

A
HIVATALOS

VAJÁK

SZAKÁCSKÖNYV

ALEXANDRA

LAKTATÓ ÉTELEK, FINOM FOGÁSOK ÉS KULI-
NÁRIS KALANDOZÁSOK A VAJÁK VILÁGÁBAN

ANITA SARNA & KAROLINA KRUCHECKA

KULINÁRIS KALANDOZÁSOK A KONTINENSEN

Vágj bele egy ízekkel teli utazásba, és ismerd meg a *Vaják* által inspirált ízletes recepteket, és a Kontinens végtelen tájai által kínált sokszínű gasztronómiai hagyományokat! A kulináris művészetben jártas utazó által összegyűjtött receptek nyomán olyan helyekre juthatsz el, amelyeket eddig csak a vén történetmesélők képtelennek tűnő meséiből, az oxenfurti könyvtár poros fóliánsaiból, és Kökörcsin mester megindító balladáiból ismerhettél.

Tölts el egy estét Fehér Gyümölcsöskert fogadójában egy tányérnyi illatos törp leves vagy egy gyümölcsös desszert társaságában; járd be Velen poros és sáros ösvényeit, hogy egy falusi hajlékban lelj ízletes házi ételekre; kóstold meg az oxenfurti piacon árult különleges harapnivalókat, és ízleld meg a novigradi kikötőben fellelhető egzotikus ízeket! Majd indulj még távolabbi utakra, és a tenger haragjával dacolva lakmározz friss tengeri halakat, és kísérd le egy korsó forralt sörrel a zord Skellige-szigeteken, hogy aztán részed lehessen T'oussaint tündérmeseföldjének ételkölteményeiben és mesés boraiban! Végül pedig bogozd ki az egy viharvert, kifakult jegyzetfüzetben rejtőző kulináris titkokat...

Nyiss kaput egy másik világra konyhádban *A hivatalos Vaják szakácskönyv* izgalmas receptjei segítségével, amelyeket a *Witcher Kitchen* és a *Nerd's Kitchen* ételblogok szerzői, Anita Sarna és Karolina Krupecka kreáltak!



ANITA SARNA &
KAROLINA KRUPECKA

A
HIVATALOS
VAJÁK
SZAKÁCSKÖNYV

LAKTATÓ ÉTELEK, FINOM FOGÁSOK
ÉS KULINÁRIS KALANDOZÁSOK
A VAJÁK VILÁGÁBAN

ALEXANDRA

TARTALOMJEGYZÉK

Előszó	6
Bevezetés	10
Hogyan használjuk a könyvet	12
Konyhai titkok: megosztásra méltó kincs	15

FEHÉR GYÜMÖLCSÖSKERT

Szendvics testes kaedweni sörben pácolt csirkével .	21
Temeriai sokmagvas kovászos kenyér	24
Árpakása baconnel Fehér Gyümölcsöskert Fogadó módra	27
A gyümölcsösgazda frissítő nektárja	30
Sült csirke Füzesfalva módra zöldfűszerekkel és diófélékkel töltve	33
A molnár bigosa – Húsos káposzta almával és aszalt szilvával	35
Sült kaszanka tojással	38
Nagyi karamelles-diós sült almája	41
Mahakami zalewajka	43
Tábortűzben sült burgonya	47

VELEN

Csalitosvég előljárójának csirkelevese tojásos tésztával	51
Savanyú káposztás és sárgaborsós ragu	53
Maradék krumplis kenyér	56
Almás és pörkölt árpás ale Fogadó a keresztútnál módra	58

A varázslónő marharaguja zerrikaniai fűszerekkel	63
Hollószirti vadpörkölt vodkával	65
Lutka néne lepénykenyere	69
Borisz troll mindent bele levése	73
Ősatyák éji tejkarameella	75
Az erdő asszonyainak mézeskalácsa	77

OXENFURT

Savanyú uborka egyetemi tivornyákhoz	83
Sertésdagadó Alkímia Fogadó módra redaniai világos sörben sütvé	86
Karmazsin céklaleves meggyel és burgonyapürével	89
Sült csirkemáj körtével	93
Tretogori töltött káposzta	95
A cukrázmester almás palacsintája	99
A kereskedő uborkás frissítője	100
Redaniai halles	103
Menyegzői kalács	105
Ünnepi kolbászos ragu krumpligombóccal ..	107

NOVIGRAD

Gazdag hagymaleves Lándzsahegy Fogadó módra	113
Savanyúuborka-leves Hét Macska Fogadó módra	115
Csirkés-sütőtökös ragu ofiri fűszerekkel	117
Sült csirkecomb	121

Kikötői kakukkfűves fogassüllő	122
Hattori redaniai vörös lencsés pierogija	124
Hattori maribori gombás sült pierogija	128
Zsenge hideg céklaleves Kamélon módra	131
Pączki szilvalekvárral és baconnel megszórva .	133
Nilfgaardi citrinovka	137

SKELLIGE-SZIGETEK

Hindarsfjalli töpörtyűs kenőke almával és hagymával	140
Larviki forralt ríviai krik	142
Sókéregben sült hal An Skellig módra mentás sárgarépa-salátával	143
Svorlagi prémvadász húspogácsa zöldségekkel	147
Tócsni Új Kikötő Fogadó módra	149
Kaer Trolde-i sonkás-almás szendvics	152
Ard Skellig-i sült sonka	154
Rannvaigi sertés hagymás-sajtos szószban, hajdinával	155
Olajos hering Faroe módra vörös áfonyával és hagymával	159
Harvikeni aszalt gyümölcsös ital	160

BEAUCLAIR

Étoile Blanche tészta Vipera és az Ékszerek módra	165
Beauclairi sangria	167
Ünnepi mézes croissant	171
Csokoládészüflé Sangreal vörösboros szósszal	173
Marharagu Fácános Fogadó módra	177
Beaujolais Nouveau körtetart	179
Konfitált kacsacomb hercegnő módra	183
Louis kéregben sült lazaca	187

Midinværne mézeskalácskenyér	189
Sütik az ezernyi mese földjéről	193

TOUSSAINT

Nagyon zöldséges ratatouille	197
Rókalyuki zöldfűszeres pirítós	200
Póréhagymás-baconös leves Dun Tynne módra	203
Káposztasaláta gélseneri retekkel	205
A Dögrém levese	209
Flamiche	211
Francollarts-i bagett tál	215
Nyúlpástétom Kukorix Fogadó módra	217
Boros kissiel	219
Limonádé Corvo Bianco módra	223

KAER MORHEN

Geralt omlettje Yennefernek	228
Vesemir papa paradicsomos babraguja	231
Ciri reggeli zabkásája	233
Kaer Morhen-i pirított gombás saláta	236
Eskel tvorogja	239
Sajtos sörleves	240
Lambert zöldfűszeres tvoroggombóca	242
Vaják főzetek	245
Köszönetnyilvánítás	250
A szerzőkről	250
Tárgymutató	251

ELŐSZÓ

A *Trónok harca* világához kapcsolódó szakácskönyv – igen, ilyen könyv is létezik – előszavában George R. R. Martin egy titok megosztása mellett döntött. Halkan megsúgta az olvasóknak, hogy ő nem... igazán tud főzni. „Íme, itt van az én szégyenletes titkom” – írta. Ám azt is kijelentette – valószínűleg szükségtelenül, mert vitathatatlan tényről van szó –, hogy jeleskedik az írásban. Az ételről szóló írásban is. Mégpedig annyira, hogy leírásai olvastán összefut a nyál olvasói szájában. *Kéznél van az az arzenál*, nyilatkoztatta ki George, *amire minden írónak szüksége van*: „Nagy, húsos főnevek, ropogós, friss igék, és a melléknevekből és határozókból álló fűszerezés”.

Teljes szívemből egyetértek. Ezzel együtt képzeljük magunkat egy pillanatra Martin helyébe. Kétségkívül élvezi a jó étkeket – ahogy én is. De ha esetleg dorne-i citromos csirkére fájna a foga, vagy baconbe göngyölt pisztrángra, úgy valószínűleg valaki másnak kellene elkészítenie neki, mert egyedül nem boldogulna.

A magam részéről örömmel közölhetem, hogy nincs ilyen problémám. Ami azt illeti, Martin szavai mellett az általa teremtet világából származó étkeket is sokat ízlelgettem már. Megsütöttem a pisztrángot és a csirkét. Sikerral jártam a deresi népek nagy kedvencének számító mézes csirkével, ahogy a királyvári vajba fojtott fűrjével is. És

ezzel még nem ér véget a kipróbálandó westerosi receptek sora.

Igen, kedves olvasó, tudok főzni. Ismerem a trükköket, és kifejezetten élvezem a folyamatot. Azt sem habozok kijelenteni, hogy nem túl sok kulináris titok maradt rejtve előttem. A szakácskönyv felöltése után nem félek semmiféle kreatúrától, legyen szó akár halról, akár szárnyasról, akár zöldségről. Emellett úgy tűnik, hogy az írással is megbirkózom. A főneveim nem szárazak és ösztövérek, a jelzőim nem jellegtelenek, a mellékneveim pedig, nos, nem a sima mezei fajták. És amikor ételekről, vagy azok elkészítéséről írok, akkor higgyék el nekem, hogy tudom a mit, a miértet és a hogyan. Azt is mondhatnám, hogy alaposan fel vagyok vértezve tudással.

Tökéletesen tisztában vagyok vele, hogy ez a könyv jóval inkább szól a *Vaják* világában játszódó játékokról, mint az én műveimről, de le merném fogadni, hogy a játékosok a fantasyirodalom után is élénken érdeklődnek – elolvassák a könyveket, és izgatja őket a fantáziavilág keletkezése. Emellett, a fenébe is, ez az én előszavam, és azt írok bele, amihez kedvem van.

A fantasy műfaj egyik alapvető jegye az általam „a nem valódi valódiságának” hívott tulajdonsága. Miközben a mítoszokból származó világokat és eseményeket ír le, a fantasy teljesen elszakad a

tündérmesék paradigmájától, és bár felfüggeszti a racionalitást, valószerűvé teszi a valószerűtlen világot. Arra kényszeríti az olvasókat, hogy merüljenek el a történet világában, és fogadják el annak valódi mivoltát.

A saját fantasy sohavilágomat a közgazdaság révén alkottam meg, nagy figyelmet fordítottam arra, hogy a gazdasági vonatkozások relevánsak, egyben hihetőek legyenek. Különböző iparágak, kézműves szakmák, földművelés, bányászat, kereskedelem és kereskedelmi politika, monetáris és fiskális mechanizmusok, bankok és pénzügyi műveletek – jelentős szerepet szántam ezeknek „nem valódi valóságomban”, hogy az valódinak tűnjön. Elvégre mi lenne valóságosabb a mi valóságunkban is, mint a gazdaság? Az embereknek, éljenek akár fantasyvilágokban, vagy a miénkben, meg kell élniük valamiből.

És az élethez enniük is kell.

Értettem a gazdasághoz, mivel ez volt a tanult szakmám. Ami pedig a főzést illeti; tudtam, hogyan kell csinálni, és élveztem is. Akadhat bármi könnyebb dolog annál, mint olyasmiről írni, amit az ember ismer, és amit élvez?

A *Vajak* világában szereplő összes – azaz szinte összes – kulináris leírás az én élményeimből talált utat a *Vajak*ba. Emlékekhez, mégpedig nosztalgikus emlékekhez kötődnek. Ráadásul be kell vallanom, azzal az alantas szándékkal írtam őket, hogy pavlovi reflexet váltsak ki az olvasókból: fusson össze a nyál a szájukban, és kezdjen el korogni a gyomruk.

Vegyük például Calanthe királyné lakomáját a *Pénz kérdése* című novellában, ahol a királyi fogadás asztalánál ülő Geralt egy óriási *ociężnik* (a magyar fordításban langusztarákkal) küzd! Le a kalappal azok előtt, akik tudják, hogy az *ociężnik* a languszt a régies lengyel elnevezése. Számtalan alkalommal kellett nekem is megküzdenem a rákok és kagylók páncéljával, és nemegyszer szerteszét repültek ezek darabkái.

A *lehetőségek határában* Geralt és Három Csóka rákot lakmározik. A jelenet saját kulináris nosztalgiám megnyilvánulása. Hetven évre visszamenő gyerekkori emlékekről van szó, óriási rákfogásokról, és az azt követő lakomákról. Több száz vöröslő rák az asztalon, rákleves... hosszan folytathatnám. Ám ezek az idők elmúltak, ahogy az *Astacus astacus*, a nemes rák is, ami kihaltnak számít Európa nagy részén. Ha akad is még belőle pár példány, nincs messze a nap, amikor teljesen eltűnik.

A *Vajak* regénysorozat ötödik részében, a *Tő hölgyében* részesei lehetünk egy lakomának Tous-saint hercegnője, Anarietta jóvoltából. Az asztal közepén egy óriási ezüsttálcan szarvasgombával, virág formájúra vágott sárgaréppával, fél citromokkal és articsókabimbókkal körített hatalmas kecsge hever, a hátán pedig fél lábon egy egészben megsütött, magasra emelt csőrében aranygyűrűt tartó kócsag áll. Nem fogok úgy tenni, mintha bármikor is részem lett volna ennyire fényűző lakomában; a sült kócsagot és a lovagi esküket Maurice Druon *Az elátkozott királyok* című könyvsorozatából vettem.

Ám az asztalon ezenkívül sült léprigók és egészben sütött fenyőrigók is találhatóak. Az egykor lelkesen vadászott madárfajták ma már védettnek számítanak. A komoly vadászok nem sokra becsülték, ám az ifjancok lelkesen vadászták őket cigaretta méretű töltényeket használó, tolózásos puskáikkal. Ilyen puskákat már nem látni manapság, és az apró madarak megízleléséhez is Olaszországba kell utaznunk, ahol drága éttermekben szolgálják fel őket.

A lakomát megkoronázó fogást, a *Magna Bestiát*, azaz sült jávorszarvast

Zygmunt Gloger *Régi Lengyel Enciklopédiájából* vettem, amely szerint számos lengyel mágnás asztalánál szolgálták fel ezt az ételt. Az évkönyvek szerint Stanisław Lubomirski vajda az 1635-ös lengyel–svéd tárgyalások során tartott lakomán örvendeztette meg ezzel a vendégeit. Igazán kíváncsi vagyok, hogyan festhetett ez az asztalon. Ami biztos, hogy a mai konyhákban lehetetlen lenne egy ilyen nagyságrendű fogás elkészítése, még Svédországban is, ahol a mai napig rendszeresen vadásznak és fogyasztanak jávorszarvast.

A *Viharok évszaka* szintén számos kulináris érdekességet tartalmaz. A regény során Geralt eljut a konyhájáról híres *Natura Rerum Fogadóba*, amely étlapját valódi receptekből állítottam össze. A Geraltnak ajánlott rombuszhalat karamellizált poliptintában magam is elkészítettem. Akinek felkeltette a figyelmét a recept, annak jelezném, hogy a rombuszhal zsigerezése, megpucolása és

filézése igazi kihívás. De ha sikerrel járunk, akkor mennyei ételben lehet részünk.

A Kökörcsin és Geralt által Kerackban fogyasztott ropogósra sült szardíniák a *sardinhas assadas* nevű portugál specialitásnak felelnek meg. Milánóban találtam rá arra a levesre, amit Kökörcsin kínál Geraltnak a kikötőben. Ennek elkészítése nem egyszerű mutatvány, miután a létfontosságú összetevőnek számító morgóhal nélkül a leves nem az igazi.

És aztán itt van a törpök rusztikus krumplilevese (lengyelül zalewajka), amit Eleanor Rhundurin-Pigott egyik híres szakácskönyvéből kölcsönöztem. A *Tökéletes mahakami étkek: a hús-, hal- és zöldségételek elkészítésének pontos tudománya* című könyv talán mondanom sem kell, hogy teljes egészében kitalált, és épp annyi értelme lenne könyvesboltban keresni, mintha csak a *Necronomicont* kérnénk az eladótól. Ám maga a leves száz százalékban valódi. Tradicionális lengyel levesről van szó, amelyet az *Ígéret földjén** kanalizáltak rendszeresen a textilgyári munkások. A zalewajka illata Lódz illata, és a gyermekkorom illata, mivel második generációs *Lodzermensch* vagyok. A *Viharok évszakában* leírt recept pontos és teljes, könnyen elkészíthető belőle az étel. Örülök, hogy a szakácskönyv szerzői megtiszteltek azzal, hogy helyet adtak a Mahakami zalewajka receptemnek, köszönöm nekik.

A keracki királyi lagzihoz több különleges étket is kreáltam, ezek egy része teljesen kitalált. Képte-

* A Nobel-díjas író, Władysław Reymont nevezte el így Lódz városát. A Lengyelország negyedik legnagyobb településének számító város az ország szívében található, és a 19. századi gyors iparosodás során vált jelentőssé.

len voltam megállni az osztrigánál, tengeri sünnél, garnélánál és sáfrányos tengeri sügérnél, így hozzá kellett adnom a finomságokhoz a mézes hattyulábat. A régi krónikák beszámolóí szerint ezt az ételt szolgálták fel I. Dmitrij álcár 1606-os koronázási ünnepségén. *Se non e vero, e ben trovato*. Bár talán ízletes falatok lehetnek, mindenkinek azt javaslom, hogy hagyja békén a hattyúkat.

És majdnem kiment a fejemből. A mézben pirított ördöghal is a menyegzői lakoma része volt Kerackban. Valódi ételről van szó. Akit érdekel, az egyszerűen keressen rá a *Queue de lotte rôtie au balsamique et miel* receptjére, és jó étvágyat!

Végezetül pedig, kedves olvasók, eljutottunk a *Tűzkereszttséghez*, és a Geralt és kompániája által a Jaruga folyónál elkészített és mohón szürcsölt halleveshez. Hogy hány alkalommal készítettem el ezt! A konyhámban, a természetben horgászatok során, derült napokon, a csillagok fénye alatt, esőben és hóban. Drága Berghoff edényekben és megfeketedett bográcsokban a tábortűzön. Főztem csukafejből, pontyból, keszegből, lepényhalból, durbincsből, és az isten tudja, mennyi más halfajtából. Alaprecept: zöldségalaplében főzzük meg a halnyesedéket. Szűrjük le, majd adjuk a leszűrt léhez a belezésből maradt nagyobb darabokat (farok, uszony, gerinc, csontok). Főzzük újra, majd megint szűrjük le. Majd adjuk hozzá az „ehető” haldarabokat – tehát amit tényleg meg akarunk enni – a leszűrt alapléhez, és főzzük tovább, hogy háromszor főzött levest kapjunk. Nem fogok konkrét fűszereket megadni, mindenki sa-

ját ízlése szerint alakíthatja. Csak fűszerezzük gazdagon, és legyen erős. Magyar szokás szerint adhatunk hozzá egy nagy adag édes fűszerpaprikás sült hagymát. Még egyszer elmondom – a leves ugyanolyan finom tábortűz mellett, mint az ünnepi asztalon. A könyvben található redaniai halleves tökéletesen illeszkedik az általam létrehozott világba. Próbálják ki – megéri!

De eleget kalandoztam – itt az ideje főzni valamit. Azt hiszem, a *sült kaszanka tojással* receptjével kezdem. A kaszankát, azaz a véres hurkát kedvenc üzletemből szerezem be – igazi, vastag véreshurka lódzi módra. Á, sajnálom azokat az országokat és tájakat, amelyek sosem ismerhették meg a lódzi kaszankát! Áldott tudatlanságban élnek az életüket. Gombából akad is itthon – vargánya, amit a Tuchola-erdőből gyűjtöttem. Be kell valljam, a tojás újdonság számomra, sosem hallottam még arról, hogy ezt tennék a kaszanka mellé. De érdekes kísérletezni, elvégre a konyha nem a pedáns lelkeknek való hely. Így aztán fogom magam, és ráütök egy tojást a véres hurkámra, mintegy fejet hajtva a könyv szerzői előtt.

És ennyi elég is volt az írásból. Fogom *A hivatalos Vaják szakácskönyvet*, és irány a konyha!

Andrzej Sapkowski

BEVEZETÉS

Talán nem mindig figyelünk fel az ételek jelentőségére a popkulturális történetekben, ám amikor a különböző étkeket és italokat gondosan szövik a fikcióba, akkor azok sokkal többek pusztán díszítőelemeknél. Az ételek megtalálása, elkészítése és elfogyasztása kapcsolatot teremt a történet világával, és közelebb visz minket annak kultúrájához és szereplőihöz. Ennek köszönhetően a fiktív világ mélységet és újabb rétegeket nyer, és az olvasók, nézők – avagy játékosok – mélyebbre merülhetnek benne. A kulináris motívumok sokszor fontos háttérrel szolgálnak, kapaszkodót kínálnak a befogadók részére, és továbblendítik a történetet – nem beszélve az olyan jelenetekről, amikor a karakterek a kezük ügyébe akadó konyhai eszközöket – evőeszközöket, bögréket, tányérokat, üvegeket, vagy éppen befőttesüveget – használják fel nézeteltéréseik rendezéséhez.

„Egy üveg meggybefőtt, gondolta a vaják. Ilyen hangot ad ki egy üveg meggybefőtt, ha jelentős magasságból vagy nagy erővel vágják valakihez. Jól emlékezett erre; míg együtt éltek, nemegyszer megesett Yenneferrel, hogy dühében kompótosüvegeket vágott hozzá. Már azokat, amiket az ügyfeleitől kapott. Merthogy Yennefernek fogalma sem volt a befőzés mikéntjéről, és ebben az esetben a mágia sem kecsegtetett sok sikerrel.”

Andrzej Sapkowski: *Az örök tűz*
(Kellermann Viktória fordítása)

A *Vaják*-történetekben – legyen szó akár a papírra vetett, és képzeletünk által életre keltettekről, vagy a képernyőn megelevenedőkről, amikor Keszeg hátán ülve járjuk a Kontinenst – ismerős, ám mégis különös világra lelünk, amely az európai folklór és kultúra különböző elemeiből került összegyűrésre. A jól ismert tündérmesék és legendák megfordított, fejük tetejére állított változatai a *Vaják* fő ismertetőjegyének számítanak, és a klasszikus történetek fantáziadús és invenciódús újramesélése gazdag

háttérrel szolgált a Ríviai Geralt bonyolult, élénk színekkel megrajzolt, morális ellentmondásokkal teli világa számára.

Hasonló utat követtünk eme könyv elkészítése során: a minket rabul ejtő könyvekből és játékokból merítettünk ihletet, miközben különös gondot fordítottunk saját hagyományainkra és folklórunkra, és az egészet a *Vaják* különleges ízeivel és saját praktikáinkkal fűszereztük. Némi szabadságot biztosított számunkra kulináris módszerünk, amely részeként nemcsak gon-

dosan kiválasztott recepteket kínálunk, hanem ezeket rövid történetekkel is ízesítjük. Igazi öröm volt megírni ezeket, ahol csak saját képzelőerőnk korlátozott minket, és külön kihívást jelentett saját gasztronómiai kutatásaink vegyítése irodalmi alapanyagunkkal oly módon, hogy annak egyedi ízei megőrzésével hozunk létre ínycsiklandó és izgalmas ételeket.

Történeteink elmondásához meg kellett találnunk a megfelelő kísértőt, aki végigkalauzol minket a Kontinensen és eme könyv lapjain. Bár az utolsó fejezet érzelmes meglepetést tartogat, szándékosan nem a *Vaják*-történetek jól ismert hőseire, Geraltra vagy Kőkörcsinre bíztuk az útítárs szerepét; ehelyett egy új szereplőt keltettünk életre.

Elbeszélőnk egy a távoli Kovirból származó térképész, akinek fő szenvedélyét a kulináris felfedezések jelentik. Kívülállóként ideális kísértőnk a Kontinensen való kalandozásra, és miután nem játszott szerepet a korábbi történetekben, szabadon és nyitott szemmel tekinthet az új tájakra és az ott élőkre. Bár elbeszélőnk talán a Kontinens többi lakójához képest meglehetősen sokszor keveredik szokatlan helyzetekbe, hitünk szerint beleillik a *Vaják* sokszínű és izgalmas vidékekkel teli világába. A Kontinens földrajzi változatossága nagyban befolyásolta könyvünk szerkezetét is – a recepteket régiók alapján tálaljuk, amelyek mindegyike elbeszélőnk útjának állomásait képezi.

Rendkívül fontos számunkra a történetek és receptek vizuális módon történő életre keltése, és a legapróbb részletekre is nagy figyelmet fordítottunk annak érdekében, hogy megmutassuk a *Vaják* vilá-

gának különlegességét mind annak régi rajongói, mind pedig az azzal frissen ismerkedők számára. Tematikus illusztrációkkal, dekoratív elemekkel és természetesen fényképekkel próbáltuk megragadni az összes hely egyedi hangulatát. Eme elemek egy része ismerős kultúrákból származik, legyen szó akár a jeges Skellige-szigetek jellegzetes északi vonásairól, akár Toussaint hercegségének az olasz és francia hatásokat elbűvölően ötvöző hangulatáról. Velen és Fehér Gyümölcsöskert esetében pedig visszatérhettünk lengyel gyökereinkhez, mélyen merítve saját folklórunkból és a szláv jegyekből.

A *Valami véget ért, valami elkezdődik* tökéletesen összefoglalja azt, hogy a mi munkánk véget ért könyvünkön, ám a te kulináris utazásod csak most kezdődik a Kontinensen, kedves olvasó! Teljes szívünkben reméljük, hogy alkotásunk értékes kiegészítője lesz a *Vaják* világának. Tarts velünk ezen a rövid és kissé szentimentális utazáson, de miután szavakkal nem lehet jóllakni, kerekedj fel aztán a saját konyhádba, hogy te is megtapasztalhasd a *Vaják* világának varázslatos ízeit és illatait.

HOGYAN HASZNÁLJUK A KÖNYVET

Gaunter O'Dimm, a tükrök ura találóan fogalmazott, amikor azt mondta, hogy az *idő* a legfontosabb hozzávaló, és ez kétségtélvesen igaz erre a szakácskönyvre. Gondoljunk csak arra, hogy milyen jó egyedül vagy a szívünknek kedves emberekkel együtt ülni az asztal mellett, és elfeledkezni a hétköznapi nyűgeiről ízletes házi ételt falatozva. Vagy képzeljük magunk elé, ahogy egy kiadós, meleg ragut kanalazunk egy út menti fogadóban egy egész napos fárasztó utazás után, és az éhség helyét a jóllakottság kellemes érzése veszi át falatról falatra. Arra bátorítunk mindenkit, hogy adja át magát a gondtalanságnak, hogy sietség nélkül, ráérősen művelje az otthoni főzés művészetét, és szeretteivel közösen, az időt alaposan kihasználva élvezze a *Vaják* világának különleges ízeit.

Íme néhány tipp és tanács, hogy a lehető legnagyobb örömet leljük kulináris utazásunkban.

Hozzávalók

- Amennyiben lehetséges, minden esetben jó minőségű és friss hozzávalókat vásároljunk a helyi termelői piacokról és hentesektől. Ne habozzunk megkérdezni, hogy milyen hozzávalókat és húsfajtákat ajánlanak a kereskedők a különböző fogásokhoz.
- Amennyiben előrecsomagolt termékeket használunk, gondosan olvassuk el az összetevők listáját, és kerüljük el azokat, amelyek ízfokozókat és mesterséges aromákat tartalmaznak. Nyugodtan használhatunk olcsóbb borokat is a főzéshez, ám mindenképpen kóstoljuk meg ezeket, mielőtt a pörkölttekhez vagy a szószokhoz adnánk, hogy biztosak legyünk benne, kedvünkre való az ízük. Mértékkel igyunk, amennyiben alkohollal készülő ételeket főzünk.
- Olvassuk át alaposan a kiválasztott recepteket, mielőtt belevágnánk a főzésbe, hogy kellően felkészültek legyünk, és a felesleges bevásárló körutak elkerülése érdekében mindig legyenek kéznél alapvető, hosszabb ideig tárolható összetevők,

mint például szárított fűszerek, diófélék, aszalt gyümölcsök, szárított gomba, méz, almaborecet, gabonafélék, olaj és liszt.

- Számos receptünket az európai gasztronómia és a tradicionális lengyel konyha ihlette, és bár ezek hozzávalóit viszonylag könnyen megtalálhatjuk a Kontinensen, a való világban néha nehézségekbe ütközhetünk. Ám ezek is többnyire megrendelhetőek online, vagy megtalálhatóak a nagyobb termelői piacokon. Érdemes lehet előre felkutatni a lehetséges lelőhelyeket az olyan receptek esetében, amelyekhez füstölt kielbasa (lengyel kolbász), füstölt bacon, kaszanka (lengyel véres hurka), termelői szilvalekvár, szeletelt szárított gomba (barna tinóru vagy ízletes vargánya), rókagomba, fermentált savanyú káposzta (ecet nélkül) és mézsör szükséges.

Hozzávaló tippek

- A fűszernövények frissen a legjobbak, különösen a kapor, a petrezselyem és a fokhagyma. A fel nem használt fűszernövények frissességét a következő módon hosszabbíthatjuk meg. Nedvesítsünk meg egy kettéhajtott papírtörlet, majd csomagoljuk bele a friss fűszereket. Tegyük ezt egy műanyag zacskóba, zárjuk le, és tároljuk a hűtőben maximum két hétig.
- Amennyiben a receptben nem szerepel más információ, úgy fehér hagymát használjunk.
- A különböző nektárok és gyümölcsitalok helyett százszázalékos gyümölcslevet használjunk.
- Bizonyos ételek és hozzávalók hagyományosan zsírban sülnak, amely gazdag és mély ízt ad nekik, ám a zsír helyett használhatunk semleges növényi olajat (például repce- vagy napraforgóolajat), ha jobban szeretjük ezek ízét.
- Az esetek túlnyomó többségében nyugodtan használjunk őrölt fűszereket, ám frissen és durvára őrölt fekete borsot és frissen reszelt szerecsendiót ajánlunk ezek finomra őrölt, csomagolt változatai helyett.

- Amennyiben tejszín van szükség, úgy ezeket igény esetén laktózmentes vagy édesítés nélküli növényi alapú változatokkal is helyettesíthetjük.

Felszerelés és felkészülés

- Szakácskönyvünk legtöbb receptje csak olyan alapvető eszközöket kíván meg, amelyek valószínűleg rendelkezésre állnak a konyhánkban, mint például éles kés, vágódeszka, edények, tapadásmentes serpenyő, öntöttvas lábas és nyeles lábas. Néha egyéb felszerelésre is szükség lehet, például burgonyatorlóra, reszelőre, szűrőre, habverőre, fogóra, sütőrácsra, mozsárra (esetleg konyhai aprítóra), avagy sütőecsetre és sütésálló fedeles edényre. Bár a Kontinensen ezek nem elérhetőek, mi nyugodtan használhatunk olyan kényelmes modern eszközöket, mint az elektromos sütő, az alufólia vagy a frissen tartó fólia.
- A könyvben található receptek a legelső lépésektől egészen az étel tálalásáig tartanak, és némelyikük előzetes tervezést és türelmet igényel, ám döntő többségük elkészítése nem túlságosan fáradságos. Ne szegje kedvünket, ha pácolásra, erjesztésre, lassú főzésre, avagy kelesztésre van szükség – vágjunk bele bátran! Amikor nincs elég időnk, akkor nyugodtan használjunk előre megvásárolható alternatívákat, mint például leveskocka, bolti kész tészta, avagy pizzatészta (az élesztőalapú tésztákat felhasználó receptek esetében).
- Alapvető fontosságú a megfelelő konyhai higiénia. A nyers húshoz külön vágódeszkákat használjunk, és ezeket forró vízzel tisztítsuk meg. Az uborka sós vízben való érleléséhez, illetve a kovász készítéséhez használt üvegeket és azok tetőit alaposan mossuk el mosogatószerrel, majd forró vízzel öblítsük át. Ezek után az üvegeket és a tetőket tegyük egy nagy edénybe, és kétszer mossuk át forró vízzel, majd hőálló fogóval vegyük ki a vízből, és tegyük félre megszáradni.
- Amennyiben a sós vízben érlelt összetevőkön vagy a kovászon penészt veszünk észre, dobjuk ki, és kezdjük előlről a folyamatot.
- Az élesztőalapú és kovászos tésztát konyhatörlővel letakarva, száraz helyen, szobahőmérsékleten

kelesszük – a magasabb hőmérséklettől gyorsabban megkel a tészta. A receptekben friss élesztőt használtunk, de emellett átváltási segédletet is írunk a porélesztőhöz, amennyiben friss élesztő nem áll rendelkezésre.

