a „rablók”. A gyerekek szokása volt a menyasszony cipőinek ellopása, melyek visszavásárlása hosszas egyezkedés után, ugyancsak a nagykomák feladata volt.

A lakodalomra a következő menüt

készítették

- Aperitívként felszolgáltak fasirtot, csirke



vagy disznóhúsból készült rántot húst, tepertőt, felvágottakat, sajtokat, paradicsomot, paprikát, olivabogyót.

Húsleves, a múlt század 40 –es éveiben voltak lakodalmak, ahol csak két juhot készítettek el. Később a lakodalmakra a levest több tyúkból főzték, cérnára felfűzve. „ A szomszédok öregebb vagy fiatalabb tyúkokat ajándékoztak, mivel nem egyszerre főttek meg, ezért cérnára fűzték, hogy könnyebben tudják kiszedni a már megfőtt darabokat” Napjainkban „500 személy részére 40 tyúkot főznek ” vagy ” egy tyúkot elosztanak hét személyre ”, a megfőtt húst a levessel együtt tálalták, régen a második nap megsütötték és a szakácsok lakodalmán fogyasztották (a morzsán).

- A lakodalmi sülték, disznó, marha vagy juh húsból készültek, tepsiben jól megfűszerezve kemencében és krumpli, tészta vagy liszt és tojásból készült nokedli körettel volt tálalva.

- A töltött káposzta hiányozhatatlan volt a lakodalmak menü sorából és ma is az.

- A süteményeknek is fontos szerepük volt, néhány évtizede kalácsot, fánkot, piskótát, diós süteményt, gyümölcsöket, tortákat fogyasztottak.

Legényfogó

Összegyurunk 300 gr lisztet, 150 gr vaját, 2 tojás sárgáját, egy sütőport, 100 gr cukrot és annyi



tejfelt amennyit felvesz. A masszát két részre osztjuk. Közben elkészítjük a tölteléket: 6 tojás sárgáját kikavarunk 250 gr porcukorral, kevés sütőporral, 250 gr darált dióval és a 6 tojás kemény habjával. Kinyújtjuk az első lapot, a tepsibe helyezük. Erre rakjuk a tölteléket amire ráfektetjük a második lapot. Sütőben megsütjük és porcukorral megszórjuk.

Torta

A lakodalmakra készítettek tortát minden koma párnak, a vendégeknek és a menyasszonynak.

A tortának való lapokat 8 tojásból készítették a következő képpen: 8 tojás fehérjét 4 kanál vízzel habbá vertek, lassanként hozzáadták a tojás sárgáit, 12 kanál lisztet, 12 kanál cukrot, egy sütőport, egy csomag vaniliát, ha kakaós lapokat készítettek, akkor a liszt egy része kakaóval volt helyettesítve (12 kanálból – 10 kanál liszt és 2 kanál kakaó). A krém vajból, újabban margarinból készül, melyet fakanálal jól kikavartak cukorral, ízlés vagy lehetőség szerint adtak hozzá kakaót vagy meggy befőtt levét, diót vagy pépet főztek tejből, lisztből és cukorból. A lapokat meglocsolják citromlé és víz keverékével vagy különféle likőrökkel. Minden szakácsnő igyekezett minnél szebben díszíteni a tortát, hiszen ezek voltak a lakodalmat attrakciói. Manapság a menyasszonyi tortát már megrendelik és olyan nagy méretűek, hogy minden vendégnek jut belőle.

Kosárcák

A massa a következő képpen készül: 4 tojás sárgáját 4 kanál zsírral, 2 kanál cukorral, liszttel és annyi tejföllel, amennyit felvesz jól összegyurják. A megfelelő vastagságúra kinyújtott tésztát, pohárral kiszagatják majd a kis kosárcákba (a kosárcák vékony lemezből készült formák) helyezik,

de előtte zsírral kikenik. A formákat kibélelik a tésztával. A töltelék: a négy tojás fehérjét felferik 4 kanál cukorral, adnak hozzá darált diót és gyümölcs lekvárt. A tésztával kibélelt formákat megtöltik a töltelékkel, de nem tetejeseen, mert az sütés közben fel nő és tele lesznek a kosárcák. Miután megsült kiszedik a formákból és porcukorral megszórják.

Vendégváró

Ez egy nagyon gusztusos sütemény, melyet a következő képen készítene:

- Négy tojásból sütnék egy lapot: a tojás fehérjét 4 kanál cukorral habbá verik, hozzáadják a sárgákat, 4 kanál lisztet és a sütőport. Ezt zsírozott, lisztezett tepsiben megsütik.

- Két lapot sütnék: 250 gr lisztet, 50 gr zsírt, 50 gr cukrot, 1 tojást, 1 kanál kakaót, 50 ml tejet és kevés szóda bikarbónát jól összegyúrnak. A masszát két részre osztják és tepszi hátán két lapot sütnék belőle.

- A krém készítése: 300 ml tejből, 4 kanál lisztből pépet főznek. A vajat cukorral és egy csomag vaniliával kikavarjuk és a már kihült péphez adjuk.

A sütemény összeállítás: az első lap egy kakaós lap lesz, amit megkennek krémmel, aztán következik a sárga lap, ezt is megkenik krémmel és erre fektetik a második kakaós lapot.

Marriage

In the traditional village the marriage ceremonial is probably the most complex of all the rituals of passage. The ceremonial of marriage is composed of three big moments as Mihai Pop reminds us: the moments before the marriage, the marriage itself and the moments after the marriage ceremonial. The moments and their dynamic underline the importance of the status change that the groom and bride pass through on a personal level but on a community level as well. The two levels, the personal one (which is the intimacy of the family) and the community level (the entire community, the village) “are mixing all the events that take place in the certain space” and involve everybody from the village.

In Sătmar County the groom and the bride announce their intention of marriage four weeks before the wedding. The priest announces the marriage three times during the Sunday service. Years ago the priest performed two services before noon and one vesper on Sunday; many parishioners attended these services.

If any of the young bride and groom’s sins were found out after the announcement, the community could stop the wedding. The marriage in catholic communities was made preferably among Catholics, but all the traditional communities were calming endogamic marriage. A good example is Bogdand where for many years the community influenced the endogamic marriage to the limits of the village. In the German communities the first born son received as wedding gift the house and the land, the rest of the children received money. In Romanian and Hungarian communities the dowry and the inheritance were divided according to reality and everyday life. Today, for example, in Oaş every child receives as wedding gift a house.

Long ago the wedding was held on Sunday but there were villages where the weddings began on Thursday and lasted for three days. The bride and groom, the best men and the maids of honor (druște) made the invitation to the wedding a week before the event. The wedding preparations began. At the bride’s house the housewives prepared the noodles for the soup. Every guest brought gift for the bride and groom and wedding: flour, eggs, sugar, milk, oil, butter, chickens. The meat, the beverages

were provided by the parents. The head of the cook (chef) and the cook were family. The wedding took place in the house, where the furniture was removed. Nowadays the weddings are organized in special places, the house of weddings, where the young couple can invite 100 to 1000 guests. In Cămârzana the house of weddings may be prepared for 1300 guests.

The guests gather to the house where the wedding takes place. Men were serving beverages



and it was custom to serve the guests with donuts. The wedding procession accompanied by the maids of honor cross the village then after the religious ceremonial the entire processions and the gypsy musicians turn home. It was custom during the wedding to steal the bride and the godparents redeemed her for money. The godparents were very careful and watched the bride all the time. The redeem money was claimed by the thieves but sometimes the money were offered to the bride. The children used to steal the bride's shoe. The godparents paid them too.

The wedding menu consists of:

Appetizers: meat balls, pork or chicken schnitzel, cracklings, sausages and salami, many kinds of cheese, tomatoes, green peppers and olives.

Meat soup: in the 40's the meat soup was made with the meat of two sheep but later the soup was made with chicken meat, "the neighbors give to the young couple chickens as gifts, some chickens were young some were old so the meat did not boil at the same time; the cook strings them so it was easier to remove the meat." Today, „for 500 guests the cook makes the soup with the meat



from 40 chickens” or „one chicken to seven guests”. Nowadays the boiled meat is served with the soup, but in the past it was fried and served the next day at the “cooks’ wedding”.

The second course: roast meat (pork, veal or mutton) with potatoes or noodles.

Stuffed cabbage was and is one of the favorite meals for every family event.

The cakes have a special place in the menu. In the past the cakes were simple and they used to serve kolacs, sponge cake, cakes with different fillings (nuts, jam fruits) and the wedding cake at the wedding.

Suitor’s cake

Mix and work well 300 gr of flour with 150 gr. butter, 100 gr. sugar, baking powder, 2 yolks and cream as much as it takes. Cut the dough in two. Roll a sheet and place it into the cake tin. The tin must be oiled and coated with flour. Over the sheet pour the filling: 6 yolks mixed with 250 of powdered sugar, a little baking powder, 250 roasted and ground walnuts and 6 well beaten egg whites. Cover with the second sheet and prick the cake with a fork. Bake it and serve with powdered sugar.

Wedding cake

Usually at every wedding there was more than one cake: there was the bride’s cake, the godparents’ cake and the wedding cake. Cake layer recipe: beat 8 egg whites with 4 tablespoons of water, add slowly the yolks, 12 tablespoons of flour, 12 tablespoons of sugar, 1 packet of backing powder, vanilla sugar (if the layers were made with cocoa then you use 10 tablespoons of flour and 2 tablespoons of cocoa). The filling was made of butter (today it is made with margarine) and sugar mixed well with a wooden spoon. Add to the filling cocoa, juice from cherry compote, walnuts or a thickening made of milk, flour and sugar. Sprinkle

the layers with lemon juice or fruit liqueurs. Every cook decorates the cake as well and beautifully as they can. The wedding cake was the attraction point of the evening. Today the wedding cakes are custom made and much, much bigger than the home made cakes.

Small baskets cake

For the dough we need: 4 yolks, 4 tablespoon of pork lard, 2 tablespoons of sugar, flour and cream. Knead well the dough, roll a sheet and cut with a glass round shapes. Place every small piece in a muffin form and cover it the entirely. The filling is made from 4 egg whites well beaten with 4 tablespoons of sugar, grounded walnuts and fruit jam. Fill every form but only half of it (during cooking the filling will grow). In the end sprinkle the cake with sugar.

TV cake

It is a good looking cake and it's made as follows:

Make a sponge cake from 4 eggs, 4 tablespoons of flour and baking powder. Bake it in an oiled tin.

Make dough from 250 gr. flour, 50 gr. pork lard, 50 gr. sugar, 1 egg, 1 tablespoon of cocoa, 50 ml milk and a little ammonia. Knead well and cut it in two. Bake two cake sheets on the back of the tin.

The filling: mix 300 ml milk with 4

tablespoons of flour. Let it chill out. Mix 250 gr of butter with 150 powdered sugar and a vanilia.

Place at first the cocoa sheet than a part of the filling, next the sponge cake and the filling and at last a cocoa sheet.

The cake glaze: boil a mixture made of 4 tablespoons of flour with 3 tablespoons of water, two of cocoa and a little butter. While it is warm cover the cake with it.

dr. Maria Lobonț Pușcaș

inf. Maria Cămărzana

inf. Bota Emilia, Soconzel

inf. Kovács Lajosné, (Piros Manyi néni)

inf. Nagy Maria, Petrești



Înmormântarea

Moartea, ”marea călătorie”, ritul de trecere din lumea materială în cea spirituală este alături de nuntă, însoțită de un complex de obiceiuri străvechi. Exista în popor credința că prin gesturi și cuvinte se putea acționa asupra forțelor binevoitoare sau potrivnice și se putea pregăti marea trecere. În satul tradițional, indiferent de religie atât familia defunctului cât și întreaga comunitate parcurg și respectă obiceiuri menite să asigure odihna celui decedat. Prin riturile de separare, prin tot ceea ce privește doliul, familia, întreaga comunitate încearcă să asigure odihna și liniștea celui plecat pe drumul fără de întoarcere. Am spus familie și întreaga comunitate deoarece moartea, asemenea celorlalte rituri de trecere, este una din acele manifestări colective nu doar de familie, la care participă tot satul, și tocmai datorită acestei implicații colective multe din obiceiuri se păstrează sau, dimpotrivă dispar, gura satului având un rol reglativ în societatea rurală.

