

Pásztortarhonya

2012 január 27. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Pepecsel?s munka, de egyszer?ek a hozzávalók; ízes és jól eláll; nagyobb mennyiséget is lehet egyszerre készíteni. Egy pszeudonépi étel, a pásztortarhonya, 19. századi recept alapján. Érdemes kipróbálni!

Ezt az egytálételt édesanyámtól tanultam. Egyetemista koromban, kés?bb fiatal feln?ttként igen gyakran el?fordult,

hogy a barátaimmal egy-egy hétvégére elvonultunk valahova vidékre, tarokkozni. „Ottalvós” jelleggel. Anyám sokszor kérdezte, hogy „hát enni mit fogtok, kisfiam"? Mondtam neki, majd csak lesz valahogy, mama, akinek az isten bárányt adott, legel?t is ad hozzá, de ? nem érte be ennyivel, meg-megesett, hogy betett egy tízliteres fazék **pásztortarhonyát** a csomagtartóba, hogy "aztán éhen ne haljatok nekem, kisfiam"! El is fogyott minden alkalommal, gyakran nem is volt elég ...

Amikor f?zni kezdtem, többször elgondolkodtam ezen a pásztortarhonyán, érdekelt volna a genezise. Kérdezgettem volt nagyanyámat, aki azt állította, hogy ? az édesanyjától tanulta, pontosan ebben a formában (meg is leltem a rám hagyott dédi-féle receptkönyvben), minden alkalommal hozzátéve, hogy a dédi nem szeretett ilyet csinálni, mert „pripravás” étel.



Ez utóbbi egy szlovák vendégszó a (felvidéki) magyarban, annyit tesz, hogy pepecsel? munka, sok el?készület kell hozzá (pripravi? = készít, készül). Dédanyám a Felvidéken élt, részben szlovák nyelvi közösségben, ha nem is kétnyelv?en, de mindenképpen igen sok vendégszóval. Ez mindösszesen annyit eredményez, hogy a pásztortarhonya, neve dacára, *nem* pásztorétel, még csak nem is népi. A Felvidéken nem volt nagyállattartó pásztorkodás, és kötve hiszem, hogy a ridegpásztornak házi eltett lecsója lett volna bármikor. Disznóhús is jóval ritkábban kerül az asztalra, mint a történelmi haza más vidékein. Nagyon valószín? ennélfogva, hogy a pásztortarhonyát egy fantáziadús háziasszony „találta fel” valamikor az 1800-as évek végén.

Tényleg elég pripravás fogás. Külön-külön készítend?k a hozzávalók: úgymint tarhonya, pörkölt, dinsztelt gomba, lecsó. [A lecsó alatt az év túlnyomó részében persze nem friss lecsó értend?, hanem bef?ttként eltett. *Önmagában* a lecsó nyilván túl értékes ahhoz - szerintem nemzeti kincs - hogy eltett formában együk, azt kiváló kerti zöldségb?l, vadonat-frissen kell készíteni, nyáron, amikor van paprika-paradicsom (err?l majd máskor részletesen). A tarhonyába viszont egészen nyugodtan bele lehet keverni az eltett változatot is, akár ilyentájt, télen is.]

Hozzávalók: 50 dkg tarhonya, 70-80 dkg dagadó, 4 db kisujjnyi szelet füstölt zsírszalonna, 50 deka csiperke, 1 ev?kanál pirospaprika, 1 teáskanál frissen tört feketebors, 1 üveg házi lecsó (körülbelül fél liter), két nagyobb fej vöröshagyma.

A fent megadott mennyiségek ezúttal csak iránymutatásul szolgálnak. Én a fenti módon tartom harmonikusnak, de

aki több hússal vagy paprikával – esetleg több lecsóval – szereti, nem fog megártani neki a kisebb módosítás. Ezen túlmen?en: lehet disznócombból is készíteni, például ha a gyerekek nem szeretik a szaftosabb húst, de én sokkal jobban kedvelem dagadóból, kell a fogáshoz a zsír íze is, érzete is.