- Liszt használata esetén fordítsunk figyelmet a hidratáció szintjére, és az elkészítési útmutatóban részletezett vizuális jelek révén győződjünk meg róla, hogy tésztánk megfelelő állagú. Amennyiben a tészta túl száraz, úgy némi víz hozzáadásával javíthatunk rajta, vagy kicsivel több lisztet szórhatunk rá, ha túl nedves lenne.
- Ne dobjuk el a maradékot! Bármelyik pörköltbe és raguba jól jöhet némi extra zöltség, a porézagyma fel nem használt részeiből pedig alaplélet készíthetünk.

További tippek

- A recepteket iránymutatásként, ne pedig szigorú szabálygyűjteményként kezeljük, és bízzunk az érzékeinkben. Kipróbált receptjeink követése konzisztens eredményekhez vezet, de a hozzávalók mennyiségének variálása, a különböző konyhai eszközök használata és egyéb tényezők némileg módosíthatják a végeredményt.
- Vizuális tippek és fényképek segítségével könnyítjük meg a megfelelő főzési idő megtalálását, hogy az étel a nekünk tetsző szint és a megfelelő állagot érje el. A pörkölt és raguk sűrűségét több víz vagy alaplé hozzáadásával csökkenthetjük, és fedő nélkül forralva növelhetjük.
- Hogy mindig hasonló eredményt érjünk el, pontosan mérjük ki a hozzávalókat.
- A méretek és mennyiségek kritikus fontosságúak a sütés esetében, ám főzésnél szabadabban kezelhetjük ezeket, főleg a pörkölt és raguk esetében, amelyekbe igény esetén további alapanyagokat is rakhatunk. Bátran válasszuk meg a magunk útját, amennyiben kreatívnak érezzük magunkat; játszunk a különböző összetevőkkel és hús nélküli helyettesítőkkel. Ám amennyiben társaságnak főzünk, fordítsunk figyelmet az ő ízlésükre is, és ne fűszerezzük túl az ételeket – hagyjuk ezt rájuk, ha úgy tartja kedvük.



KONYHAI TITKOK: MEGOSZTÁSRA MÉLTÓ KINCS

A Kontinens színes és bonyolult földek mozaikja, amelynek lenyűgöző mintázata egy élettel teli konyhára emlékeztet: egymással vegyülő illatok és ízek kavalkádja, épp úgy, ahogy az egyes kultúrák és népek összekeverednek, és gazdagabbá teszik egymást.

Minden országnak megvannak a maga szokásai, és minden családnak a maga hagyományai. Egykor, nagyon régen, felmenőim konyhai jegyzetek gyűjtésébe fogtak – az otthoni egyszerű receptektől kezdve egészen a távoli földekről származó ételcsodáig. A hosszú évtizedek alatt a fecnikből egy nemzedékről nemzedékre öröklődő kulináris családi titkokkal teli kötet lett. Elképesztő kincs ez, amelyben ott található a múlt, a jelen és a potenciális jövő – maga az örökkévalóság. Ez mindig is érzelmes hagyaték volt számomra, amely összeköt otthonom szívével: a konyhával és a család közös konyhaasztalával. Ez a súlyos, fiókokkal teli tölgyfa asztal ugyan némileg viseltes és karcolásokkal teli, ám hűséges társunk volt mind a hétköznapi ebédeken, mind a közös lakomázással töltött ünnepi estéken. Bűvös hely, amely a Kontinens különböző szegleteibe repített el minket, miközben ráérősen ízlelgettük a távoli földek ízeit és illatait receptgyűjteményünk jóvoltából.

A családi szakácskönyvünkben még mindig akadnak üres oldalak, amelyek új receptekre, összetevőkre és Kovir határain túlról származó kulináris történetekre várnak. Egészen eddig csak családom örösi térképgyűjteménye és hőn szeretett köny-

veim és versesköteteim segítségével fedezhettem fel a világot. Kedvencem Essi „Szemőke” Daven *Kék gyöngye* volt – bátorságot merítettem a trubadúrnő csodálatos balladáiból és merész karaktereiből. Különösen jól jött ez, amikor át kellett lépnem otthonom küszöbét, és új fejezetet nyitnom életemben egy utazás révén – egy olyan történetét, amelyről korábban álmodni sem mertem volna.

Családi térképésműhelyünk egyenesen Toussaint hercegi udvarából kapott megbízást arra, hogy a fogadóterem falaira remekbe szabott világterképet készítsünk. Mindez nem volt rendkívüli felkérés, elvégre a műtermünkben gondos munkával készített térképeink nagy népszerűségnek örvendenek. Néha mestereink kereskedőhajókon és karavánokban kerekednek fel, hogy a helyszínen készítsék el részletgazdag alkotásaikat. Most első alkalommal engem kértek fel a család képviselőjére, és én elfogadtam a meghívást a messzi délre: Lan Exeterben található műtermünkből egészen Beauclair palotájának díszes termeiig.

Virradatkor már egy kereskedőhajó fedélzetén ültem, pár nappal később pedig hajóm büszkén dagadó vitorlákkal futott be Novigrad nyüzsgő kikö-

tőjébe. Ahelyett, hogy átszálltam volna egy másik hajóra, hogy azonnal folytassam utamat Beauclair városába, nem tudtam ellenállni a kísértésnek, hogy meglátogassam Vizimában élő rokonainkat – egyben pedig megragadtam a lehetőséget, hogy több héttel növeljem utazásom hosszát, és meglátogassam a Vizima körül elterülő földeket és Temeria távolabbi vidékeit. Olyan helyek és tájak vártak rám, amelyeket eddig csupán a családi elbeszélésekből és saját képzeletemből ismerhettem, így nekivágtam, hogy új élményeket és ízeket szerezzek az utamba akadó városokban, falvakban és fogadóiban. Semmiféle veszély és meglepetés nem tudott eltántorítani utamtól, még az olyan helyektől sem, ahol éjszánkánként csak az ördög járja a kietlen ösvényeket.

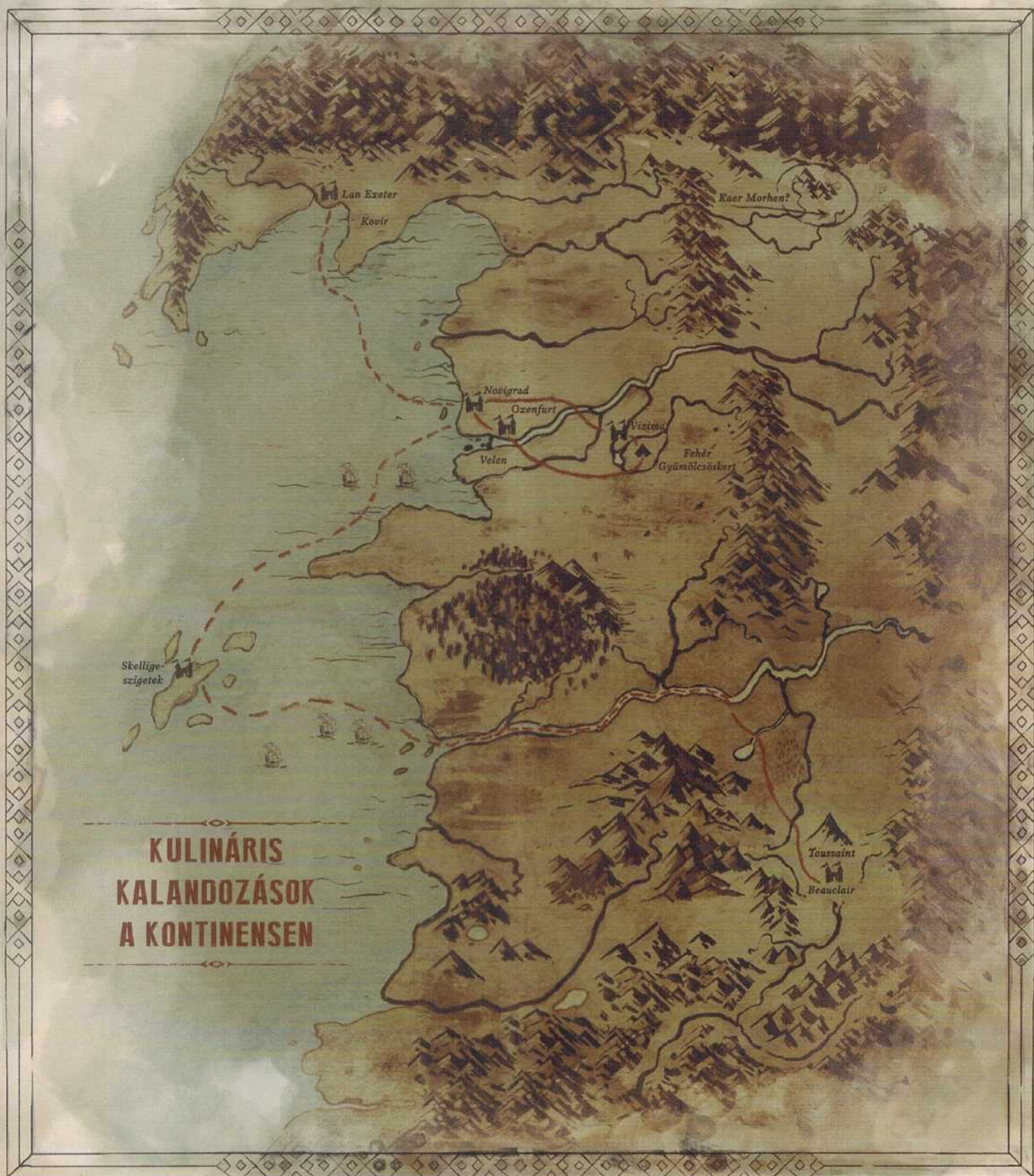
Az ízletes ételek nyomában keresztül-kasul bejártam a Kontinenst. Ahogy nagyapám mondja, a

puding próbája az evés, én pedig nagy lelkesedéssel követtem példáját az északi királyságok erdőkön és réteken kanyargó ösvényeitől Skellige fagyos és szél-fúttá partjain át egészen Toussaint tündérmesékbe illő szépségű, a nap arany fényében ragyogó mezőig és szőlőskertjeiig.

Bár legfőképpen a különleges hozzávalók és receptek foglalkoztattak, a kulináris kalandozás részeként örömmel hallgattam meg a mellettem falatozók történeteit és pletykáit – legyen szó kimerült királyi hírnökökről, magas rangú nemesekről, felszerzet tudósokról, nemtörődöm trubadúrokról, törp kereskedőkről, és még pár asszimilálódott tündérrel is. És ha hihetünk a fogadások suttogásának, néha rejtélyesebb, fizimiskájukat csuklya alá rejtő vendégeik is akadnak: varázslók és varázslónők, illetve vaják néven ismert hírhedt szörnyvadászok...

Mielőtt utamra indultam, szívem egyik leghőbb vágya volt, hogy megismerjem, mi rejtőzik a Kontinens hús pincéiben és kamráiban. Milyen finomságokat szolgálnak fel a legnagyobb méltóságoknak a hercegi, királyi lakomákon? Milyen találmányos fűszer- és hozzávalókombinációk töltik el a legnagyobb örömmel és étvágygal a különböző földek lakóit? Magammal hoztam a válaszokat kérdéseimre, és mindent gondosan lejegyeztem naplómban, hogy családi konyhánk is részesülhessen a Kontinens étkeinek gazdagságából.

Csupán egy csipetnyi bátorságra volt szükségem ahhoz, hogy élvezhessem a távoli földek kulináris csodáit, és némi próbálkozásra, hogy saját nyelvemmel ízleljem meg azokat az ízletes meglepetéseket, amelyek eddig a világ távoli szegleteiben rejtőzve vártak a felfedezésre.



**KULINÁRIS
KALANDOZÁSOK
A KONTINENSEN**





FEHÉR GYÜMÖLCSÖSKERT

A tavasz eljöttével friss esők mossák a Vizima közeli poros utakat. Ezeket követve érhetünk Temeria egyik legelbűvölőbb szegletébe, ahol a közeli falu zsúptetős házait a tájat borító tejfehér virágú gyümölcsfák fedik el. Itt leltem rá Fehér Gyümölcsöskert falujára; az egyszerű név tiszteletadás a gazdagon növő gyümölcsösök előtt, amelyek a vidék étkeire is nagy hatást gyakorolnak. A helyi konyha legkedveltebb fogásainak megízleléséhez nincs más dolgunk, mint belépni a falu egyetlen fogadójába. Az egyszerű vidéki életben rejlő lehetőségek megismeréséhez elég követni az orrunkat, és mélyen beszívni az édes virágok és frissen sült finomságok illatát. A fogadós drága fűszerek nélkül is felejthetetlen étkeket készít a helyi hozzávalókból. Az itt felszolgált ételkülönlegességek a frissen szüretelt és aratott javakat tükrözik, épp úgy, mint az itteni élet évszakokkal együtt változó ritmusa, amely oly lustán és sietség nélkül csorog, mint az Ismena folyó vize a falu régi vízimalmánál.



Szendvics

testes kaedweni sörben pácolt csirkével

A frissen sült kenyér illata lustán lengett az asztalok, padok és festett deszkák között, befelé csalogatva a finomságokra vágyókat. A tapasztalt szakács készségesen sorolta fel a különböző fogásokat, és mire listája végére ért, máris tudtam, mit próbálok ki elsőként. Az egyszerű, ám kiadós harapnivaló kitalálója minden bizonnyal hitt abban a bölcsességben, hogy szinte mindentől lehet szendvicset csinálni, ha két kenyérszelet közé helyezzük. Ebben a fehér gyümölcsöskerti változatban a csirkét sörben pácoljuk, majd grillezett gombával, fodros kellel és különleges szósszal ötvözzük. A legendás helyi ízek saját balladát érdemelnének, olyat, amilyeneket a bárdok énekelnek a királyi bálakon és lakomákon a múlt híres eseményeiről és hőseiről, akiknek nyomait botladozva próbáljuk követni.

4 ADAGHOZ

KAEDWENI SÖRÖS PÁC

240 ml stout vagy más fekete sör
2 tk. fűszeres mustár
1 tk. almaecet vagy citromlé
2 gerezd fokhagyma, összenyomva és megpucolva
1 tk. só
1 ek. virágméz
—
2 csirkemellfilé, bőr nélkül (kb. 250 g darabja)

TEJFÖLÖS MAJONÉZ

¼ csésze majonéz
2 ek. tejföl
15 g finomra vágott petrezselyem
Só és frissen őrölt fekete bors
—

80 g fodroskel-leveél, szár és középső erezet nélkül
Növényi olaj a sütéshez
Só és frissen őrölt fekete bors
1 tk. sótlan vaj
100 g csiperkegomba, vékonyra szeletelve
8 szelet rusztikus kenyér

A PÁCHOZ: Tegyük a stoutot, a mustárt, az ecetet vagy citromlevet, a fokhagymát és a sót nyeles lábasba, és alaposan keverjük össze kanállal. Közepesnél nagyobb lángon főzzük körülbelül 15 percig, amíg a keverék 60 ml-re nem redukálódik, és méz állagú nem lesz. Zárjuk el a lángot, keverjük hozzá a mézet, és tegyük félre szoba-hőmérsékletűre hűlni.

A csirkemelleket hosszában vágjuk ketté. Adjuk hozzá a húst a páchoz, forgassuk meg benne, fedjük le, és egy órára tegyük hűtőszekrénybe. Sütés előtt hagyjuk a pácolt csirkét szobahőmérsékleten 15-30 percig felmelegedni.

A TEJFÖLÖS MAJONÉZHEZ: Közben egy közepes tálban keverjük össze a majonézt, a tejfölt, a petrezselymet, egy csipet sót és egy csipet borsot. Fedjük le, és tegyük a hűtőbe.

Egy kis nyeles lábast töltsünk meg félig vízzel, és forraljuk fel nagy lángon. Zárjuk el a lángot, adjuk hozzá a fodros kelt, és hagyjuk állni 1 percig. Szűrjük le, és tegyük félre.

(A recept folytatódik.)

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepesen nagy lángon hevítsünk 2 evőkanál növényi olajat. Adjuk hozzá a fodros kelt és egy csipet sót, időnként megkeverve 5 percig süssük, amíg a kel szélei meg nem barnulnak. Szedjük ki a fodros kelt a serpenyőből, és tegyük tányérra. Ugyanebben a serpenyőben hevítsünk újabb 2 evőkanál növényi olajat. Vegyük ki a csirkehúst a pácból, és tegyük a serpenyőbe, a pácot tegyük félre. Forgatás nélkül pirítsuk 1 percig, amíg meg nem barnul. Fogó segítségével fordítsuk meg, és a másik oldalát is 1 percig süssük. Tegyük rá a maradék pácot a húsrá, adjunk hozzá egy kevés vizet, rázzuk össze a serpenyőben, fedjük le fedővel, és vegyük közepesnél kisebbre a lángot. Még 3 percig süssük, közben kétszer megfordítva a csirkét, amíg a hús már nem rózsaszín belül (egy késsel vágjuk fel, hogy ellenőrizzük), és kívül szépen megpirult. Vegyük közepesnél magasabbra a lángot, és fedő nélkül, kétszer megfordítva 1-2 percig pirítsuk a csirkemellet, amíg minden oldala sötétbarna nem lesz. Húzzuk le a tűzről, tegyük tányérra, fedjük le, és tegyük félre.

Ugyanebben a serpenyőben közepesnél nagyobb lángon olvasszuk meg a vajat. Tegyük bele úgy a gombaszeleteket, hogy ne érjenek egymáshoz, és kevergetés nélkül pirítsuk oldalanként 2 percig, amíg meg nem barnulnak, majd sózzuk, borsozzuk. Vegyük ki a gombát a serpenyőből, tegyük a tányérra a csirkemell mellé, fedjük le, és tegyük félre.

Szintén ebben a serpenyőben közepesnél nagyobb lángon pirítsuk meg a kenyérszeleteket oldalanként 30 másodperc alatt, amíg enyhén barnák nem lesznek.

A kenyérszeleteket kenjük meg a szósszal, és négy szelet kenyérre tegyük rá a fodros kelt, a gombát és a csirkehúst. Helyezzük rá a maradék kenyérszeleteket, és tálalás előtt a kezünkkel enyhén nyomjuk le (hogy egyszerűbb legyen majd enni).



Temeriai sokmagvas kovászos kenyér

Fehér Gyümölcsöskertben töltött napjaim során egy padláson aludtam, ahol egykor liszteszsákokat tároltak. A leleményes fogadás minden bizonnyal rádöbbsent a helyiségben rejlő lehetőségekre, és tárolóból egyszerű, ám meghitt hálósobává alakította. A viharvert deszkák résein átszűrődött az esti lakmározások hangja és a konyhában készülő finomságok illata. A frissen sütött kenyér illata bőségesen kárpótolt a hangos beszélgetések és a részeg nóták jelentette kényelmetlenségekért. Napjaim szerves részévé vált az asztalokra tett kosarakban várakozó, ropogós kérgű kenyér. Bár idegen voltam itt, vendégként lehetőségem volt kikérdezni a helyieket, és kedvességüket arra használtam fel, hogy megörökítem naplómban a fogadás kenyérének titkait: hogyan lehet ennyire finom magvas kovászos kenyeret készíteni?

1 CIPÓHOZ

KOVÁSZ

210 g sötét rozsliszt, vagy szükség szerint
240 ml felforralt, majd langyosra hűtött
víz, vagy szükség szerint

—
340 g liszt, plusz a szóráshoz
60 g sötét rozsliszt
300 ml langyos víz
1½ tk. só

MAGKEVERÉK

1 ek. lenmag
1 ek. aprított napraforgómag
1 ek. aprított tökmag

A KOVÁSZHOZ: Steril befőttesüvegben, teljesen tiszta fakanállal keverjük össze 30 g rozslisztet és 3 evőkanál vizet; a végeredménynek sűrű krém állagúnak kell lennie. Adjunk hozzá egy kevés vizet, ha nehezen lehet keverni. Lazán fedjük le a befőttesüveget konyharuhával, és 24 órára tegyük félre szobahőmérsékleten egy sötét helyre. A következő 5 napban mindennap keverjük hozzá 30 g rozslisztet és 3 evőkanál vizet, és dobjunk ki belőle 2 evőkanál kovászt, hogy ne fusson ki az üvegből. Pár nap múlva a kovásznak savanyú illatúnak és buborékosnak kell lennie. 7 nap után készen áll a használatra (lásd a Megjegyzést).

Négynaponta egy új, tiszta befőttesüvegbe kell átrakni a kovászt, hogy ne penészedjen meg. Ha tárolni akarjuk a kovászt, akkor ruhával lefedve tegyük hűtőszekrénybe. Tároláskor hetente etessük meg 30 g rozsliszttel és 3 evőkanál vízzel. (Ha elfelejtettük megetetni 7 nap után a kovászt, ellenőrizzük, hogy nem penészesedett-e meg, és próbáljuk feléleszteni úgy, hogy 30 g rozslisztet és 3 evőkanál vizet adunk hozzá. Azonban ha penészes, vagy rossz szagot áraszt, dobjuk ki, és kezdjük előlről.)

Órákkal azelőtt, hogy sütni szeretnénk, adjunk hozzá 30 g rozslisztet és 3 evőkanál vizet, és szobahőmérsékleten hagyjuk duplájára kelni és buborékosodni.

Egy közepes tálban villa segítségével keverjük össze a lisztet, a rozslisztet és a vizet. Fedjük le, és hagyjuk állni 45 percig. Adjunk hozzá 100 g kovászt, sót, egy szórásnyi lisztet, és lazán dagasszuk meg a tésztát a tálban, amíg össze nem áll, de még ragadós. Fedjük le konyharuhával, és szobahőmérsékleten tegyük félre 30 percre.

Langyos vízzel nedvesítsük meg a kezünket, és nyújtsuk a tésztát úgy, hogy az egyik kezünkkel fogjuk, a másikkal enyhén felfelé húzzuk, majd a végét visszahajtjuk úgy, ahogy egy konyharuhát hajtánánk. 90 fokkal fordítsuk el az edényt, és összesen ötször végezzük el ezt a műveletet. Tegyük félre a tésztát 30 percre, és még négyszer ismételjük meg, minden nyújtás között 30 percig pihentetve konyharuha alatt. A tészta enyhén megnövekszik, sima és levegős lesz a folyamat közben. Fedjük le a tálat, és tegyük félre szobahőmérsékleten, amíg a tészta duplájára nem növekszik; ez körülbelül 4-5 óra.

A MAGKEVERÉKHEZ: Közben egy kis edényben keverjük össze a lenmagot, a napraforgómagot és a tökmagot. Adjunk hozzá annyi vizet, hogy ellepje, és tegyük félre, amíg a vizet teljesen fel nem szívja.

Béleljünk ki egy kelesztőkosarat vagy tésztaszűrőt konyharuhával, és bőven szórjuk meg liszttel. Amikor a tészta

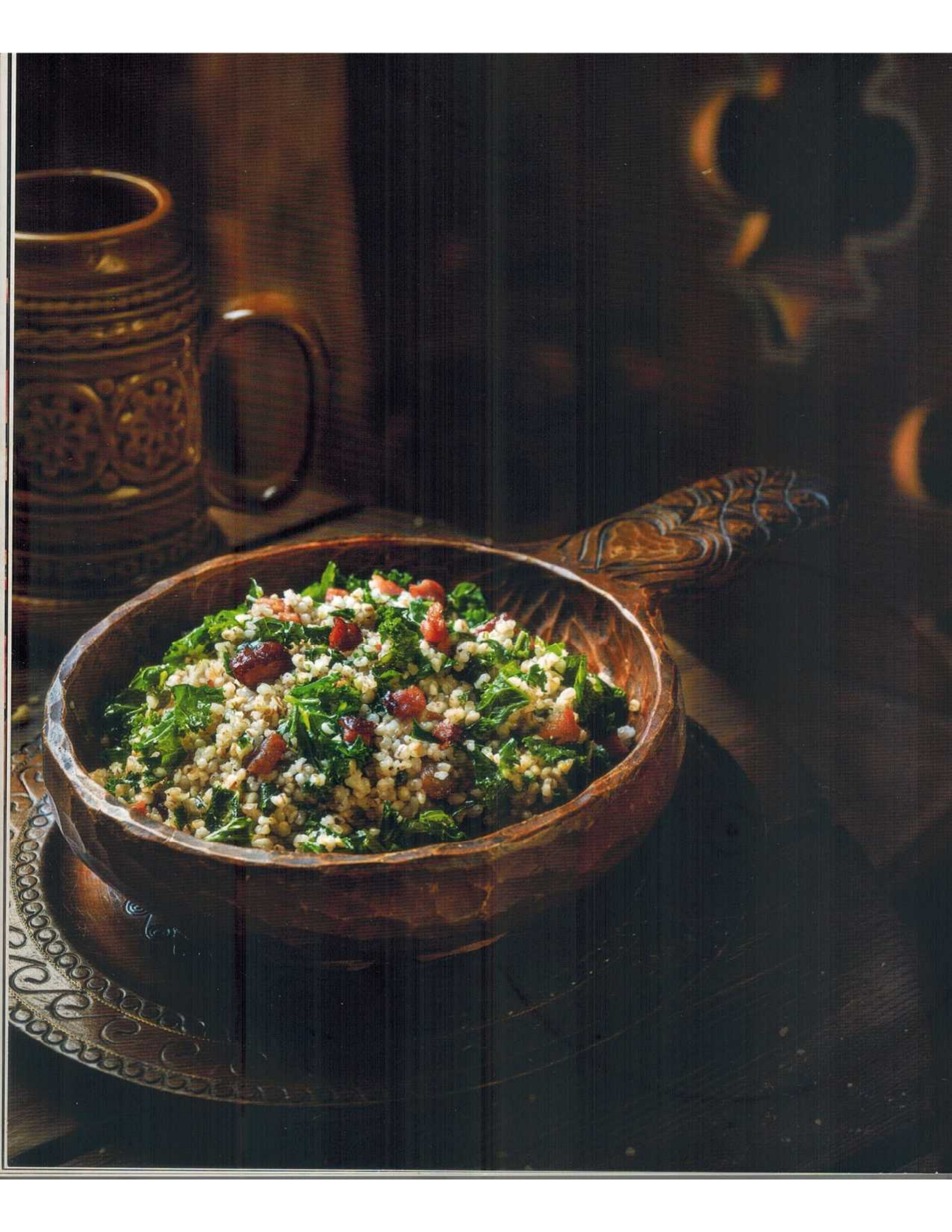
duplájára kelt, adjuk hozzá a magkeveréket, és alaposan dagasszuk meg. Borítsuk lisztezett felületre a tésztát, és a korábbi módon nyújtsuk és dagasszuk. Formázzuk oválisra, mindkét oldalát alaposan lisztezzük be, és tegyük a kelesztőkosárba vagy tésztaszűrőbe. Fedjük le, és hagyjuk a duplájára kelni, szobahőmérsékleten 3 óra, hűtőben 12 óra alatt.

Tegyük egy hőálló fedeles edényt, például öntöttvas lábast a sütőbe, és melegítsük elő 240 °C-ra.

Óvatosan szedjük ki a tésztát a kelesztőkosárból, és tegyük sütőpapírra. Éles késsel vagy borotvapengével enyhén metsszük be a tésztát középen. Tegyük a sütőpapírral együtt az előmelegített lábasba, fedjük le, és tegyük a sütőbe. Süssük 20 percig, majd vegyük vissza a hőmérsékletet 200 °C-ra, és fedő nélkül süssük még 40-45 percig, amíg meg nem barnul a héja. Kapcsoljuk ki a sütőt, nyissuk ki résnyire az ajtót, és hagyjuk még 15 percig pihenni a kenyeret. Vegyük ki a kenyeret a sütőből, tegyük rácsra, és hagyjuk 2 órán át hűlni, mielőtt felvágjuk.

Lenvászonba vagy konyharuhába tekerve szobahőmérsékleten 4 napig tárolható.

MEGJEGYZÉS: A kovász 7 nap után használható, de a fiatalabb kovászból tömörebb kenyér lesz. Ha levegősebb veknit szeretnénk, folytassuk a kovász etetését a fentebb leírtak szerint.



Árpakása baconnel Fehér Gyümölcsös kert Fogadó módra

Fehér Gyümölcsös kert Fogadója a szerény falu szíve, és a végső célpontja mindenkinek, akik jó étkeket és gondtalan időtöltést keresnek. Pár nap elég volt arra, hogy meggyőződjek, vizimai rokonaim igazat mondtak, amikor ezt a fogadót javasolták kulináris kalandozásom kezdőpontjának. Az egyik este úgy tűnt, mintha az egész falu összegyűlt volna a fogadó ivójában, hogy együtt lakmározzanak, és élvezzék a Cidarisból érkezett dalnok muzsikáját (ami igencsak nagy megtiszteltetés volt egy ilyen szerény hely számára). Miközben a következő dalra vártam, nem mondhattam nemet egy kiadós adag baconös kására, amely fokhagymától és frissen őrölt borstól illatozott. Bár ezt az egyszerű ételt jól ismerik Povisstól Cintráig, a helyi változatot nemcsak ropogós baconnel, hanem pirított zöldségekkel is gazdagították.

4 ADAGHOZ

100 g fodroskel-levél, szár és középső erezet nélkül
200 g árpagyöngy
480 ml víz
Só
150 g táblás bacon, kockára vágva
3 gerezd fokhagyma, apróra vágva
Frissen őrölt fekete bors

Forraljuk fel a vizet. Tegyük a fodroskel-leveleket szűrőbe, öntsük rá a forró vizet, majd vágjuk fel durvára, és tegyük félre.

Tegyük az árpagyöngyöt a szűrőbe, öblítsük le hideg vízzel, majd öntsük egy kis nyeles lábasba. Adjunk hozzá 2 csésze vizet és $\frac{3}{4}$ teáskanál sót, keverjük meg, fedjük le, és forraljuk fel magas lángon. Utána főzzük kis lángon 15 percig. Zárjuk el a lángot, keverjük meg, ismét fedjük le, és tegyük félre 10-15 percre. Akkor jó, ha az

árpagyöngy kicsit még rágós, de már megpuhult. Ha nem szívta fel az összes vizet, akkor szűrjük le.

Tegyük a bacont nagy tapadásmentes serpenyőbe egy kevés hideg vízzel. Közepes lángon süssük 3 percig, amíg a víz el nem párolog, majd időnként megkeverve süssük még 5 percig, amíg enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a fodros kelt, és további 5-7 percig süssük időnként megkeverve, amíg a levelek széle meg nem barnul. Adjuk hozzá a fokhagymát, és még 1 percig süssük.

Adjuk hozzá az árpagyöngyöt, borsozzuk, alaposan keverjük össze, és pirítsuk még 3 percig. Szükség szerint sózzuk.

Tegyük kis edényekbe a kását, és azonnal tálaljuk.





A gyümölcsösgazda frissítő nektárja

Az eme tökéletes szomjoltó ital alapanyagát szolgáltató termékeny gyümölcsös az egész régió büszkesége. A fogadó tulajdonosai a helyi gyümölcsösgazdához irányítottak, aki megtanította nekem e csodálatos ital egyszerű receptjét. A különleges gyümölcsök gazdájának kunyhója egy homokos ösvény végén található, amelyet akácfa árnyékolnak – figyeljünk az út mentén lesben álló, harcias természetű macskára! Ez a komisz kreatúra annyira makrancos, hogy a falusiak azzal tréfálkoznak, hogy még talán a közeli erdőben állítólagosan lakozó szörnyűséges bestia, egy ördögfatty előtt sem hunyászkodna meg. A kellemes séta végén jutalmam egy bögre frissítő itóka lett, amely savanykás egresből, ribizliből és cseresznyéből készült egy lehetetnyi friss mentával. A gyümölcsösgazda több receptet is megosztott velem, és megismertette velem gyümölcsöse ádáz ellenségeit is: az arcátlan őzeket, akik lerágják a friss hajtásokat, és a jéglelkeket, akik nem mások, mint a Blathe elején lecsapó tavaszi fagyok megtestesítői.

8 CSÉSZÉHEZ / 2 L-HEZ

300 g egres
400 g cseresznye
300 g piros ribizli (lásd a Megjegyzést)
1,2 l víz, vagy szükség szerint
2 ek. kristálycukor
2 szál menta (elhagyható)
Virágméz vagy kristálycukor az édesítéshez (elhagyható)

Az egrest, a cseresznyét és a ribizlit folyó víz alatt alaposan megmossuk. Távolítsuk el az egres szárát és fekete végét, a cseresznye szárát és magját és a ribizli szárát.

Egy közepes nyeles lábasban nagy lángon keverjük össze a gyümölcsöket, a vizet és a cukrot. Forraljuk fel a keveréket, majd vegyük kisebbre a lángot, és 5 percig főzzük lassú tűzön. Zárjuk el a lángot, adjuk hozzá a mentát (ha használunk), és hagyjuk állni 10 percig.