În fiecare comunitate clopotele anunțau, și anunță și acum, faptul că a murit cineva, dar vestea

era transmisă și pe cale orală între săteni. În mod normal după o zi sau două avea loc înmormântarea. Mortul era depus în camera curată, în casă oglinzile erau acoperite, oalele erau întoarse cu gura în jos, steagul negru sau chischineul negru erau arborate la poartă.

Priveghiul se ținea una sau două nopți, se făceau rugăciunile din rozar, până la miezul nopții era un grup de oameni, după miezul nopții venea alt grup. În ziua înmormântării, sicriul era așezat în curte înconjurat de familie și cei care participau la înmormântare, separat bărbații, femeile și copiii. La finalul slujbei de înmormântare, preotul citea iertările de la familie iar cantorul cânta cântarea mortului. În drum spre cimitir în urma sicriului rudeniile și participanții la înmormântare se așezau după reguli bine definite. (sicriul era dus la început pe umeri apoi cu carul mortuar). Pe toată durata drumului spre cimitir băteau clopotele. Groapa se săpa de 4 vecini în dimineața zilei înmormântării. Sicriul era așezat în groapă cu ajutorul funiilor, apoi cei prezenți aruncau câte o mână de pământ. În localitățile Vállaj, Szamosszeg, Nagyecsed sau Nyírcsaholy începând cu anii 80 tot ceremonialul se derula la capela din cimitir. La Petrești capela a

fost construită la începutul anilor 2000, la Soconzel, Bogdand sau Cămărzana nu există nici acum capele în cimitir.

Un loc important în obiceiurile de înmormântare îl ocupau pomenirile. Acestea erau de mai multe feluri, de la simpla colivă sau colac, până la dăruirea hainelor celui mort sau a anumitor lucruri din casă. Și în obiceiurile de înmormântare, ca și în toate obiceiurile în legătură cu viața omului, există o masă numită ”pomana mortului”. Această masă, ca și toate mesele din riturile de trecere, reprezenta un moment al solidarității sociale al întregii colectivități și era semnul unei încheieri a secvenței din ceremonial. Sensul ei era unirea celor rămași în fața durerii resimțite prin moartea unui membru al colectivității și semnul continuării vieții individuale și colective. Acest lucru pare evident când observăm desfășurarea mesei. Începută într-o atmosferă de tristețe solemnă, masa se termină cu veselie și chiar cu dans.

La pomană participau și participă rudeniile foarte apropiate și vecinii care au fost direct implicați în pregătirile de înmormântare.

Se pregăteau mai multe feluri de mâncare: supă de carne sau gulyaș, sarmale, cozonaci, gogoși,

pălincă, vin etc. La Petrești fiecare familie păstra o șuncă afumată, de la porcul de Crăciun, neîncepută „în caz că moare cineva din familie era obligatoriu să fie în casă șunca care se fierbe și la priveghi se servesc cei prezenți cu șuncă fiartă, gogoși sau cozonac și pălincă” .

Sarmalele se făceau din carne de porc și mai nou se folosește în amestec și carne de vită: carnea tocată, ceapă, orez, ulei, condimente. Ceapa tocată sau răzuită se călește în puțin ulei cu sare și boia de ardei , apoi se amestecă cu carnea, orezul și condimente după gust. Varza în care se înfășoară sarmalele poate să fie acră din butoi sau varză dulce acrită (opărită de cu o zi înainte). Sarmalele se așează în oală. Dacă s-a folosit varză dulce se pune în oală și mărar. În comunitățile tradiționale sarmalele de la pomană sau nuntă erau cele mai apreciate, erau considerate mult mai gustoase fiind pregătite în cantități mari ”nu-s sarmale mai bune ca cele de la nuntă ori pomană, au gust mai bun că fierb multe la un loc” .

În satele românești se mai pregăteau și colacii de înmormântare care se dădeau copiilor sau bărbaților care duceau praporii și crucea.

A temetés

A halál vagy „a nagy utazás”, az átkelés rítusa az anyagi világból a lelki világba, a lakodalommal együtt kísérve van összetett ősi szokásokkal. A népben létezett a hit, hogy a gesztusok és szavak által hatni tudnak a jóindulatú vagy ellenséges erőkre és készülni tudnak a nagy átkelésre. A hagyományos falvakban, vallástól függetlenül úgy az elhalálozott családja, mint az egész közösség végig haladt és tiszteletben tartották az illendő szokásokat az elhalálozott nyugalmanak biztosítására. Az elvászto rítusok által, minden ami a család és az egész közösség gyászát illeti, megpróbálja biztosítani a nyugalmat és békét a vissza nem térő útra indulónak. Ahogyan említettem, a család és az egész közösség mert a halál, a többi átmeneti rítushoz hasonlóan, egy azon csoportos események közül, amelyen részt vesz az egész falu és nem csak a család. E csoportos részvétel miatt, sok szokás megmarad vagy ellenkezőleg, eltűnik. A falu szájának szabályzó szerepe van a vidéki társadalomban.

Minden közösségben a harangszó jelezte és jelzi ma is, valaki halálának a tényét, de ennek híre a falusiak között szájról szájra trejedd. Rendszerint egy

vagy két nap múlva volt a temetés. A halott a tiszta szobában volt felravatalozva, a házban a tükrök le voltak takarva, az edényeket szájukkal lefelé fordították, a fekete zászló vagy a fekete kendő ki volt tűzve a kapura. A virrasztás 1 vagy 2 éjszakát tartott, éjfélig az egyik csoport, éjfélt után a másik közösség imádkozott rózsafüzért. A temetés napján a koporsót az udvarra helyezték a család és a temetésen résztvevők körül állták, külön csoportokba a férfiak, a nők és a gyerekek. A gyázmise végén a pap felolvasta a családtól való búcsúztatót és a kántor verses búcsúztatót énekelt. A temető felé a koporsó után a rokonok és a résztvevők jól meghatározott szabályok szerint álltak. A koporsót eleinte vállon vitték később gyászkocsival. A temetőig érve szólt a harangszó. A sírt a négy szomszéd ásta ki a temetés reggelén. A koporsót kötéllel engedték le és mindenki dobott egy marék földet a gödörbe. Vállaj, Szamoszeg, Nagyecsed vagy Nyírcsáholly helységekben a nyolcvanas évektől kezdődően a gyázmise a temető kápolnájában zajlott le. Mezőpetriben a kápolna a 2000-es évek elején volt megépítve. Soconzel, Bogdánd vagy Cămârzanaban még most sincs kápolna a temetőkben.

Fontos helyet foglalnak el a temetési szokásokban a megemlékezések. Ezek több félék

voltak: az egyszerű kalácstól, egész az elhalálozott ruháinak odaadományozásáig vagy a ház különböző tárgyait adományozásáig. A temetési sokásokban is akár csak minden az ember életéhez kötődő szokásban, létezik egy megvendéglés a „halotti tor”. Ez a megvendéglés is, mint mindegyik az átmenet rítusai közül, az egész közösség szociális szolidaritásának egy pillanatát jelképezi és a szertartás fázisainak befejezését is. Értelme a megmaradtak egyesítése volt, a közösség egyik tagjának halála miatt érzett fájdalom és az egyéni valamint csoportos élet folytatásának a jele. Ez világossá válik figyelve a vendéglátás lefolyását. Ünnepelesen szomorú hangulattal kezdve a vendéglés vidáman, akár tánccal fejeződik be. A nagyon közeli rokonok és a szomszédok voltak és vannak megvendéglve. A szomszédok részt vettek és vesznek a temetés előkészületeiben.

Többféle ételt készítettek: húslevest vagy gulyást, töltött káposztát, kalácsot, fánkot, bort stb. Mezőpetriben minden család megőrzött egy megkezdetlen, megfűstölt sonkát a karácsonyi disznóból, halálozás esetén a háznál kötelezően lennie kellett egy sonkának, amit megfőztek és kínáltak a virrasztáson, fánk vagy kalács és pálinka kíséretében”. **A töltött káposztát** disznóhúsból

készítették, ujabban egyesben marhahússal: darált hús, hagyma, rizs, olaj, fűszerek. Az apróra vágott vagy lereszelt hagymát kevés olajon megpirítják, sóval és paprikával, ezt a húshoz, rizshez keverik, ízlés szerint fűszerezik. A káposzta lehet savanyú a hordóból vagy előző nap besavanyított édes káposzta. A töltött káposztákat a fazékba helyezik. Ha édes káposztát használtak kaprot is adtak hozzá. A közösségekben a lakodalmi vagy a toron felszolgált töltött káposzták voltak a legmértányoltabbak. Mivel nagy mennyiségben készültek, sokkal ízletesebbek is voltak „a legjobb káposzták a lakodalmi vagy a halotti toros káposzták, ízletesek mert sok fő együtt”.

A román falvakban készítették a temetési apró kalácsokat amelyeket a gyerekeknek vagy a keresztet és zászlókat vívő férfiaknak adtak.



The burial

Death, „the great journey” is the rite of the passage that separates the material world from the spiritual world. Along with marriage, burial is a complex and ancient ceremonial. Ancient believes say that this great journey may be influenced, positively or negatively, by gestures and words. In the traditional village the entire community along with the family of the deceased participated to all the ceremonials that would assure peace to the dead. Through the separation rites, through all the ceremonials performed by everybody the deceased could rest in peace. In this rite of passage the whole community has an established role, the entire village participates and this is the reason for the well kept traditions.

In rural communities the bells were those which announced the death. In a day or two the burial took place. The dead were placed in the „clean room” (best room in the house), the mirror was covered, the pots were turn upside down and the black flag was put to the gate.

The wake over lasts one or two nights and the women pray rosary. A group of people wake over for half a night, another for the other half.

Before burial, the coffin was placed in the middle of the house yard with the family around. Usually the men and the women sit separately. In the end of the funeral service the priest reads the “forgiving of the dead” (the deceased begs the living for forgiveness) and the church musician sings “the death song”. Behind the coffin, on the way to the cemetery, people take their places decided after well known rules. All the way to the cemetery the bells were told.

The burial hole was dug by four neighbours. The coffin was placed into the burial hole with the help of the ropes and after this everybody throws a hand of earth over it. In Vallaj, Szamosszeg, Nagyecsed and Nyírcsaholy, beginning with the 80’s the funeral service is kept in the funeral chapel. In Petresti the funeral chapel was built in 2000, but in Soconzel, Bogdand and Cămărzana the funeral service remained the traditional one, so they don’t have a funeral chapel.

Memorials have an important place among the funeral ceremonials. These memorials are different in each community; from food to clothes. Among the many funeral rituals there is one named “the deceased meal”. This meal is the sign of solidarity between people and gives a closure to

the funeral ceremonial. The sense of this last act was to bring close the family and the community, so they can face the pain together. This is oblivious while we study the progress of this last meal. In the beginning everybody is sad, but in the end the entire community is happy and sometimes the meal ends with a dance. At the table we will find the family, the friends and the neighbours that were directly involved in the funeral ceremonial.

The family prepared a rich menu: meat soups or gulyas, stuffed cabbage, doughnuts, liquor, wine. In Petresti every family kept a big ham (from Christmas) “in case that somebody in the family should die; it was mandatory. If death occurred the ham was boiled and served at the deceased meal. They served also donuts and liquor.”

Stuffed cabbage was made with ground pork (today it is used beef as well), onion, rice, oil and spices. Chop the onion and put it in a pan to fry with salt and paprika. Add the meat, the rice and season. The filling may be rolled in sauerkraut leaves or cabbage leaves. Place the stuffed cabbage in a pot and add dill. In traditional communities the alms stuffed cabbage was the most appreciated. “There is no better stuffed cabbage than those made

for wedding or funeral ceremonials, they taste better because they are many and they are boiled together.”

