



Töltött tojás egykor és ma

2011 december 29. Flag

Szöveg méret

Mentés

•
•
•

• [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Két könyvet tartok a kezemben. Az egyik a neves (médiá)szakács, Anthony Bourdain kötete, *A francia bisztrókonyha* címmel. A másik könyv egy háború el?tti magyar képes újság, az Új Id?k 1926-os évfolyama, bekötve.

Szenteste rendszeresen összegy?lik a tágabb értelemben vett család, akár nálunk vagyunk, akár bármely családtagomnál, és ezen az ünnepen elég sokan összegy?lünk ahhoz, hogy ne legyen egyszer? feladat a vacsora el(?)készítése. Ráadásul úgy gondoljuk, hogy ez estén a háziasszonyoknak is mindenképpen jár a gondtalan áhítat. Evégb?l nálunk egészen kicsi gyerekkorom óta Szentestéken bisztrókonyha, azaz leves + hidegtál járja, és szét szoktuk osztani a feladatokat is. Rám hol a hagyományos céklaleves jut, hol egy hideg pecsenye, hol a mártások, hol hidegtál. Idén a töltött tojásokat vállaltam. Egyrészt meg lehet csinálni egy nappal el?re, másrészt mindenki szereti, harmadrészt a minap rábukkantam egy régi receptre, és err?l eszembe jutott egy összehasonlítási lehet?ség. Err?l, a Szenteste vacsorájának egy részér?l szól tehát jelen blogbejegyzés.



Két könyvet tartok a kezemben. Az egyik a neves (médiá)szakács, Anthony Bourdain kötete, *A francia bisztrókonyha* címmel. A szerz?r?l annyit mindenképpen tudni kell, hogy nem csak a televízió képerny?jén okoskodik – eltér?en khm némelyekt?l – hanem, legalábbis a kötet írásakor, egy igen elegáns, profi és jól men?, francia konyhájú éttermet vitt, a *Brasserie Les Halles*-t, New Yorkban. Itteni tapasztalatait foglalta össze a szóban forgó kötetben. Ezt a szakácskönyvet én vagy két éve *végigf?ztem*, pontosabban körülbelül a kétharmadát, mivel csak azt tudtam elkészíteni, amihez a hozzávalókat idehaza is be lehet szerezni. (Ez néha nagyon nehéz, olykor lehetetlen, mivel mi másképpen bontjuk a húsokat, mint a franciák, amerikaiak vagy a britek.) Az volt a tapasztalatom, hogy Bourdain mester nem luftol: amit leír, azt úgy, ahogyan ott áll, el is lehet készíteni, ráadásul fantáziadús és rendkívül ízletes ételekr?l van szó. Szerepel a hideg el?ételei közt egy **Oeufs périgordiens**, azaz **périgord-i** (egy délfrancia tájegység neve) **töltött tojás**.



A másik könyv egy háború előtti magyar képes újság, az *Új Idők* 1926-os évfolyama, bekötve. Egy halom évfolyam volt nagyanyám hátrahagyott könyvei közt, kvázi örököltem őket. Az *Új Idők* a post megértéséhez a következőket kell tudni: mint az a próbanyomat bevezetőjében is [olvasható](#), a magyar (felső)középosztály minőségi családi lapjának szánták, volt benne szépirodalom, életvezetési tanácsadás, háztartási problémákkal foglalkozó rovat, külföldi kitekintés, jó minőségű képanyag, elsősorban portrék, és így tovább, volt benne továbbá nagyon jó színvonalon álló gasztronómiai rovat. Vagy negyven éven át a kor egyik elismert mainstream színpadi és egyéb szerzője, a nagy műveltségű és igen jó ízlésű Herczeg Ferenc főszerkesztette, a lap szerzői közé számított többek közt Mikszáth, Jókai, Csathó Kálmán, Márai Sándor. Személyes – és nyilván elfogult – véleményem szerint azóta sem sikerült az *Új Idők*khöz hasonló általános színvonalú, célközönségét ahhoz hasonlóan „belővő” és azt kiszolgáló magyar magazint készíteni. Az *Új Idők* tökéletesen tükrözte a magyar (felső)középosztály általános civilizációs szintjét, és megfelelt ugyanezen osztály elvárásainak. Az egyik 1926-os számban (lásd a képet a galériában), szerepel egy **Töltött tojás olasz módra** c. recept.