Öntsük át a keveréket egy nagy kancsóba. Kóstoljuk meg, és ízesítsük cukorral vagy mézzel, vagy hígítsuk vízzel, ha szükséges.

A frissítőt hűtve vagy langyosan kínáljuk, a gyümölcsökkel együtt.

MEGJEGYZÉS

Ha nem kapunk piros ribizlit, vagy nincs szezonja, helyettesíthetjük más savanykás piros gyümölccsel, például meggyel.

Ha virágos, édes ízt szeretnénk, a cukor vagy méz helyett adhatunk hozzá egy kevés bodzaszörpöt is.





Sült csirke Füzesfalva módra

zöldfűszerekkel és diófélékkel töltve

Füzesfalva ama híd után található, amely az egykor egy kegyetlen báró által lakott omladozó erődhöz vezet. Ám a házuk előtti padokon összegyűlő falusiak többnyire nem egykori rettegett urukról beszélnek, hanem néhai szakácsáról. Mint mondják, a szakácsot szörnyű végzet érte, és szelleme a mai napig kísért az erőd romjai között Bakhold (a helyiek a Feainn végén lévő teliholdat hívják így) idején. Amennyiben hihetünk a szóbeszédnek, ezeken az éjszakákon szörnyű csörömpölés visszhangzik a romok között: mintha valaki lábasokat verne földhöz, és tányérokat törne szét. Sokan töprengenek rajta, hogy miért kísért a szellem: egykori ura kincseit őrzi, vagy igazságra szomjazik? Senki sem tudja a választ, mivel senki sem olyan vakmerő, hogy a romok közé merészkedjen. Ám a fantom nagy becsben tartott kulináris örökséget hagyott maga után, amely a mai napig tovább él a falusiak konyhájában. Szaftos, dióval és zöldfűszerekkel töltött sült csirkéje egykor minden egyes lakoma elengedhetetlen fogása volt az Amavet erődben, és a mai napig a falusiak ünnepi asztalának dísze.

4-6 ADAGHOZ

3 gerezd fokhagyma, apróra vágva
3 tk. só
3 tk. szárított petrezselyem
3 tk. szárított lestyán
1 tk. frissen őrölt fekete bors
1 ek. fűszerkeverék (recept a végén)

—
1 egész tanyasi csirke (kb. 2 kg)
2 ek. sótlan, szoba-hőmérsékletű vaj

TÖLTÉLÉK

50 g vegyes dióféle (pl. dió és török mogyoró)
60 g zsemlemorzsa
2 ek. sótlan, szoba-hőmérsékletű vaj, kockára vágva
15 g apróra vágott friss petrezselyem
½ tk. só
2 ek. hideg víz, vagy szükség szerint

—
Növényi olaj

Egy mozsárban mozsártörővel vagy kis tálban villával törjük össze a fokhagymát, a sót, a szárított petrezselymet, a lestyánt, a fekete borsot és a fűszerkeveréket, amíg sima pasztát nem kapunk.

Ha szükséges, távolítsuk el a belsőségeket a csirkéből. Papírtörővel itassuk fel a nedvességet a szárnyasról, majd alaposan dörzsöljük bele a fűszeres paszta kétharmadát a bőrébe.

A mozsárban a maradék egyharmad fokhagymás-fűszeres keverékhez adjuk a vaját, és egy villa segítségével alaposan keverjük össze. Óvatosan tegyük az ujjunkat a csirkemell végén a bőr alá, hogy elválasszuk a hústól, majd töltsük a vajas keveréket a bőr és a hús közé.

(A recept folytatódik.)

Tegyük a csirkét tányérra, és lefedés nélkül tegyük be a hűtőszekrénybe 10 órára. Egy órával sütés előtt vegyük ki a hűtőből, és szobahőmérsékleten hagyjuk állni.

A TÖLTÉLKHEZ: Egy száraz, közepes méretű, tapadásmentes serpenyőben közepes lángon 3-4 percig pirítsuk a dióféléket, időnként rázogatva a serpenyőt, amíg enyhén meg nem barnulnak.

Öntsük a dióféléket a vágódeszkára, és hagyjuk kihűlni, majd daraboljuk fel.

Közepes tálban keverjük össze a zsemlemorzsát és a vajat, és villával addig keverjük, amíg levegős nem lesz. Adjuk hozzá a dióféléket, a petrezselymet, a sót, a vizet, és keverjük össze. A tölteléknek nedvesnek kell lennie, de nem folyósnak; adjunk hozzá még vizet, ha túl száraz.

Kanalazzuk bele a töltelék a csirkébe, és nyomjuk össze az ujjunkkal. Keresztezzük a lábakat, és kössük össze madzaggal. A szárnyakat hajtsuk a csirke alá, hogy ne égjen meg sütés közben.

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Öntsünk egy kevés növényi olajat a sütésálló edénybe vagy öntöttvas serpenyőbe.

Tegyük a csirkét az edénybe, tegyük a sütőbe, és pirítsuk 15 percig. Majd vegyük lejjebb a hőmérsékletet 180 °C-ra, és süssük 70-90 percig, amíg aranybarna nem lesz. Az első 45 perc után 15 percenként locsoljuk meg a szafttal. A sütés végén állítsuk 220 °C-ra a sütőt, és pirítsuk még 10 percig, amíg a bőre szépen meg nem barnul, és ropogós nem lesz.

Vegyük ki a csirkét a sütőből, és hagyjuk állni 15 percig. Éles késsel vágjuk le a felső és alsó combokat, a mellét és a szárnyakat. Szedjük ki a töltelék, és tálaljuk köretként a hús mellé. A maradék szafttal locsoljuk meg a húst, és azonnal tálaljuk.

FÜSZERKEVERÉK

1 ek. mennyiség

1 tk. koriander

1 tk. sárga mustár

½ tk. szárított majoránna

½ tk. fűszerkömény

Mozsárban törjük össze a koriandert, mustárt, majoránna és fűszerköményt, amíg por állagú nem lesz.

A molnár bigosá

Húsos káposzta almával és aszalt szilvával

Számomra is váratlan módon egy délutánt töltöttem az Ismena másik partján a szélmalom árnyékában.

A helyi konyha tanulmányozása érdekében önkéntesnek jelentkeztem egy helyi fesztiválra, ahol folyamokban áradt a Vizimai bajnok sör. Az előkészületek közepette egy hirtelen lecsapó vihar miatt be kellett menekülnünk a molnár házába. Sebesen bezsaluztuk az ablakokat, és letakartuk a tükröt, nehogy véletlenül kiszabadítsunk egy a vihar által megidézett szellemet vagy más szörnyűséget.

A házban a vihar friss lehelete keveredett az almával és szilvával ízesített káposzta és a frissen őrölt lisztből sült kenyér illatával. A molnár felesége által felszolgált kiadós éték a bőségesen rendelkezésre álló helyi gyümölcsöket vegyíti savanyú káposztával, porhanyós hússal, ízletes erdei gombával, és a végeredmény egyedülálló. Készséges vendéglátónk szerint az étel csak még jobbá válik néhány napnyi állás és újramelegítés után, miután így jobban összeérnek a különböző ízek.

6 ADAGHOZ

30 g szárított gombaszelet (pl. barna tinóru vagy ízletes vargánya)
80 g aszalt szilva
100 g táblás bacon, kockára vágva
350 g csontozott sertésárta vagy -lapocka, 2 centiméteres kockákra vágva
400 g aprított fejes káposzta
½ tk. fűszerkömény
Só
Növényi olaj a sütéshez
2 közepes fehér hagyma, kockára vágva
1 nagy édes piros alma, meghámozva és felaprítva
500 g savanyú káposzta, lecsepegtetve és durvára vágva, plusz 120 ml lé (elhagyható)
10 szem fekete bors
3 szem borókabogyó
2 szem szegfűbors
2 babérlevél
1 tk. szárított borsikafű
3 ek. szilvapárlat vagy Redaniai gyógyfüves vodka (247. oldal; elhagyható)
150 g füstölt kielbasa, kockára vágva
Kovászos kenyér a tálaláshoz

Öblítsük le a gombaszeleteket hideg vízzel, tegyük kis tálba, öntsünk rá langyos vizet, és áztassuk egy órán át.

Tegyük a szilvát egy másik tálba, és öntsünk rá annyi langyos vizet, hogy ellepje, majd tegyük félre 30 percre. Forraljunk vizet.

Tegyük a bacont egy nagy tapadásmentes serpenyőbe egy kevés hideg vízzel. Közepes lángon időnként megkeverve 2-3 percig süssük, amíg a víz el nem párolog, majd időnként megkeverve még 4-5 percig süssük, amíg a bacon enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a sertéshúskockákat, vegyük nagyobbra a lángot, és süssük pár percig, amíg minden oldala meg nem barnul. Szűrőkanállal tegyük a húst egy tálba, és rakjuk félre a serpenyőt.

A szűrőkanállal tegyük a gombát az áztatóvízből egy nagy fazékba. Egy szűrőt béleljünk ki papírtörülővel, tegyük a fazékra, és szűrjük ki az áztatóvízből az üledéket.

(A recept folytatódik.)

Tegyük a fazekat közepes lángra, adjuk hozzá a káposztát, és öntsük fel forró vízzel. Majd adjuk hozzá a fűszerköményt és 1 teáskanál sót, fedjük le, és főzzük 30 percig.

Eközben öntsünk 2 evőkanál olajat a serpenyőbe. Tegyük bele a hagymát, közepes lángon időnként megkeverve süssük 5 percig, amíg enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá az almát, és kevergetve süssük még 5 percig, amíg meg nem puhul. Öntsük a serpenyő tartalmát a fazékba a káposztához, majd tegyük félre a serpenyőt. Adjuk a fazékhoz a sült húst, a savanyú káposztát, a borsszemekeket, a borókabogyót, a szegfűborsot, a babérleveleket és a borsikafüvet. Keverjük össze, fedjük le, és időnként megkeverve hagyjuk főni.

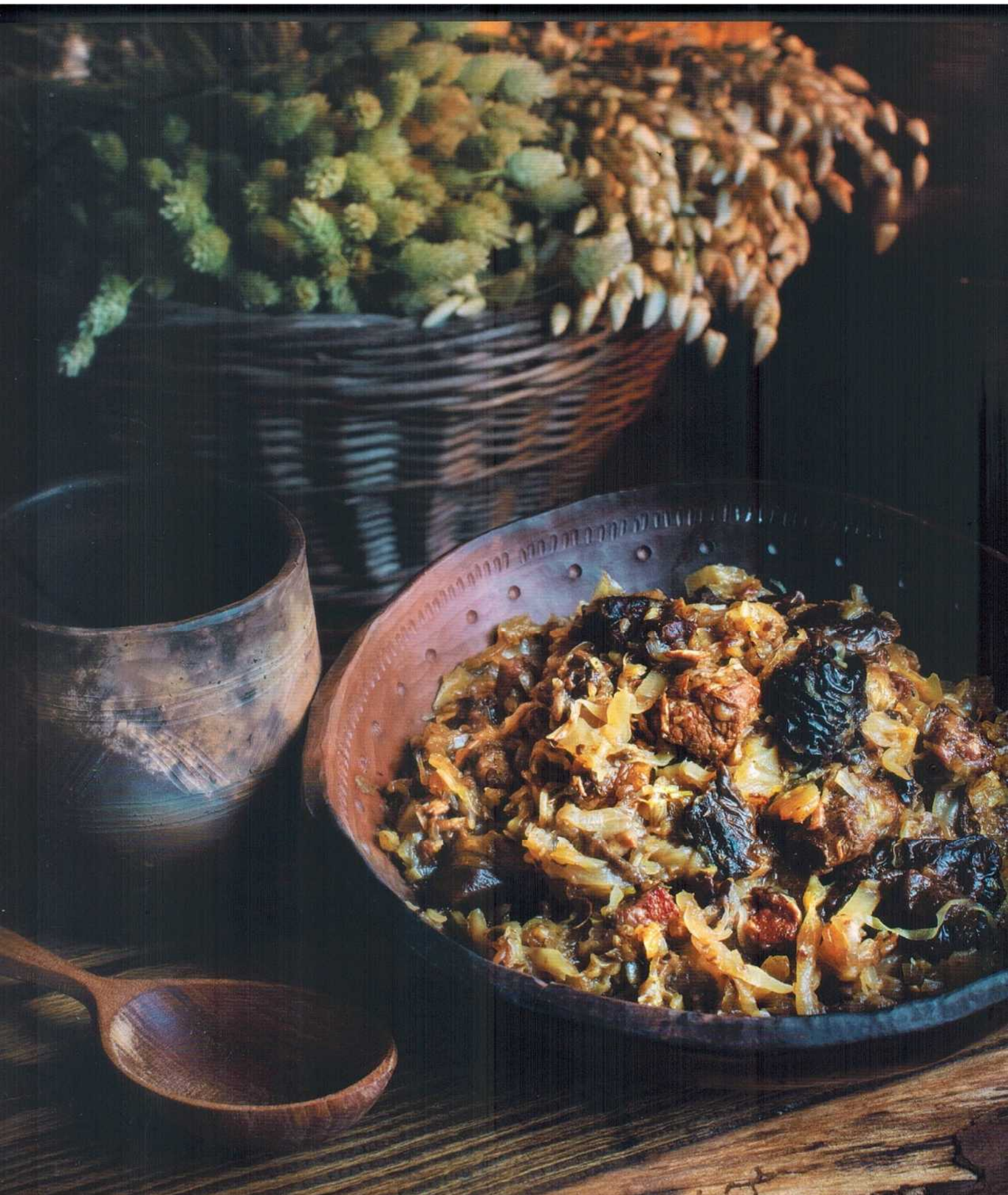
1 óra múlva adjuk a fazékhoz a szilvát az áztatóvizével együtt, és a párlatot (ha használunk), és fedő nélkül

főzzük tovább 1 órán át, időnként megkeverve, amíg el nem éri a kívánt állagot. Adjunk hozzá egy kis vizet, ha szükséges.

Közepes lángon hevítsük fel a serpenyőt, tegyük bele a kolbászt, és időnként megkeverve süssük 3 percig, amíg meg nem barnul. Utána adjuk a fazék tartalmához, keverjük össze, és még 30 percig főzzük a bigost. A főzés legvégén kóstoljuk meg; ha nem eléggé savanyú, adjuk hozzá a savanyú káposzta levét, és sózzuk.

Egy karéj kovászos kenyérrel forrón tálaljuk.

MEGJEGYZÉS: A maradékot tároljuk hűtőben, majd melegítjük újra, hogy még ízesebb legyen – tegyük serpenyőbe, és lefedve 30 percig melegítsük közepes lángon naponta egyszer, két napon át.



Sült kaszanka tojással

Egy reggel annyira későn ébredtem fel, hogy én voltam a fogadó étkezőjének egyetlen vendége.

Úgy döntöttem, hogy egy a Belleteyn ünnepe idején kedvelt helyi specialitást választok – egy kaszankából (véres hurkából), sült hagymából, tojásból és gombából álló tápláló eledelt. Miközben áldott csendben élvezhettem reggelimet, a falu népét figyeltem a fogadó ablakán át. A falusiak lelkesen szorgoskodtak portáik előtt, lázasan készültek a közelgő tavaszi virágünnepre.

A hagyományoknak megfelelően a házakat ilyenkor zöld ágakkal díszítik, és még a tehenek is a gyerekek által font virágkoronákat viselik. Láttam, ahogy a csöppségek szabadon futkároznak a faluban és a körülötte lévő földeken, és mint a fogadós elmondta, egy búzavirágglidérc akadályozza meg a kis virágvadászokat abban, hogy letapossák a búzát.

2 ADAGHOZ

15 g szárított gombaszelet (pl. barna tinóru vagy ízletes vargánya)
1 ek. növényi olaj
1 kis fehér hagyma, vékonyan felszeletelve
2 tk. sótlan vaj
Só
340 g kaszanka vagy más lengyel véres hurka, bél nélkül, apróra vágva
½ tk. szárított majoránna
2 tojás
Frissen őrölt fekete bors
Szeletelt kovászos kenyér a tálaláshoz

Öblítsük le a gombaszeleteket hideg vízzel, tegyük egy kis tálba, öntsünk rá langyos vizet, és 1 órán át áztassuk. Tegyük a gombát és az áztatóvizet egy kis nyeles lábasba, és főzzük 30 percig, amíg meg nem puhul. Utána a főzővizet megőrizve szűrjük le a gombát, és vágjuk durvára.

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepes lángon hevítjük fel a növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát, és időnként megkeverve pirítsuk 5 percig, amíg enyhén meg nem barnul. Tegyük egy tálba, és rakjuk félre.

Ugyanebbe a serpenyőbe tegyük a gombát és 5 evőkanál főzővizet, majd közepes lángon időnként megkeverve süssük 3 percig, amíg a víz el nem párolog. Adjunk hozzá 1 teáskanál vajat, sózzuk, és 2-3 percig süssük, amíg enyhén meg nem barnul. Tegyük a gombát a hagyma mellé a tálba, és rakjuk félre.

Tegyük a kaszankát a serpenyőbe, és közepes lángon óvatosan daraboljuk össze faspatulával, majd adjuk hozzá a majoránnát, és időnként megkeverve süssük 5-7 percig, amíg nagyon sötétre nem pirul. Adjuk hozzá a hagymát és a gombát, sózzuk, borsozzuk, alaposan keverjük össze, és pirítsuk még 3 percig. Rakjuk ki két tányérra, fedjük le, és tegyük félre.

Ugyanebben a serpenyőben közepes lángon olvasszuk meg a maradék 1 teáskanál vajat, és törjük fel a tojásokat. Süssük 2 percig, amíg a fehérje meg nem szilárdul, sózzuk, borsozzuk, vegyük kisebbre a lángot, fedjük le, és süssük 1-2 percig, amíg a sárgája nagyjából szilárd nem lesz. Tegyük 1-1 tojást a tányérokra.

Azonnal tálaljuk kovászos kenyérszeletekkel.





Nagyi karamelles-diós sült almája

Sokfajta almát kóstoltam már, de az, amiben Fehér Gyümölcsös kertben részem lehetett – egy enyhén savanykás, dióval, szárított gyümölcsökkel megtöltött, megsütött, majd bársonyos karamellszósszal leöntött változat – mindegyiken túltett. A váratlan finomság volt a jutalmam azért, amiért segédkeztem az egyik helyi gyümölcsösgazdának, egy öreg néninek, akinek erős kezekre volt szüksége a gyümölcsöskosarai pincébe cipeléséhez és kipakolásához. Gyermekkoromból jól emlékszem azokra a történetekre, amelyekben öregasszonyok mérgezett almát adnak a hiszékeny fiatal lányoknak, így némileg tétozva fogadtam el az ínycsiklandó ajándékot. Gyerekes félelmeim ellenére az első falat nem okozott csalódást, és átok sem sújtott le rám. Jóízűen falatozva ültem a konyhában, amely falait serpenyők és lábasok borították, és hallgattam vendéglátóm történeteit és a sült alma készítésének titkait. A nagy sütő láttán egy pillanatra azért elgondolkodtam, hogy házigazdám azon nagyik közé tartozik-e, akik ilyen finomságokkal hizlalják fel vendégeiket, mielőtt megsütnék őket, ahogy azt annyiszor olvashattuk a különböző tündérmesékben.

4 ADAGHOZ

KARAMELLSZÓSZ

- 50 g kristálycukor
- 60 ml zsíros tejszín, vagy szükség szerint, szoba-hőmérsékletű
- 2 ek. virágméz
- 2 csipetnyi zerrikaniai fűszerkeverék (lásd a recept végén) vagy őrölt fahéj
- 1 csipet só
- 1 ek. vodka, rum vagy mézsör, vagy szükség szerint (elhagyható)
-
- 30 g vegyes dióféle (például dió és török mogyoró), durvára vágva
- 30 g apróra vágott aszalt vörös áfonya
- 3 szem aszalt sárgabarack, kockára vágva
- 2 szem aszalt szilva, kockára vágva
- 4 savanykás alma (például Granny Smith)
- Citromlé a lekenéshez
- 1 ek. sótlan vaj, szoba-hőmérsékletű

A SZÓSZHOZ: Kis nyeles lábasban közepes lángon olvasszuk meg a cukrot. Rázogassuk, hogy egyenletesen olvadjon, majd vegyük kisebbre a lángot, és folytassuk 5 percig a főzést, amíg a karamell intenzív borostyánszínű nem lesz. Adjuk hozzá a tejszínt, és erőteljesen keverjük; kialakulhatnak cukorcsomók, de a főzés során el fognak tűnni. Főzzük a szósz 15-20 percig, időnként megkeverve, amíg sima és folyékony mézre hasonlító állaga nem lesz. Zárjuk el a lángot, és hagyjuk 10 percig hűlni. Adjuk hozzá a mézet, a fűszerkeveréket, a sót és a vodkát (ha használunk), és keverjük össze. Hagyjuk szoba-hőmérsékletűre hűlni. Ha a szósz túl sűrű lesz, keverjük hozzá tejszínt vagy vodkát.

Közepes tálban keverjük össze a dióféléket, a vörös áfonyát, a barackot, a szilvát és 2 evőkanál karamellszósz. Tegyük félre.

(A recept folytatódik.)

Éles késsel vágjuk le az almák tetejét 2 centire úgy, hogy a száruk rajta maradjon. Kis késsel vagy teáskanállal vágunk közepes lyukat az almába, hogy kiszedjük a magházat és a magokat. Vigyázzunk, hogy ne érjünk le az aljáig. A belsejét kenjük le citromlével, hogy ne barnuljon meg.

Melegítsük elő a sütőt 170 °C-ra.

Töltsük meg az almákat a karamelles-diós keverékkel, és egy kanállal finoman nyomjuk le a tölteléket, hogy egyenletes legyen. Fedjük le a gyümölcsöket a levágott tetejükkel; próbáljuk meg pontosan ráilleszteni. Az ujjainkkal kenjük meg az almákat egy vékony réteg vajjal. Tegyük tepsibe.

Süssük az almákat lefedés nélkül 30-40 percig, amíg a héjuk enyhén ráncos nem lesz; az időtartam a méretüktől és az érettségüktől függ.

Azonnal tálaljuk, bőven meglocsolva a maradék karamell-szósszal.

ZERRIKANIAI FÜSZERKEVERÉK

Kb. 2 evőkanálnyi

- 1 ek. őrölt fahéj
- 1½ tk. őrölt szegfűszeg
- 1 tk. őrölt gyömbér
- 2 csipet őrölt szerecsendió (elhagyható)
- 1 csipet frissen őrölt fekete bors (elhagyható)
- 1 csipet őrölt kardamom (elhagyható)
- 1 csipet őrölt szegfűbors (elhagyható)

Egy kis tálban villa segítségével alaposan keverjük össze a fűszereket.

Tegyük légmentesen záródó dobozba, és tároljuk száraz, hűvös helyen maximum 1 hónapig.



Mahakami zalewajka

Mindenki tudja, hogy a legjobb zalewajkát (azaz savanyúlevest) a törpök honában, Mahakamban készítik, de Fehér Gyümölcsöskert lakói azzal kérkednek, hogy az ő változatuk vetekszik a törpökével. Talán lehet ebben némi igazság, miután az itt készített verzió igazi finomságnak számít még a legkötelekedőbbek körében is (márpedig a törp vendégek között jó néhány ilyen akad). Mahakamban a savanyúlevest a törp hagyományoknak megfelelően tejszín nélkül szolgálják fel, de a törp földeken kívül gyakran adnak hozzá tejszínt a kényesebb emberi ízlést kiszolgálandó. A sűrű, kovásszal készült, füstölt hússal és majoránnával ízesített levesben számos összetevővel találkozhatunk: gombával, krumplival, sült hagyma-szeletekkel, és néha még füstölt kolbásszal is. Miközben a savanyúlevesről gyűjtöttem információt, Klara, a fogadós egy hamisítatlan törp tanáccsal is ellátott: „A hagyományt tiszteletben kell tartani, drágám, de Mahakamon kívül kísérletezz kedved szerint... A vendégek úgyis megesszik, ha kellően éhesek!”

4 ADAGHOZ

LEVESKOVÁSZ

35 g sötét rozsliszt
480 ml forralt víz, langyosra hűtve
2 gerezd fokhagyma, enyhén összezúzva
5 szem fekete bors
2 szem szegfűbors
2 babérlevél
1 szelet rozskovászos kenyér héja (elhagyható)
—
150 g táblás bacon, kockára vágva
2 közepes fehér hagyma, felszeletelve
3 gerezd fokhagyma, apróra vágva
200 g róka gomba (lásd a Megjegyzést)
Só
1 ek. sótlan vaj
500 g burgonya, meghámozva és felkockázva
2 tk. szárított majoránna
720 ml forró víz
245 g leveskovász
Frissen őrölt fekete bors
60 ml tejföl (elhagyható)
Friss kenyér a tálaláshoz

A LEVESKOVÁSZHOZ: Steril befőttesüvegben teljesen tiszta fakanállal keverjük össze a rozslisztet és a langyos vizet. Adjuk hozzá a fokhagymát, a borsszemeket, a szegfűborsot, a babérleveleket és a kovászos kenyér héját (amennyiben használunk; felgyorsítja a fermentációt), és keverjük össze. Lazán fedjük le konyharuhával. Tegyük félre 24 órára sötét helyre, szobahőmérsékleten. Keverjük össze egy teljesen tiszta fakanállal, fedjük le, és megint tegyük félre egy napra. A következő 5 napban mindennap keverjük meg egyszer. A keveréknek 6 nap után savanyú illata és íze kell, hogy legyen; ha ez sikerült, akkor készen áll a felhasználásra.

Tegyük a bacont egy kevés hideg vízzel egy közepes tapadásmentes serpenyőbe. Közepes lángon időnként megkeverve süssük 2-3 percig, amíg a víz el nem párolog, majd időnként megkeverve még 4-5 percig folytassuk, amíg a zsír ki nem sül, és a bacon enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a hagymát, és folytassuk a sütést, időnként megkeverve még 5 percig, amíg a hagyma meg nem barnul. Adjuk hozzá a fokhagymát, és pirítsuk 30 másodpercig, majd mindent tegyük egy nagy fazékba.

(A recept folytatódik.)

Eközben ecsettel tisztítsuk meg a róka-gombát a homoktól és a földtől, majd tegyük egy tálba, adjunk hozzá egy teáskanál sót, és öntsük le forró vízzel. Keverjük meg, és hagyjuk állni egy percig. Utána szedjük ki szűrőkanállal, és öntsük ki az áztatóvizet. Papírtörülővel itassuk fel a nedvességet a gombáról, majd ha szükséges, a nagyobb gombákat vágjuk fel, hogy hasonló méretűek legyenek.

Ugyanabban a serpenyőben közepesnél nagyobb lángon olvasszuk meg a vaját. Adjuk hozzá a róka-gombát, és egyszer megkeverve süssük 2-3 percig, amíg enyhén meg nem barnul. Sózzuk, majd adjuk a fazékban lévő bacon-höz. Adjunk pár evőkanál vizet a serpenyőhöz, és fakanállal lazítsuk fel a lesült barna részeket. Ezt a levet adjuk a fazék tartalmához.

Tegyük a fazekat a tűzhelyre. Adjuk hozzá a burgonyát, a majoránnát, egy teáskanál sót és a forró vizet, majd forraljuk fel. Vegyük kisebbre a lángot, fedjük le, és 15 percig főzzük, amíg a burgonya meg nem puhul.

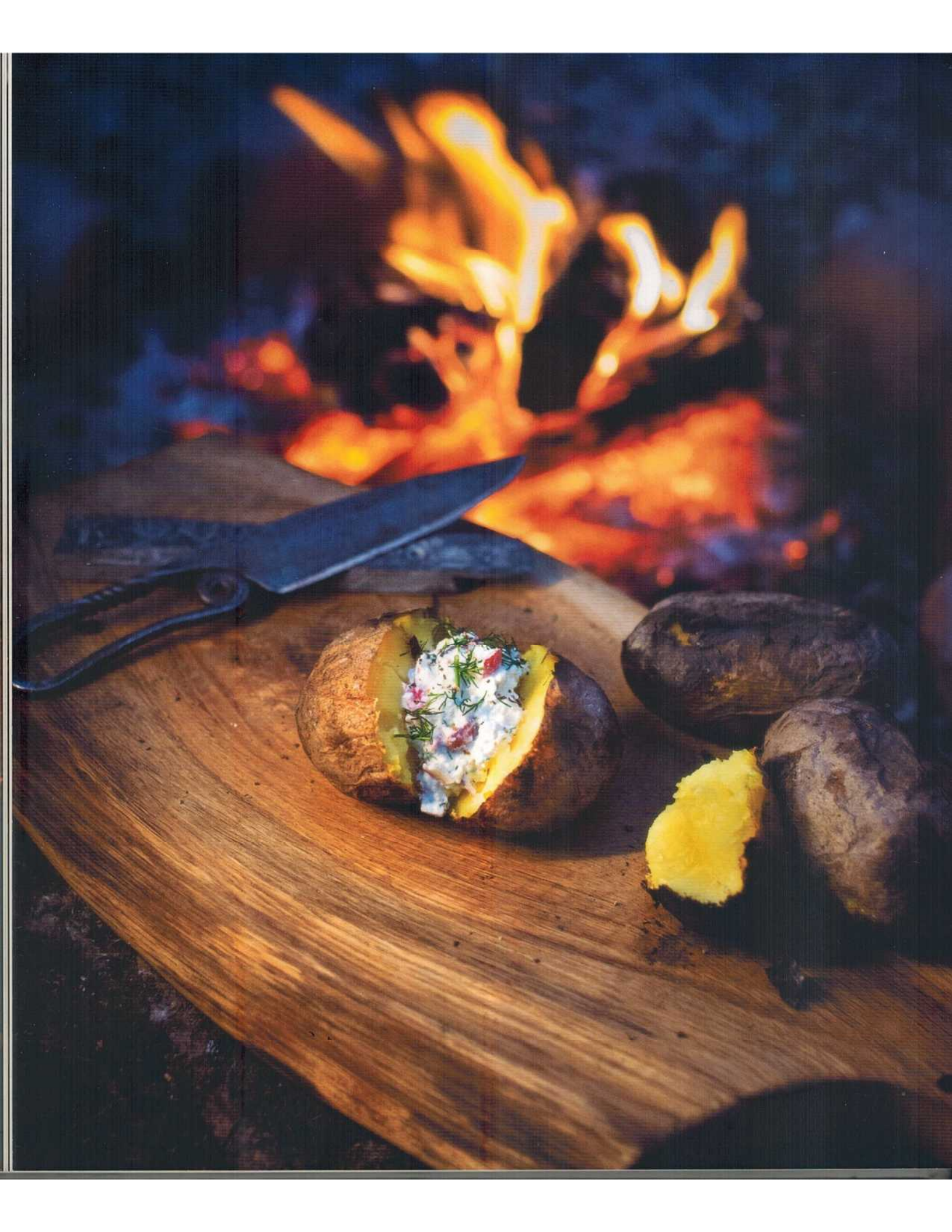
Szűrőkanállal szedjük ki a fűszereket és a kenyérhéjat (ha használtunk) a leveskovászból, és párszor keverjük meg. Lassan öntsük bele a fazékba, miközben fakanállal folyamatosan keverjük. Még 15 percig főzzük a levest, majd sózzuk, borsozzuk. Adhatunk hozzá még leveskovászt, ha a leves nem elég savanyú, ez esetben még főzzük pár percig. Ha a leves túl sűrű, adjunk hozzá még vizet. 1 hét után a fel nem használt leveskovászt dobjuk ki.

A főzés végén egy kis tálba tegyünk 60 ml forró levest és tejfölt (ha használunk), alaposan keverjük össze, és lassan öntsük hozzá a fazék tartalmához, miközben egy fakanállal folyamatosan keverjük (hogy megakadályozzuk a csomósodást). Zárjuk el a lángot, és 2 percre tegyük félre.

Forrón tálaljuk a levest, egy karéj friss kenyérrel.

MEGJEGYZÉS: Ha nem tudunk friss róka-gombát venni helyi termelőtől, használhatunk azonos mennyiségű sült csiperke- vagy laskagombát, vagy egy marék szárított gombaszeletet (40 percre áztassuk langyos vízbe, szűrjük le, és adjuk a fazékban lévő burgonyához).