In the Romanian villages the women prepared kolacs for the men and children who carried the cross.

dr. Bodnár Zsuzsanna

dr. Maria Lobonț Pușcaș

inf. Țimerman Maria, 63 ani, Cămârzana







Sărbătorile de peste an

Paștele

Sărbătoarea Paștilor sau Învierea Domnului este cea mai mare, mai însemnată și sfântă sărbătoare de peste an pentru întreaga lume creștină. Oamenii retrăiesc acum momentul în care ”Hristos a înviat din morți cu moartea pre moarte călcând și celor din morminte viață dăruindu-le”. În limba română numele sărbătorii vine de la cuvântul latin *Pascha*.

Scenariu ritual de înnoire anuală a lumii prin moarte și renaștere, Paștele se încadrează în modelul preistoric de renaștere simbolică a timpului și spațiului, prin jertfa divinității. Importanța acestei sărbători a făcut ca de-a lungul timpului să fie cunoscute și practicate numeroase și complexe obiceiuri și tradiții populare.

Mâncărurile din postul Paștelui erau aceleași cu cele din postul Crăciunului. De lăsata secului, marșea înainte de miercurea cenușii, se mai săturau o dată cu cârnați, slănină, pentru că în următoarele șapte săptămâni mâncau doar mâncăruri de post.

”În miercurea cenușii se leșiau oalele, să nu încalce postul.”

În postul mare vinerea era ziua cea mai drastică. Postul dura din miercurea cenușii până în prima zi de Paște ”până la sfințirea păștii”. Perioada lungă de post este urmată de alimentație bogată. La slujba din dimineața primei zile de Paști se făcea sfințirea bucatelor, participa toată lumea din sat în afara bătrânilor și a bolnavilor. La sfințit se duceau cu coșuri rotunde, împletite, cu diametrul de 60-80 cm, cu două mânere. În coșuri se puneau următoarele: *pasca*, nelipsită, care se făcea din aluatul de cozonac cu împletituri deasupra. Se puneau o *șuncă* întreagă fiartă. Erau care o agățau apoi din nou în cămară, păstrând-o peste vară până la seceriș. Pe lângă acestea mai puneau în coș *cârnați afumați*, *ouă vopsite*. De nelipsit era *cașul de ouă* (brânza galbenă). Acesta se preapara astfel: în laptele fierbând se amestecă continuu ouăle bătute cu zahăr și zahăr vanilat. Se amesteca continuu până se încheaga asemeni brânzei de vacă, se puneau apoi în strecurătoare, apoi se răsturna în prosop de

bucătărie umed și se punea la scurs. După răcire era asemeni unui sferă galben aurie. Se mai punea și *găină umplută*. Găina tăiată se umfla cu un pai, încă înainte de ciupilire, astfel pielea era desprinsă de carne. După curățare pielea era îndepărta și se umplea. Pielea umplută era fiartă, apoi așezată în tavă se cocea în cuptor. Era cine nu scotea pielea și umplea găina întregă, cu cap cu tot. La gât legau o panglică și așa o duceau la sfințit. Coșul era dus la biserică acoperit cu un ștergar alb, merindar. Era pentru prima dată după șapte săptămâni de post când mâncau de dulce. În cele două zile de Paști consumau aceste mâncăruri sfințite.



Foto - colecția Iuliu Pop, Muzeul Județean Satu Mare

În satele românești pe lângă cele amintite mai sus, gospodinele mai pregăteau de Paști și alte alimente specifice cum ar fi: *rulade de carne, umplutură în coaste de porc sau în miel, friptură de miel, cozonaci și diverse prăjituri*.

În satele catolice nici de alimentația sărbătorilor de peste an, Crăciun, Paști sau alte mari sărbători nu erau asociate ritualuri magice. Oamenii erau deosebit de religioși, iar preoții care erau foarte severi interziceau acest tip de comportament.

Importanța Paștilor în lumea creștină este reliefată de pregătirile care se făceau și de durata acestora, sărbătorile pascale desfășurându-se sub semnul sacralității, dar și a ritualului și a practicilor cutumiare.

Câteva rețete de mâncăruri specifice acestei sărbători:

Umplutură

Carnea ce urmează a fi umplută (coastă de porc sau miel) se condimentează bine cu sare, piper și boia de ardei. Separat se căleşte în puțin ulei o bucată de ficat (porc, pasăre sau miel). Apoi într-un castron mare se taie în cubulețe 25 ouă fierte (tari) și ficatul, se amestecă apoi cu 200-250 gr. de pesmet sau 4-5 felii de pâine muiată, 15 ouă crude,

sare, piper și o legătură de frunze de pătrunjel tocate mărunț. Cu acest amestec se umple carnea, locul prin care s-a introdus compoziția se coase. Dacă carnea este mai puțin unsă sau dacă s-a folosit carne de miel se așează pe deasupra fâșii subțiri de slănină afumată sau se unge totul cu untură. Se așează apoi într-o tavă în care se pune și aproximativ 250 ml apă, se coace la temperatură ridicată de obicei în cuptorul de pâine.

Friptură de miel

Carnea de miel condimentată, ceapa se curăță și taie cubulețe, după gust se taie ardei, o roșie. Se așează în straturi într-o tavă sau cratiță, se începe și se termină cu stratul de ceapă. Condimentarea se face după gust cu sare, piper și boia de ardei. Se coace în cuptor, cândva doar în cel de pâine.

Pască

Pentru acești cozonaci avem nevoie de: 2 kg de făină, 3-4 gr drojdie, 300 – 400 ml lapte, puțin zahăr, 4 ouă întregi, 4 lingurițe de sare, 3-4 linguri de zahăr pudră, 300 ml unt topit.

Făina cernută se pune de cu o seară înainte în covată, pregătim loc pentru maia dintr-un pic de lapte cald în care sfărâmăm drojdia cu puțin zahăr și făină. După ce le-am amestecat, acoperim

covata și lăsăm la dospit până dimineața. Dimineața se adăugă ouăle, sarea, zahărul pudră, jumătate din untul topit și laptele cald, cât cuprinde. Odată frământat aluatul este lăsat la dospit. Tava în care se va coace o ungem cu grăsime. Când aluatul este bine dospit îl asogăm în formă sau îl împletim. Se așază în tavă sau formă și se lăsă din nou să dospească. Înainte de a se introduce în cuptor se unge cu ou bătut și se coace până se rumenește.

Erau sate în care pasca se făcea din aluat de pâine.

Rulada cu gem

Se face un blat de tort care se face astfel: se separă albușul de gălbenușul a opt ouă, albușul se bate spumă tare cu opt linguri de zahăr, se adaugă apoi gălbenușurile, un pliculeț de praf de copt, un pliculeț de zahăr vanilat și opt linguri de făină. Coca obținută se coace în tavă unsă cu grăsime și tapetată cu făină. Când e coaptă (se verifică dacă e copată cu un pai de rogoz din mătură sau mai nou cu chibrit ori scobitoare) se scoate din tavă pe un prosop de bucătărie umed, se unge cu un strat de dulceață și se rulează. După ce se răcește se acoperă cu zahăr pudră.

Húsvét

A Húsvét Ünnepe, avagy Jézus Krisztus Feltámadása, az egész keresztény világ legnagyobb és legfontosabb szent ünnepe. Az emberek ekkor újra átélik azt a pillanatot, mikor „Krisztus halottaiból feltámadott és a sírokban lévőeknek életet ajándékozott”. Az ünnep neve a román nyelvben a Pascha latin szóból származik.

A világ évenkénti megújulásának rituális forgatókönyve - a halál és az újjászületés által - a Húsvét, beilleszkedik az idő és hely jelképes őskori reneszánszának modelljébe, az istenségek áldozata által. Ennek az ünnepnek a fontossága azt jelentette, hogy az idők folyamán ismertté és gyakorlattá vált számos összetett szokás és népi hagyomány.

A húsvétot megelőző nagyböjtben ugyanazok az ételek váltakoztak, mint az adventi időszakban. Hamvazószerdát megelőző „húshagyó kedden” még egyszer jóllaktak kolbással, szalonnával, mert ezt követően hét hétig csak böjtöset ettek. „Hamvazószerdán még az edényeket is kilúgozták a zsírtól, nehogy megszegjék a böjtöt.”

A nagyböjtben is a péntek volt a legszigorúbb. A böjt hamvazószerdától húsvét első

napjáig a „pászkaszentelésig” tartott. A hosszú böjtölést bőséges étkezés követte. Húsvét első napján a reggeli misén került sor az ételszentelésre, amelyen a betegek és az öregek kivételével mindenki részt vett. A szentelésre nagyméretű, kör alakú 60-80 cm átmérőjű, kétfülű kosárban vitték az ételt. A kosárba a következők kerültek: Legelőször is a „pászka”, ami nem volt más, mint a kemencébe sült foszlós kalács, fonással a tetején. Ezen kívül *az egész sonka*. Volt aki a szentelés után a sonkát visszaakasztotta a kamrába, eltéve azt a nyári munkák, főleg az aratás idejére. A sonkán kívül *kolbászt, hímestojást*, tettek még a kosárba. Elmaradhatatlan volt a „*sárga túró*”. Ez úgy készült, hogy a forrásban lévő tejbe vaníliával, cukorral felvert tojást kavartak fokozatosan. Ezt állandó kavarással mellett a túróhoz hasonlóan megcsomósodott, ezután szűrőtálba helyezték, bevizeztek konyhakendőbe öntötték, felfüggesztették és lecsepegtették. Miután kihűlt, aranysárga színű, gömb formájú volt. Ezen kívül még *töltött tyúkot* is raktak a kosárba. A levágott tyúkot még kopasztás előtt náddal felfújták, így a bőre elvált a hústól, majd a nádat kivették belőle, meleg vízbe tették és megkopasztották. Ezután le lehetett a bőrt húzni róla. Ezt a bőrt megtöltötték,

utána vízben megfőzték, kivéve a vízből tepsibe téve, sütőben megpirították. Volt, aki nem húzta le a bőrét, hanem egészben töltötte meg a tyúkot. A fejét is meghagyták, szalagot kötöttek a nyakára és így helyezték a szentelő kosárba. A kosarat fehér kendővel takarták le és így vitték a templomba. A szentelés utáni reggeli alkalmával ettek 7 hét után ismét húst és zsíros ételeket. Húsvét mindkét napján ugyanazokat a szentelt ételeket fogyasztották.

A román falvakban a fent említettek mellett a háziasszonyok még más jellegzetes ételeket is készítettek, mint: hústekercset, töltött disznó vagy bárány oldalast, bárány sültet, kalácsot és más süteményeket.

A keresztény világban a Húsvét jelentőségét az előkészületek, és ezek időtartama hangsúlyozza. A húsvéti ünnepek a szenteltség jele alatt bontakoztak ki, de a rítusok és a szokások gyakorlata által is.

A húsvéti ünnepek néhány jellegzetes ételének receptjei:

Házi húsvéti kalács/ Pászka

Hozzávalók: 2 kg liszt, 3-4 dkg élesztő, 3-4 dl tej, kicsi cukor a kovászhoz, 4 egész tojás, 4 csapott kávéskanál só, 3-4 evőkanál porcukor, 3 dl felolvasztott vaj

Előző este egy kis teknőbe beletesszük a szitált lisztet. Fél oldalába mélyedést készítünk a kovásznak. Kevés langyos tejet beleöntünk, hozzámorzsoljuk az élesztőt, s kevés cukorral és liszttel gyenge kovásznak megkavarjuk. Letakarva reggelig kelesztjük.