Tekintve, hogy a két recept között minimum 80 év és 2000 kilométer „telt el”, ám nagyjából ugyanarról szólnak, gondoltam, összehasonlítom őket. Méghozzá a következőképpen:

Az adagolás mindkét esetben négy tojásra szól. (Tanyasi tojást használtam, remélem meggyűző a sárgája színe.) Jóval többet kellett készítenem, de mivel a reménybeli olvasó és kísérletező nyilván nem Szenteste, húsz fűre fog hidegkonyházní, célszerűbb kisebb mennyiségről beszélni.

A **Bourdain-féle tojás**hoz kell két evőkanál kacsaszír a töltelékbe, egy darab fél dekás usque egy dekás fekete szarvasgomba, másfél evőkanál szarvasgombaolaj, 4-5 deka pármái, vagy más, hasonló jellegű szárított sonka, a képen látható mennyiségű zöldfűszer (petrezselyem és zellerlevél az előírás, én csak petrezselymet használtam). A tojásokat megfűzzük, kihűtjük, felezzük, a sárgáját kiszedjük, összekeverjük az apróra vágott sonkával, a kacsaszírral, a zöldfűszerekkel, a reszelt szarvasgombával, és visszatöltjük. (Ezt követően Bourdain mester tojásfehérje-habba mártva kacsaszírban ki is süti a tojásokat, én erre a szentesti körülmények miatt lemondtam. A szarvasgombáról pedig később majd írok részletesebben, egyszerre csak egy dologra szeretnék koncentrálni. Most elég annyi, hogy ilyen, az ára miatt, egyszer egy évben.)

Az **Új idők-féle** előírás szerint a tojásokat keményre főzzük, hideg vízben kihűtjük, megtisztítjuk. Keresztbe kettévágjuk, a sárgáját kiszedve szitán áttörjük s csipet sóval, öt deka sonkával, néhány szem kaprival, három

darab tisztított szardíniával, 2 tisztított szardellával vagy szardellapasztával s egy deka kaviárral – minden finomra összevagdalva – jól eldörzsöljük, 1-2 kanál tejföl hozzáadásával. Ezzel a keverékkel a féltőjásokat megtöltjük, s a következő mártással öntjük le: Három tojássárgáját elkeverünk három kanál francia mustárral, három kanál gyöngyecettel vagy citromlével, egy kanál vízzel, ízlés szerint cukorral és sóval. Folytonos keverés közt sűrűre főzzük, de felforni nem szabad. Ha sűrűsödik, levesszük s hidegre keverjük. Ha kihűlt, két kanál tejfölt keverünk hozzá. A mártással leöntjük a tojásokat.



Mindkét fajta töltött tojás rendkívül finom lett. Figyeljük meg, a teljesen egyforma elkészítési mód mellett mennyire hasonló összetevőkkel dolgozik a két szerző! A périgordi a kacsasírtól csúsós, felülmúlhatatlan ízét a szarvasgomba adja, összességében harmonikus, kiegyensúlyozott, de nagyon karakteres, elegáns fogás. Az Új Idők-féle a halfélék olajától és a tejföltől csúsós, felülmúlhatatlan ízét a kaviár adja, összességében pedig harmonikus, kiegyensúlyozott, de nagyon karakteres, elegáns fogás :)

A két kötetet, s a bennük tükröződő kulináriai szemléletet például a két töltött tojás alapján összehasonlítva, szembeszökő a következtetés, hogy a második világháború előtti általános magyar gasztronómiai (civilizációs) szint nem maradt el, vagy nem maradt el lényegesen a közmegegyezéssel mintának tekintett nyugatitól. Az Új Idők, és olvasótábora szintje ugyanott volt, ahol Bourdain mesteré és olvasótáboráé.

Csak aztán valami elromlott, mert hogy most (most ötven éve) nem vagyunk ugyanott, az fix.

mno.hu - nyokki

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