Tábortűzben sült burgonya

Mielőtt búcsút vettem volna Fehér Gyümölcsöskerttől és vendéglátómtól, Klarától, még egy recept várt rám. Amikor a nap tüzes fényét a szelíden ragyogó holdfény váltotta fel, máglyák gyúltak a közeli gyümölcsösben, és a helyiek köréjük gyűltek melegedni a csípős esti levegőben. A tűzben pattogó fa hangja elvegyült a tücskök muzsikájával, miközben a lángok megvilágították a kosarat, amelyben az este ételkülönlegességei rejtőztek. A tábortűz széléről kiásott sült krumpli puha, gőzölgő húsa tökéletes elegyet alkotott a fűszeres tvoroggal. Az egyszerű harapnivaló még örömtelibbé tette a lassan csordogáló estét, és a falu népe egész addig üldögélt a tűz körül, amíg a hamvadó parázs nem jelezte, hogy itt az ideje a távozásnak. Búcsúzól az erdő felé fordultam, és mintha egy szempillantásra valami vörös köpenybe burkolt kreatúrát pillantottam volna meg villámsebessen visszahátrálni a fák között honoló sötétbe.

4 ADAGHOZ

TVOROGKRÉM

400 g Eskel tvorogja (239. oldal)
60 ml tejfől, vagy szükség szerint
5 közepes méretű retek, kockára vágva
5 szál kapor, apróra vágva
5 szál metélőhagyma, apróra vágva
1 tk. szárított medvehagyma (elhagyható)
Só és frissen őrölt fekete bors
—
5 kisebb vagy közepes hámozatlan burgonya
Só
35 g liszt
Hidegen sajtolt lenmag- vagy napraforgóolaj a locsoláshoz
Frissen őrölt fekete bors
Apróra vágott kapor a díszítéshez

A KRÉMHEZ: Egy közepes tálban törjük össze a tvorogot villával. Adjuk hozzá a tejfölt, a retket, a kaprot, a metélőhagymát, a medvehagymát (ha használunk), a sót és a borsot, és addig keverjük, amíg sima és sűrű nem lesz. Adjunk hozzá még tejfölt, ha a krém túl darabos. Lefedve tegyük hűtőszekrénybe.

Folyó víz alatt alaposan mossuk meg a burgonyát. Egy közepes fazekat töltsünk meg vízzel, és nagy lángon forraljuk fel. Tegyük bele a burgonyát és 1 teáskanál sót, főzzük 5 percig, majd szűrjük le, tegyük félre 1 percre, és hagyjuk gőzölni.

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Közepes tálban keverjük össze a lisztet 2 evőkanál sóval. Nedvesítsük meg a burgonyát egy kis vízzel, hogy jobban tapadjon a héjához a keverék, és alaposan vonjuk be a sós liszttel. Tegyük a burgonyát egy tepsibe, 5 cm távolságra egymástól.

Süssük a burgonyát, amíg meg nem puhul (egy villával ellenőrizzük), mérettől függően 40-60 percig.

Tegyük a burgonyát tányérokra. Vágjuk meg mindegyiket középen anélkül, hogy végigvágnánk, és tegyük a nyílásba bőségesen a lehűtött krémből, locsoljuk meg lenmagolajjal, sózzuk, borsozzuk, és kaporral tálaljuk.

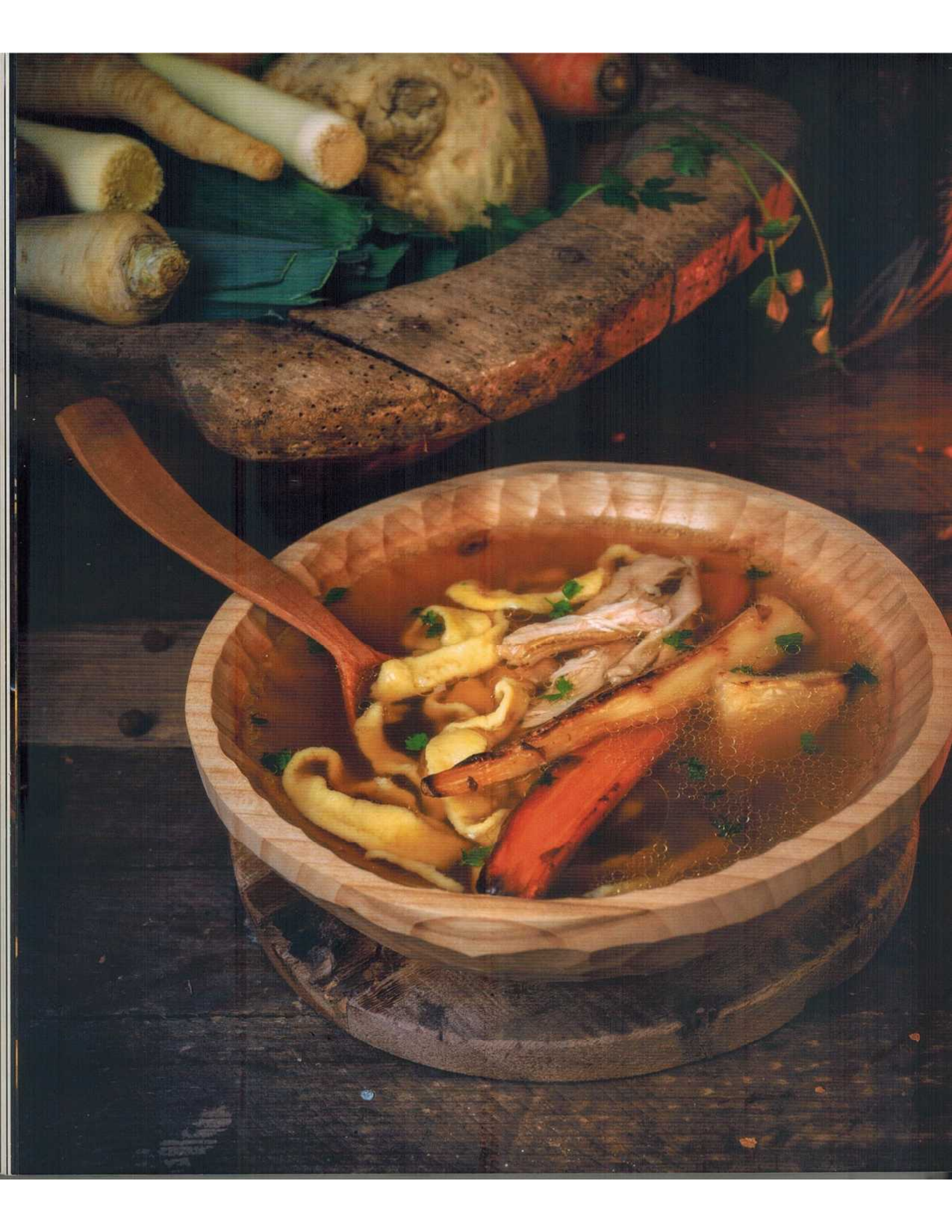
MEGJEGYZÉS: A fogadós tanította meg nekem, hogyan lehet úgy elkészíteni a burgonyát sütőben, hogy az a tábortűznél sült burgonya ízét és textúráját idézze.





VELEN

Miután átküzdöttük magunkat a Velenbe vezető mocsaras ösvényeken, az utat szegélyező fakápolnák üdvözlnek minket, amelyek pislákoló mécsesei lidércfényként csalogatják az utazókat. A vadon királya, a vén tölgyfa, Raróg által őrzött keresztutakon a szél néha a rothadás nedves szagát sodorja felénk a ködbe burkolódzó mocsarak irányából. Ezek után nem meglepő, hogy a helyi babonák szerint ezt a földet valójában nem e világi hatalmasságok, hanem túlvilági lények uralják. Ám aki jobban elmerül a vidékben, az Velen másik arcát is megismerheti, a szerény falvak, zöld mezők és a szegényes termőföldeken nemzedékről nemzedékre kitartóan robotoló földművesek világát. A falvak között élénk cserekereskedelem alakult ki az idők során, ami igencsak jót tett az egyszerű veleni konyhának. A korábban a kevéske alapanyag miatt korlátozott helyi fogások új ízekkel gazdagodtak a csereberének köszönhetően, és rusztikus karakterük üdítő változatosságot nyújt a nagyvárosokból idetévedt utazók számára. Bár Velent évek óta sújtják az itteni sötét eseményekről és rettenetes bestiákról szóló híresztelések, érdemes legyintenünk ezekre, és megkóstolnunk a *Fogadó a keresztútnál* különlegességeit, vagy elfogadnunk a vendégszerető helyiek invitálását egy ebédre vagy vacsorára.



Csalitosvég előljárójának csirkelevese

tojásos tésztával

A népi bölcsesség szerint reméljük a legjobbat, de készüljünk a legrosszabbra, és veleni utazásom során a legrosszabb a csalfa, kiszámíthatatlan időjárás volt. Egy hirtelen felhőszakadás elől menekülve Csalitosvég előljárójának házában kerestem menedéket, és kedves vendéglátóim egy ebédre is ott marasztaltak ama helyi tradíció jegyében, miszerint „a vendégek istenek a házban”. A szerény hajlékot gyanta és por szaga lengte be, a tűzhelyen pedig arany színű, ínycsiklandó illatú főzet rottyogott. A zsálok és a mennyezetet tartó fagerendák néha felnyögtek, és az ajtó résein át beszivárgó hűvös, nedves levegőtől csak még inkább kedvem támadt felmelegedni a forró leves jóvoltából. A sűrű húsleves a sült zöldségeknek és a csipetnyi ecetnek köszönhette különleges ízét. Vendéglátóim bőséges adagot merítettek nekem, és az előljáró felesége által készített levestészta felidézte bennem nagymamám tanyáját, és az ott töltött végtelen nyári napokat.

4-6 ADAGHOZ

1 kg csontos, bőrös csirkerész (felsőcomb, alsócomb, vagy egész csirkecomb)
450 g csontos marhahús (például nyak vagy lábszár)
1 babérlevél
2 szem szegfűbors
1 tk. fekete bors
1 ek. ecet
3 közepes petrezselyemgyökér vagy paszternák, félbevágva
2 közepes sárgarépa, félbevágva
1 kis zeller, meghámozva és negyedelve
1 nagy póréhagyma fehér és zöld része, félbevágva, végei levágva
1 nagy hagyma héjastul, félbevágva
10 szál petrezselyemzöld
5 szál lestyán
Só

TOJÁSOS TÉSZTA

4 tojás
140 g liszt, vagy amennyi szükséges
Só

Friss petrezselyem és lestyán a tálaláshoz

Tegyük a csirke- és a marhahúst egy fazékba, öntsünk rá hideg vizet, hogy 10 centiméterre elfedje, és kis lángon főzzük. Szűrőkanállal szedjük le a habot. Adjuk hozzá a babérlevelet, a szegfűborsot, a fekete borsot, és 1 órán át fedő nélkül gyöngyöztetve főzzük. Adjuk hozzá az ecetet, keverjük meg, és újabb 1 óráig gyöngyöztessük.

(A recept folytatódik.)

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra.

Amíg a hús fő, tegyük a petrezselyemgyökeret, a répát, a zellert, a póréhagymát és a hagymát egy tepsibe, és 35-45 percig süssük, amíg meg nem barnul a szélük.

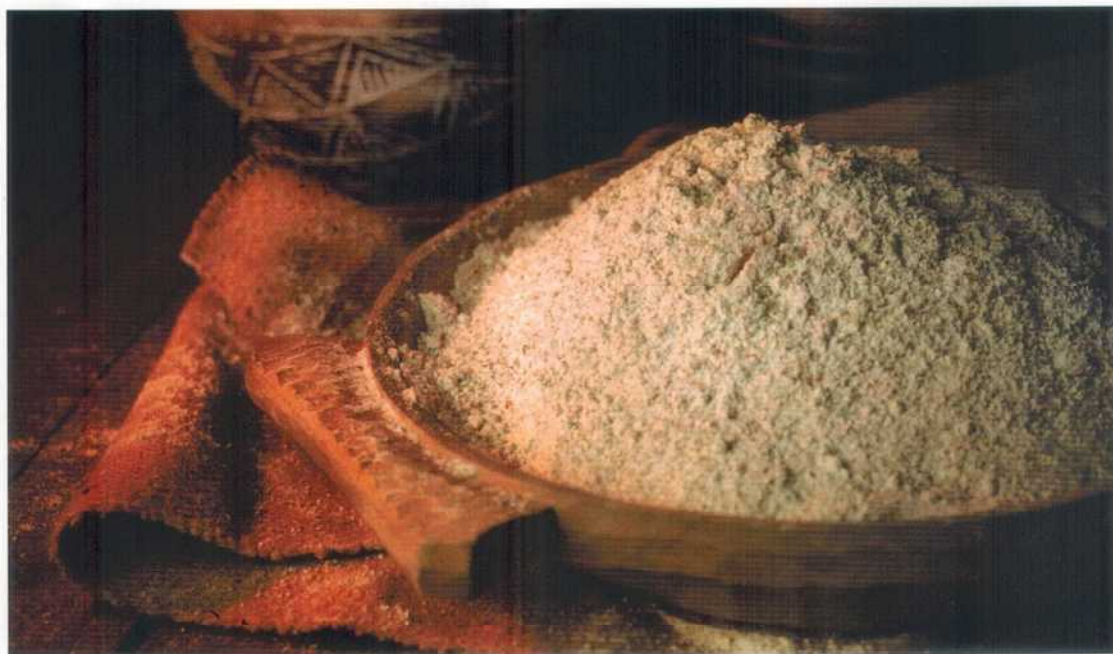
Tegyük a sült zöldségeket, a petrezselymet és a lestyánt a fazékba, és még egy órán át lassan főzzük. 15 perccel a főzés vége előtt sózzuk.

Tegyük egy tésztaszűrőt vagy egy nagy, finom lyukú szűrőt egy másik fazékra. Merjük bele a levest a szűrőbe, hogy szétválasszuk a levet a többi hozzávalótól. Kóstoljuk meg a levest, és szükség szerint sózzuk. Amikor a hús kellően kihűlt, szedjük le a csontról, fedjük le, és tegyük félre. Dobjuk ki a csontot, bőrt, babérlevelet, szegfűborsot, fekete borsot, hagymát, póréhagymát és a zöldfűszerágakat. Vágjuk fel a petrezselyemgyökeret, a répát és a zellert kisebb darabokra, lefedve tegyük félre. (Ekkor már el lehet tenni külön a levest és külön a zöldségeket légmentesen záródó dobozokban a hűtőbe, ahol 3 napig elállnak. Tálalás előtt lassan melegítsük fel.)

A TOJÁSOS TÉSztÁHOZ: Közepes tálban verjük fel a tojást. Folyamatos keverés mellett apránként adjuk hozzá a lisztet. Sózzuk $\frac{1}{2}$ teáskanál sóval, és addig keverjük, míg össze nem áll.

Egy nagy nyeles lábast félig töltsünk meg vízzel, és magas lángon forraljuk fel, majd adjunk hozzá egy teáskanál sót. Vegyük közepesre a lángot, és próbaként öntsünk egy kicsi tésztát a lábasba; ha a tészta nem marad egyben főzés közben, adjunk hozzá még lisztet. A szélénél kezdve folyamatos, vékony sugárban, óvatosan öntsük bele a tészta felét a lábasba, hogy hosszú csíkot formázzon. Óvatosan keverjük meg, és 2 percig főzzük, amíg al dente nem lesz. Szűrjük le a megfőtt tésztát, és öblítsük le hideg vízzel. Ismételjük meg a maradék tésztával.

Öntsük a forró levest külön tálakba, adjunk hozzá zöldségdarabokat, egy adag tésztát, egy kis húst, és díszítsük finomra vágott petrezselyemmel és lestyánnal. Azonnal tálaljuk.



Savanyú káposztás és sárgaborsós ragu

Északon való utazásom során a madarak mindenütt fontos részét képezték a helyi történeteknek, és ez így volt Velenben is, ahol a tetőkön fészkelő golyák és a fészkeiket a házak falaira építő fecskék a jó szerencse hírnökei. Ám ha jobban szemügyre vesszük a falvakat, könnyen észrevehetjük a környéket feldúló háborúk és fosztogatások által ejtett sebeket. A helyi receptek némelyike ezekből a balszerencsés, szűkös időkből származik. Hársvölgy lakói leleményességét dicséri például ez a tápláló Savanyú káposztás és sárgaborsós ragu, amely pusztán helyi hozzávalók felhasználásával is elkészíthető. A többnyire nagy üstben készített étel több napra is betevőt nyújt egy családnak. Gyakran kenyérrel szolgálják fel, bőségebb időkből pedig baconnel gazdagítják. Manapság sokszor találkozhatunk azzal, hogy egy kisebb, étvágygerjesztő adagot agyagtálban a házak elé raknak Domowniknak, a jóságos szellemnek, aki a helyiek hite szerint ételért és szállásért cserébe gondját viseli a ház népének.

4 ADAGHOZ

200 g sárgaborsó
720 ml forrásban lévő víz
2 csipet fűszerkömény
Só
150 g táblás bacon, felkockázva
3 ek. hideg víz, plusz 240 ml víz
1 nagy fehér hagyma, kockára vágva
1 gerezd fokhagyma, apróra vágva
570 g savanyú káposzta, lecsepegtetve és durvára vágva
1 kis sárgarépa, meghámozva és lereszelve
1 tk. szárított majoránna
1 babérlevél
1 szem szegfűbors
frissen őrölt fekete bors

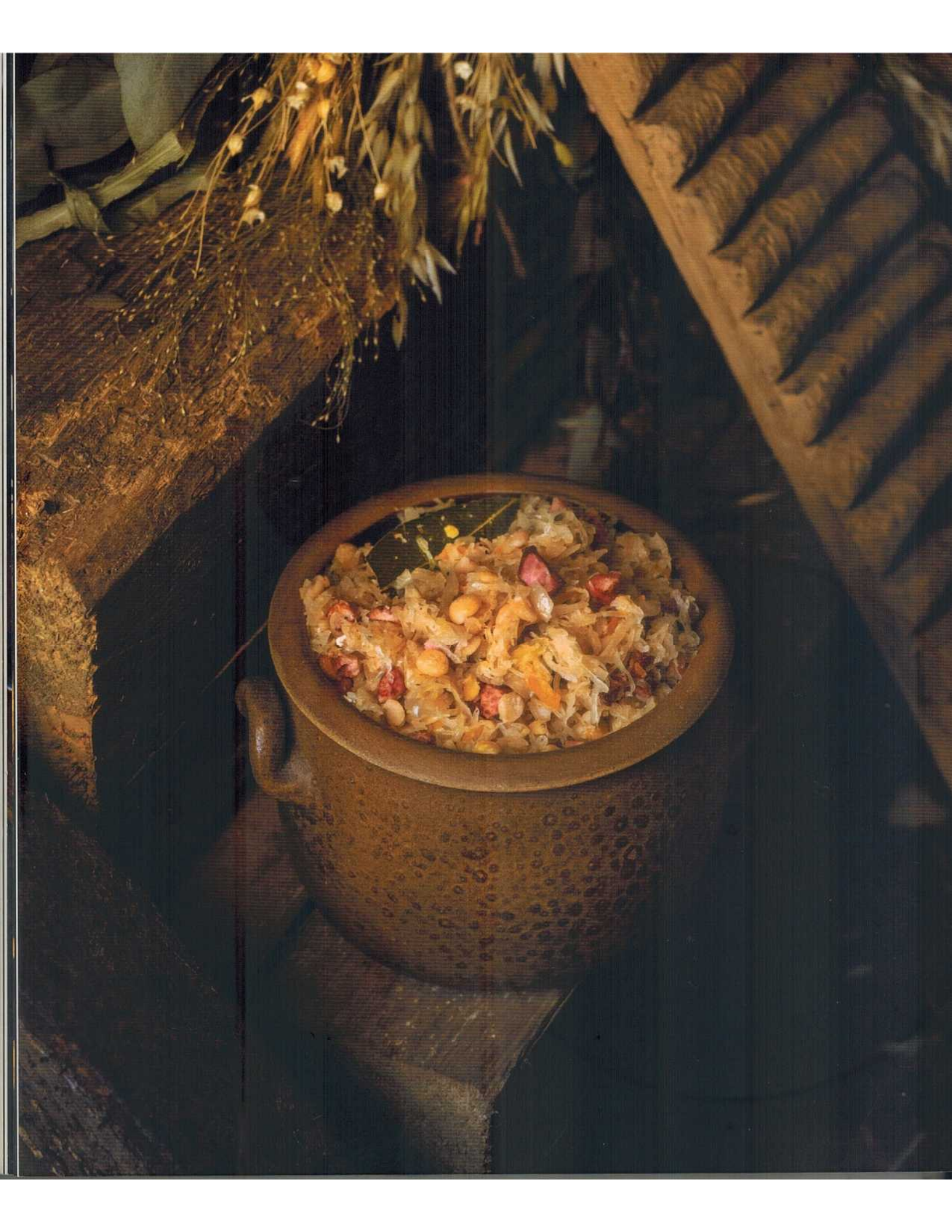
Egy közepes fazékban többször mossuk át a sárgaborsót, amíg tiszta nem lesz a víz. Majd adjunk hozzá annyi vizet, hogy 5 centiméterre ellepje, és 8 órán át áztassuk szoba-hőmérsékleten. Öntsük le az áztatóvizet, öntsük rá a forró vizet, és adjuk hozzá a fűszerköményt.

Tegyük a fazekat nagy lángra, és forraljuk fel. Vegyük kisebbre a lángot, és 15 perc alatt főzzük félkeményre a sárgaborsót, majd keverjük hozzá $\frac{1}{2}$ teáskanál sót, és még 5 percig főzzük. Szűrjük le, és tegyük félre.

Tegyük a bacont 3 evőkanál vízzel egy nagy tapadásmentes edénybe. Közepes lángon időnként megkeverve 7-8 percig süssük, amíg a víz el nem párolog, a zsír ki nem sül, és a bacon enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a hagymát, és időnként megkeverve süssük 5 percig, majd adjuk hozzá a fokhagymát, és 30 másodpercig pirítsuk. Tegyük félre.

Egy nagy fazékban vagy egy 5 literes öntöttvas lábasban keverjük össze a savanyú káposztát, a répát, a majoránna, a babérlevelet, a szegfűborsot és a maradék 240 ml vizet. Fedjük le, és nagy lángon forraljuk fel. Majd vegyük kisebbre a lángot, és 20 percig főzzük időnként megkeverve.

Adjuk a baconös-hagymás keveréket és a főtt sárgaborsót a fazék tartalmához. Alaposan keverjük össze, fedjük le, és még 20 percig főzzük, időnként megkeverve. Vegyük le a fedőt, és még 5 percig főzzük, amíg a lé nagy része el nem fő. Borsozzuk, és adjunk hozzá még sót, ha szükséges. Forrón tálaljuk.





Maradék krumplis kenyér

Az előttem álló nehéz útra készülve, tekintve, hogy fogalmam sem volt, legközelebb hol lelhetek szállásra, úgy döntöttem, hogy bőségesen pakolok ellátmányt. Ezért volt tele a lovam nyeregtáskája több vekni Feketeágból származó kenyérrel. Ez a helyi különlegesség a kenyértésztához adott sörnek, pirított hagymának, és bármennyire is furcsán hangzik, maradék krumplipürének köszönheti egyedi ízét. Elég volt egyetlen harapás ebből a kiadós kenyérből, és a szokatlan kombináció kapcsán érzett összes kétely elszállt belőlem. A helyiek hite szerint a magukkal vitt kenyér megvédi őket a gonosztól útjuk során, és jó szerencsét hoz. Bár én teljes egészében praktikus okokból kerekedtem fel kenyérrel, nem pedig a babonáknak engedelmeskedve, a feketeági kenyér valóban jó szerencsét hozott. Utazásom második napjának éjjelén nekkerek lopakodtak táboromba, és miután lovam nyerítése figyelmeztetett a veszélyre, a mohó bestiák elé hajítottam a kezem ügyében lévő veknit, és így sikerült elinalnom előlük.

2 KIS VEKNIHEZ

3 ek. növényi olaj
1 közepes fehér hagyma, kockára vágva
Só
240 ml lager sör (lehetőleg pasztörözetlen) vagy víz
1½ tk. porélesztő, vagy 15 g friss élesztő, morzsolva
1 ek. virágméz
270 g burgonyapüré (lásd a Megjegyzést), szoba-hőmérsékletű
360 g teljes kiőrlésű búzaliszt, plusz a szóráshoz
½ tk. fekete kömény (elhagyható)
Zabkorpa a szóráshoz (elhagyható)

Egy kis tapadásmentes serpenyőben közepesen nagyobb lángon hevítsünk fel 1 evőkanál növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát és egy csipet sót, és 5-7 percig, időnként megkeverve süssük, amíg aranybarna nem lesz. Zárjuk el a lángot, és tegyük félre szoba-hőmérsékletűre hűlni.

Enyhén lisztezzük meg a munkalapot.

Egy nagy tálba tegyük bele a sört, az élesztőt, a mézet, és addig keverjük, amíg az élesztő fel nem oldódik. Adjuk

hozzá a burgonyát, a lisztet és egy teáskanál sót. Alaposan keverjük össze, majd tegyük a tésztát a lisztezett felületre, és 5 percig dagasszuk. Ha szükséges, dagasztás közben szórjuk meg liszttel; a tésztának simának kell lennie, de elég ragadósnak és nedvesnek. Formázzunk belőle cipót, szórjuk meg liszttel, és tegyük vissza a tálba. Fedjük le egy konyharuhával, és hagyjuk meleg helyen 1,5 óra alatt duplájára kelni.

Tegyük sütőpapírt egy tepsibe vagy sütőformába, és enyhén lisztezzük meg.

Adjuk a maradék 2 evőkanál olajat a tésztához, és gyúrjuk 1-2 percig, majd adjuk hozzá a sült hagymát, és alaposan dolgozzuk bele. Szórjuk meg a tésztát liszttel, és formázzunk két hosszúkás veknit. Tegyük a vekniket az előkészített tepsibe, szórjuk meg liszttel, fedjük le konyharuhával, és tegyük félre 50 percre szobahőmérsékleten, amíg duplájára nem kelnek.

Melegítsük elő a sütőt 220 °C-ra.

Amikor készen állunk a sütésre, vegyük le a konyharuhát, és finoman kenjük meg a veknik tetejét vízzel, majd

szórjuk meg a fekete köménnyel és a zabkorpával (ha használunk).

Süssük a kenyereket 15 percig, majd vegyük vissza a hőfokot 200 °C-ra. Süssük további 30 percig, amíg sötétbarna nem lesz a héjuk. Kapcsoljuk le a sütőt, támasszuk ki résznyire az ajtaját, és hagyjuk 5 percig pihenni a kenyereket a sütőben. Utána tegyük ki egy rácsra, és 1,5 óráig hagyjuk hűlni szeletelés előtt.

Szobahőmérsékleten, lefedve 3 napig friss marad a kenyér.

MEGJEGYZÉS: Ha nincs maradék burgonyapürénk, hámozzunk meg 2 közepes burgonyát, tegyük egy nyeles lábasba, és öntsünk rá annyi vizet, hogy ellepje. Adjunk hozzá egy teáskanál sót, és közepes lángon 30 perc alatt főzzük puhára. Szűrjük le a burgonyát, hagyjuk állni 5 percig, majd pürésítsük. Tegyük félre, hogy szoba-hőmérsékletre hűljön, majd használjuk fel a tésztához.



Almás és pörkölt árpás ale Fogadó a keresztútnál módra

A lemenő nap fénye festette vörösre az eget, amikor leszálltam fáradt lovamról a *Fogadó a keresztútnál* előtt. Az egész napos utazás után valami hideg italra vágytam, hogy felfrissítsem kiszáradt torkomat. Szerencsém volt, a fogadós ugyanis egy sörből, almaléből és csipetnyi pörkölt árpából álló itókéval kínált meg. A fogadó különlegességéről volt szó, amely messze felülmúlta a legtöbb útszéli ivóban kínált vizezett söröket. Azonban egy hely sikere néha nemcsak az itt kínált ételektől és italoktól függ, hanem szokatlanabb dolgoktól: itt például, mint megtudtam, egy akasztófakötél végéből fabrikált kabalától! A híresztelések szerint a fogadós rokonai rendszeresen a kész italba mártották a kötélvéget, mivel úgy hitték, hogy aki megkóstolta a hóhérkötéllel ízesített sört, az nem tudja megállni, hogy még többet igyon belőle. Bármennyire is fenntartásokkal kezeltem ezt a megkérdőjelezhető helyi praktikát, szomjam és az itóka íze arra késztetett, hogy kövessem a többi vendég példáját, és újabb korsóval kísérem le az elsőt.

2 ADAGHOZ

60 ml forró víz
2 tk. instant pörkölt árpakávét vagy instant cikóriakávét
240 ml világos lager sör, hidegen
240 ml pasztőrözött almalé, hidegen

MEGJEGYZÉS: Ha nem kapunk instant pörkölt árpakávét vagy instant cikóriakávét, használhatunk koffeinmentes instant kávé is.

Egy kis nyeles lábasban nagy lángon forraljuk fel a vizet. Húzzuk le a tűzről, és keverjük bele az instant gabonakávét, tegyük félre hűlni 5 percre.

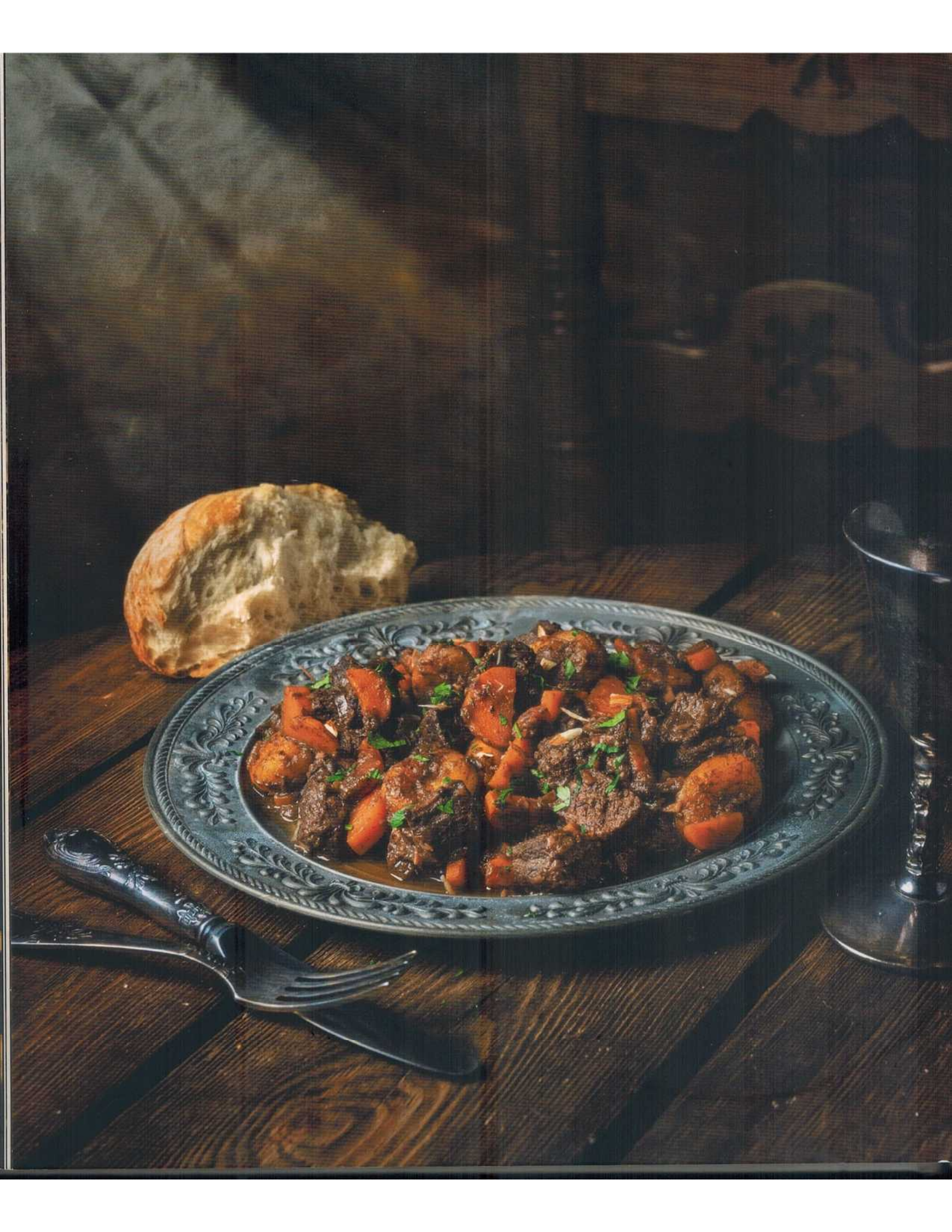
Adjuk hozzá a sört és az almalevet, és keverjük össze.