Ha megkelt, hozzáadjuk a tojást, a sót, a porcukrot, az olvasztott vaj felét és annyi langyos meleg tejet, amennyit felvesz, hogy rendes, jó kalácstészta keménységű legyen. Kézzel dagasszuk ki nagyon jól. Ha már hólyagzik, akkor a többi olvasztott vajat lassanként, mindig egy-egy kicsit öntve a teknőbe a tészta alá dagasztjuk úgy, hogy mindig hajtogassuk a tésztát a teknőben egymásra, mert így finom foszlós lesz a kalács bele. Ha jól kidolgoztuk a tésztát a vajjal, a tésztát hajtogassuk a tál közepére, s kelesszük jól meg. A formát kizsírozzuk. Kelés után szaggassuk ki tetszés szerinti nagyságú fonottnak, vagy formába. Ha a tepsiben vagy formában megkelt, kenjük meg tojással, és süssük szép pirosra.

Töltött hús

A megtöltendő húst (disznó vagy bárány oldalas) megszórják sóval, borssal és piros porpaprikával. Egy darab májat (disznó, szárnyas



vagy bárány) kevés olajon megpárolják. Egy nagy tálba felvágnak kockára 25 darab kemény főtt tojást és a májat, majd összekeverik 200- 250 gr. zsemlemorzsával vagy 4- 5 szelet beáztatott kenyérrrel, 15 nyers tojással, sóval, borssal és egy csokor apróra vágott petrezselyem levéllel. Ezzel a masszával megtöltik a húst, majd a rést melyen keresztül a töltelék a húsba került bevarják. Ha a hús kevésbé zsíros vagy ha bárány húst használtak a tetejére vékony füstölt szallona csíkokat helyeznek, vagy megkenik az egészet zsírral. Tepsibe rakják és kb. 250 ml. vizet is tesznek rá. Magas hőfokon sütik, általában a kemencében.

Báránysült

A bárány húst megfűszerezik, a megtisztított hagymát apróra vágják, ízlés szerint adnak hozzá paprikát és paradicsomot. Tepsibe vagy lábásba rétegzik, a hagyma réteggel kezdik, és azzal is fejezik be. Ízlés szerint fűszerezik sóval, borssal és porpaprikával. Sütőben sütik, de valamikor csak a kemencében készítették.

Lekváros tekercs

Torta lapot készítenek a következő képen: 8 tojás fehérjét és sárgáját szétválasztanak, a fehérjét kemény habbá verik 8 kanál cukorral, aztán hozzáadják a tojás sárgákat, egy sütőport, egy csomag vaníliás cukrot és 8 kanál lisztet. Megzsírozott és lisztezett tepsiben megsütik. Mikor megsült a torta lap(ezt úgy ellenőrzik, hogy seprűcirut vagy gyufaszálat, fogvájót szúrnak bele, ha nem ragad a tészta rá, akkor meg van sülvé) nedves konyha kendőre kiborítják, lekvárral megkenik és felcsavarják. Miután kihűlt porcukorral megszórják.

Sült csirke

Apróra vágunk 2- 3 fej hagymát. Kevés zsíradékon megpárolják, fűszerezik sóval, borssal, porpaprikával majd hozzáadják a levesben megfőtt

csirke húst és kevés vizet. Hagyják átsülni majd krumplival vagy tésztaival tálalják.

Easter

Easter or The Resurrection of our Lord Jesus Christ is the greatest and holiest of all religious celebrations, in the Christian world. People relive the moment when Christ resurrected from the dead „stepping on death with death and for those in the tombs he gave life”. In Romanian language, the name of the celebration came from the Latin word „pascha”.

Easter, the annual celebration of renewal by death and resurrection, fits the prehistorically pattern of symbolic renewal of the space and time, through divine sacrifice. The importance of this celebration led to the practice of many and complex traditions.

Food during lent period was the same as food from Christmas fasting period. The day before lent began, on Tuesday before Ash Wednesday, people used to eat sausages and bacon, all this because the lent period lasted for seven long weeks. On Ash Wednesday they washed the pots with lye, so they would not break the lent”.

During the great lent the most drastic day was Friday. The lent lasts from Ash Wednesday till Easter day, then the Easter bread was blessed. The long period of lent is followed by a period characterised by the richness and variety of the food. On Easter day, during morning service, food was blessed and everyone in the village was present, even the old or the sick. In old times, the food for blessing was carried with round baskets of 60-80 cm diameter. Every basket contains: *Easter bread*, made from sponge cake, an entire *boiled ham* (some people use to store the ham for summer), *smoked sausages*, *painted eggs*, a special casserole made from eggs (*egg cheese*). The recipe for the egg cheese is the following: boil 1,5 l of milk, while it is still boiling add 10 eggs well beaten and 10 tablespoons of sugar. Stir until it gets the consistency of a cheese, place it in a strainer. After a while turn it over on a wet kitchen towel and allow draining. After cooling out we obtain a golden sphere.

In the Easter basket housewives put also *stuffed chicken*. After the chicken was slaughtered and before the feathers were removed, with the help of a straw swell it. This way the skin was detached from the meat. The feathers were removed, the

skin was cleaned. The stuffed skin was boiled, then cooked. Some housewives stuffed the entire chicken, they even kept the head. They bow a ribbon to the neck of the chicken, so it was ready for blessing. The basket was covered with a white textile, merindar. After food blessing, it was time for the people to ete meat. For the next two days people eat blessed food.

In the Romanian villages, the housewives prepared for Easter other dishes like: *meat roll, stuffed pork ribs, roast lamb and many cakes.*

In catholic villages magical rituals regarding food specific to Christmas, Easter or any other celebrations were inexistent. People were very religious and the priests were really severe, they banned such manifestations.

Easter is very important in Christian world and its importance is underlined by all the preparations. These preparations were made under the sign of sacred and customary practices.

Here are some traditional recipes from both Counties:

Stuffed (lamb, pork ribs, chicken)

Season the meat you are using with salt, black pepper and paprika. Fry a small piece of

liver (pork, lamb, chicken). Boil and cut in small piece 25 eggs and the liver. Mix this composition with 200-250 gr of bread crumbs or 4-5 slices of bread (soaked in milk or water), 15 eggs, salt, black pepper and chopped parsley leaves. Stuff the meat and sew the whole where you introduced the filling. If the meat is too dry (lamb, chicken) place on the top sliced bacon or cover with some fat (pork lard). Place it in a tray, add 250 gr of water and cook it in oven.

Roast lamb

Season the lamb. Chop an onion, green pepper and a tomato. Put a first lair of onion then meat, that pepper, than tomato. The last lair must be onion. Cook it in oven.

Easter bread

Ingredients: 2 kg of flour, 3-4 gr of yeast, 300-400 ml of milk, little sugar, 4 eggs, 4 spoons of salt, 3-4 spoons of powdered sugar, 300 ml of melt butter.

Place the flour in a big bowl and prepare the ferment with some warm milk, the yeast and the sugar. Let it rest over night. Add, in the morning, the eggs, the salt, the powdered sugar, half of the melted butter and the rest of the milk. Knead a dough and



let it rise. Put some fat in the tray you'll use to bake the bread. Work the dough on a table, give it shape and place it in the tray. You may decorate the Easter bread with thin strips (place them so you will obtained a cross). Let it rise again. Before you bake it, spread on the top a beaten egg.

In some villages the Easter bread was made simply of bread dough.

Sponge cake with jam

Make a simple sponge cake: separate the yolks and the whites of 8 eggs. Beat well the egg

whites and add 8 tablespoons of sugar. Continue adding the yolks, a packet of backing powder and vanilla, and 8 tablespoons of flour. Pour the composition in a tray and bake it. When it is ready, turn it over on a wet kitchen towel spread the jam and roll it. When it's cold, sprinkle it with powdered sugar.

dr. Cserebely László

dr. Maria Lobonț Pușcaș

inf. Istók Lászlóné, Nyircsaholy

inf. Maxim Maria, Soconzel



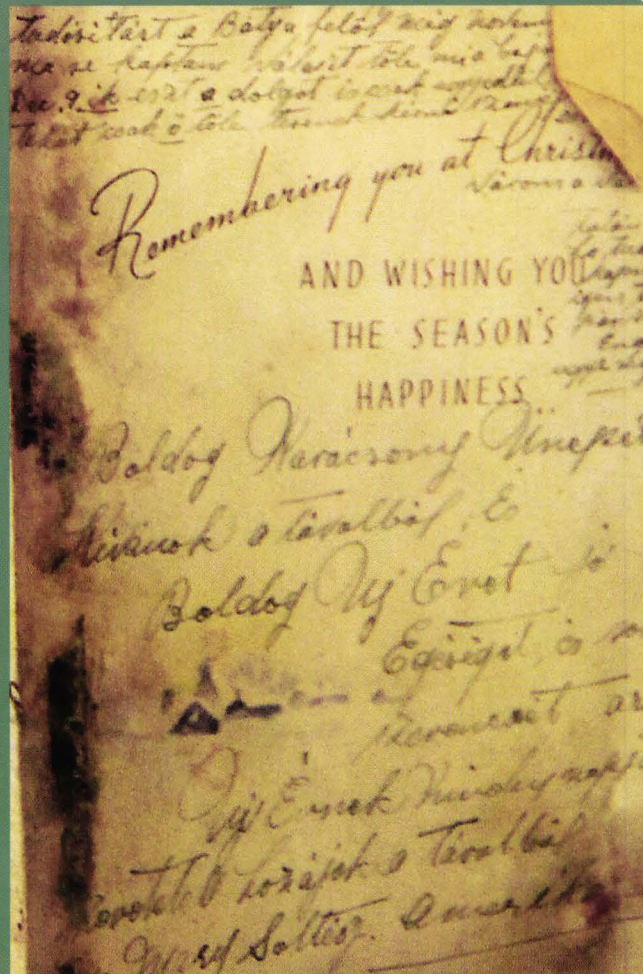


Crăciunul

Crăciunul, denumirea populară a sărbătorii Nașterii Domnului Iisus Hristos este sărbătorit anual la 25 decembrie. Obiceiurile de Crăciun alături de celelalte obiceiuri legate de sărbătorile religioase de peste an formează un sistem complex de obiceiuri și tradiții ce stau la baza culturii tradiționale. Acest sistem este corelat cu norme, reguli de conviețuire socială. Crăciunul, mai mult decât oricare dintre sărbătorile de peste an, implică întreaga comunitate, obiceiul colindatului fiind liantul dintre biserică, individ și comunitate. Din păcate, o parte a acestora s-au pierdut, iar obiceiurile care s-au mai păstrat și-au diminuat din adevărata semnificație.

Crăciunul în satul tradițional însemna perioada dintre 24 decembrie și 6 ianuarie. În această perioadă se putea colinda, iar desfășurarea altor activități casnice precum spălatul hainelor, frământarea și coacerea pâinii era interzisă. De asemenea nu se făceau nunți, iar botezuri doar în cazuri excepționale.

Pregătirile pentru Crăciun începeau odată cu intrarea în postul Crăciunului, din 15 noiembrie,



când se terminau și toate muncile agricole. Bărbații casei aveau obligația să asigure alimentele necesare



pentru sărbătoare, ei se ocupau de tăierea porcului, iar femeile se ocupau cu pregătirea casei și a hainelor de sărbătoare. În toată perioada postului nimeni nu mânca produse de origine animală, nici măcar copiii. Porcul se tăia fie în ziua de sfântul Andrei, în satele din Ungaria, fie cu o săptămână sau două înaintea Crăciunului în toate comunitățile din România. La tăiatul porcului participa toată familia, uneori chiar și vecinii mai apropiați, pregătindu-se mâncări specifice – toroș, caltaboș, sângerete. Tot atunci se pregăteau o parte din alimentele ce urmau a fi consumate cu ocazia sărbătorilor de iarnă – cârnați, tobă, jumări, costițe și cele care se conservau pentru vară - slănină, șuncă etc. Parte din aceste produse nu se mai prepară, acum oamenii preferă să congeleze

carnea și să o consume apoi sub diverse forme. În rândurile următoare vom prezenta câteva rețete de produse tradiționale preparate din carne de porc.