Kezd?dhet a *priprava*: a húst kockára vágjuk, és hagyományos módon, hagymán lepirítva kis zsíron vagy olajon pörköltet készítünk bel?le. A piros paprikából most jóval kevesebbet rakjunk bele, mintha pörköltbe menne, legyen mondjuk csak a fele, nem harmonikus, ha ez az étel paprikában úszik, tudniillik elnyomja a többi összetev?, f?leg a gomba ízét.

A gombát egy milliméter vastag szeletekre vágjuk. Ne legyen túl vékony, az a cél, hogy kisebb, de harapható méretben maradjon meg az ételben. Kevés olajon simán ledinszteljük, ha elt?nt az összes lé alóla, félrerakjuk.

A szalonnát kis kockára vágjuk, serpeny?ben kiolvasztjuk és egész enyhén megpirítjuk. A tarhonya lesz a neheze, ehhez nem árt némi gyakorlat. (Közbevet?leg egy szokatlan gondolat: természetesen, mint a legtöbben a kulináriában, én is úgy gondolom, hogy a házi készítés?, termesztés? hozzávaló mindig jobb, mint a „bolti”, azaz gyári.

A tarhonyát kivételnek tartom. A gyári tarhonya olyan „feszes” tud maradni, olyan testet és karaktert ad az ételnek, amit házitésztánál még sosem sikerült elérnem. Persze lehet, hogy csak nem volt szerencsém a különféle Mari-néni-tarhonyákkal.) Ugyanúgy kell majd a tészta-víz arányt méricskélni, mintha rizst f?znénk, ezért nem árt egy nagyobb mér?edény kéznél.



El?bb nagy lábasba öntünk vagy három ev?kanállal a kiolvasztott zsíron, megvárjuk, míg sercegni kezd, beleöntjük a tarhonyát, és állandó keverés-rázás mellett homokszín?re pirítjuk (galéria). Nem szabad magára hagyni, az állandó keverés állandó keverést jelent, nem mást! Mikor elérte a kívánt pirultsági fokot, felöntjük vízzel. Az én tapasztalatom szerint a következ?k az arányok (ezt azt hiszem érdemes megszívlelni): egy egység házi tarhonyához egy egész egyharmad egység vizet; gyermelyi tésztához egy és háromnegyed egységet; minden más magyar gyári termékhez pedig másfél egységet adjunk.

Én is másfelet adtam ezúttal. Néha lehet látni a boltokban olasz tarhonyát, ezzel még nem próbálkoztam; más nemzetnél pedig nem tudok róla, hogy lenne ilyen tésztaféleség, de kapni semmiképpen nem lehet. Megsózzuk, felforraljuk, közben kétszer-háromszor átkeverjük, hogy ne ragadjon le. Felforrás után egész kis lángra tesszük, szorosan lefedjük. Körülbelül fél óra alatt fog megpuhulni.

Mikor minden elkészült (a pörköltnek kell másfél óra a hagyományos módon, nagyserpeny?ben; és körülbelül egy óra kuktában), akkor a tarhonyába – mindent langyosan – bekeverjük el?bb a maradék kiolvasztott zsírt és szalonnakockákat, majd a lecsót, utána a gombát, végül a húst szaftostul. Az egészet alaposan, de óvatos mozdulatokkal átkeverjük, borsozzuk, és ha még kell, kóstolás után sózzuk is. Jót tesz neki két-három óra (vagy akár egy nap) állás.

Van, aki a lecsó miatt savanyúság nélkül eszi, én mindig azzal szoktam, jól megy hozzá az ecetes hagyma vagy a savanyú zöldparadicsom. Nagyon ízletes, nagyon laktató étel, érdemes megpróbálkozni vele.

mno.hu - Nyokki



Ajánló