Öntsük az ale-t két korsóba, és azonnal kínáljuk.









A varázslónő marharaguja

zerrikaniai fűszerekkel

A Csalitosvég szélén található jellegtelen kunyhót nemzedékek óta egymást követő falusi javasasszonyok lakják, akikhez a falu népe gyógyító főzetekért, bájitalokért és tanácsokért fordul. Az új lakók megöröklék az elődeik által itt hagyott dolgokat. A veleni utazásom idején itt lakó Jagna, akinek társasága egy fekete kakas volt, a jelek szerint nem tartozott a legtürelemesebb szakácsok közé. Miközben átkutatta az egyik előző lakó, egy bizonyos Keira M. nevű varázslónő által itt hagyott papirosokat, egy ínycsiklandó marharagu receptjére bukkant. Ám bármennyire is elkeseredetten próbálkozott a javasasszony a száraz zurbarrán borral és zerrikaniai fűszerekkel ízesített ételkülönlegesség elkészítésével, próbálkozásai kudarcra voltak ítélve egészen véletlen találkozásunkig. Hívatlan vendégből hamar kulináris megmentővé váltam konyhai tippjeimnek és a Novigrad kikötőjében vásárolt zerrikaniai fűszercsomagnak köszönhetően. A megfelelő összetevők és a csipetnyi türelem kombinációja igazi varázslattal ért fel, nem kellett semmiféle ráolvasással próbálkozni.

4 ADAGHOZ

FAHÉJAS-SZEGFÜSZEGES PÁC

6 egész szegfűszeg
1 fahéjrúd
360 ml száraz vörösbort
2 gerezd fokhagyma, enyhén összezúzva
570 g csontozott marhahús
60 g aszalt sárgabarack, félbevágva
3 ek. zsír vagy semleges ízű sütőolaj
2 közepes lila hagyma, vékonyan felszeletelve
1 sárgarépa, meghámozva, félbevágva és vékonyan felszeletelve
Só és frissen őrölt fekete bors
Vörösbort, marhaalaplé vagy víz, szükség szerint
2 ek. virágméz
Néhány szál petrezselyem, apróra vágva
2 tk. szeletelt mandula, apróra vágva
Rusztikus kenyér a tálaláshoz

A PÁCHOZ: Tegyük a szegfűszeget és a fahéjrudat egy sajt-kendőbe, és csomózzuk össze.

Közepes tálban keverjük össze a bort, a fokhagymát és a fűszercsomagot. Tegyük félre.

Vágjuk le és dobjuk ki a zsírt a marhahúsról. Vágjuk a húst 3 centiméteres kockákra szálirányra merőlegesen, majd tegyük a pácba, és keverjük össze. Fedjük le a tálat, és tegyük hűtőszekrénybe legalább 16 (vagy akár 24) órára, közben kétszer keverjük át. 30 perccel sütés előtt vegyük ki a hűtőből a húst, és hagyjuk a konyhapulton felmelegedni.

Egy kis tálban áztassuk a sárgabarackot langyos vízbe, fedjük le, és 40 percig hagyjuk állni. Szűrjük le, és tegyük félre.

(A recept folytatódik.)

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepesenél nagyobb lángon olvasszuk meg a 1,5 evőkanál zsírt. Adjuk hozzá a hagymát, egy csipet sót, és időnként megkeverve 5-7 percig süssük, míg meg nem barnul. Tegyük át egy közepes fazékba.

Szedjük ki a húst a pácból, papírtörülővel itassuk fel a nedvességet, és hintsük meg sóval. Tegyük a maradék pácot a fűszerceszmával együtt a hagymás fazékba. Közepes lángon gyöngyöztessük.

A korábban használt serpenyőben nagy lángon olvasszuk meg a maradék 1,5 evőkanál zsírt. Adjuk hozzá a pácolt hús felét, rendezzük el a húsdarabokat úgy, hogy ne érjenek egymáshoz. Oldalanként 1 percig süssük, míg meg

nem barnulnak; ne keverjük, csak fordítsuk meg a darabokat, hogy egyenletesen barnuljanak. Tegyük át a húst a fazékba, és süssük meg a maradék húst is.

Tegyük a fazekat kis lángra, és lefedve, időnként megkeverve főzzük a húst 1,5 órán át. Amikor a hús már megpuhult, vegyük ki a fűszerceszmát, adjuk hozzá a sárgabarackot és a répát, sózzuk, borsozzuk. Ha a lé nagy része elpárolgott a főzés során, adjunk hozzá egy kevés vörösbort. Folytassuk a főzést 30-40 percig, amíg a ragu sűrű nem lesz, és a hús teljesen puha. Zárjuk el a lángot, és keverjük bele a mézet.

Petrezselyemmel és apróra vágott mandulával díszítve tálaljuk, mellé rusztikus kenyeret adjunk.

Hollószirti vadpörkölt

vodkával

Hollószirt téglauerődítménye messziről hívogatja a Velen mocsaras, vizes síkságain tévelygő utazókat. Az erőd alján szerény település terül el egy nemrég épített fogadóval. A fogadó híres a gyógyfüves vodkájáról, ami történetesen a fogadós ételkülönlegességének alapvető összetevője. A vidék egykori ura, az úgynevezett Véres Báró által is nagy becsben tartott étel erdei gombával, tejszínnel és a helyi töménnyel ízesített szarvaspörkölt, ám ahogy arra a recept készítője is felhívja a figyelmet, a vodkát mértékkel érdemes fogyasztani, bármennyire is jól csúszik! A fogadó részeges törzsvendége készséggel traktálja rémtörténetekkel a betérőket az út mentén lesben álló éjjeli szellemekről, pokolfajzatokról és tündérekről, akik összezavarják az esti mulatság után hazafelé tartó becsületes helyieket. Kétségkívül egyszerűbb a csintalan lényekre fogni a szakadt ruhákat és üres pénzeszacskókat, mint elismerni, hogy kifogott rajta az ital.

2-4 ADAGHOZ

FÚSZERES-ECETES PÁC

480 ml víz
3 ek. almaecet
2 ek. virágméz
1 tk. só
1 tk. sárga mustármag
3 borókabogyó, enyhén összetörve
1 szem szegfűbors
1 babérlevél
2 csipet szárított rozmarin vagy 1 rozmarinág
—
450 g szarvascomb vagy csontozott marhalábszár
2 ek. liszt
2 ek. zsír vagy sótlan vaj
4 ek. / 60 ml Redaniai gyógyfüves vodka (247. oldal)
480 ml zöldségalaplé vagy víz, vagy szükség szerint
2 borókabogyó
1 babérlevél
2 csipet szárított rozmarin
30 g szárított gombaszelet (pl. barna tinóru vagy ízletes vargánya)
1 ek. sótlan vaj
1 közepes hagyma, felszeletelve

2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
100 ml habtejszín
Néhány szál petrezselyem, finomra vágva, plusz a díszítéshez
Só és frissen őrölt fekete bors
Kovászos kenyér a tálaláshoz

A PÁCHOZ: Egy közepes tálban keverjük össze a vizet, az ecetet, a mézet, a sót, a mustármagot, a borókabogyót, a szegfűborsot, a babérlevelet és a rozmarinot. Tegyük félre.

Vágjuk le a kötőszövetet a húsról, és dobjuk ki. Vágjuk fel a húst szálirányra merőlegesen 3 centiméteres kockákra, és tegyük a pácostálba.

(A recept folytatódik.)

Fedjük le, és tegyük 24 órára a hűtőszekrénybe, közben kétszer keverjük meg. Egy órával sütés előtt vegyük ki a húst a hűtőből, szűrjük le, a pácot öntsük ki, a húst hagyjuk állni a konyhapulton, hogy átmelegedjen. Papírtörővel itassuk fel a nedvességet.

Egy kis tálba tegyük bele a húst és a lisztet. Rázogassuk össze, hogy a liszt bevonja a húst, majd rázzuk le róla a felesleges lisztet.

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepesnél nagyobb lángon olvasszuk meg a zsírt. Adjuk hozzá a pácolt húst, rendezzük el a húsdarabokat úgy, hogy ne érjenek egymáshoz. Oldalanként 1 percre süssük, míg meg nem barnulnak; ne keverjük, csak fordítsuk meg a darabokat, hogy egyenletesen barnuljanak. Adjuk hozzá a vodkát, rázzuk meg a serpenyőt, és süssük 2-3 percre, amíg a folyadék el nem párolog.

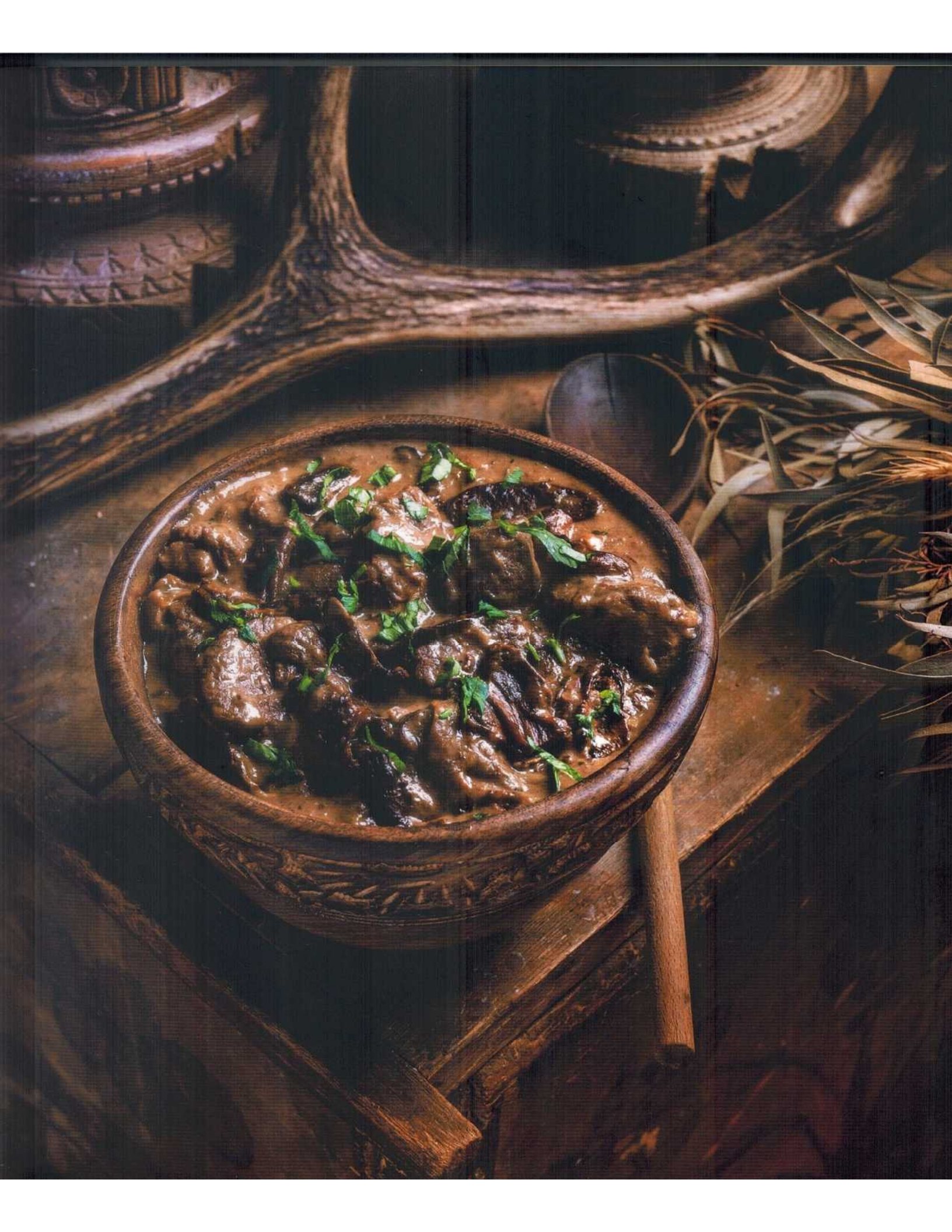
Tegyük a húst egy közepes fazékba, kis lángon. Adjuk hozzá a zöldségalaplevet, a borókabogyót, a babérlevelet és a rozsmaringot, majd lefedve egy órán át főzzük.

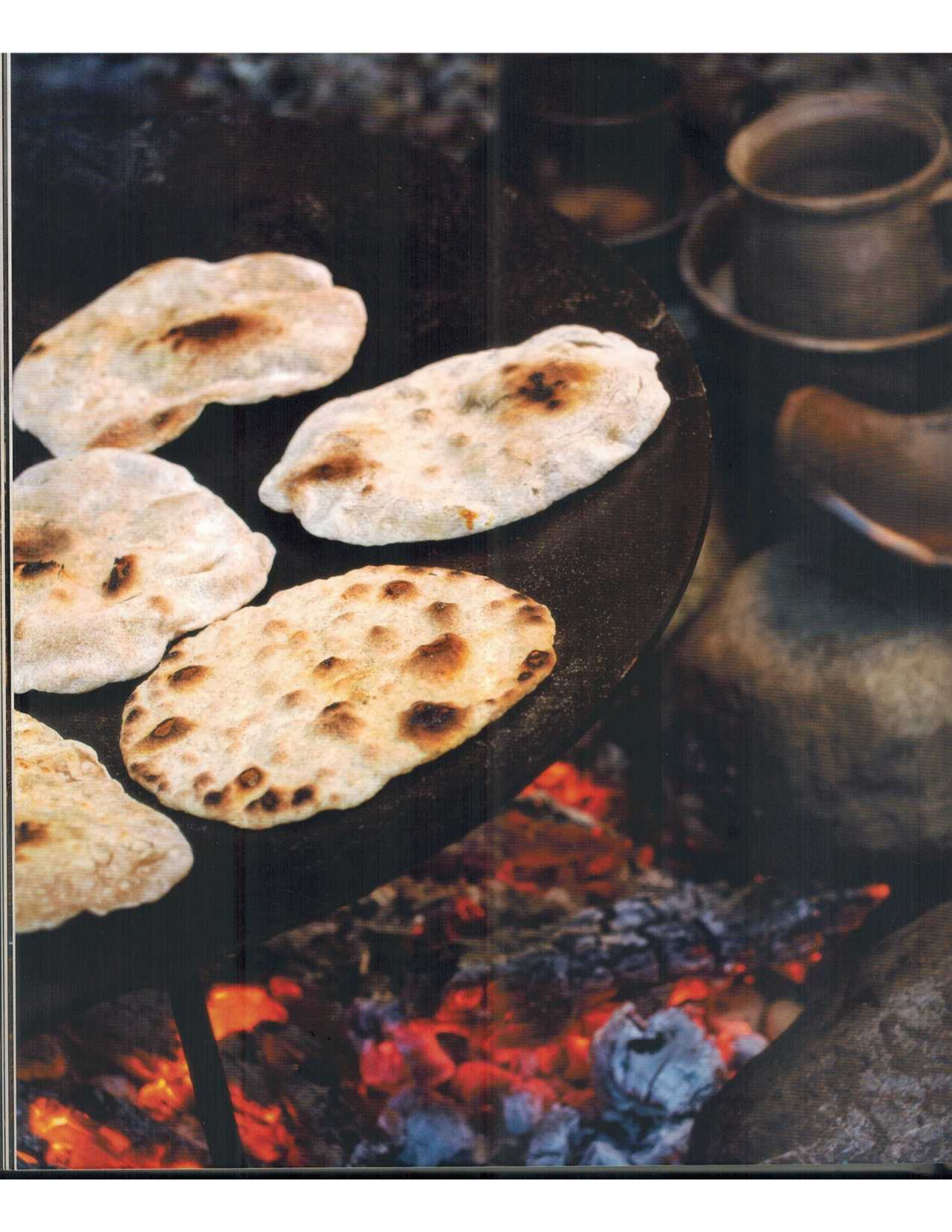
Közben hideg vízzel öblítsük le a gombát, tegyük egy kis tálba, öntsük fel langyos vízzel, és 40 percre áztassuk. Szűrjük le, és tartsuk meg az áztatóvizet.

Serpenyőben kis lángon olvasszuk meg a vaját. Adjuk hozzá a hagymát, és 4 percre süssük, időnként megkeverve, amíg enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a lecsepegtetett gombát, és még 5 percre süssük, amíg enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a fokhagymát, és 30 másodpercig pirítsuk. Adjunk hozzá 180 ml gomba-áztatóvizet, és egy fakanállal kaparjuk fel a leragadt barna részeket. Nagy lángon addig főzzük, amíg el nem párolog a víz. A serpenyő tartalmát tegyük a fazékba. Folytassuk a pörkölt főzését fedő nélkül 1 órán át, amíg a hús és a gomba teljesen meg nem puhul. Dobjuk ki a babérlevelet és a borókabogyót.

Fakanállal kevergetve lassan öntsük bele a habtejszínt a pörköltbe. Adjuk hozzá az apróra vágott petrezselymet, és fedő nélkül főzzük még 10 percre, amíg a pörkölt be nem sűrűsödik. Sózzuk, borsozzuk szükség szerint. Petrezselyemlevelekkel díszítsük.

Azonnal tálaljuk egy karéj kovászos kenyérrel.





Lutka néne lepénykenyere

A Wyndamer-tavat még mindig a reggeli köd borította, amikor a falu népe már javában szorgoskodott. Vendéglátóm, Lutka kisvártatva forró lepénykenyeret rakott elé az agyagtálra.

A gazdaasszony, aki nem nyugodott addig, míg nénének nem szólítom, lelkesen avatott be ennek az egyszerű kenyérfeleségnek az elkészítésébe. A tésztához csak néhány összetevőre volt szükség, amelyet néha különböző fűszerekkel, például feketekömény-maggal vagy medvehagymával ízesítenek. A kisütött lepénykenyeret ízléstől függően mézzel, lekvárral vagy túróval lehet megkenni. A tó melletti pallón ülve nemcsak az ízletes és ropogós reggelimet élveztem, hanem az arcomat simogató lágy szellőt és a reggeli nap fényében csillogó nyugodt tavat is, amely a legendák szerint egykor egy Goplana nevű nimfa szomorú sorsának volt a szemtanúja, aki egy emberbe szeretett bele. A táj szépségébe és gondolataimba merülve lassan falatoztam a lepénykenyér-darabkákat, miután a mellettem lévő mézescsuporba mártottam őket.

5 LEPÉNYKENYÉRHEZ

105 g liszt

90 g teljes kiőrlésű liszt vagy

tönkölybúzáliszt, plusz a szóráshoz

160 ml forró víz, vagy szükség szerint

1 tk. só

1 tk. fűszer (pl. fekete kömény, medvehagyma

vagy szárított kakukkfű; elhagyható)

Méz vagy szilvalekvár a tálaláshoz

kevésbé ragadós nem lesz. Takarjuk le egy tállal, és hagyjuk pihenni 15 percig.

Osszuk el a tésztát öt részre, és formázzuk belőlük nagyon vékony, 2 mm vastag és 12 cm átmérőjű ovális lepénykenyereket. Sodrófával is nyújthatjuk őket. Tegyük félre.

Forrósítsunk fel egy közepes tapadásmentes serpenyőt közepesenél nagyobb lángon. Rakjunk bele 2-3 darab kenyeret, és 1,5 percig süssük mindkét oldalát, amíg levegős nem lesz, és barna pöttyök nem jelennek meg a felszínén. Tegyük tányérra, és süssük meg a maradék kenyereket is.

Frissen fogyasztva a legjobb, köretként vagy magában, mézzel vagy szilvalekvárral megkenve.

Közepes tálban villa segítségével keverjük össze a kétféle lisztet, a forró vizet, a sót és a fűszereket (ha használunk), míg ragadós tésztát nem kapunk. A munkalapot hintsük meg teljes kiőrlésű liszttel, majd tegyük a tésztát a felületre. Pár percig gyúrjuk a tésztát, adjunk hozzá még lisztet vagy vizet, ha szükséges, amíg puha, rugalmas és







Borisz troll mindent bele leve-se

Egy kerítéshez szegelt fatábla keszekusza felirata tanított meg igazán arra, hogy Velenben bármi lehetséges. *Trollfőzde*, hirdette büszkén a felirat, és a nyilat követve egy tisztásra jutottam, ahol valaki – vagy valami – köveket hordott össze, hogy asztalokat és székeket formázzon. A „fogadó” egy Borisz nevű troll és egy Bolan nevű földműves tulajdona volt, aki készséggel segítette troll cimboráját kulináris álmai valóra váltásában. Finoman fogalmazva is szokatlan együttműködésük felbátorította a helyieket, hogy megkóstolják a troll üstjében készülő ételeket. Nekem is volt lehetőségem az üstbe pillantani, ahol minden elképzelhető összetevő rotyogott – különféle húsok, zöldségek, hagyma és gombák –, és a végeredmény meglepően illatos és ízletes volt. Az egyik kőre vésett „étlap” tartalma – hulahölves, nekerpökkölt, hajmás tünde-karaly – csak hangzatos kedvcsináló volt, miután Bolan rábeszélőképességének hála, Borisz szakács az emberi gyomor számára is emészthető hozzávalókat használt.

8 ADAGHOZ

400 g marhanyak
250 g sertéslapocka
3 l hideg víz, vagy szükség szerint
Só
2 babérlevél
2 szem szegfűbors
2 sárgarépa, hámozva
2 petrezselyemgyökér vagy paszternák, hámozva
2 közepes burgonya, meghámozva és felkockázva
1½ tk. szárított borsikafű
150 g táblás bacon, kockára vágva
200 g füstölt kielbasa, kockára vágva
150 g szeletelt laska- vagy csiperkegomba
30 g szárított fahéj- vagy mungomba, 15 percre langyos vízbe áztatva, majd lecsepegtetve (elhagyható)
3 gerezd fokhagyma, apróra vágva
2 ek. növényi olaj
3 közepes lila hagyma, vastagon szeletelve
80 g sűrített paradicsom
2 ek. liszt

20 g apróra vágott friss petrezselyem
Frissen őrölt fekete bors
Tejföl a tálaláshoz

Tegyük a húsokat egy nagy fazékba. Öntsünk rá körülbelül 2 liter hideg vizet, tegyünk bele 2 teáskanál sót, és főzzük kis lángon, míg gyöngyözni nem kezd. Szűrőkanállal szedjük le a habot. Adjuk hozzá a babérlevelet, a szegfűborsot, fedjük le, és gyöngyöztetve főzzük. 1,5 óra múlva adjuk hozzá a répát, a petrezselyemgyökeret, és főzzük tovább 30-40 percig, amíg a hús meg nem puhul. Szűrjük le, dobjuk ki a babérlevelet és a szegfűborsot, és öntsük vissza a húslevest a fazékba.

Vágjuk a húst kis darabokra, szedjük le a zsírt és a kötőszövetet. Kockázzuk fel a répát és a petrezselyemgyökeret.

(A recept folytatódik.)

Tegyük vissza a húst, a répát és a petrezselyemgyökeret a húslevesbe; adjuk hozzá a burgonyát, a borsikafüvet, 1 teáskanál sót és a maradék 1 liter vizet, hogy ellepje a húst és a zöldségeket, fedjük le, és lassan főzzük tovább.

Közben egy közepes tapadásmentes serpenyőben közepes lángon, időnként megkeverve süssük a kielbasát és a bacont 10 percig, amíg enyhén meg nem barnulnak. Tegyük bele a fazékba.

Ugyanebben a serpenyőben közepes lángon süssük a laska- és fafülgombát (ha használunk) a maradék zsíron 4 percig keverés nélkül, majd keverjük meg, és további 3 percig süssük. Adjuk hozzá a fokhagymát, és 30 másodpercig pirítsuk. Sózzuk, keverjük meg, és öntsük át a fazékba.

Ugyanebben a serpenyőben közepes lángon hevítjük fel az olajat. Adjuk hozzá a hagymát és egy csipet sót, és

keverés nélkül 5 percig süssük, amíg nagyon meg nem barnul. Fordítsuk meg a hagymát, és a másik oldalát még 3 percig süssük, majd adjuk hozzá a fazékhoz.

Ugyanebben a serpenyőben közepes lángon 1 percig pirítsuk a sűrített paradicsomot. Adjunk hozzá egy kis levest, és lazítsuk fel a leragadt részeket egy fakanállal. Tegyük a serpenyő tartalmát a fazékba.

Addig főzzük a levest, amíg a burgonya teljesen meg nem puhul. Ha nincs elég folyadék, hogy ellepje a burgonyákat, akkor adjunk hozzá 1-2 bögre vizet. A főzés végén egy kis tálban keverjük össze a lisztet 1-2 evőkanál hideg vízzel, és keverjük hozzá a leveshez. Szükség szerint sózzuk a levest, és még 5 percig főzzük. Adjuk hozzá a petrezselymet, és bőségesen borsozzuk, majd még 5 percig főzzük.

Azonnal tálaljuk a levest egy kanál tejföllel.

Ősatyák éji tejkaramella

Az étel elválaszthatatlan része az ünnepeknek, és mindez különösen igaz az egyik legfontosabb veleni ünnepségre is, a Fyke-szigeten tartott Ősatyák éjére, ahova az egész vidékről összegyűlik a nép apraja és nagyja. Az Ősatyák éjén elmosódik az élők és a holtak világa közötti határ, és az élők újra találkozhatnak rég halott felmenőikkel. A holtak lelkei számára dióból, aszalt gyümölcsökből és mézből összeállított felajánlással készülnek, és az eredetileg a szertartásra készített édesség annyira népszerűvé vált, hogy sok helyen egész évben sütik, nem csak az Ősatyák éjére készülve. Ennek köszönhetően nekem is lehetőségem volt megkóstolni ezt az elképesztően finom, ragadós sós-édes helyi különlegességet, és betekintést nyerhettem Velen egyik legősibb hagyományába.

36 DARABHOZ

200 g kristálycukor
125 ml szoba-hőmérsékletű zsíros habtejszín
2 ek. sótlan vaj
Só
1 ek. mák
100 g vegyes dióféle (például török
mogyoró, dió és mandula)
1 ek. virágméz
50 g kockára vágott aszalt gyümölcs (pl.
sárgabarack, vörös áfonya, szilva és mazsola)
Növényi olaj a lekenéshez

Közepes lángon forrósítsunk fel egy világos aljú, közepes méretű, nyeles lábast. Adjunk hozzá 100 gramm cukrot, és keverés helyett a lábast időnként megrázva várjunk, amíg a cukor nagy része meg nem olvad, és borostyánszínű nem lesz. Vigyázzunk, nehogy megégjen a cukor; ha sötétbarna lesz, azonnal haladjunk tovább a következő lépésre.

Adjuk hozzá a tejszínt, vegyük közepesenél kisebbre a lángot, és lendületesen keverjük fakanállal, majd adjuk hozzá a maradék 100 gramm cukrot. Időnként megkeverve főzzük 20 percig, amíg a cukor fel nem olvad, a keverék

pedig sűrű nem lesz, és nagyon mély borostyánszínű. Ha maradnak cukorcsomók, távolítsuk el villával, és folytassuk a következő lépéssel.

Adjuk hozzá a vajat és 2 csipet sót, keverjük össze, és még 5 percig főzzük. Cseppentsünk egy teáskanálnyi forró karamellt egy hideg vizes tálba, várjunk egy pillanatot, és az ujjainkkal formázzunk a karamellből golyót; akkor van készen, ha megtartja a formáját, de még mindig rugalmas. Zárjuk el a lángot, keverjük bele a mákot, és hagyjuk 5 percig hűlni.

Közben egy száraz, közepes méretű, tapadásmentes serpenyőben közepes lángon 3 percig pirítsuk a dióféléket, párszor rázogassuk meg, amíg enyhén meg nem barnulnak. Zárjuk el a lángot, öntsük a dióféléket egy vágódeszkára, hagyjuk kihűlni, és aprítsuk durvára.

Amikor a cukorkeverék meleg, de már nem forró, adjuk hozzá a mézet, a dióféléket és az aszalt gyümölcsöket, és alaposan keverjük össze.

Egy 15×15 centiméteres négyzet alakú dobozt béleljünk ki sütőpapírral, és kenjük meg növényi olajjal. Öntsük bele a cukormasszát, és spatulával egyenletesen kenjük

(A recept folytatódik.)

el. Fedjük le, és hagyjuk szobahőmérsékleten 2 órán át pihenni, majd tegyük hűtőbe 2 órára.

Vegyük ki a dobozt a hűtőből, és szedjük ki az édességet. Éles késsel vágjuk fel 3 centiméteres kockákra. Egyesével csomagoljuk a cukorkákat sütő- vagy zsírpapírba.

Hűtőben 2 hétig eláll.

VARIÁCIÓ: Ha kevésbé édes változatot szeretnénk, hagyjuk ki az aszalt gyümölcsöket, és helyette tegyünk bele még 30 gramm diófélét.



Az erdő asszonyainak mézeskalácsa

Az aratási ünnepségek részeként Velen-szerte különböző fűszerekkel ízesített ropogós mézeskalácsok díszítik a házakat. A cifra madzagokon függő finomságok különösen izgatják a gyermekek fantáziáját, és Hangafalvában szemtanúja lehettem annak a szokatlan játéknak, amely során a csöppségek úgy próbálják meg elemelni a csábító közelségben lógó mézeskalácsokat, hogy ne kapják el őket Az erdő asszonyai, akikről számos sötét legenda kering Velen-szerte. Honnan szedhette vajon Hangafalva népe ezt a játékot? Lehetséges, hogy a messzi Görbeláp gonosz boszorkái tényleg elrabolták egykor az ínycsiklandó mézeskalácsok ösvényét követő apróságokat? A történetek változnak és kifakulnak az idő múltával, míg nem maradnak belőlük mások, mint bizarr néphagyományok fura hacukákba öltözött helyiekkel. Ám Velenben még mintha a legvalószerűtlenebb történetekben is ott rejlene az igazság magva.

24 MÉZESKALÁCSHOZ

3 ek. zsír (lásd a Megjegyzést) vagy sóltan vaj
3 ek. kristálycukor
3 ek. virágméz
2 ek. tej
1 tojás
160 g teljes kiőrlésű búzaliszt, plusz a szóráshoz
2 tk. zerrikaniai fűszerkeverék (32. oldal) vagy bolti
cukormentes mézeskalács-fűszerkeverék
½ tk. szóda bikarbóna
1 csipet só

MÁZ

100 g porcukor, vagy szükség szerint
2 ek. víz, vagy szükség szerint
2-3 csepp citromlé, vagy szükség szerint
2 csepp málna- vagy cseresznyeszirup,
vagy szükség szerint (elhagyható)

1 marék tortadara (elhagyható)

Egy kis nyeles lábasban közepes lángon keverjük össze a zsírt, a kristálycukrot, a mézet és a tejet, és időnként megkeverve forraljuk fel. Zárjuk el a lángot, és hagyjuk langyosra hűlni.

Egy villa segítségével verjük fel a tojást, majd adjuk hozzá a lisztet, a fűszerkeveréket, a szóda bikarbónát, a sót, és alaposan keverjük össze. Fedjük le, és tegyük hűtőbe legalább 24 órára sütés előtt; a mézeskalács finomabb lesz, ha pár napra hűtőbe rakjuk a tésztát. Vegyük ki a tésztát a hűtőből, és hagyjuk pihenni 30 percig szobahőmérsékleten, hogy felmelegedjen.

Melegítsük elő a sütőt 170 °C-ra. A tepsit béleljük ki sütőpapírral.

(A recept folytatódik.)

Lisztezzük meg a munkalapot, borítsuk ki a tésztát, és párszor gyúrjuk át, majd sodrófával nyújtsuk ki 3 mm vastagra (a tészta sütés közben megnő). Sütikiszúróval vagy egy 6,5 cm átmérőjű pohárral szaggassuk ki a formákat. A maradékot nyújtsuk ki újra, és szaggassunk ki további mézeskalácsokat. Tegyük őket a tepsibe, köztük 3 cm helyet hagyva.

Süssük a mézeskalácsokat 12-15 percig, amíg enyhén meg nem barnulnak. (Ekkor még nagyon puhák, de megkeményednek kihűlés után). Vegyük ki a sütőből, tegyük hűtőrácsra, és hagyjuk teljesen kihűlni.