Varză toros (se pregătește la tăiatul porcului)

Pentru această mâncare avem nevoie de 1 kg carne mixtă (ceafă, pulpă, spată), 2 kg varză murată, 2-3 linguri untură, piper, sare. Într-o cratiță se topesc 2 linguri de untură în care se prăjește carnea tăiată cubulețe 2-3 minute după care se adaugă apă și se lasă la fiert. Dacă este necesar se mai adaugă apă. Se condimentează după gust cu sare și piper. Separat într-o altă cratiță se căleşte varza în 3 linguri de untură, amestacând din când în când. Carnea friptă și varza călită se amestecă, se condimentează și se servește cald.

Cozonac baigly

Se frământă un aluat din 500 gr. de făină, 250 gr. unt, 2 ouă, 50 gr. zahăr, 20 gr. drojdie, 200 ml lapte și puțină sare. După ce s-a frământat bine se lasă la dospit două ore. Separat, se amestecă 500 gr. nucă măcinată sau mac cu zahăr. Aluatul se împarte în trei, se întinde foaie subțire și se umple cu umplutura deja pregătită și se rulează. Se lasă la dospit în tavă unse cu ou întreg bătut, apoi se unge cu gălbenuș de ou și se mai lasă la dospit 30 de minute.

Se coace la foc bun aproximativ 30 de minute.



Cârnați

Carnea după ce se fasonază șuncile, coastele și cotletul se macină, mai nou se amestecă și carne de mânzat. Aproximativ 10 kg. de carne se frământă cu sare, 5 căpățâni de usturoi pisat, piper și boia de ardei. După ce compoziția este bine lucrată, cu ajutorul cârnățarului se bagă în mațe. Se lasă la zvântat agățați într-un spațiu bine aerisit, a doua zi se pun la afumat. Procesul de afumare durează aproximativ 4 zile, pentru a obține niște cârnați gustoși este obligatoriu să se afume cu rumeguș de stejar sau fag.

Cartaboș

Măruntaiele (ficat, rinichi, plămâni) dintr-un porc, grăsimea de pe intestine și o bucată de carne se fierb, se lasă să se răcească, apoi se macină. Separat, se fierbe 1 kg de orez. Măruntaiele se amestecă cu orezul. Grăsimea se macină și se prăjește cu o ceapă întreagă, se amestecă și aceasta cu măruntaiele și totul se condimentează cu sare, boia de ardei, piper și enibahar. Se introduce compoziția în mațe cu ajutorul cârnățarului și se fierb în apa în care au fiert măruntaiele.

Sângerete

Sângele oprit la înjunghierea porcului se fierbe, se macină și se amestecă cu 300 gr de orez fiert și untură prăjită folosită și la cartaboș. Se condimentează cu sare, piper, boia de ardei și cuișoare măcinate. Se introduce compoziția în mațe cu ajutorul cârnățarului.

Tobă

Se fierbe capul porcului și limba, apoi se dezosează și se macină sau după gust se taie în bucăți. Se condimentează cu sare, piper, boia de ardei și usturoi pisat se amestecă bine și se introduce în stomacul porcului (bine curățat în prealabil). Se fierbe apoi aproximativ 30 de minute, se scoate din oală și se așază între două planșete de lemn

și cu niște greutăți se presează pentru a scoate tot lichidul din stomac. A doua zi se leagă și se pune la afumat.

Friptură de costițe și cârnați afumați

Costițele din saramură (desărate) se taie în bucăți și se pun într-o cratiță la prăjit cu puțină apă, se acoperă cu un capac, când sunt pe jumătate făcute se adaugă și cârnații puțin afumați, tăiați și ei în bucăți. Se amestecă din când în când. Se servesc fierbinți, în general cu garnitură de cartofi și murătură.

A karácsony

A karácsonyt - népi elnevezése Jézus Krisztus születésének ünnepe - december 25-én ünnepeljük minden évben. A karácsonyi szokások az év vallásos ünnepeihez kötődő szokásokkal együtt, egy összetett szokás rendszert és hagyományt alkotnak, melyek a hagyományos kultúra alapját képezik. Ez a rendszer kölcsönös viszonyban van normatívákkal és a társadalmi élet szabályaival. A karácsony, bármely



másik ünnepnél jobban vonja be az egész közösséget, a kántálás összeköti a templomot, az egyént és a közösséget. Sajnos e szokások nagy része elveszett, de azok is, melyek még megmaradtak, elveszítették valódi értelmüket.

A karácsonyi előkészületek a karácsonyi böjttel kezdődtek november 15- én, mikor befejeződtek a mezőgazdasági munkák is. A család férfiai kötelesek voltak biztosítani az ünnepekhez szükséges élelmet, ők foglalkoztak a disznóvágással, míg az asszonyok dolga a ház és az ünnepi ruhák előkészítése volt. A böjt egész időtartama alatt senki sem fogyasztott álati eredtű ételt, még a gyerekek sem.

A disznóvágás vagy Szent András napján történt a magyarországi falvakban, vagy egy – két héttel karácsony előtt a romániai közösségekben. A disznóvágáson az egész család részt vett, néha még a közeli szomszédok is. Disznóöléskor hagyományos ételeket készítettek – toros káposztát, májas hurkát, véres hurkát; ugyancsak ekkor készültek el azon élelmek, melyeket a téli ünnepek folyamán fogyasztottak el – kolbász, disznósajt, tepertő, oldalas; és azok is melyeket nyárára tartósítottak el – szalonna, sonka stb. Ezeknek termékek egy részét már nem készítik, mostmár az emberek szívesebben

lefagyasztják a húst és aztán fogyasztják különféle módon elkészítve. Az alábbiakban be fogunk mutatni néhány receptet a hagyományosan disznóból készült termékek közül.

A hagyományos falvakban a karácsony a december 24 és január 6 közötti időszakot jelentette. Ebben az időszakban lehetett kántálni, míg más háztartási tevékenységek, mint a ruhák mosása, a dagasztás és a kenyér sütés tiltva volt. Ugyan csak nem rendeztek lakodalmat és keresztelőt is csak kivételes esetekben.

Toros káposzta

(Disznóöléskor készül)

Hozzávalók: 1 kg vegyes sertéshús (tarja, comb, lapocka), 2 kg savanyú káposzta, 2-3 evőkanál zsír, bors, só .

Egy lábasban felolvasztjuk a 2 evőkanál zsírt. Rátesszük a kockára vágott húst. Erős lángon hirtelen 2-3 percig átsütjük benne. Pici vizet öntünk alá, majd fedő alatt puhára pároljuk. A közben elpárolgott vizet pótoljuk. Ha a hús már puha, félpuhán sózzuk, borsozzuk, zsírára sütjük, szép pirosra.

Másik lábasban a 3 evőkanál zsírt felolvasztjuk, beletesszük az előzőleg kinyomkodott

savanyú káposztát. Fedő alatt, többször kevergetve puhára pároljuk.

A húst és a káposztát külön-külön tálaljuk.

Kalács

Tésztát dagasztanak 500 gr. lisztből, 250 gr. vajból, 2 tojásból, 50 gr. cukorból, 20 gr. élesztőből, 200 ml tejből és kevés sóból. A tésztát jól megdagasztják és kelni hagyják két órát. Közben összekevernek 500 gr. darált diót vagy mákot cukorral, ez lesz a töltelék. A tésztát három részre osztják, sorban vékonyra kinyújtják, rászórják a már előre elkészített tölteléket majd felcsavarják. Tepsibe rakva előbb felvert tojással megkenik és kelni hagyják, majd tojás sárgájával is megkenik és még hagyják egy fél órát kelni. Előmelegített sütőben fél óra alatt megsütik.

Kolbász

A sonkák, a karaj megszedéséből maradt apróbb hús darabokat és a hasfalat (kolbász hús) felszabdalják és ledarálják, ujabban növendék húst is kevernek hozzá. Körülbelül 10 kg. Húst összegyurnak sóval, 5 fej összetört fokhagymával, borssal és piros porpaprikával. Miután a massa jól meg van dagasztva a hurkatöltő segítségével megtöltik a beleket. Egy jó szellős helyen szikkadni hagyják a kolbász szálakat, majd a következő nap



füstre akasztják. A füstölés körülbelül 4 napig tart. Ahhoz, hogy jó ízű kolbászt kapjanak a füstölés kötelezően tölgy vagy bükkfa fűrészporral történik.

Májás hurka

A disznó belsőségeit (máj, vese, tüdő), a belek közül leszedett zsiradékot és egy darab húst megfőznek. Mikor kihültek ledarálják. A ledarált zsiradékot megsütik egy fej hagymával. Külön megfőznek 1 kg rizset és az egészet összekeverik. Fűszerezik sóval, porpaprikával, borssal és szegfűborssal. A hurkatöltő segítségével a belekbe töltik.

Véres hurka

A disznó megszúrásakor megszedett vért megfőzik, ledarálják. Összekeverik 300 gr megfőtt

rizzsel és a májas hurkánál használt zsiradék egy részével. Fűszerezik sóval, borssal, porpaprikával és megdarált szegfűszeggel. Hurkatöltővel a belekbe töltik.

Disznósajt

A disznó fejét és nyelvét megfőzik, aztán kicsontozzák és ledarálják vagy ízlés szerint apróra darabolják. Fűszerezik sóval, borssal, porpaprikával és összetört fokhagymával , majd miután jól összekerték a már előre megtisztított disznó gyomrába rakják. Körülbelül 30 percig főzik, majd két fatábla közé helyezik és nehéz súlyokkal kipréselik a gyomorban maradt folyadékot. Másnap megkötözik és következik a füstölés.

Lesütött oldalas füstölt kolbásszal

A szózból kivett, kiáztatott oldalast feldarabolva kevés vízzel egy lábasba sülni teszik, fedővel befedik. Mikor félig megsültek hozzá adják a feldarabolt kolbász darabokat és néha megkeverik. Forrón tálalják, általában krumpli körettel és savanyúsággal.

Christmas

Christmas is the celebration of the birth of our Lord Jesus Christ, on December 25th. Christmas rituals, customs along with all the other religious

celebration of the year form a complex system of rituals that underline the traditional culture. This system is connected to social life rules. Christmas involves the entire community and the carolling custom is the binder between church, man and community. Sadly, a part of these traditions are lost and the true meaning of the Christmas spirit is reduced.

Christmas in the traditional village is held between December 24th and January 6th. This was a period of carols and other domestic activities as washing, bread making were forbidden. Weddings and baptism, only in exceptional occasions, were allowed.

Preparations for Christmas began on November 15th the first day of fasting, when all the work in the fields was done. The man of the house was responsible for food providing over the winter and for the fasting period. He took care of the pork scarification. Meanwhile the woman took care of the house and of all the costumes for the big feast. During this fasting period nobody ate products of animal origin, not even the children.

The pork scarification took place on November 30th, on St. Andrew's in the Hungarian villages and a week or two before Christmas, in the

Romanian villages. This was an event the whole family attended, even the neighbours. Everybody prepared traditional meals and food: sauerkraut with pork meat, liver sausages, and blood sausages. In the same period part of the food for Christmas was prepared: sausages, "toba" (usually pig's stomach, stuffed with pork jelly, liver, and skin), cracklings, ribs but also part of the food for summer: ham and bacon. Today, people do not prepare all these products; instead they prefer to freeze the meat. Next we shall present a few recipes of these traditional products:

Sauerkraut with pork meat

Melt 1or 2 tablespoons of fat in a pan and fry 1 kg of chopped pork meat for at least 2-3 minutes. Add some water and let it cook. Season it as you wish. Separately fry 2 kg of sauerkraut in a pan with 3 tablespoons of fat. When the meat and the sauerkraut are ready mix them. Season and serve the dish while it is still warm.

Baigly

Knead well 500 gr of flour, 250 grams of butter, 2 eggs, 50 grams of sugar, 20 grams of yeast, 200 ml of milk and a little salt. Let it rest for two hours. Separately mix 500 grams of ground walnuts or poppy seeds with sugar. Cut the dough in three

and roll a fine sheet, pour the filling over and roll. Let it rise in the tray for 30 minutes and brush egg on the top. Cook the baigly for 30 minutes in the oven.

Sausages

Sausages are made of ground pork, but today people use beef, too. Mix 10 kg of meat with 5 cloves of garlic and paprika. With a special tool -the sausage maker, pull the filling into the clean intestines. Let them dry and smoke them. The smoke process lasts for 4 days and the smoke must be oak or beech.

Liver sausages

These sausages are made of offal (liver, kidneys, lungs), the fat from the intestines and some meat. Boil them and let them cool. Boil separately 1 kg of rice, filter it and let it cool, too. Grind the fat and the offal, fry it with chopped onion and mix it with the rice. Season it with salt, paprika, black pepper and allspice. Pull the obtained filling into clean intestines with the help of a sausages maker and boil them.

Blood sausages

Collect the blood from the pork and boil then grind it. Mix it with 300 grams of boiled rice a fried

fat. Season it with salt, paprika, black pepper and cloves. Pull the obtained filling into clean intestines with the help of a sausages maker and boil them.

Romanian speciality toba

It is usually made in pig's stomach. Boil the head and the tongue of a pork, pull the meat off the bones and grind it (you can also chop it). Season it with salt, paprika, black pepper and garlic. Mix with small quantities of the water the meat boiled into. Fill the pork stomach with the mixture and boil it for 30 minutes. Put the speciality between two wooden boards (like a sandwich) and on the top place a big and heavy stone. Smoke the speciality the next day.

Fried ribs and smoked sausages

Take some ribs out of the brine, wash and fry them in a pan. Cover the pan and let them fry. Half hour before they are ready add the sausages. Mix from time to time. Serve them hot with potatoes and pickles.

dr. Maria Lobonț Pușcaș

inf. Böllér (a hentes), Vállaj

inf. Szabó Katalin, Viile Satu Mare





Dulciuri

Coptături

Plăcințele

Se încălzesc 500 ml lapte cu puțin zahăr în care se desfac 30 gr drojdie. Adăugăm 3 ouă, un pic de sare, 50 gr zahăr, 500 gr făină și se amestecă bine. Aluatul trebuie să fie mai consistent decât cel pentru clătite. Îl acoperim și îl lăsăm să dospească. Se unge o tigaie (există și forme speciale pentru acest fel de plăcințele), se încinge. Cu lingura trecută prin apă se taie bucățele întotdeauna din marginea aluatului. După ce s-au prăjit se ung cu smântână și se presară cu zahăr.

Tarkedli

Meglanyositunk fél liter tejet kevés cukorral, ebben felfutatunk 30 gr élesztőt. Ehez adunk 3 tojást, csipet sót, 50 gr cukrot, 500 gr lisztet és az egészét csomómentesre kavargjuk. A massa sűrűbb kell legyen, mint a palacsinta tészta. Lefedjük és meleg helyen megkelesztjük. A tardeklisütőben vagy palacsintasütőben kevés olajon kisütjük. Vizes kanállal kiszagadjuk, de mindig az edény széléről, mert a tészta hamar összeesik. Mikor kisültek,

tejföllel megkenjük és cukorral megszórjuk.

Czech donuts

Warm 500 ml of milk with a little sugar and add 30 grams of yeast. Let it rest. Add 3 eggs, a little salt, 50 grams sugar, 500 grams flour and mix well. The composition must be thicker than the pancakes one. Cover and let it rise. Cut small pieces from the dough with a wet tablespoon. Fry the donut in hot oil. It can be done in special forms too. Sprinkle with cream and powdered sugar in the end.

Bartha Katalin, 64 év, Szamoszeg, református



Gogoși cu lecvăr răsucite

Pentru pregătirea gogoșilor avem nevoie de următoarele: 1 kg. făină, 50 gr. margarină topită sau unt, 50 gr. drojdie, 80 gr. zahăr, puțină sare, gălbenușul de la un ou, 300 ml. lapte, lecvăr de prune, puțină apă, ulei pentru coacere, zahăr pudră pentru servire.

Drojdia se amestecă cu laptele călduț și o linguriță de zahăr, apoi se frământă cu făina, zahărul,

gălbenușul, sarea și margarina topită adăugată treptat. Dacă e necesar, se adaugă și puțină apă caldă. Se frământă bine până se dezlipește de vas, se lasă să dospească la loc cald. Aluatul se întinde subțire pe masă presată cu făină. Se formează cu mâna bucăți lungi de 16- 18 cm, se umplu cu magiun, se lipesc pe margini după care se răsucesc. Se mai lasă la dospit, apoi se prăjesc în ulei încins. Înainte de servire se presară zahăr pudră.

Szilvalekváros csavart fánk

A fánk elkészítéséhez szükségünk van a következőkre: 1 kg liszt, 50 gr olvasztott margarin vagy vaj, 50 gr élesztő, 80 gr cukor, pici só, 1 tojás sárgája, 300 ml tej, szilvalekvár, kevés víz, a sütéshez olaj, porcukor a megszóráshoz.

A meglangyosított tejbe teszünk egy kávéskanál cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt és megkelesztjük. A lisztet a cukorral, tojással, sóval és élesztővel összedolgozzuk, közben kis adagokban hozzáadjuk az olvasztott margarint. Ha szükséges kevés langyos vizet is dolgozunk bele. A tésztát addig dagasztjuk, míg hólyagos nem lesz és a tál falától el nem válik. Meleg helyen letakarva megkelesztjük. A tésztát lisztezett gyuródeszkán vékonyra kihúzzogatjuk,

a szilvalekvárt hoszában bele rakjuk, ráhajtjuk majd éles késsel elvágjuk. A csikokat kb. 16 – 18 cm-es darabokra szabdaljuk, összefonjuk, a végeit összenyomjuk, hogy a lekvár ki ne folyon sütés közben. A megfonott fánkokat még hagyuk kelni, majd forró olajban kisütjük és porcukorral megszórjuk.

Twisted donut with prunes jam

For the donuts we need: 1 kilogram flour, 50 grams melted butter or margarine, 50 grams yeast, 80 grams sugar, a little salt, 1 yolk, 300 ml milk, prunes jam, water, oil and powdered sugar.

Mix the yeast with a little warm milk and a teaspoon of sugar then knead the mixture with the flour, the rest of sugar, the salt and the melted butter. If necessary, add warm water. Work it well and let it rise in a warm place. Roll the dough on a floured table. Shape with your hands 16-18 cm long strips, fill them with prunes jam, stick the ends and twist the strips. Let them rest then fry them in hot oil. Sprinkle with powdered sugar before serve.

Istók Lászlóné, 71 év, Nyírcsaholy, római-katolikus



Placințele de mălai

Se desface drojdie cât o nucă în puțin lapte călduț. Se adaugă un kilogram de făină de mălai, 3 ouă și un pic de sare. Se lasă la dospit. Cu o lingură trecută prin apă se taie bucățele din cocă și se prăjesc în ulei sau untură. Se presară cu zahăr pudră. Se poate coace și în tavă.

Apró málé

Egy kiló málé liszthez felfutatunk egy diónyi nagyságu élesztőt kevés tejben, majd a málé liszthez adjuk. Kavarunk hozzá 3 egész tojást, pici sót és kelni hagyuk. Mikor megkelt vizes kanállal kiszagatva oljba vagy zsirba kisütjük a serpenyőben. Porcukorral fogyasztjuk. Lehet sütni tepsiben is.

Corn meal pancakes

Mix a little yeast (nuts size) with a little warm milk. Add 1 kilogram of corn, 3 eggs and a little salt. Let it rise. Cut with a wet tablespoon little pieces from the dough and fry them in oil or fat. Sprinkle with powdered sugar. It can be baked in cake tray.

Filep Károlyné, 65 év, Szamoszeg, református

Prăjitură cu un ou

Se face un aluat din 500 gr făină, un praf de copt, 100 gr zahăr, 100 gr unt, un ou și lapte cât ia compoziția. Din acest aluat se coc 5 foi pe dosul

tăvii. Pentru cremă se freacă un unt sau o margarină cu 250 gr zahăr praf. Se fierbe 500 ml lapte cu 4 linguri făină, 2 linguri cacao până când se îngroașă. Când s-a răcit, se amestecă cu untul frecat cu zahăr. Cu această cremă se umplu foile. Deasupra se presară zahăr pudră.

Egy tojásos sütemény

Maszát készítünk 500 gr lisztből, egy sütőporból, 100 gr cukorból, 100 gr vajból, egy tojásból és annyi tejből amennyit felvesz. Ebből 5 lapot sütünk a tepsí hátán. A krémhez kikavarunk egy vaját vagy margarint 250 gr porcukorral. Külön elkészítjük a pépet 500 ml tejből, 4 kanál lisztből és 2 kanál kakaóból. Mikor kihült a kikavart vajhoz adjuk. Ezzel a krémmel kitöltjük a lapokat. A sütemény tetejét megszórjuk porcukorral.

Cake with 1 egg

Make a dough from 500 grams flour, 1 package of baking powder, 100 grams sugar, 1 egg and milk as much as it takes. From this dough bake 5 sheets on the back of a tray. For the cream: mix 250 grams of butter with 250 grams of sugar. Boil 500 ml milk with 4 tablespoons of flour 2 tablespoons of cocoa. Let it cool. Put the two compositions together and mix them. Put the cream between the cake sheets and sprinkle with powdered sugar.

Călin Ana (Nuța Șeinăroaiei), 64 ani, Cămărzana, ortodoxă

Clătite

Amestecăm într-o oală 500 gr făină, 2 ouă, 2 linguri de zahăr, puțină sare și adăugăm treptat 500-600 ml de lapte. Învărtim continuu să nu se formeze cocloașe. Ungem cu ulei o tigaie și întindem o foaie subțire din coca obținută. Când s-a copt pe o parte, o întoarcem pe cealaltă, cu grijă. Se poate umple după preferință, cu nuci, brânză, magiun, sau cu ce dorim.

Palacsinta

Egy fazékban kikeverünk 500 gr lisztet 2 tojással, 2 kanál cukorral, pici sóval és lassanként hozzáadunk 500 – 600 ml tejet, vigyázva, hogy ne legyen csomós. Megolajozott palacsintasütőben vékonyan széterítjük, hirtelen kisütjük. Ha az alsó fele megsült, egy széles késsel ügyesen megfordítjuk és megsütjük a másik oldalát is. Így sorra kisütjük a palacsintákat. Tetszés szerint tölthetjük lekvárral, dióval, túróval, vagy amivel szeretnénk.

Pancakes

Mix 500 grams of flour, 2 eggs, 2 tablespoons of sugar, a little salt and add slowly 500-600 ml of milk. Stir gently until the composition becomes tough. Heat a frying pan, oil it and pour the composition into the pan. Cook on one side then flip the cake gently. Pancakes can be filled with nuts,

prunes jam, cheese.

Pataki Ferenczné, 65 év, Nagyecsed, református



Minciunele

Se freacă 500 gr de făină cu 200 gr untură sau unt. Se desface 30 gr de drojdie cu un pic de zahăr și lapte călduț. Se adaugă la făină. Adăugăm 2 ouă și frământăm bine cu smântână câtă cuprinde. Lăsăm aluatul la dospit. Se întinde o foaie pe curpătorul presărat cu făină. Se taie cu pintenul bucăți sub formă de romb și se face o mică tăietură pe mijloc. Prin tăietură se trece colțul rombului. Se prăjește în ulei încins și se presară cu zahăr pudră.

Csöröge

A csöröge tésztájához összedörzsölünk 500 gr lisztet 200 gr zsirral vagy vajjal. Közben kevés tejben felfutatunk 30 gr élesztőt pici cukorral, majd a liszthez adjuk. Ezt kidolgozzuk a 2 tojással és annyi tejföllel amennyi szükséges. Mikor a tészta megkelt lisztezett deszkán kinyújtjuk, derelyevágóval kivágjuk téglalap alakúra, de a közepét is bevágjuk és az egyik sarkát ezen a vágáson áthuzzuk. Forró olajban kisütjük. Cukrozva vagy lekvárral tálaljuk.