A MÁZHOZ: Egy kis tálban keverjük össze a porcukrot a vízzel és 2 csepp citromlével vagy málnasziruppal (ha színes

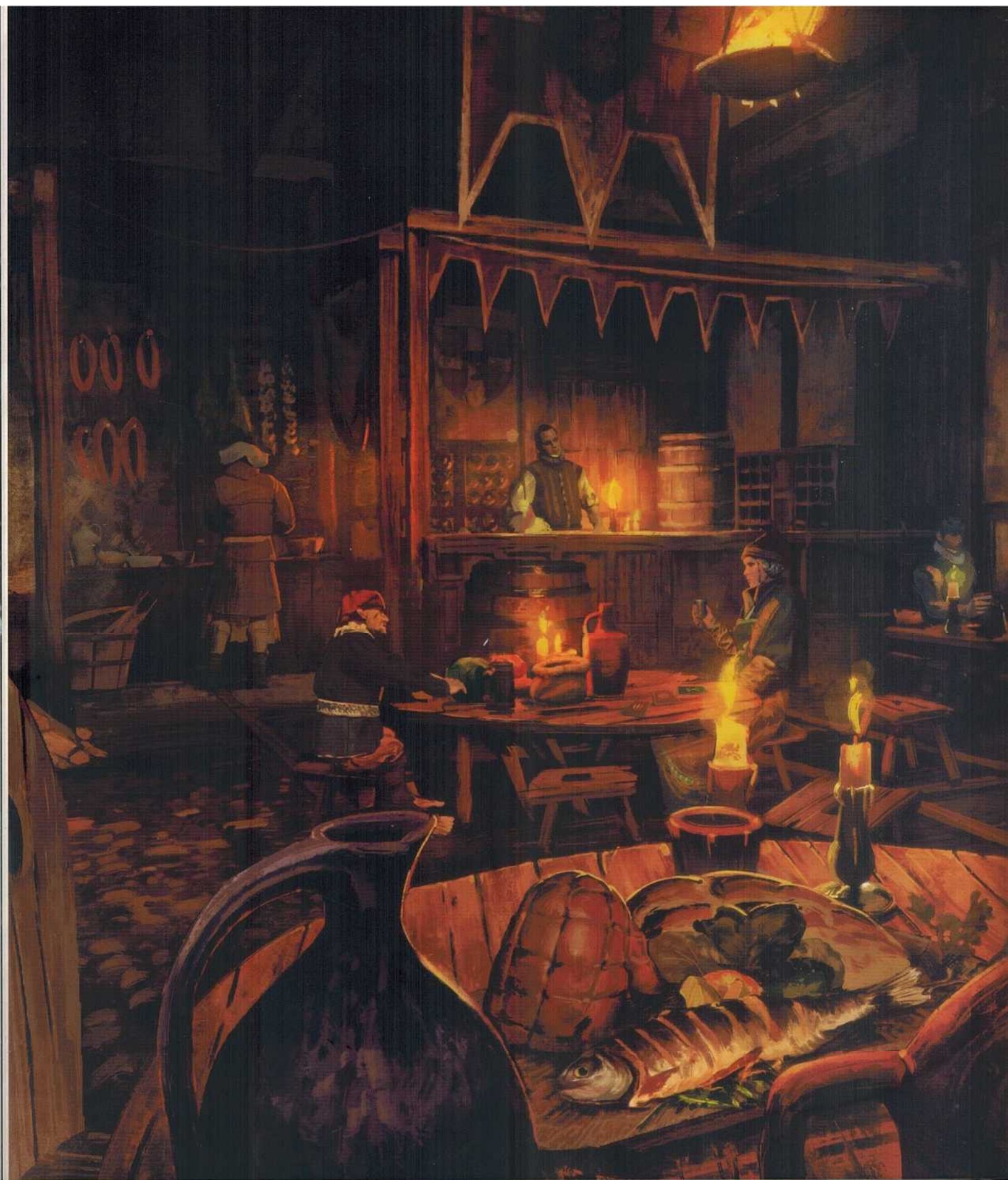
mázat szeretnénk), amíg a keverék sima és sűrű nem lesz. Adjunk hozzá még cukrot, ha túl folyós, vagy vizet, ha túl sűrű.

Kenjünk le minden mézeskalácsot mázzal, szórjunk rá tortadarát (ha használunk), és tegyük félre, amíg a máz meg nem szilárdul.

Légmentesen záródó dobozban szobahőmérsékleten 3 hétig tárolhatjuk a mézeskalácsokat.

MEGJEGYZÉS: Ha zsírt használunk, a felmelegített keveréknek kellemetlen szaga lehet, de ez ne tántorítson el bennünket – az íze remek lesz!







OXENFURT

Oxenfurt városa, egész Északon nagyra becsült egyetemével, Redania ékkövének számít. A várost a tanulás mellett a gondtalan időtöltés fővárosának tartják, szűk és színes utcáinak labirintusában diákok, művészek, professzorok és a Kontinens különböző tájairól érkező utazók nyüzsögnek. A nyüzsgést tovább fokozza a negyedévente megrendezett árverés a város központjában található aukciós házban, ahol a világ legtávolabbi sarkaiból érkező különlegességekre licitálnak Észak előkelőségei és legbefolyásosabb kereskedői.

A városban egymást érik a jómódú mesteremberek és kereskedők, és az őket kiszolgáló fogadók és ivók. Mindennap áruk tömege érkezik a kikötőbe, és Oxenfurt vendéglátóhelyei és módosabb háztartásai alaposan kihasználják a messze földről származó különlegesebb hozzávalók bőségét.

Oxenfurt legnépszerűbb fogadója a főtér mellett található *Alkímia*, amelyet egész éjjel és nappal vidáman lármázó vendégek töltenek meg, akikhez az őrjárat után pár korsó sörre betérő városi örök csatlakoznak. A vidám vendégsereg sokszor torka szakadtából üvölti a legnépszerűbb oxenfurti kocsmánótakat, és a város utcáit járva a nap bármelyik szakában részegen dajdajozó diákokra és utazókra bukkanhatunk.



Savanyú uborka egyetemi tivornyákhoz

Oxenfurtba történő érkezésem lehetőséget adott arra, hogy eleget tegyek a családi üzletből eredő kötelezettségeimnek, és egyben meglátogassam a Lan Exeteri Egyetemről ismert barátaimat.

Egykori évfolyamtársaim most az Oxenfurti Egyetem Technikai Fakultásán dolgoznak, amelyet a tréfás kedvű hallgatók „Deus Ex Machinának” neveztek el.

Első oxenfurti estémet poggyászsom kipakolásával kezdtem a diákszállón, amely az utazók számára is rendelkezésre áll Lammas idején, amikor az egyetemisták nincsenek a városban.

Majd a nyakamba vettem a várost, hogy megtaláljam a régi barátaim által felírt címet. Az összejövetel már javában tartott, mire megérkeztem, és egykori egyetemi cimboráim némileg kapatos ujjongással üdvözöltek. Mire észbe kaptam, máris valami töménytet nyomtak a kezembe, mellé pedig az egyik kedvelt helyi harapnivalót. Mint megtudtam, a tormával, kaporral és fokhagymával ízesített ropogós uborka az oxenfurti diákok és oktatók kedvence az átmulatott éjszakákra, és az Oxenfurti Diplomás Ivók Klubja által szolgáltatott recept alapján készült. A bőséges innivalóval kísért este hamar a „Még sohasem...” játékba csapott át, és barátaimnak a könnye is kicsordult a kacagástól, miközben elmeséltem veleni kalandomat a nekkerekkel.

KÉT 1 LITERES ÜVEGHEZ

12 kovászolni való uborka vagy fürtös uborka
1 l víz
2 ek. durva tengeri só
6 nagy szál kapor, lehetőleg virággal
1 tk. mustármag
6,5 centiméteres tormadarab,
meghámozva és 4 részre vágva
4 gerezd fokhagyma, félbevágva

Rakjuk egy nagy tálba az uborkát és annyi hideg vizet, hogy ellepje, és 2 órán át áztassuk. Szűrjük le, és folyó víz alatt alaposan mossuk meg, hogy eltávolítsuk a maradék homokot. Vágjuk le a végét, és tegyük félre.

Egy nagy nyeles lábasban forraljunk fel nagy lángon 1 liter vizet. Zárjuk el a lángot, hagyjuk a vizet langyosra hűlni, majd keverjük bele a sót.

Sterilizáljunk két 1 literes befőttesüveget és tetőt forró vízzel.

A befőttesüveg aljára tegyünk 3 szál kaprot és ½ teáskanál mustármagot. Állítsuk bele az uborkákat, szorosan, amennyi csak belefér. Tegyünk 2 tormaszeletet és 2 fokhagymagerezdet az uborkák közé. Öntsük fel a langyos sós vízzel, hogy elfedje az uborkákat – majdnem a befőttesüveg tetejéig (Ha még szükségünk van vízre, készítsünk egy újabb adagot az előzőek alapján).

(A recept folytatódik.)

Tegyük a befőttesüvegeket egy tányérra vagy tálcára, hogy a fermentáció során esetleg kifolyt levet felfogjuk. Lazán csavarjuk a tetőt az üvegekre, hogy szellőzzenek, tegyük szobahőmérsékleten sötét helyre, és 4-5 napig hagyjuk állni, amíg a víz opálos nem lesz, és az uborkák eredeti zöld színe el nem tompul. Szorosan csavarjuk rá a tetőt, tegyük hűtőszekrénybe, és hagyjuk állni 1 hetet, mielőtt felhasználjuk. Minél tovább állnak az uborkák a lében, annál savanyúbbak lesznek.

A savanyított uborka 6 hónapig áll el hűtőszekrényben.

MEGJEGYZÉS:

Az uborkák pár napon belül ehetőek lesznek, ilyenkor még ropogós zöld a belsejük és savanyított a külsejük. Ebben az állapotban tökéletes csemege a töpörtyűs kenő-kével párosítva (140. oldal). A savanyúuborka-leveshez (115. oldal) teljesen áttetszőnek kell lenniük belül, és legalább 1,5 hétig kell érlelni.

A felöntőlének opálosnak kell lennie. A lé felszínén fehér réteg alakulhat ki, ez normális része a fermentációnak. Ugyanakkor ha penészt látunk az üvegben, a tetőn vagy a lében, vagy erős, kellemetlen szaga van, dobjuk ki az uborkákat, és kezdjük újra.



Sertésdagadó

Alkímia Fogadó módra

redaniai világos sörben sütve

Az Oxenfurtot makacsul beborító viharfelhők elől menedéket keresve követtem az ének, a zene, és az egymáshoz ütődő korsók hangját. Az *Alkímia Fogadó*ba lépve azonnal tudtam, hogy jó helyen járok, és nemcsak az áldott és száraz meleg, hanem a konyha irányából szűrődő mennyei illatok miatt is. Átküzdöttem magam a fogadót zsúfolásig betöltő vendégseregen, amihez meglehetősen nagy elszántságra és néhány jól irányzott könyöklésre volt szükség, majd türelmesen kivártam, amíg a fogadós egy seregnek elegendő mennyiségű redaniai lagert, ríviai kriekeket és testes kaedwenit tölt ki, és üvöltve közli a pityókás vendégekkel, hogy vegyék át rendelésüket. Kitartásom azonban elnyerte méltó jutalmát, miután a sörben és fokhagymával sült porhanyós hús épp annyira finom volt a mellé szolgált szilvalekvárral és kenyérrel együtt, ahogyan azt hosszadalmas várakozásom alatt elképzeltem.

10 ADAGHOZ

1 kg csontozott sertésdagadó
1 ek. szárított borsikafű
1 ek. só
½ tk. frissen őrölt fekete bors
2 gerezd fokhagyma, összezúzva és megpucolva
175 ml világos lager sör
Szilvalekvár a tálaláshoz

Folyó víz alatt mossuk meg a húst, majd papírtörülővel töröljük szárazra.

Egy kis tálban keverjük össze a borsikafűvet, a sót és a borsot. Dörzsöljük be alaposan a hús minden oldalát a fűszerkeverékkel. Tegyük a húst sütőedénybe, fedjük le, és tegyük a hűtőszekrénybe 12-24 órára.

45 perccel sütés előtt vegyük ki a húst a hűtőből, és hagyjuk a pulton felmelegedni. Melegítsük elő a sütőt 220 °C-ra.

Pirítsuk a húst lefedés nélkül 15 percre, majd csökkentsük a sütő hőmérsékletét 150 °C-ra, adjuk hozzá a fokhagymát, öntsük rá a sört, fedjük le alufóliával vagy az edény tetejével, és süssük még 1,5 óráig. Sütés közben hatszor locsoljuk meg a húst a szafttal. Állítsuk a sütőt 220 °C-ra, vegyük le az alufóliát, és még 25 percre süssük, amíg a teteje szépen meg nem pirul. Vegyük ki a sütőből, és hagyjuk 20 percre pihenni.

Szeljük fel a húst, és tálaljuk melegen vagy hidegen szilvalekvárral.





Karmazsin céklaleves

meggyel és burgonyapürével

Miután napról napra jobban kiismertem magam Oxenfurt sikátorainak labirintusában, kimerészkedtem a Filozófus kapuja környékéről, hogy meglátogassam az egyik teret, ahol a városba érkező társulat épp bábelőadást tartott. A színes produkció során megismerhettünk egy tengeren túlról érkező herceget, akit békává varázsoltak, egy átok miatt strigává vált temeriai hercegnőt, és egy minden hájjal megkent boszorkánymestert, aki a holdon élt. A város apraját-nagyját vonzó attrakció közelében leltem rá a város legújabb fogadójára egy régi raktárházban. A raktárt annak idején a benne tárolt hordók és ládák rejtélyes eltűnése miatt zárták be, ám ez nem riasztotta el a *Falkúszó Fogadó* vállalkozó kedvű tulajdonosait, akik a nyitás alkalmából vörös fogásokból álló menüvel készültek. A magam részéről jóízűen kanalaztam be a meggyel ízesített céklalevest és a mellé kínált sült hagymás krumplipürét.

2-4 ADAGHOZ

4 közepes cékla
1 nagy sárgarépa
4 gerezd fokhagyma
3 ek. növényi olaj
3 tk. sótlan vaj
1 nagy hagyma, kockára vágva
Só
960 ml zöldségalaplé, csirkealaplé, vagy víz, vagy szükség szerint
85 g friss vagy fagyasztott meggy, kimagozva és felvágva
1 babérlevél
2 szem szegfűbors
1 ek. almaecet, vagy szükség szerint
4 közepes nagyságú russet vagy yukon gold burgonya, hámozva
2 púpos ek. tejföl
Frissen őrölt fekete bors
Virágméz vagy kristálycukor az édesítéshez (elhagyható)

Melegítsük elő a sütőt 190 °C-ra.

Folyó víz alatt mossuk meg a céklát, papírtörülővel töröljük szárazra, majd tegyük tepsibe a sárgarépával és a fokhagymával. Locsoljunk rá 2 evőkanál olajat, és forgassuk át, hogy az olaj mindenhol bevonja.

35 percig süssük a zöldségeket, majd szedjük ki a fokhagymát. Hámozzuk meg, és dobjuk ki a héját, vágjuk finomra, és tegyük egy nagy fazékba. Még 1,5 óráig süssük a zöldségeket, amíg meg nem puhulnak (egy kést beleszúrva ellenőrizzük).

Közben egy közepes tapadásmentes serpenyőben közepesen nagy lángon hevítsük fel a maradék 1 evőkanál növényi olajat és 1 teáskanál vajat. Adjuk hozzá a hagymát és egy csipet sót, és időnként megkeverve 6-8 percig süssük, amíg aranybarna nem lesz. A hagyma kétharmadát rakjuk át a fazékba, a maradékot tegyük félre.

(A recept folytatódik.)

Vegyük ki a céklát és a sárgarépát a sütőből, és hagyjuk annyira meghűlni, hogy kézzel meg tudjuk hámozni a céklát. Nagy lyukú reszelőn reszeljük le 2 céklát és a sárgarépát, majd kis lyukú reszelőn reszeljük le a másik 2 céklát. Tegyük a céklát és a sárgarépát a fazékba.

Tegyük a fazekat kis lángra. Adjuk hozzá a zöldségalaplevet, a meggyet, a babérlevelet, a szegfűborsot, az ecetet és 2 teáskanál sót. Gyöngyöztetve főzzük 50-60 percig, amíg a zöldségek teljesen meg nem puhulnak.

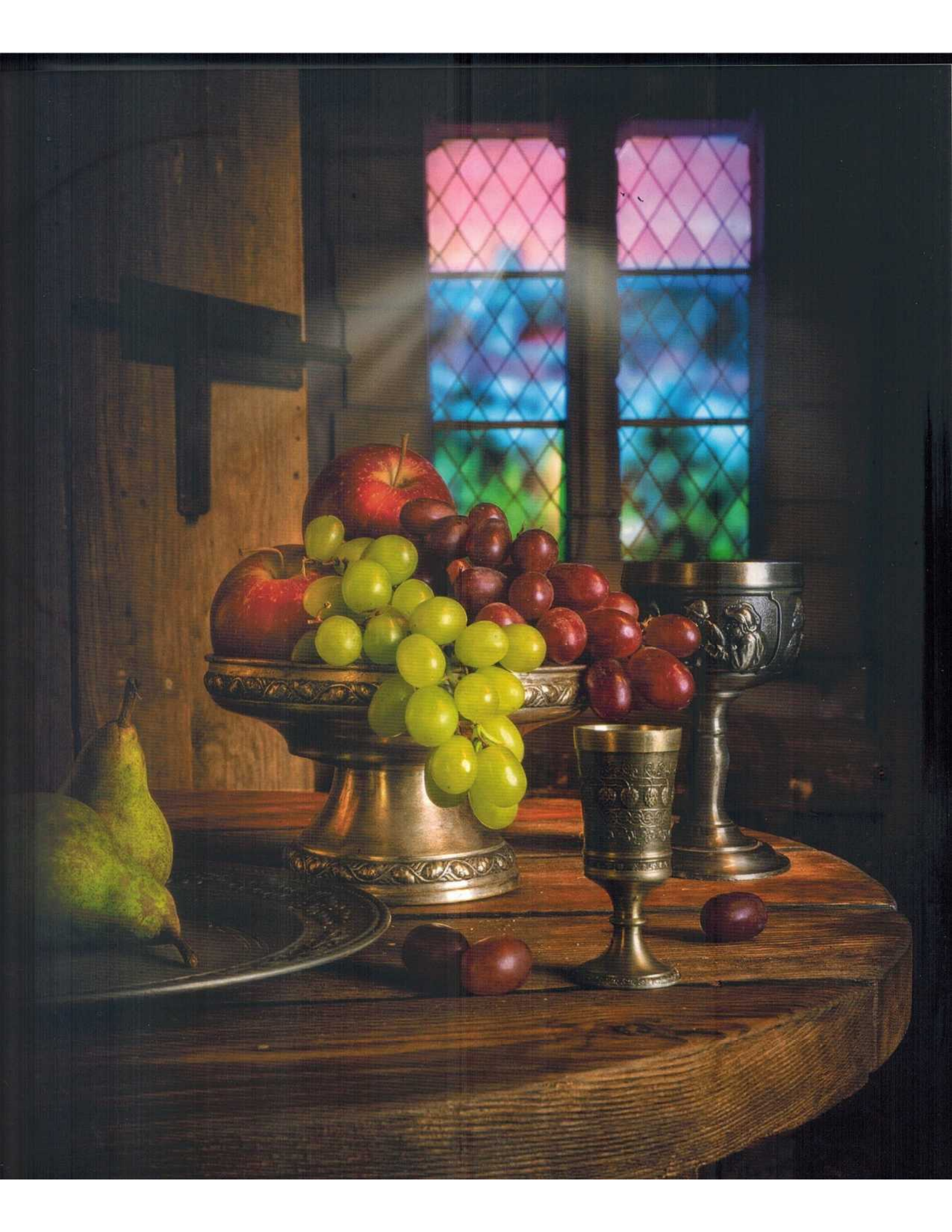
Közben tegyük a burgonyát egy közepes nyeles lábasba annyi vízzel, hogy ellepje, és nagy lángon forraljuk fel. Adjunk hozzá 1 teáskanál sót, fedjük le, és főzzük 30 percig, amíg teljesen meg nem puhul. Szűrjük le, és hagyjuk 2 percig állni, majd burgonyatoróval alaposan törjük össze. Adjuk hozzá a tejfölt, a maradék 2 teáskanál vaj

és a sült hagymát, és fakanállal alaposan keverjük össze. Tartsuk melegen.

Szűrjük a levest finom lyukú szűrőn át egy nagy tálba. A burgonyatoróval nyomjunk ki a zöldségekből annyi levet, amennyit csak tudunk. Tegyük vissza a levest és az összenyomott zöldségek felét a fazékba. Hozzáadhatjuk a többi zöldséget is, ha szeretnénk sűrűbb és darabosabb levest, vagy botmixerrel leturmixolhatjuk, hogy simább állagot kapjunk.

Sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Az édességét/savanyúságát egy kis méz, cukor vagy ecet hozzáadásával szabályozhatjuk.

Öntsük a levest tálakba, és azonnal tálaljuk, köretként a burgonyát adjuk.





Sült csirkemáj körtével

Minden hónap első csütörtökén a Vegelbud familia fényűző vacsorákat ad oxenfurti rezidenciáján, ahova befolyásos barátait, a leginkább felkapott poétákat és művészeket, az egyetem ünnepeit tudósait és Oxenfurt legismertebb mesterembereit hívják meg.

Miután koviri térképészműhelyünk épp a Vegelbud család számára készített egy különleges térképet, engem is meghívtak a jeles eseményre.

A több fogásból álló lakoma hagymával sült, porhanyós csirkemájjal kezdődött, amely mellé karamellizált körtét szolgáltak fel. A helyi almaborral, illatos majoránnával és durván őrölt fekete borssal ízesített különlegesség a *Mézes Csupor Fogadó* szakácsának híres receptjén alapult.

2 ADAGHOZ

200 g csirkemáj
240 ml teljes tej
1 tk. sóltan vaj
2 közepes körte, nyolcadokra vágva
120 ml almabor vagy félszáraz fehérbor
2 ek. zsír vagy növényi olaj
1 kis hagyma, vékonyan felszeletelve
Só
1½ evőkanál liszt
½ teáskanál szárított majoránna, plusz a szóráshoz
Frissen őrölt fekete bors

Vágjuk le a zsírt és a kötőszövetet a májról, dobjuk ki, majd a nagyobb májakat vágjuk félbe, hogy minden darab hasonló méretű legyen. Tegyük a májat egy kis edénybe, adjuk hozzá a tejet, és hagyjuk szobahőmérsékleten 1 óráig állni. Szűrjük le, és alaposan itassuk fel a nedveséget egy papírtörölkővel.

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepesnél nagyobb lángon hevítjük fel a vajat. Adjuk hozzá a körtét, és süssük az egyik oldalát 2 percig, majd fordítsuk meg, és 1-2 percig süssük a másik oldalát is, amíg aranybarna nem lesz. Adjunk hozzá 60 ml almabort, és 2 percig főzzük, amíg a folyadék el nem párolog. Tegyük a körtét tányérra, alufóliával fedjük le, és tartsuk melegen.

Ugyanebben a serpenyőben közepesnél nagyobb lángon olvasszuk meg az 1 evőkanál zsírt. Adjuk hozzá a hagymát és egy csipet sót, és időnként megkeverve 4 percig dinszteljük, amíg meg nem puhul. Húzzuk félre a hagymát a serpenyőben, hogy helyet csináljunk.

Tegyük egy kis tálba a májat és a lisztet. Forgassuk meg a májat a lisztben, hogy alaposan bevonja, majd rázzuk le a felesleges lisztet. Ugyanebben a serpenyőben közepesnél nagyobb lángon olvasszuk meg a maradék 1 evőkanál zsírt. Adjuk hozzá a májat, és 3 percig süssük, amíg meg nem barnul, majd fogóval fordítsuk meg, és még 2 percig süssük a másik oldalát, amíg az is meg nem barnul. Adjuk hozzá a maradék 60 ml almabort, keverjük össze a májjal és a hagymával, fakanállal kapargassuk fel, ami a serpenyő alján maradt, és főzzük 2 percig, amíg a folyadék el nem párolog, és a máj szépen meg nem barnult mindkét oldalon. Az egyik májat vágjuk fel a legvastagabb részen, hogy ellenőrizzük, teljesen átsült-e. Ha szükséges, fedjük le fedővel, és még 2 percig süssük. Adjuk hozzá a majoránnát, sózzuk, borsozzuk, és keverjük össze. Tegyük a májat a körtés tányérra. Dörzsöljük össze az ujjaink között egy csipet majoránnát, és szórjuk meg a tetejét.

Azonnal tálaljuk.



Tretogori töltött káposzta

A Vegelbudok lakomája alatt az asztal finomságok garmadájával volt teli, és ezek között fedeztem fel a messze földön híres tretogori töltött káposztát. Miközben jóízűen falatoztunk, a társalgás először az egyetem közelmúltban tett tudományos felfedezései körül csapongott, majd az aukciós házban nemsokára árverésre bocsájtandó festményekre terelődött, amelyek között épp úgy megtalálhatóak voltak a régmúlt idők mesterei által festett műalkotások, mint a napjaink legfelkapottabb festői által készített mázsolmányok. A Vegelbudok nem hagyták ki a lehetőséget, hogy eldicsekedjenek friss szerzeményeikkel, köztük a családi műhelyünkből érkező térképkülönlegességgel. Örömmel hallgattam, ahogy vendéglátóim családom dicséretét zengik, de miután a többi vendég is megbízásokkal kezdett elárasztani, ízletes étkem rejtekébe menekültem, és csak rövid válaszok erejéig szakítottam meg az evést.

12 TÖLTÖTT KÁPOSZTÁHOZ

15 g szárított gombaszelet (pl. barna tinóru vagy ízletes vargánya)
60 g szikkadt zsemle
100 g árpagyöngy
240 ml víz
Só
1 ek. semleges ízű növényi olaj, plusz a lekenéshez
1 hagyma, kockára vágva
1 tk. sóltan vaj
250 g csiperkegomba, apróra vágva
Frissen őrölt fekete bors
Egy 1,1 kg-os fejes káposzta, torzsa nélkül, külső levelek eltávolítva
1 ek. ecet vagy almaecet
250 g darált sertéshús
2 tk. szárított majoránna
120 ml zöldségalaplé vagy víz

KAPORMÁRTÁS

2 ek. sóltan vaj
2 ek. liszt
360 ml szoba-hőmérsékletű teljes tej
25 g finomra vágott friss kapor
2 ek. citromlé
Só és frissen őrölt fekete bors

Öblítsük le a szárított gombát hideg víz alatt, tegyük egy kis tálba, öntsünk rá langyos vizet, és 30 percig áztassuk. Szűrjük le a gombát, az áztatóvizet őrizzük meg. A gombát tegyük félre. Tegyük egy szikkadt zsemlét az áztatóvízbe, és 10 percig áztassuk, amíg meg nem puhul, majd szűrjük le, és tegyük egy nagyobb tálba.

Tegyük az árpagyöngyöt finom lyukú szűrőbe, és hideg víz alatt öblítsük le, majd öntsük egy közepes méretű fazékba. Közepesnél nagyobb lángra kapcsolva adjunk hozzá 240 ml vizet és $\frac{1}{2}$ teáskanál sót, fedjük le, és forraljuk fel. Majd vegyük kisebbre a lángot, és 15 percig főzzük. Zárjuk el a lángot, keverjük meg, fedjük le, és tegyük félre 5 percre, amíg az árpa meg nem puhul. Az árpának az összes vizet fel kell szívnia, ha mégsem tenné, szűrjük le. Tegyük a zsemlés tálba. Villa segítségével lazán törjük össze az árpát és a zsemlét, amíg össze nem áll.

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepesnél nagyobb lángon hevítsük fel a növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát és egy csipet sót, és időnként megkeverve 5-7 percig süssük, amíg aranybarna nem lesz. Tegyük a tálba.

(A recept folytatódik.)

Ugyanebben a serpenyőben közepes lángon olvasszuk meg a vaját. Adjuk hozzá a csiperkegombát és az áztatott gombát, és keverés nélkül 3 percig süssük. Utána keverjük meg, és még pár percig süssük, amíg a víz el nem párolog, és a gombák enyhén meg nem barnulnak. Sózzuk, borsozzuk, és tegyük a tálba.

Forraljunk vizet vízforralóban. Tegyük a fej káposztát egy közepes fazékba közepesnél nagyobb lángon, torzsájával felfelé, öntsünk rá annyi forró vizet, hogy szinte ellepje, és adjuk hozzá az ecetet. Vegyük kisebbre a lángot, és 5 percig gyöngyöztessük. Amíg a káposzta fő, egy fogóval óvatosan szedjük le az első réteg levelet, és tegyük félre egy nagy vágódeszkára, majd folytassuk a levelek leszedését. (Ha a többi levelet nehéz letépni, hagyjuk pár percig főni a káposztát.) Vágjuk ki és dobjuk ki a levelek végén lévő vastag eret.

Amikor a nagy tálban az összetevők szoba-hőmérsékletűre hűltek, adjuk hozzá a darált sertéshúst, a majoránnát, 1 teáskanál sót, és bőségesen borsozzuk meg. A kezünkkel gyúrjuk össze a hozzávalókat, amíg a töltelék össze nem áll, és nedves nem lesz. Ha túl száraznak érezzük, adjunk hozzá egy kis vizet, és gyúrjuk tovább.

Tegyük 2-3 evőkanányi tölteléket a káposztalevél alsó részére, a levél oldalait hajtsuk be, hogy eltakarják a tölteléket, és szorosan tekerjük fel. Folytassuk a maradék töltelékkel, hogy körülbelül 12 töltött káposztát kapjunk.

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra.

Egy mély sütőtálat kenjünk ki növényi olajjal, az aljára tegyük a megmaradt káposztaleveleket, helyezzük el rajtuk a töltött káposztatekercseket illesztéssel lefelé, szorosan egymás mellett. A tetejüket kenjük meg növényi olajjal, öntsük rájuk a zöldségalaplevet, és fedjük le alufóliával.

40 percig süssük a töltött káposztát, majd vegyük le az alufóliát, állítsuk a sütő hőmérsékletét 200 °C-ra, és még 20 percig süssük, amíg szépen meg nem barnulnak.

A KAPORMÁRTÁSHOZ: Közben egy kis nyeles lábasban közepes lángon olvasszuk meg a vaját. Adjuk hozzá a lisztet, és habverővel 1 percig erőteljesen verjük. Folyamatos keverés mellett fokozatosan adjuk hozzá a tejet, majd vegyük kisebbre a lángot, és időnként megkeverve főzzük 5 percig, amíg be nem sűrűsödik. Adjuk hozzá a kaprot és a citromlevet, sózzuk, borsozzuk, és még 2 percig főzzük, majd zárjuk el a lángot. A mártás állagának a folyékony mézre kell hasonlítania; ha túl folyós, folytassuk a főzést, amíg el nem érjük a kívánt állagot.

Vegyük ki a töltött káposztát a sütőből, és hagyjuk állni 10 percig, majd tegyük tányérra.

Merjünk bőséges mennyiségű mártást a káposzta tetejére, és azonnal tálaljuk.





A cukrászmester almás palacsintája

A város kapuja előtt már napkeltekor tömeg gyülekezett. A piacra igyekvő aederni kereskedők kordéja elzárta a szűk utcát, és türelmesen ki kellett várnom, amíg a városi örökkel és egy adószedővel pörölnek rakományuk miatt. A piactér lassan ébredezett, a kereskedők most pakolták ki portékájukat. A kecskesajttal, friss hallal, zöldségekkel és gyümölcsökkel teli standok között a magam részéről egy cukrászmester bódéja után kutattam, hogy még azon melegében megízlelhessem híres almás palacsintáját. Végül a városház közelében találtam rá, ahol már kisebb tömeg gyülekezett a bódé körül. A melegen gőzölgő édes almás palacsinta hamar felébresztett, és megnyugtatta rakoncátlankodó idegeimet, amelyek igencsak feszültek voltak az aukciós házban töltött első napom előtt.

12-14 DARABHOZ

2 tojás, szétválasztva
3 ek. kristálycukor
240 ml szoba-hőmérsékletű író
140 g liszt
60 g világos rozsliszt
1 tk. szódabikarbóna
Só
1 közepes méretű alma, magház nélkül, reszelve
Növényi olaj a sütéshez
porcukor a szóráshoz
őrölt fahéj a szóráshoz
Szilva- vagy eperlekvár a tálaláshoz

Közepes tálban habverővel keverjük krémesre a tojássárgáját és a kristálycukrot. Adjuk hozzá az író, és alaposan keverjük bele. Adjuk hozzá a kétféle lisztet, a szódabikarbónát és egy csipet sót. Amikor összeállt a tészta, óvatosan forgassuk bele az almát.

Egy másik fémtálban adjunk egy csipet sót a tojásfehérjéhez, majd habverővel verjük lágy habbá.

A tojásfehérjehab egyharmadát finoman keverjük hozzá a tésztához, majd egy spatulával óvatosan forgassuk bele a maradék kétharmad részt.

Tegyünk egy tányérra két réteg papírtörölt.