Angel Wings Fry Cookies

Mix 500 grams of flour with 200 grams of pork lard or butter. Put 30 grams of yeast in a little warm and add a little sugar. Let it rise. Add slowly the flour and the eggs and knead well with sour cream. Let the dough rise. Roll a sheet on the floured table.

Cut small rectangular pieces with the ravioli cutter. Make a small cut in the middle of every piece. Turn the corner of every piece through the small cut. Fry in hot oil and sprinkle with powdered sugar.

Bota Iuliana, 70 ani, Soconzel, ortodoxă



Pogăcele (cu unt, cașcaval sau jumări)

Desfacem 30 gr de drojdie în 100 ml de lapte. Între timp amestecăm 250 gr unt cu 500 gr făină, adăugăm un gălbenuș, drojdia desfăcută în lapte, un pahar de smântână și un pic de sare. Se frământă bine. Lăsăm aluatul la dospit 20 de minute după care întindem o foaie pe care o împăturim în patru și o lăsăm din nou la dospit. Această fază se repetă de încă două ori. Întindem aluatul de grosimea dorită, se unge cu ou, se crestează cu cuțitul și se taie cu formă specială de pogăcele sau cu paharul.

Se coc în cuptor.

La pogăcelele cu cașcaval se amestecă în aluat cașcaval răzuit și se presară și deasupra foii întinse. Pentru pogăcelele cu jumări: se dau prin mașina de carne jumările și se pot amesteca în aluat. Această rețetă se poate face și în următorul fel: se întinde foaia care se unge cu jumări și se împachetează. Această fază se repetă de două ori. La urmă se întinde foaia și se crestează, după care se taie pogăcelele. Se coc în cuptor.

Vajaspogácsa

Felfutatunk 30 gr élesztőt 100 ml tejben. Közben elmorzsálunk 250 gr vaját 500 gr liszttel, ehhez hozzáadunk egy tojás sárgáját, az élesztőt, egy pohár tejfölt, egy csipet sót és jól megdagasztjuk. Pihentetjük 20 percig, majd kinyújtjuk, összehajtogatjuk és újra pihentetjük. Ezt megismételjük még kétszer. Tetszés szerinti vastagságúra nyújtjuk, tojással lekenjük, tetejét késsel bevagdossuk és pogácsa szagatóval kiszagatjuk. Tepsibe rakjuk és előmelegített sütőben kisütjük. A sajtospogácsának a tésztájába is dagaszthatunk sajtot és a tetejét is megszórhatjuk reszelt sajttal. A tepertőspogácsa tésztájába ledarált tepertőt dolgozunk, de lehet úgy is készíteni, hogy a tepertőt akkor kenjük rá, mikor a tésztát kinyújtjuk.

Ha háromszor nyújtjuk ki, akkor háromszor kenjük meg tepertővel. Ettől lesz a pogácsánk szép réteges.

Hungarian pogácsa

Melt 30 grams of yeast in 100 ml of milk. Mix 250 grams of butter with 500 grams of flour and add one egg yolk the melted yeast, a cup of cream and a little salt. Knead it well. Let the dough for 20 minutes then roll it on a floured table. Fold the sheet in four and let it rest. Repeat the phase twice. Roll the dough again at a 3 cm thickness, brush with egg and cut fine lines (chess pattern). In the end, cut round shapes with a glass. Bake them in oven.

Bodó Katalin, 64 év, Szamosszeg, református



Biscuiți

Se face un aluat din 700 gr făină, 250 gr untură, 250 gr zahăr, 4 ouă, două pachete de zahăr vanilat și 2 pachete praf de copt. Frecăm cele 700 gr de făină cu untură. Adăugăm rând pe rând ouăle și restul ingredientelor. Frământăm bine aluatul și îl lăsăm la odihnă peste noapte. Odată odihnit aluatul este dat prin mașina de tocat, căreia i s-a atașat forma specială de biscuiți. Aceștia vor avea o lungime aproximativă de 7 cm. Se coc 30 de minute.

Darálás keksz

Maszát készítünk 700 gr lisztből, 250 gr zsirból, 250 cukorból, 4 tojásból, 2 csomag vaniliaból és 2 csomag sütőporból. A margarint a cukorral habosra keverjük. Egyenként hozzádolozzuk a tojásokat és a többi hozzávalót. Jól összegyúrjuk a tésztát és egy éjszakán át a hűtőben pihentetjük. Másnap a húsdarálóra felszereljük a kekszformálót és ledaráljuk a tésztát: egyenként 7 cm-es darabokat nyomunk ki a darálóból. 30 perc alatt kisütjük.

Biscuits

Make a dough: 700 gram of flour, 250 gram of pork lard, 250 gram of sugar, 4 eggs, 2 packets of vanilla sugar and 2 packets of baking powder. mix the flour with the lard. Work it well. Add the rest

of ingredients. Knead well the dough and let it rest over night. Next day put the dough through the meat grinder that has attached a special form. The dough comes out of the grinder as long straight rows. Cut them at 7 cm. Cook them for 30 minutes.

Szabó Katalin, 72 ani, Viile Satu Mare, reformată



Cornulețe cu dulceață

Se freacă 700 gr făină cu 250 gr untură. Se adaugă 2 ouă, o lingură zahăr și un praf de sare. Se face un cuib în aluatul astfel obținut, în care punem 30 gr drojdie, 2 pahare de smântână și se frământă bine aluatul. Se lasă la odihnă o oră. După o oră, se întinde aluatul cu o grosime de 1 cm și se taie în pătrățele cu laturile de 7x7 cm. În mijlocul fiecărui pătrățel se așează dulceață (de obicei majiun) și se împăturesc două colțuri. Se coc, iar la sfârșit se tăvălesc prin zahăr pudră.

Havasi

Összedörzsölünk 700 gr lisztet 250 gr zsirral. Hozzá adunk 2 tojást, egy kanál cukrot és egy pici sót. A masza közepébe szétmorzsolunk 30 gr élesztőt és adunk hozzá 2 pohár tejfölt. Jól kidolgozunk. Piheni hadjuk 1 órát aztán kinyújtjuk 1 cm vastagságúra és 7x7 cm-es kockákra daraboljuk. A kockák közepében helyezük a dzsemet (általában szilvalekvárt) és két sarkát egymásra hajtjuk. Kisütjük és porcukorba forgatjuk.

Mini-roll with jam

Mix 700 gram of flour with 250 gram of pork lard. Add 2 eggs, 1 tablespoon of sugar and a bit of salt. Make a nest in the middle of the mixture

and put inside 30 gram of yeast, 2 glasses of cream and knead it well. Let it rest for an hour. Roll the dough, not very thin, and cut 7x7 cm squares. In the middle of every square put a tea spoon of jam and fold. Backe the mini-rolls and coat them with powdersugar.

Poszet Maria, 70 ani, Petrești, romano-catolică



Jerbo cu miere

Se freacă pe aburi 300 gr zahăr cu 100 gr unt, 3 ouă întregi, 3 linguri miere și 3 linguri cacao. Când compoziția mai este caldă se adaugă 750 gr făină și o linguriță bicarbonat de sodiu. Se prelucrează bine aluatul și se împarte în trei. Se coc 3 foi pe fundul tăvii. Crema: se amestecă 2 budinci de vanilie, 3 linguri făină, 2 linguri zahăr și un litru de lapte și se pune la fiert până când se îngroașă. Separat se freacă 200 gr unt cu 200 gr zahăr pudră și se adaugă la compoziția fiartă și răcită. Crema se așază între foi și deasupra se pune o glazură de ciocolată.

Mézes Zserbó

Kikavarunk gőz fölött 100 gr vaját 300 gr cukrot, 3 tojást, 3 kanál mézet és 3 kanál kakaot. Még melegen hozzá adjuk a 750 gr lisztet és egy kis kanál szódadibikarbónát. Jól összegyurjuk és 3 részre osztjuk. Tepsi hátán sütünk 3 lapot. A krémhez: kikavarunk 2 vanilia pudingot, 3 kanál liszttel, 2 kanál cukorral és 1 liter tejjel, ezt sűrűre főzük. Külön kikavarunk 200 gr vaját 200 gr porcukorral és összeadjuk a kihűlt pépel. A krémet a lapok közé rakjuk, a tetejére csokimázt készítünk.

Jerbo with honey

Mix on steam 300 grams of sugar with 100 grams of butter, 3 eggs, 3 tablespoons of honey and 3 tablespoons of cocoa. While still warm add 750 grams of flour and a tea spoon of sodium bicarbonate. Knead well the dough then divided it in 3 equal parts. Bake 3 sheets on the back of the tray. Separately make the cream: mix 3 packages of vanilla pudding, 3 tablespoons of flour, 2 tablespoons of sugar and 1 liter of milk. Boil the mixture until is thick. Allow it to cool. Mix in a bowl 200 grams butter and 200 grams sugar and add it to the mixture. Put the cream between the cake sheets. Decorate the top with a chocolate glaze.

Szántó Anna, 83 év, Valláj, római-katolikus

Prăjitură cu bulion

Se face un aluat din 20 linguri făină, 10 linguri ulei, 1 ou, 10 linguri bulion, 10 linguri zahăr praf, un pic de sare și un plic de solocare. Se frământă bine un aluat. Această cocă se împarte în 4 și se coc 4 foi pe fundul tăvii. Crema se face din 300 ml lapte amestecat cu 3 linguri făină și un plic de zahăr vanilat. Se dă la fiert până se îngroașă și apoi

se lasă la răcit. Se freacă 250 gr unt sau margarină cu 200 gr zahăr praf și un plic de zahăr vanilat. La aceasta se adaugă încet compoziția răcită. Între foile din mijloc se pune gem acrișor, iar între foile rămase se pune crema. Se presară deasupra prăjiturii zahăr praf.

Paradicsom tészta

Maszát készítünk 20 kanál lisztből, 10 kanál olajból, 10 kanál paradicsomléből, 1 tojásból, 10 kanál porcukorból, egy pici sóból és egy csomag szalakáléből. Ezt 4 részre osztjuk és tepsi hátán 4 lapot sütünk. Akrémhez pépet főzünk 3kanál lisztből, 300 ml tejből és egy csomag vaniliából. Kikavarunk 250 margarint vagy vaját 200 gr porcukorral és egy csomag vanaliával. Ehez kavarjuk a már kihült pépet. A középső lapokat megkenjük savanykás dzsemmel és a többi lapokat krémmel. Tetejét megszórjuk porcukorral.

Tomato juice cake

To 20 tablespoons of flour add 10 tablespoons of oil, 1 egg, 10 tablespoons of tomato juice, 10 tablespoons of sugar, a little salt and 1 package of ammonia. Knead it well. Divide the dough in 4 equal parts and bake 4 sheets on the back of a tray. The cream: mix 300 ml of milk with 3

tablespoons of flour and 1 package of vanilla sugar. Boil until thick. Allow it to cool. Separately mix 250 grams of butter with 200 grams of powdered sugar and 1 package of vanilla sugar. Add to this composition the rest of the cream. Put the cream on the first sheet then on the second put jam. On the third sheet put the rest of the cream. Sprinkle with powdered sugar.

*Kovács Lajosné (Piros Manyinéni), 62 év,
Nagyecsed, református*



Linzer

Se face un aluat dintr-un kilogram de făină la care se adaugă 500 gr unt, 2 plicuri de praf de copt, 2 plicuri zahăr vanilat, 4 gălbenușuri de ou, 400 gr zahăr pudră, zeama și coaja rasă de la o lămâie. Aluatul se frământă cu smântână. Se învelește în folie și se lasă la odihnă o oră. Se întinde o foaie cu grosimea de 1 cm și se taie cu paharul (se poate cu forme) în număr egal cercuri pline și cercuri care la mijloc mai vin o dată decupate cu degetarul. Se coc. Cercurile pline cu cele decupate se lipesc la mijloc cu gem. Se presară cu zahăr pudră.