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepes lángon hevítsünk 6 mm növényi olajat, amíg fel nem forrósodik, és ha beledobunk egy kis lisztet, az sistereg. Egy nagy kanál segítségével merjünk 2 evőkanálnyi tésztát a forró olajba, és a kanál aljával egyengessük el. Vigyázzunk, hogy ne rakjunk túl sokat egyszerre a serpenyőbe. Süssük a palacsintákat oldalanként 2-3 percig, amíg meg nem barnulnak.

Tegyük a palacsintákat az előkészített tányérra lecsepegni. Folytassuk a többi tésztával, adjunk hozzá még olajat, ha szükséges.

A palacsintákat forrón vagy szobahőmérsékleten tálaljuk, szórjuk meg porcukorral és fahéjjal, és a tetejére tegyünk lekvárt.

A kereskedő uborkás frissítője

– Már megint egy istenekverte vihar – hallottam egy ősz hajú sorstársam szitkozódását, aki hozzám hasonlóan a városkapu árnyékában keresett menedéket. Teljesen átéreztem elkeseredettségét a szeszélyes oxenfurti időjárás miatt. Szorosan magam köré bugyoláltam a köpenyemet, és a pocsolyákon átugorva sikerült valahogyan elvergődnöm a piacig a régiségboltból, ahol délutánjaimat töltöttem. Az árusok már vártak rám, és egymásra licitálva kínálgatták az általam még meg nem kóstolt finomságaikat. Az almás palacsinta mellett gyorsan szívembe zártam egy hűsítő uborkás italt – a savanykás-édes itóka friss uborkából, íróból és egy kevéske tejfölből készült, a frissítő hatásról pedig egy leheletnyi menta gondoskodott. Némi tétovázás után úgy döntöttem, hogy veszek még néhány üveggel, hogy a frissítőt a régiségboltban is kortyolgathassam, miközben egy több száz éves térképet renoválok gondosan.

4 ADAGHOZ

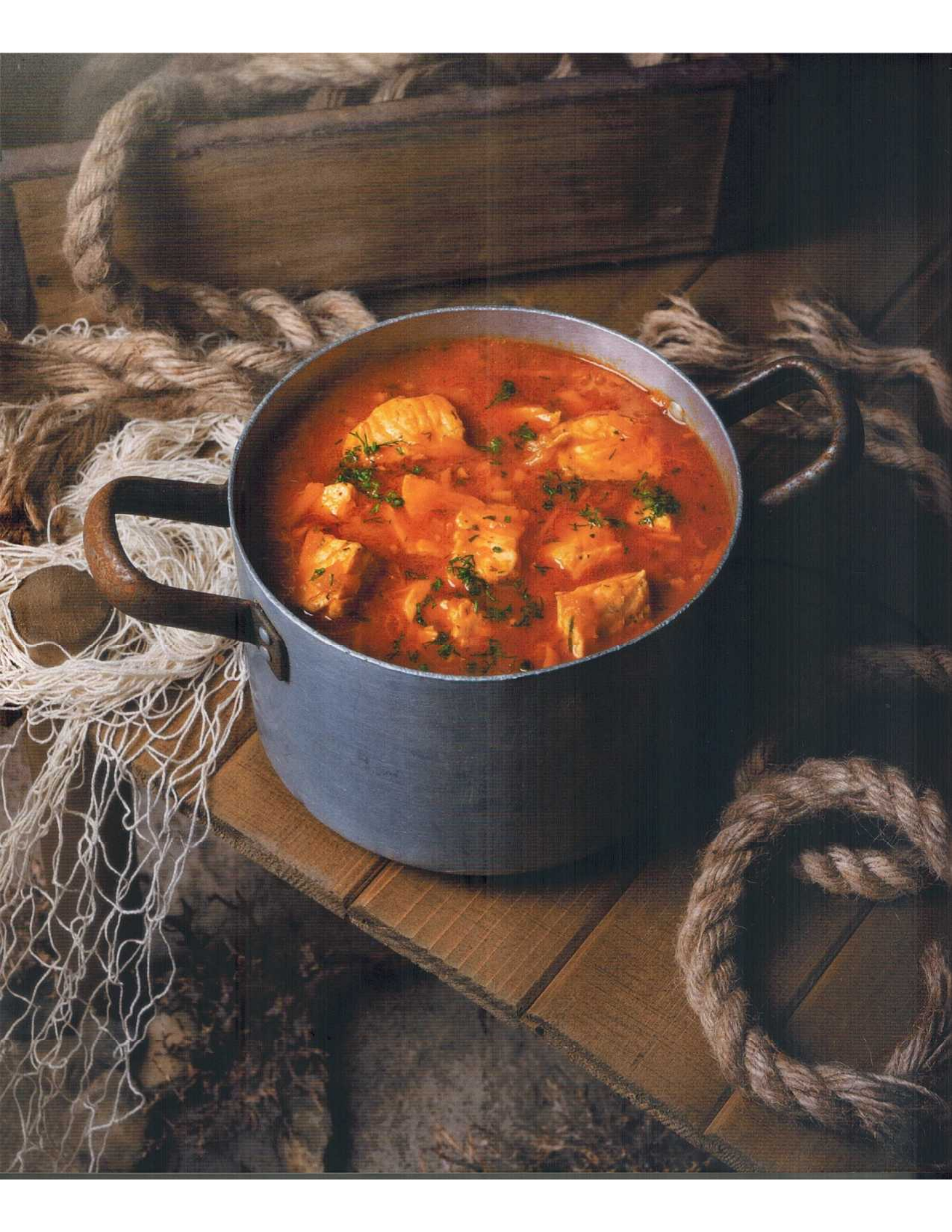
1 kígyóuborka, meghámozva és finomra reszelve
4 tk. kristálycukor, vagy szükség szerint
1 tk. só
600 ml író vagy natúr kefir hidegen, vagy szükség szerint
2 ek. tejföl
1 ek. finomra vágott friss kapor
Néhány szál menta levele, apróra vágva (elhagyható)
1 tk. almaecet, vagy szükség szerint
Frissen őrölt fekete bors

VARIÁCIÓ: Ha főtt burgonya és hús mellé szeretnénk könnyű szószként használni, nagy lyukú reszelőn reszeljük le az uborkát, vagy vágjuk vékony csíkokra a finom lyukú reszelő helyett, és hagyjuk ki az író, hogy sűrűbb állagot kapjunk. Csökkentsük a cukor mennyiségét ½ teáskanálra, és csak pár csepp ecetet adjunk hozzá, sózzuk, borsozzuk, és finomra vágott kaporral díszítsük.

Egy közepes tálban keverjük össze az uborkát, a cukrot és a sót. Fedjük le, és hagyjuk állni 10 percig, hogy az uborka levet erresszen. Adjuk hozzá az író, a tejfölt, a kaporot és a mentát (ha használunk), és keverjük össze. Adjuk hozzá az ecetet, és borsozzuk. Az édességét/savanyúságát cukorral vagy ecettel állítsuk be ízlésünk szerint. Ha az ital túl sűrű, adjunk hozzá még író.

Légmentesen záródó dobozban 2 napig eláll a hűtőszekrényben. Hűtve kínáljuk.





Redaniai hallevés

A híresztelések a szélnél is gyorsabbak, és ez különösen igaz Oxenfurt síkatoraira, ahol ez alkalommal egy a városban portyázó vámpírról suttogtak. A népi bölcsesség megoszlik a tekintetben, hogy a vérszívók ellen a legjobb védekezés vajon a szívbe döfött karó, avagy a démoni fej szekértengellyel való ütlegetése, ám a minden hájjal megkent helyi szakácsok hamar kihasználták a riadalmat. A babonákat követve rengeteg fokhagymával gazdagították ételeiket, nehezen felejthető, ám kétségkívül ízletes fogásokat kreálva. Ezek közül is kiemelkedett az egy kikötői kifőzdében kínált laktató hallevés, amelyet hagymával, répával, petrezselyemmel, és természetesen istentelen mennyiségű fokhagymával töltöttek meg, és ezekre tökéletesen rímelt a hozzáadott napérlelte paradicsom. Ez az egyszerű elkészítési mód nem igényli a leves leszűrését – köszönhetően a halfilének. A leleményes szakács ezt a trükköt egy herbalistától tanulta, akivel Dillingenben találkozott.

4 ADAGHOZ

60 ml extraszűz olívaolaj vagy növényi olaj
1 salottahagyma vagy apró hagyma, kockára vágva
2 zellerszár, felkockázva
1 sárgarépa, hámozva és reszelve
1 petrezselyemgyökér vagy paszternák, meghámozva és reszelve
Só
4 gerezd fokhagyma, apróra vágva
180 ml száraz fehérbor
240 g paradicsompüré vagy passzírozott paradicsom
1 babérlevél
960 ml zöldségalaplé
Frissen őrölt fekete bors
350 g lazac- vagy tőkehalfilé, bőr nélkül
15 g apróra vágott friss kapor, plusz a díszítéshez
Friss kenyér a tálaláshoz

Egy közepes fazékban közepes lángon hevítsük fel az olívaolajat. Adjuk hozzá a salottahagymát, a zellert, a répát, a petrezselyemgyökeret és egy csipet sót, és 4-5 percig gyakran megkeverve süssük, amíg a zöldségek meg nem puhulnak. Adjuk hozzá a fokhagymát, és pirítsuk 30 másodpercig. Vegyük kisebbre a lángot, öntsük bele a bort, és hagyjuk főni 1 percig. Adjuk hozzá a paradicsompürét, a babérlevelet és a zöldségalaplevet. Közepes lángon forraljuk fel a levest, majd megint vegyük kisebbre a lángot, és fedő alatt 30 percig főzzük, amíg a zöldségek meg nem puhulnak. Sózzuk, borsozzuk.

Közben szálkátlanítsuk a lazacot, és vágjuk 3 centiméteres kockákra. Tegyük a halat és a kaporot a fazékba, fedjük le, és gyöngyöztessük 5 percig, amíg a hal meg nem fő.

Öntsük a forró levest csészékbe, díszítsük apróra vágott kappal, és tálaljuk kenyérdarabokkal.



Menyegzői kalács

Egy lagzit a remek ételek és a frissítők teszik igazán jóvá, ahogy azt én is többször megtapasztaltam már. Rokonaim unszolására velük tartottam egy barátjuk menyegzőjére, miután nem tudtam ellenállni a kísértésnek, hogy egy átmulatott éjszaka után hagyjam el Oxenfurtot. A menyegzőt egy elbűvölő vidéki rezidencián rendezték meg a város közelében. A tágas udvart és a házat virágfüzerek borították, és az ünnepséget különböző menyegzői népszokások színesítették. Ennek jegyében szolgálták fel az ifjú párnak a szerencsét hozó tradicionális menyegzői kalácsot, amelyet ez alkalommal csiga formájúra sütöttek, hogy az ifjú feleség és férj szolgálhassa fel a násznépnek. A tejből, tojásból, mézből és vajból készített foszlós tésztában alkoholba áztatott aszalt gyümölcs és bársonyosan krémes töltelék rejtőzött. A hagyományok szerint ezt a finomságot hét folyóból származó vízből és a falu legjobb tehenének a tejéből kell elkészíteni, ám ha erre nincs lehetőség, elég egyetlen fontos szabályt követni: egy nappal a menyegző előtt süssük meg.

8 KALÁCSHOZ

MÉZES ÉLESZTŐS ELŐTÉSZTA

2½ tk. porélesztő, vagy 25 g friss élesztő, morzsolva

3 ek. szoba-hőmérsékletű teljes tej

1 tk. virágméz

2 ek. liszt

–

200 ml szoba-hőmérsékletű teljes tej

3 ek. virágméz

1 ek. kristálycukor

100 g olvasztott sőtlan vaj, langyosra hűtve

2 tojás

450 g liszt, plusz a szóráshoz

60 g világos rozsliszt

½ tk. só

KRÉMSAJTOS TÖLTÉLÉK

60 g mazsola

60 ml mézsör vagy almalé

400 g Eskel tvorogja (239. oldal) vagy könnyű krémsajt

100 g kristálycukor

2 tojássárgája

2 tk. burgonyakeményítő

–

1 tojás felverve

2 ek. apróra vágott dióféle (pl. dió; elhagyható)

AZ ELŐTÉSZTÁHOZ: Készítsünk elő egy nagy tálat. Tegyük bele az élesztőt, a tejet, a mézet, és addig keverjük, míg az élesztő fel nem oldódik. Ezután adjuk hozzá a lisztet, és keverjük simára. Takarjuk le a tálat konyharuhával, tegyük félre meleg helyre, és 15-20 perc alatt hagyjuk duplájára kelni.

Adjuk hozzá a tejet, a mézet, a cukrot, a vajat, a tojást, és villával keverjük össze. Adjuk hozzá a kétféle lisztet és a sót, és addig keverjük, amíg össze nem áll a tészta.

Enyhén lisztezzük meg a munkalapot.

Tegyük a tésztát a lisztezett felületre, és a kezünkkel dagasszuk 3 percig, amíg a tészta sima és rugalmas nem lesz. Ha a tészta túl ragadós, lisztezzük meg a tésztát és a munkalapot is, és folytassuk a dagasztást. Formázzuk gömbölyűre, szórjuk meg liszttel, takarjuk

(A recept folytatódik.)

le konyharuhával, és 1,5-2 órán át szobahőmérsékleten hagyjuk duplájára kelni.

A TÖLTÉLKHEZ: Tegyük a mézsört és a mazsolát egy kis tálba, és tegyük félre ázni.

Egy közepes tálban törjük össze villával a tvorogot.

Kis tálban habverő segítségével fehéredésig keverjük a tojássárgáját a cukorral, majd öntsük a tvorogos tálba, adjuk hozzá a burgonyakeményítőt, és habverővel keverjük össze. Szűrjük le a mazsolát, és forgassuk a töltelékhez.

Egy tepsit béleljünk ki sütőpapírral.

A tésztát vágjuk két részre, és sodrófával mindkét részt nyújtsuk ki 40×35 centiméteres, 0,5 cm vastag téglalappá, majd vágjuk 5 darab 8×35 centiméteres csíkra. Kenjük

meg a csíkok közepét a töltelékkel, minden oldalon egy 2 centiméteres sávot szabadon hagyva. A hosszú oldalak üres részét illesszük egymáshoz, egy kis vízzel kenjük meg, és csipkedve zárjuk össze a széleket. Zárjuk le a rövid széleket is. Csavarjuk fel csiga alakban a tésztát, a végeit hajtsuk be alá, hogy megtartsa a formáját. Tegyük a kalácsot az előkészített tepsibe, takarjuk le konyharuhával, és 40 perc alatt kelesszük majdnem duplájára.

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra.

Kenjük le a sütemény tetejét tojással, és szórjuk meg dióval (ha használunk).

Süssük a kalácsot 45 percig, amíg a teteje szépen meg nem barnul. Nézzük meg 25 perc után; ha túl gyorsan barnul, tegyünk rá alufóliát. Vegyük ki a sütőből, tegyük gitterrácsra, és tálalás előtt 40 percig hagyjuk hűlni.

Ünnepi kolbászos ragu

krumpligombóccal

A menyegzői hangulat éjjel körül hágott a tetőfokára, miután a vendégek alaposan megtöltték a bendőjüket az asztalt borító finomságokból, amelyeket a hordószámra érkező sörrel és borral öblítettek le. Az ínycsiklandóbbnál ínycsiklandóbb ételek közül egy különösen megnyerte a tetszésemet, és a menyasszony édesanyjának – egyben az étel készítőjének – unszolására gondjaimba is vettem. Az ünneplőktől némileg távolabb ülve merültem el a gőzölgő ételben, amely krumpligombócokból, valamint füstöltkolbász-szeletekkel és gombával teli ízletes barna szószból állt, amelyet egy további titkos összetevő, szilvalekvár gazdagított. Miközben az ifjú pár összekötözött kézzel falatozott – a hagyomány szerint ez egész életükre összekötötte őket –, én az étellel igencsak elégedetten kanalaztam étkezem.

4 ADAGHOZ

KRUMPLIGOMBÓC

3 közepes burgonya, hámozva

Só

140 g burgonyakeményítő, vagy szükség szerint

2 ek. növényi olaj

300 g füstölt kielbasa, szeletelve vagy kockára vágva

1 nagy vöröshagyma, kockára vágva

250 g csiperkegomba, szeletelve

360 ml zöldségalaplé vagy víz, vagy szükség szerint

2 borókabogyó, kissé összetörve

1 babérlevél

2 savanyú uborka (83. oldal), lecsepegtetve,
szeletelve vagy kockára vágva

2 ek. sóltan vaj

1½ ek. liszt

3 ek. szilvalekvár, vagy szükség szerint

15 g apróra vágott friss petrezselyem

Só és frissen őrölt fekete bors

A GOMBÓCOKHOZ: Tegyük a burgonyát egy közepes nyeles lábasba, öntsünk rá annyi vizet, hogy ellepje, és állítsuk a lángot közepesre. Adjunk hozzá 1 teáskanál sót, forraljuk fel, fedjük le, és 40 percig főzzük, amíg meg nem puhul. Szűrjük le, és tegyük félre a burgonyát 5 percre gőzölgőni. Burgonyatoróval törjük alaposan össze, és ½ teáskanál sóval ízesítsük. Tegyük félre szoba-hőmérsékletűre hűlni.

Tegyük a kihűlt burgonyapürét egy tányérra, és kanállal lapítsuk kerek formára. Hagyományosan a következő lépést kimérés nélkül csináljuk úgy, hogy a burgonyapüré ¼ részét kicseréljük a burgonyakeményítőre a következő módszerrel. A burgonyapürékör egynegyed részét kanalazzuk ki, és tegyük félre. Adjunk hozzá annyi keményítőt, hogy kitöltse az üres részt, majd tegyük vissza a kikanalazott pürét. A burgonyát és a keményítőt alaposan gyúrjuk össze. Ha a tészta túl ragadós, adjuk hozzá még keményítőt; ha túl száraz, akkor 1-2 evőkanál vizet.

(A recept folytatódik.)

A tésztából dió nagyságú golyókat formázzunk. A tenyerünkkel lapítsuk ki a golyókat vastag koronggá, és a kisujjunkkal vagy egy fakanál végével csináljunk egy kis mélyedést a közepére.

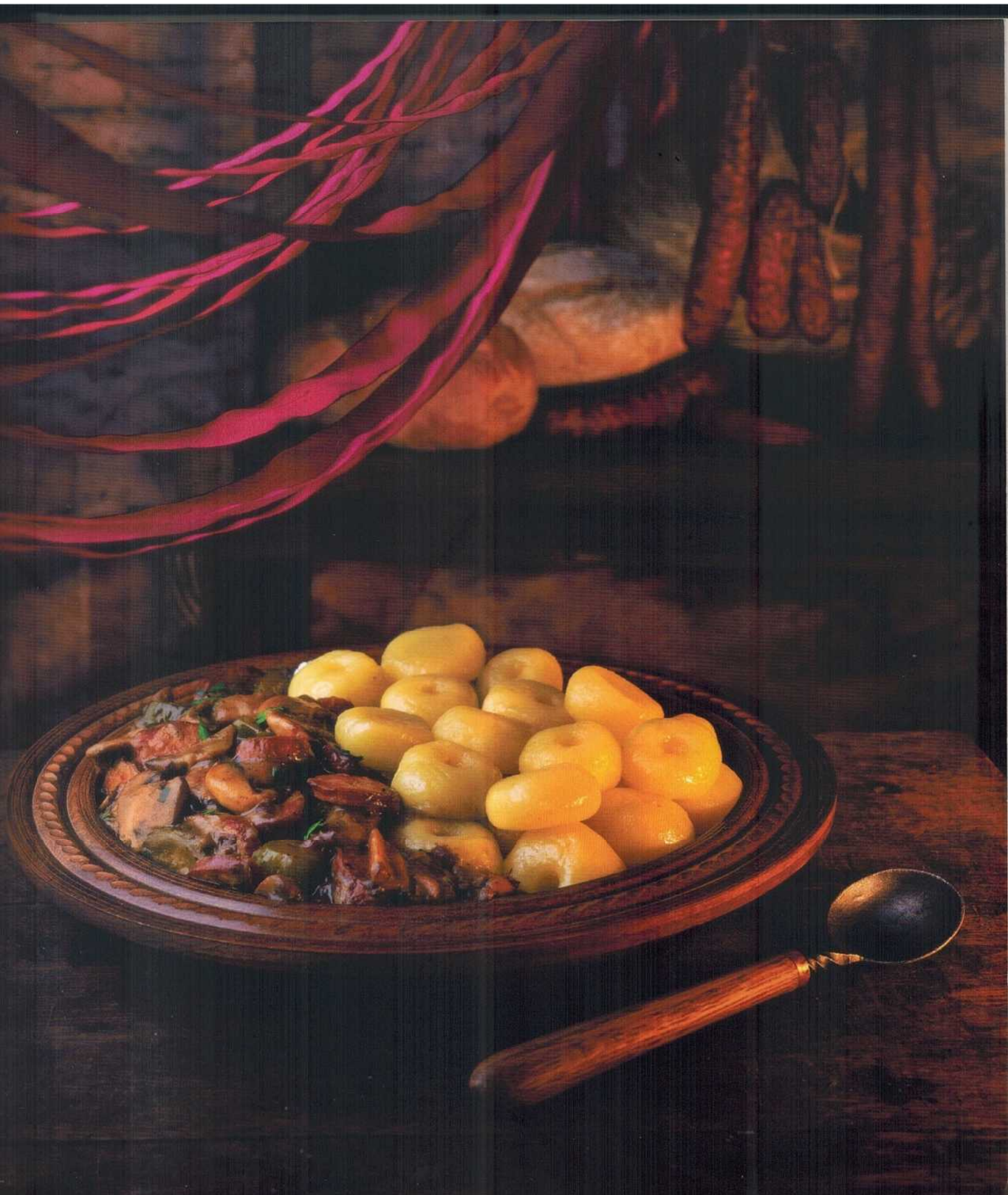
Egy közepes méretű, nehéz, nyeles lábasban közepes lángon hevítsünk növényi olajat. Adjuk hozzá a kielbasát, és 3 percig időnként megkeverve süssük, amíg enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a hagymát, és időnként megkeverve még 10 percig süssük, amíg meg nem barnul. Ezután adjuk hozzá a gombát, és 5 percig süssük időnként megkeverve, fakanállal fellazítva a lesült részeket, amíg meg nem barnul. Vegyük kisebbre a lángot, adjunk hozzá 240 ml zöldségalaplevet, a borókabogyót, a babérlevelet; fedjük le; időnként megkeverve főzzük 15 percig. Adjuk hozzá a savanyú uborkát, és még 10 percig főzzük.

Közben egy kis, tapadásmentes serpenyőben közepesnél nagyobb lángon olvasszuk meg a vaját. Adjuk hozzá a lisztet, és 5 percig erőteljesen keverjük, amíg a liszt sötétbarna

nem lesz. Adjuk hozzá a maradék 120 ml zöldségalaplevet, alaposan keverjük össze, vegyük kisebbre a lángot, és forraljuk fel. Folyamatos keverés mellett öntsük bele a keveréket a kielbasás lábasba. Adjuk hozzá a szilvalekvárt és a petrezselymet, keverjük össze, és 4-5 percig főzzük, amíg be nem sűrűsödik. Ha szükséges, adjunk hozzá még zöldségalaplevet, és sózzuk, borsozzuk. Zárjuk el a lángot, és dobjuk ki a borókabogyót és a babérlevelet.

Amíg a ragu fő, egy nagy nyeles lábasban közepesnél nagyobb lángon forraljunk fel 2 liter vizet. Adjunk hozzá 1 evőkanál sót, keverjük meg, vegyük vissza a lángot közepesre, és óvatosan adjuk hozzá a gombócokat. Fakanállal óvatosan egyszer-kétszer megkeverve főzzük, amíg a gombócok fel nem jönnek a felszínre. Vegyük közepesnél kisebbre a lángot, és hagyjuk főni még 4 percig a gombócokat, amíg meg nem puhulnak, majd szűrjük le.

Tegyük a gombócokat külön tányérokba, merjük rá a meleg ragut, és azonnal tálaljuk.

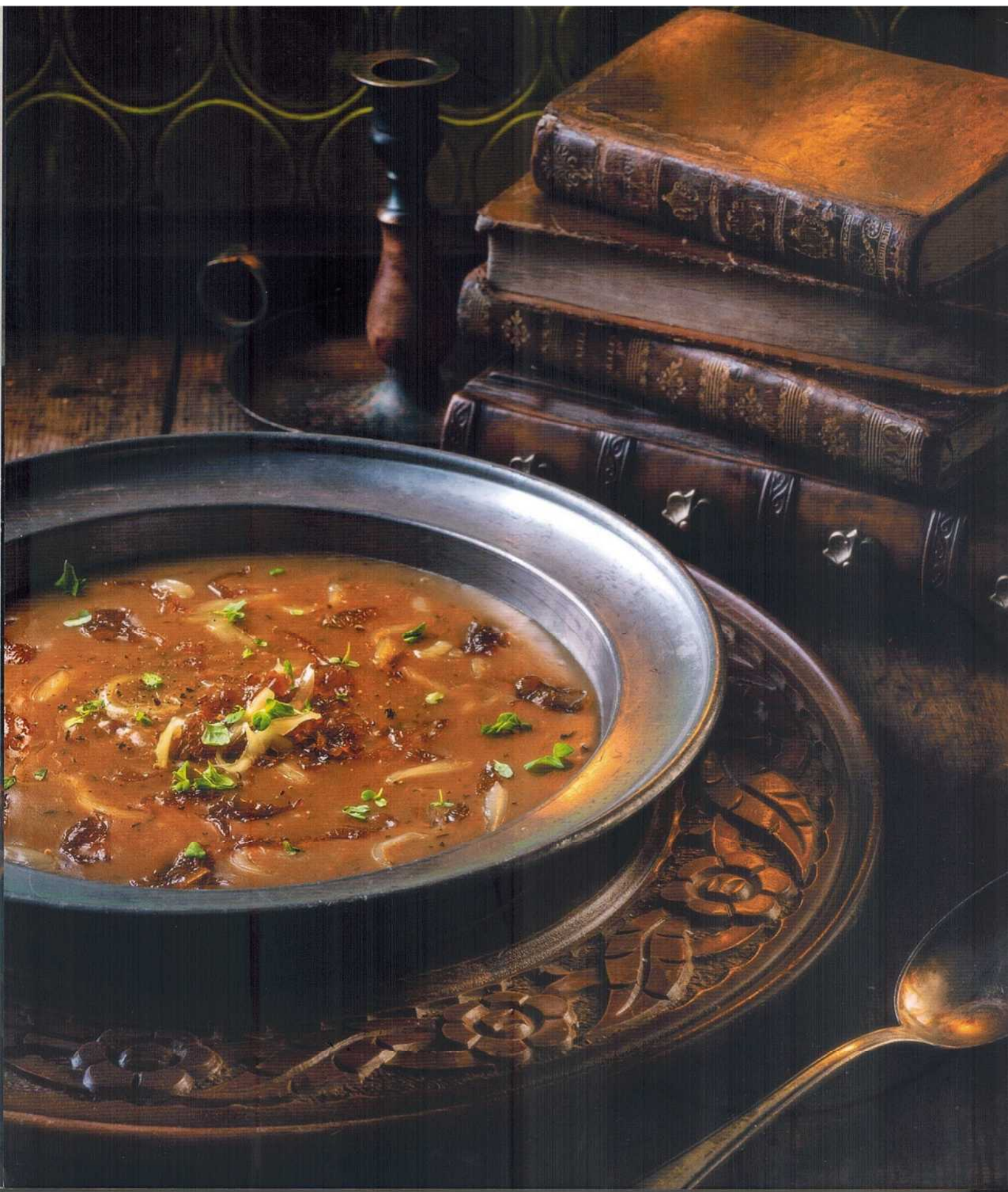






NOVIGRAD

A városkapu előtt várakozó tömeg látványa és a szélben csattogó lobogók hangja fogadott, amikor megérkeztem Észak leghíresebb metropoliszába, egyben legjelentősebb kikötővárosába. Novigrad szabad városa büszkén terül el a Pontar torkolatában. A városba lépve megcsap minket a kikötő és halpiac felől érkező sós levegő, amely az óriási piactéren árult egzotikus fűszerek és ételek illatával vegyül. A jellegzetes szag indái messzi vidékekről érkező karavánokkal teli főutakon, utazóktól nyüzsgő sikátorokon, különleges árukkal megrakott raktárakon és a kereskedőcéhek óriási székházain át vezetnek minket a város élettől lüktető szíve, a piactér felé. Az *Aranykecsege*, a *Jégmadár* és a messzi földön híres *Kaméleon* csak néhány a város vendégcsalogató fogadói közül, ahol távoli tájakról érkezett trubadúrok szórakoztatják a megfáradt utazókat, és a muzsikát a pénzermék csengése és az egymásnak ütődő fémkupák csattanása ellenpontoszza. Nagy hiba lenne kihagyni a fogadók díszes cégerei alatt ránk váró csodákat, a Kontinens különböző tájairól származó különleges kulináris kincseket és a rendkívüli ízeket!



Gazdag hagymaleves Lándzsahegy Fogadó módra

Novigrad harmincöt fogadója közül a *Jégmadarat* választottam szállásomul. A Novigrad piactere mellett álló fogadó cégérén névadója, a kék különböző árnyalataiban játszó tollazatú jégmadár ékeskedett. A *Jégmadár* kulináris hírneve és az itt fellépő híres dalnokok névsora láttán egyértelmű volt a döntés, bár a borsos árak alaposan leapasztották pénztárcámat.

Ám amikor ebédidőtájt a városba érkeztem, egy teljesen másfajta fogadó csábított el a nyitott ajtajából áradó hagymaleves illatával. A *Lándzsahegy Fogadó* vendégeit egy a városi kereskedők portékáit dézsmáló imp (illetve ahogy arról néhány jól értesült meg volt győződve, egy a városban bujkáló doppler) tartotta lázban, ám a beszélgetés azonnal elhalt, amint egy üstnyi illatozó, aranszínű levest hoztak ki a konyhából az ivóba. A sűrű, laktató levest szikkadt kenyér, olvasztott sajt és sült hagyma gazdagította, és a vad spekulációkat hamar a kanalak csörgése, szürcsölő hangok, majd a vendégek elégedett sóhajtásai váltották fel.

4 ADAGHOZ

2 ek. sótlan vaj
100 g felkockázott kovászos kenyér (pl. búza vagy rozs)
600 ml zöldségaplé, marhaaplé vagy víz, vagy szükség szerint
2 ek. növényi olaj
3 közepes vöröshagyma, vékonyan felszeletelve
Só
1 ek. virágméz
3 ek. víz
1 kakukkfűág, levelei leszedve, plusz a díszítéshez, vagy ½ tk. szárított kakukkfű
Frissen őrölt fekete bors
60 g sajt (pl. gouda vagy edami), reszelve

Egy közepes méretű, tapadásmentes serpenyőben közepes lángon olvasszuk meg a vajat. Adjuk hozzá a kenyeret, és 5 percig pirítsuk időként megkeverve, amíg meg nem barnul. Tegyük a krutont egy közepes nyeles lábasba, adjuk hozzá a zöldségalplevet, és forraljuk fel. Vegyük kisebbre a lángot, és lefedve 15 percig főzzük időnként megkeverve.

Finom lyukú szűrőn szűrjük át a levest, és fakanállal nyomjunk ki annyi levet a kenyérből, amennyit csak lehet, majd öntsük vissza a levest a nyeles lábasba. Alacsony lángon hagyjuk főni, amíg megsütjük a hagymát. Dobjuk ki a szűrőben maradt kenyeret.

A már korábban is használt serpenyőben közepesnél nagyobb lángon hevítjük fel a növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát és 2 csipet sót, és fakanállal időnként

(A recept folytatódik.)

megkeverve 5 percig dinszteljük, amíg meg nem puhul, és üveges nem lesz a hagyma.

Adjuk hozzá a mézet és 3 evőkanál vizet, és még 25 percig süssük, időnként megkeverve, amíg a hagyma teljesen barna nem lesz. Mindig adjunk hozzá egy kis vizet, és lazítsuk fel a hagymát a serpenyő alján, amikor elkezd leragadni. Adjuk hozzá a megmaradt 1 evőkanál vajat, és még 3 percig pirítsuk. Kanalazzunk ki 1 evőkanálnyi hagymát, tegyük egy kis tálba, fedjük le, és tegyük félre. Adjunk egy kis levest a serpenyőhöz, és fakanállal lazítsuk fel a lesült barna részeket, majd tegyük bele a hagymát a lábasba.