Linzer

Maszát gyurunk egy kilogram lisztből, 500 gr vajból, 2 csomag sütőporból, 2 csomag vaniliából, 4 tojás sárgájából, 400 gr porcukorból és egy citrom levéből és lereszelt héjából. Ezt kidolgozunk annyi tejföllel amennyit felvesz. Fóliával letakarva egy órát pihentetjük. Egy cm vastagságúra nyújtjuk, majd pohárral kiszagatjuk. A fele karikákat kilukasztjuk a közepén is gyöszüvel. Mikor kiszültek dzsemmel összeragasztgatjuk és porcukorba forgatjuk.

Linzer

To 1 kilogram of flour add 500 grams of butter, 2 packages of backing powder, 2 packages of

vanilla sugar, 4 yolks, 400 grams of powdered sugar, the juice and the grate rind of a lemon. Knead the dough with cream. Wrap the dough into a foil and let it rest for an hour. Roll a sheet, not thicker than 1 cm, and cut round shapes with the help of a water glass. Half of the cakes must be in the center. Bake the cakes. Glue the round cakes to the ones with a gap in the center with jam. Sprinkle with powdered sugar.

*Kovács Lajosné (Piros Manyinéni), 62 év,
Nagyecsed, református*



Prăjitură cu sălăcare

Amestecăm 500 gr de făină cu 100 gr unt și adăugăm 15 gr sălăcare dizolvată în 100 gr lapte, 150 gr zahăr, 2 ouă întregi. Frământăm până obținem o cocă pe care o împărțim în 4. Foile obținute din cele 4 bucăți de cocă se coc pe fundul tăvii, uns și tapetat cu făină. Pentru cremă fierbem 1 l de lapte. Desfacem separat 100 gr făină în puțin lapte, adăugăm două pliculețe de zahăr vanilat și un ou. Compoziția astfel obținută se amestecă cu restul de lapte și se fierbe până se îngroașă. Se lasă la răcit. În acest timp se freacă 200 gr zahăr cu 100 gr unt. În untul astfel frecat se toarnă, încet, compoziția răcită. Se adaugă la urmă 2 linguri de cacao. Cu această cremă se ung foile, iar deasupra se presară zahăr praf.

Szalakális sütemény

Összemorzsolunk 100 gr vaját 500 gr lisztel, ehez adjuk a 15 gr szalakálit melyet feloldunk 100 gr tejben, még adunk hozzá 150 cukrot és 2 egész tojást. Jól kidolgozzuk és 4 részre osztjuk. Megzsirozott és meglisztezett tepszi hátán kisütjük a 4 lapot. A krémhez pépet főzünk 100 gr lisztből, 2 csomag vaniliából, 1 tojásból és 1 l tejből. Kikavarunk 200 gr cukrot 100 gr vajjal, és ehez

hozzá adjuk a kihült pépet. A végén adunk hozzá 2 kanál kakaót. Ezzel a krémmel kitöltjük a lapokat és porcukorral meghintjük a sütemény tetejét.

Ammonia cake

Mix 500 grams of flour with 100 grams butter, 150 grams sugar, 2 eggs and 15 grams ammonia dissolved in 100 ml milk. Knead it well. Divide the dough in 4 equal parts. Bake 4 sheets on the back of a tray. For the cream boil 1 liter of milk. Separately thin 100 grams of flour with a little milk and add 1 package of vanilla sugar and 1 egg. Put the composition in the rest of the milk and boil it. Allow to cool. Mix 200 grams of sugar with 100 grams of butter and add it to the cold cream. In the end mix the cream with 2 tablespoons of cocoa. Put the cream between the cake sheets and sprinkle the top with powdered sugar.

Țimerman Maria, 63 ani, Cămărzana, ortodoxă





Prăjitura Kati

Se amestecă 500 gr făină cu 150 gr untură și se freacă bine. Se adaugă 150 gr zahăr praf, un praf de copt, 4 gălbenușuri de ou și lapte fiert cât ia coca. Din acest aluat se coace pe fundul tăvii 3 foi. Pentru cremă se zdrobește o foaie din cele trei și se amestecă cu 200 ml lapte, un pic de rom (după gust), 2 linguri de cacao și 2 linguri de gem acrișor. Separat frecăm 100 gr unt cu 150 gr zahar pudră. Untul astfel pregătit îl adăugăm la restul compoziției. Crema se așează între cele două foi rămase. Cele 4 albușuri de ou se bat tare pe aburi cu 200 gr zahăr și un pachet de zahăr vanilat. Bezeaua astfel obținută se pune deasupra prăjiturii.

Kati tészta

Összedörzsölünk 500 gr lisztet 150 gr

zsirral. Adunk hozzá 150 gr porcukrot, 1 csomag sütőport, 4 tojás sárgáját és annyi tejet amennyit felvesz. Ebből a masszából sütük tepszi hátán 3 lapot. A krémhez összemorzsoljuk az egyik lapot, ezt összekeverjük 200 ml tejjel, izlés szerint rummal, 2 kanál kakaóval, 2 kanál savanykás dzsemmel. Külön kikavarunk 100 gr vaját 150 gr porcukorral és ezt is a krémhez adjuk. A krémet a 2 lap között kenjük. A 4 tojás fehérjét gőz fölött habbá verjük 200 gr cukorral és 1 csomag vaníliaival. Ezt kenjük a tészta tetejére.

Kati cake

Mix 500 grams of flour with 150 grams of pork lard. Add to it 150 grams of sugar, 1 package of baking powder, 4 yolks and milk as much as it takes. Cut the dough in 3 equal parts and bake 3 sheets on the back of a tray. For the cream: crush one sheet and mix it with 200 ml of milk, a little rum, 2 tablespoons of cocoa and 2 tablespoons of jam. Separately mix 100 grams of butter with 150 grams of sugar. Add it to the rest of the composition. Put the cream between the 2 sheets. Beat the 4 egg whites on steam with 200 grams of sugar and 1 package of vanilla sugar. Put the obtained meringue on the top of the cake.

Mészáros Anna, 49 ani, Viile Satu Mare

Salam de biscuiți

Pentru această rețetă avem nevoie de: 500 gr biscuiți, 200 gr nuci, 50 gr cacao, o ceașcă zahăr pudră, 170 ml apă, 200 gr unt sau margarină și 25 ml esență de rom. Biscuiții se rup în bucăți mici și nuca se uscă în cuptor. Se face un sirop din apă, zahăr și cacao și se fierbe 3 minute. Se ia de pe foc și se adaugă untul, biscuiții, esență de rom și nucile sfărâmate. Compoziția astfel obținută se răstoarnă cu grijă peste o folie umezită și se rulează formând un salam. Se lasă la răcit, se taie felii și se servește.

Szalámi tészta

Ehez az édeséghez szükségünk van: 500 gr kekszre, 200 gr megpirított és összetört dióra, 50 gr kakaóra, egy csésze porcukorra, 170 ml vizre, 200 gr vajra vagy margarinra és 25 ml rumra. A kekszet kicsi darabokra tördeljük. Szirupot főzünk a vizből, cukorból és kakaóból. A tűzről levéve hozzá adjuk a vaját, a kekszet, a rumot és a diót. Ezt a masszát nedves fóliába csavarjuk és szalámi alakúra formáljuk. Miután kihült felszeleteljük.

Salami biscuits

For this recipe we need: 500 grams of sweet biscuits, 200 grams of walnuts, 50 grams of cocoa, 1 teacup of sugar, 170 ml of water, 200 grams of butter

and 25 ml rum essence. Cut the biscuits in a bowl and bake the nuts in the oven. Make syrup mixing the water, sugar and cocoa and boil it for 3 minutes. Add the butter, the biscuits, the rum essence and the nuts. Turn the composition on a wheat foil and roll it until it takes the form of a salami. Allow to cool, slice and serve it.

Istók Lászlóné, 71 év, Nyírsaholy, római-katolikus



Tort din făină de mălai

Se freacă 4 gălbenușuri de ou cu 160 gr. zahăr, opțional coaja și sucul de la o lămâie. La această compoziție se adaugă 2 linguri de rom, un zahăr vanilat, 100 gr făină de mălai și spuma de la cele 4 albușuri. Se coace în tavă unsă cu grăsime și tapetată cu făină. Când s-a răcit, blatul se taie în două și se unge la mijloc cu magiun.

Málé torta

Kikavarunk 4 tojás sárgáját 160 gr cukorral, tehetünk hozzá egy citrom lereszelt héját és levét. Ehez a maszához adunk 2 kanál rumot, egy vaniliát, 100 gr málé lisztet és a 4 tojás kemény habját.

Kizsirozott és meglisztezett tepsiben kisütjük, mikor kihült ketté vágjuk és a közepén megkenjük szilvalekvárral.

Cornmeal cake

Mix 4 yolks with 160 grams of sugar and if you want add the juice and the zest from a lemon. To this composition add 2 tablespoons of rum, 1 package of vanilla sugar, 100 grams of cornmeal and the 4 eggs whites well beaten. Bake it in a greased and floured tray. Allow it to cool. In the end, cut the cake it two parts and put in the middle prunes jam.

Kiss Lászlóné, 72 év, Szamosszeg, református





GLOSAR

Ai – usturoi

Bulion – suc de roșii

Ceatarâș - muzician

Chischineu - batic

Cici – paste făinoase

Csipetke – paste făinoase

Cote – dări la stat, cămașă bărbătească oșenească

Curpător – planșetă din lemn

Danț - joc, dans

Demnică – se toacă, se mărunțește

Groștior – smântână

Fasole jengheșe – fasole boabe verde

Grea - însărcinată

Hai – untură de porc

Laboș - cratiță

Lăști – paste făinoase late

Legvar, silvoiță – magiun de prune

Lespede – tavă

Ler – cuptor

Leșie – amestec din cenușă și apă în care se curățau vasele ori textilele

Leveșă – supă

Maia, comlău – plămădeală, ferment

Mălai – pâine din făină de porumb

Morjo – masa de a doua zi după nuntă

Moșocoarnă – plăcintă cu brânză la cuptor

More de curechi – zeamă de varză acră la butoi

Mnez – puțin

Oloi - ulei

Paprika, poprică – boia de ardei

Păstăi – fasole verde

Peip – îngroșeală din lapte, făină și zahăr folosită la creme

Pită - pâine

Rântaș - făină prăjită în ulei

Solocare, sălăcare - amoniac

Sucit – întins (aluat)

Șpor – sobă de gătit

Unsoare - untură

CUPRINS:

<i>Preambul / Előszó / Foreword</i>	dr. Daniela Bălu	5/8/10
<i>De la hrana trupului la hrana sufletului A test táplálékától a lélek táplálékáig From the food for the body to the food for the soul</i>	Dr. Doina Ișfănoni	11/17/22
<i>Pâinea noastră cea de toate zilele... A mi mindennapi kenyерünk... Our daily bread</i>	dr. Maria Lobonț Pușcaș	27/30/33
<i>Primăvara</i>		37
<i>Vara</i>		53
<i>Toamna</i>		67
<i>Iarna</i>		82
<i>Sărbătorile în familie Nașterea/ A születés/ The birth</i>	Adela Dobrescu	92/95/98
<i>Nunta/ Lakodalom/ Marriage</i>	dr. Maria Lobonț Pușcaș	102/106/110
<i>Înmormântarea/ A temetés/ The burial</i>	dr. Bodnár Zsuzsanna dr. Maria Lobonț Pușcaș	114/116/118
<i>Sărbătorile de peste an Paștele/ Húsvét/ Easter</i>	dr.Cservenyák László dr.Maria Lobonț Pușcaș	122/125/128
<i>Crăciunul/ A karácsony/ Christmas</i>	dr. Maria Lobonț Pușcaș	132/135/137
<i>Dulciuri-Coptături</i>		142



ISBN 978-973-1843-37-7



Európai Unió

Európai Regionális Fejlesztési Alap

Uniunea Europeană

Fondul European de Dezvoltare Regională

www.hungary-romania-cbc.eu

www.huro-cbc.eu

<https://biblioteca-digitala.ro>