Adjuk hozzá a kakukkfűvet, keverjük el, és közepes lángon forraljuk fel. Vegyük kisebbre a lángot, és hagyjuk a levest 15 percig gyöngyözni, időnként megkeverve. Sózzuk, borsozzuk. Adjunk hozzá még alaplevet vagy vizet, ha szükséges, hogy a leves ne legyen túl sűrű, és hagyjuk még 5 percet főni.

Öntsük a levest csészékbe, szórjuk rá a reszelt sajtot, a félretett sült hagymát, néhány kakukkfűlevelet és egy csipet borsot. Azonnal tálaljuk.

Savanyúuborka-leves Hét Macska Fogadó módra

Lovam, a vizimai rokonaimtól kapott Szürke hú társam volt az Észak útjain és ösvényein való kalandozásom során. Napi rutinom részeként mindig meglátogattam őt a fogadó istállójában, ahol épp megszálltunk, majd vacsorára egy helyi specialitást választottam. Ezt az ételt a Novigrad közelében található Bőmész serfőzdeben dolgozó félszerzetek ajánlották – még pontosabban Szürke lecsutakolása közben hallottam, ahogy hangosan dicsérik, és ezek után nem volt kérdéses, hogy mit rendeljek a *Hét Macska Fogadó*ban, ami a fogadósnő szerint egész Észak legszerencsésebb vendéglátóhelye az épület udvarában és az épületben heverésző, hízelgő és vadászó macskák kisebb seregének köszönhetően.

A fogadóban bőkezű porciót kaptam a sűrű, savanykás, zöldes színű levesből, amelyet a jellegzetes ízét adó savanyú uborka mellett húsdarabok, krumpli, sárgarépa és egy maroknyi kapor gazdagított.

A *Hét Macska Fogadó* specialitása igazi felüdülés volt a városban kóstolt íztelen levesek után.

4 ADAGHOZ

400 g sertésoldalas vagy lapocka
1,4 l víz
Só
5 szem fekete bors
2 szem szegfűbors
1 babérlevél
1 sárgarépa
250 g burgonya, meghámozva és felkockázva
1 ek. sóltan vaj
5 lecsepegtetett savanyú uborka (83. oldal) lereszelve,
plusz szükség szerint a savanyú uborka leve (elhagyható)
3 ek. zsíros tejszín (elhagyható)
15 g apróra vágott friss kapor, plusz a díszítéshez
Frissen őrölt fekete bors
Friss kenyér a mártogatáshoz

hozzá 1 teáskanál sót, a fekete borsot, szegfűborsot, a babérlevelet, fedjük le, és 1,5 órán át gyöngyöztessük. Adjuk hozzá a répát, és még 30 percig főzzük, amíg a hús teljesen meg nem puhul.

Szűrjük le a levest, és öntsük vissza a fazékba. A húst tegyük tányérra, és hagyjuk kissé hűlni. Ha oldalast használunk, szedjük le a húst a csonttól. Vágjuk fel a húst kis darabokra, és tegyük félre. Dobjuk ki a csontot és a zsíros részeket. Kockázzuk fel a répát, és tegyük félre.

Adjuk hozzá a burgonyát és 1 teáskanál sót a leveshez, forraljuk fel, és 15 percig főzzük, amíg a burgonya teljesen puha nem lesz.

Közben egy közepes tapadásmentes serpenyőben közepesen nagyobb lángon olvasszuk meg a vajat. Adjuk hozzá az uborkát, és 3 percig gyakran kevergetve süssük.

(A recept folytatódik.)

Tegyük a húst és a vizet nagy fazékba, és kis lángon forraljuk fel. Szűrőkanállal szedjük le a felesleges habot. Adjunk

Tegyük az uborkát a burgonyás fazékba. Adjuk hozzá a főtt húst és a répát, és 15 percig főzzük. Adjuk hozzá a tejszínt (ha használunk), keverjük össze, és még 2 percig főzzük. Zárjuk el a lángot, adjuk hozzá a kaprot, ízlés szerint

sózzuk és borsozzuk. Kóstoljuk meg, és ha nem elég savanyú a leves, adjunk hozzá egy kevés savanyúuborka-levet.

A forró levest öntsük csészékbe, díszítsük kaporral, és friss kenyeret kínáljunk hozzá mártogatni.



Csirkés-sütőtökös ragu ofíri fűszerekkel

A novigradi kikötő mellett sorakozó raktárak között bújik meg egy szerény kifőzde, amely kinézetét meghazudtoló kulináris különlegességek sorát kínálja szakácsának köszönhetően.

A kereskedőhajókon lehúzott évek után az egykori tengerész Novigradban telepedett le, ahol az utazásai során megismert egzotikus ételek elkészítésével szerzett magának hírnevet.

Már látogatásom első napjától kezdve rendszeres vendégévé váltam, és hamar rájöttem, hogy mindennap más fogásokkal lepi meg vendégeit. Egyik nap a különleges, intenzív illat és a szakács unszolásának hatására egy tálnyi frissen gőzölgő csirkés-sütőtökös finomságot kóstoltam meg. A csurig töltött tál mellé lepénykenyér járt, ami tökéletes volt a maradék saft feltunkolásához. A fűszerek jellegzetes illata és íze azt sugallta, hogy Ofírból futhatott be a kikötőbe egy hajó. Miközben a kikötői munkások között ülve falatoztam, arra gondoltam, hogy bár az itteni étkek némileg extravagánsnak tűnhetnek, ízük távoli vidékekre repít el.

4 ADAGHOZ

5 ek. / 75 ml növényi olaj
1 közepes lila hagyma, kockára vágva
570 g sütőtök, hámozva, kimagozva,
2 centiméteres kockákra vágva
Só
3 gerezd fokhagyma, apróra vágva
4 tk. Ofíri fűszerkeverék (118. oldal), vagy szükség szerint
60 g fodroskel-leveél, friss vagy fagyasztott,
szár és középső erezet nélkül
400 ml cukrozatlan kókusztejkonzerv
300 g csirkemellfilé 2 centiméteres kockákra vágva
3 ek. citromlé, vagy szükség szerint
1½ ek. virágméz, vagy szükség szerint
2 ek. apróra vágott pirított tökmag (lásd a Megjegyzést)

Forraljunk vizet vízforralóban.

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepes lángon hevítsünk fel 3 evőkanál növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát, és gyakran megkeverve 3 percig dinszteljük. Adjuk hozzá a sütőtökkockákat, szórjuk meg 2 csipet sóval, és 5 percig süssük, amíg enyhén meg nem barnulnak. Keverjük bele a fokhagymát és a fűszerkeverék felét, és 1 percig pirítsuk. Tegyük a serpenyő tartalmát egy közepes nyeles lábasba. Tegyük félre a serpenyőt anélkül, hogy kitisztítanánk.

Tegyük a fodros kelt szűrőbe, forró vízzel öblítsük le, durván vágjuk össze, és rakjuk a lábasba. Adjuk hozzá a

(A recept folytatódik.)

kókusztejet és 1 teáskanál sót, és alacsony lángon főzzük 30-40 percig, amíg a sütőtök nagyjából meg nem puhul.

Szórjuk meg a csirkét a maradék fűszerkeverékkel és 2 csipet sóval. A félretett serpenyőben közepes lángon hevítjük fel a maradék 2 evőkanál olajat. Tegyük bele a csirkehúst, és süssük oldalanként 1 percig. Adjunk hozzá 2 evőkanál folyadékot a lábasból, és fakanállal lazítsuk fel a lesült barna részeket. Tegyük a csirkemellet és a szaftot a lábasba, és fedő nélkül gyöngyöztessük 5 percig, amíg a hús meg nem fő.

Tálalás előtt keverjük bele a citromlevet és a mézet. Ha szükséges kiegyenlíteni az ízeket, adjunk hozzá még citromlevet, mézet, fűszerkeveréket és sót.

A ragut forrón tálaljuk pirított tökmaggal.

MEGJEGYZÉS: A tökmagot egy kis tapadásmentes serpenyőben közepes lángon pirítsuk szárazon, néha megrázogatva a serpenyőt, amíg enyhén meg nem barnul. Vigyázzunk, mert ki tud pattogni a serpenyőből, illetve könnyen meg tud égni. Vegyük le a tűzről, és hagyjuk kihűlni.

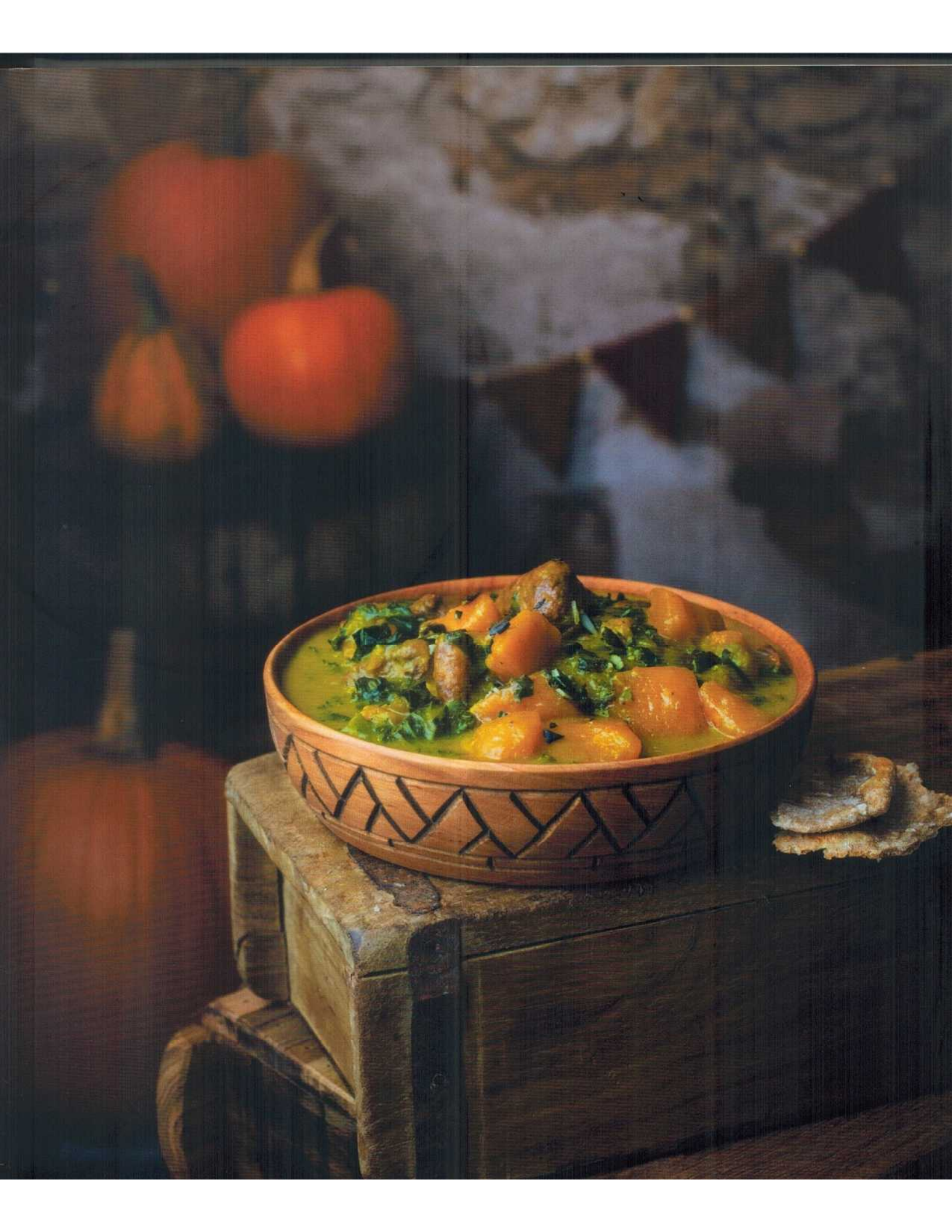
OFÍRI FÜSZERKEVERÉK

8½ teáskanálnyihoz

2 tk. őrölt kurkuma
2 tk. őrölt római kömény
1 tk. őrölt fahéj
1 tk. őrölt koriander
1 tk. őrölt gyömbér
1 tk. chilipor vagy chilipehely
½ tk. őrölt szegfűszeg

Kis tálban keverjük össze a kurkumát, a római köményt, a fahéjat, a koriandert, a gyömbért, a chilit és a szegfűszeget.

Tegyük légmentesen záródó dobozba. Száraz, hűvös helyen 1 hónapig eláll.





Sült csirkecomb

A Hodgson család könyvesboltjában töltött többórás böngészésemnek köszönhetően sikerült megtalálnom az *Estém egy vámpírral* című rendkívül ritka regény egyik példányát, és annyira belefeledkeztem az olvasásba, hogy elkéstem a vacsorámról a *Jégmadárban*. Visszaérkezésemkor már javában zajlott a dalnokok városszerte hirdetett vetélkedője, a fogadó terme zsúfolásig telt. Az óriási vendégereg miatt már elfogyott az étlapon található ételek többsége, ám szerencsémre találtam egyet, amit eddig méltatlanul hanyagoltam: fokhagymás, fűszeres íróban pácolt, aranyszínűre sült csirkecombok fűszeres mártogatóssal. Egy a fűszeres ételeket különösen kedvelő kereskedő buzdított a fogás kipróbálására, akitől több fűszerkülönlegességet is sikerült vásárolnom.

4 ADAGHOZ

FŰSZERES ÍRÓS PÁC

240 ml író

2 gerezd fokhagyma, apróra vágva

2 tk. só

1 tk. szárított tárkony

1 tk. szárított rozmarin

1 tk. szárított kakukkfű

–

1 kg csirkecomb

Növényi olaj a lekenéshez

1 tk. szárított tárkony

MÁRTOGATÓS

3 ek. majonéz

2 ek. virágméz

1½ tk. fűszeres mustár

½ tk. tarka bors, durvára őrölve

2 csipet só

40 perccel sütés előtt vegyük ki a csirkecombokat a hűtőből, és hagyjuk szobahőmérsékleten felmelegedni. Melegítsük elő a süttőt 200 °C-ra. Egy 33×23 centiméteres tepsit kenjünk ki olajjal.

Vegyük ki a csirkecombokat a pácból, és tegyük bőrrel felfelé a tepsibe 3 centiméterre egymástól. Mindegyik combot kenjük meg olajjal, és szórjuk meg tárkonnyal.

Süssük a csirkecombokat lefedés nélkül 15 percig, majd tegyük rájuk alufóliát vagy fedőt, és csökkentjük a sütő hőmérsékletét 165 °C-ra. Folytassuk a sütést 50 percig, amíg a csirkecombok teljesen meg nem puhulnak; közben 2-3 alkalommal locsoljuk meg a szafttal. Távolítsuk el az alufóliát, és állítsuk 220 °C-ra a süttőt, majd még 15 percig süssük, amíg a bőrük szépen meg nem pirul.

A MÁRTOGATÓSHOZ: Amíg a csirkecomb sül, egy kis tálban keverjük össze a majonézt, a mézet, a mustárt, a borsot és a sót. Fedjük le, és tegyük a hűtőbe tárolásig.

Vegyük ki a csirkecombokat a süttőből, és pihentessük 5 percig, majd tegyük szervírozótányérra. Tálaljuk mellé a mártogatóst.

Egy nagy tálban keverjük össze az író, a fokhagymát, a sót, a tárkonyt, a rozmarinot és a kakukkfűvet. Tegyük bele a csirkecombokat, és alaposan vonjuk be a páccal. Fedjük le, és rakjuk hűtőszekrénybe 12-24 órára, közben kétszer forgassuk át.

Kikötői kakukkfüves fogassüllő

Az *Aranykecsege* halspecialitását egy véletlen találkozás következtében kóstoltam meg. Egy szintén a fogadóban ebédelő törp észrevette, ahogy döntésképtelenül böngészem a menüt, és azonnal a különböző halas fogásokat kezdte ajánlgatni. Mint kiderült, a Pontar Büszkesége Horgászklub egyik tagjával hozott össze a sors, aki a helyi halkínálat mellett a klub híres horgászversenyeinek kulisszatitkaiba is beavatott. Mint hosszú és lelkes előadásából megtudtam, a verseny bonyolult szabályokkal rendelkezik, miután a versengő horgászok nem egy esetben felszerelésükkel jutottak tisztességtelen versenyelőnyhöz, ami aztán komoly civakodáshoz és hajtépéshez vezetett Novigrad köztisztületben álló polgárai között. Mint kiderült, a díjnyertes hal a Pontar királya megtisztelő címben részesül, és ünnepélyesen visszaeresztik a folyóba, míg a többiből a város fogadósai készítenek különböző specialitásokat a verseny tiszteletére. Ezek egyike a serpenyőben felszolgált kakukkfüves fogassüllő, amely méltán vált az *Aranykecsege* vendégeinek kedvencévé. Az ízletes fogás emellett megcáfolja azt az elterjedt vélekedést is, miszerint a kakukkfüves fogassüllő olyan, mint a „kakukkfűvel fűszerezett ürülék”.

4 ADAGHOZ

Négy 100 g-os bőrös fogassüllő-, pisztráng- vagy tőkehalfilé
240 ml teljes tej
2 póréhagyma (fehér és zöld része), félbevágva, végei levágva
3 ek. sóltan vaj
120 ml száraz fehérbor
100 ml zsíros tejszín
2 kakukkfűág, plusz kakukkfűlevél a díszítéshez
Só és frissen őrölt fekete bors
½ tk. szárított kakukkfű

Tegyük a halfilét alacsony falú sütőedénybe, öntsük rá a tejet, fedjük le, és 1 órára tegyük hűtőszekrénybe, közben egyszer fordítsuk meg. Amíg a hal a hűtőben van, alaposan mossuk meg a póréhagymát, csepegtessük le, és szeljük vékonyra.

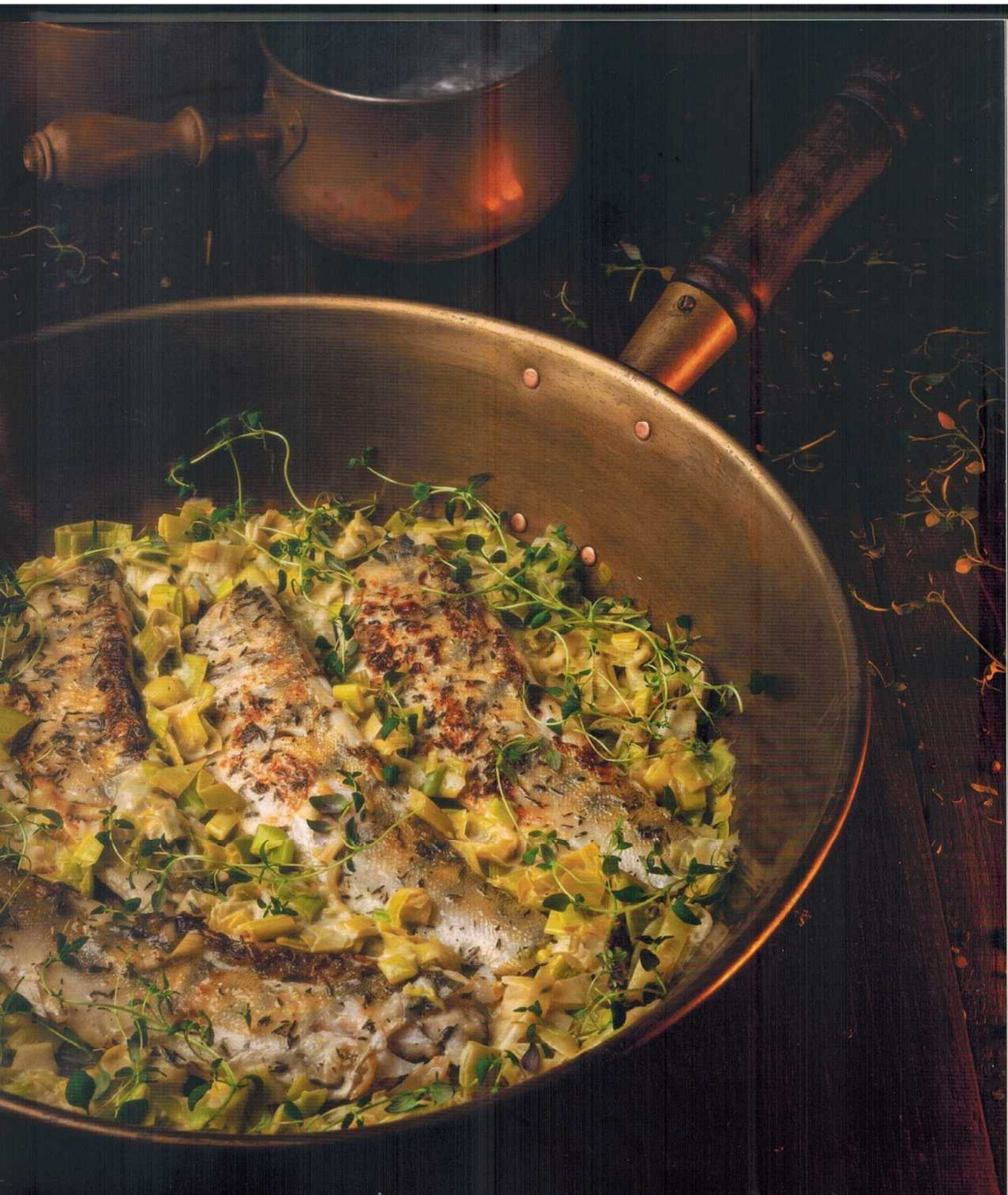
Szedjük ki a halfiléket a tejből, a tejet öntsük ki, és papírtörülővel itassuk fel a nedvességet. Tegyük félre a sütőedényt a hallal, de ne fedjük le.

Egy közepes nyeles lábasban közepes lángon olvaszszunk meg 2 evőkanál vajat. Adjuk hozzá a póréhagymát, és időnként megkeverve süssük 5 percre, amíg meg nem puhul. Adjuk hozzá a bort, és 5 percre főzzük, amíg a folyadék el nem párolog. Adjuk hozzá a tejszínt és a kakukkfűágakat, sózzuk, borsozzuk, vegyük kisebbre a lángot, és gyakran kevergetve 5 percre főzzük, amíg a szósz be nem sűrűsödik. Zárjuk el a lángot, vegyük ki a kakukkfűágat, fedjük le, és tegyük félre.

Szórjuk meg a halfilét mindkét oldalát sóval, borssal és szárított kakukkfűvel.

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepes lángon olvasszuk meg a maradék 1 evőkanál vajat. Fektessük bele bőrrel lefelé a halfilét, és süssük 2 percre. Majd óvatosan fordítsuk meg, és 3 percre süssük a másik oldalát is, amíg a filé át nem sül, és a külseje enyhén meg nem pirul.

Kanalazzunk bőséges mennyiségű szószot a tányérra, tegyük rá a filét, és díszítsük apróra vágott kakukkfűlevelekkel. Azonnal tálaljuk.



Hattori redaniai vörös lencsés pierogija

Novigradban töltött első napjaim során igazán elveszettnek éreztem magam Észak legnagyobb metropoliszában, ahol a zezugos sikátorok, nyüzsgő piacterek és a kilátást eltakaró épületek áttekinthetetlen útvesztőt alkottak, ám idővel egyre jobban kiismertem magam. A városlakók napi rutinjának megfigyelése közben találtam rá egy helyre, amelyet városőrök, kispénzű diákok, környékbeli kereskedők és tájékozottabb utazók serege keresett fel napkeltétől napnyugtáig.

A jellegtelen épület falai között két egymástól igencsak távolinak tűnő mesterséget űzőt a tulajdonos: fegyverkovácsolást és főzést. A két külön bejáratú rendelkező műhely a *Hattori kovácműhelye és kifőzdéje* nevet viselte. Tulajdonosa, egy Hattori nevű tünde messze földön híres volt az általa kovácsolt kardokról, ám a helyiek legalább ennyire becsülték az általa főzött pierogit.

Rendeléskor tétováztam, hogy a redaniai vagy a maribori változatot válasszam-e, de végül az előbbi mellett döntöttem. A vörös lencsével töltött, ofíri fűszerekkel ízesített és fokhagymás-petrezselymes vajjal leöntött ételcsodába harapva biztos voltam benne, hogy a lehető legjobb döntést hoztam...

20 PIEROGIHOZ

FŐTT PIEROGI TÉSZTA

120 ml forró víz
140 g liszt, plusz a szóráshoz
1 ek. növényi olaj
½ tk. só

TÖLTELÉK

240 ml víz
90 g vörös lencse, leöblítve
Só
1 ek. növényi olaj
1 kis hagyma, kockára vágva
½ tk. ofíri fűszerkeverék (118. oldal; elhagyható)
Frissen őrölt fekete bors
—
Só

ÖNTET

2 ek. sótlan vaj
1 gerezd fokhagyma, apróra vágva
Só
Néhány szál petrezselyem, apróra vágva

A TÉSztÁHOZ: Egy közepes méretű nyeles lábasban közepesenél nagyobb lángon forraljuk fel a vizet. Zárjuk el a lángot, és tegyük félre 5 percre hűlni.

Tegyük a lisztet, az olajat, a sót és a forró vizet egy közepes tálba. Villa segítségével nagyjából keverjük össze, hagyjuk állni 1 percig (amíg a kezünkkel is hozzá tudunk nyúlani), majd addig gyúrjuk a tálban, amíg sima és egyenletes nem lesz. Ha a tészta túl ragadós, szórjuk meg egy kis liszttel. Amikor a tésztát alaposan összegyúrtuk, formázzuk gömbölyűre, fedjük le egy felfordított fémtállal, és tegyük félre 30 percre.



A TÖLTÉLKHEZ: Egy közepes méretű nyeles lábasban nagy lángon forraljuk fel a vizet. Adjuk hozzá a lencsét, vegyük kisebbre a lángot, félig fedjük le, és időnként megkeverve 15 percig főzzük, amíg teljesen meg nem puhul, pépes nem lesz, és a víz el nem párologott. Vegyük le a fedőt, zárjuk el a gázt, és keverjük hozzá $\frac{1}{2}$ teáskanál sót.

Egy közepes méretű tapadásmentes serpenyőben közepesnél nagyobb lángon hevítsünk növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát, és gyakran megkeverve süssük 5 percig, amíg enyhén meg nem barnul. Zárjuk el a gázt, és adjuk hozzá a hagymát a lencséhez. Villával vagy burgonyatörővel alaposan törjük össze, és tegyük félre kihűlni. Adjuk hozzá a fűszerkeveréket (ha használunk), bőségesen borsozzuk meg, és keverjük össze. A tölteléknek már elég fűszeresnek kell lennie, de ha szükséges, adjunk hozzá még sót.

Lisztezzük meg a munkalapot. Osszuk ketté a tésztát, és sodrófával nyújtjuk ki az első adagot 2 mm vastagra. Egy 7 cm átmérőjű kerek sütikiszúróval vágjunk ki tíz kört. A tésztamaradékokat nyújtjuk ki a második adag tésztaival, és vágjunk ki még tíz kört. Tegyük egy púpozott teáskanál töltelékkel minden kör közepére, és hajtsuk félbe

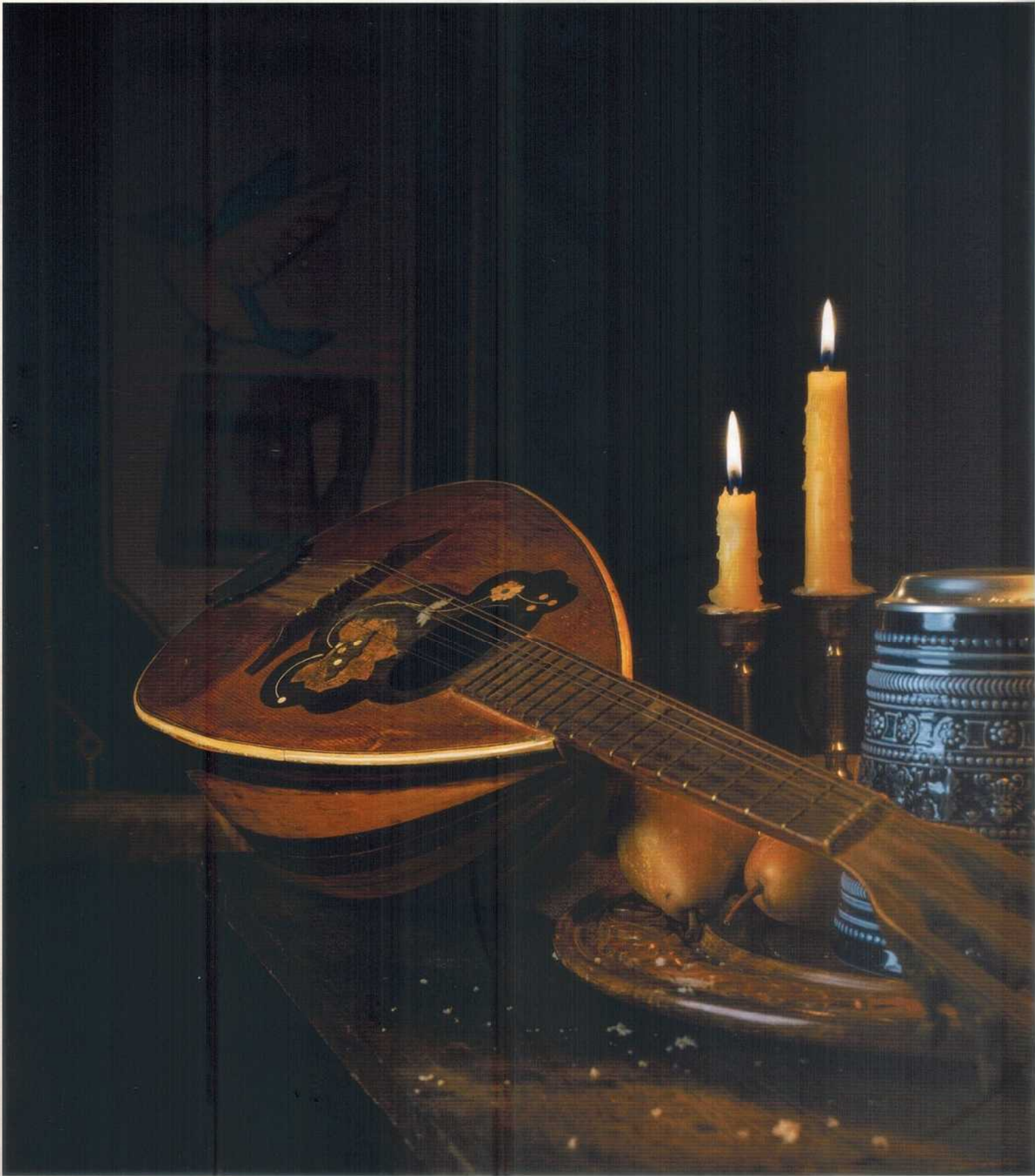
a tésztát, hogy félholdat kapjunk, majd csípjuk össze a szélét. Ha fodros széleket szeretnénk, a hüvelykujjunkkal hajtsuk fel kissé a tészta szélét, majd préseljük össze a hüvelyk- és mutatóujjainkkal. Takarjuk le a pierogit konyharuhával, hogy ne száradjon ki.

Egy nagy nyeles lábasban nagy lángon forraljuk fel a vizet. Adjunk hozzá 2 teáskanál sót, keverjük meg, vegyük kisebbre a lángot, és adjuk hozzá a tésztabatyuk felét. 1 perc után óvatosan keverjük meg fakanállal, és főzzük 5 percig, amíg a tészták fel nem jönnek a felszínre. További 3 percig főzzük, amíg a pierogi puha nem lesz. Kiszedőkanállal tegyük át egy tányérra, és főzzük ki a maradék pierogit is.

AZ ÖNTETHEZ: Amíg a pierogi fő, egy kis nyeles lábasban kis lángon olvasszuk meg a vaját. Adjuk hozzá a fokhagymát és egy csipet sót, és 1 percig süssük gyakran megkeverve, amíg enyhén meg nem barnul. Zárjuk el a gázt, adjuk hozzá a petrezselymet, és keverjük össze. Tegyük félre.

Amikor az összes pierogi megfőtt, öntsük rá a fűszeres vaját, és azonnal tálaljuk.







Hattori maribori gombás sült pierogija

...egészen addig, amíg néhány nappal később meg nem kóstoltam a maribori változatot, és fájdalmas kulináris dilemmával kellett szembesülnöm. A ropogós tészta ízletes gombát, petrezselyemleveleket, és a kedvencemet, medvehagymát rejtett. Ezután több alkalommal is ezt a változatot rendeltem, és alaposan kikérdeztem a tünde felszolgálót a különféle hozzávalókról. Alapos kulináris kutatómunkámnak hála, képes voltam elkészíteni a recept saját változatát, amely reményeim szerint megőrzi az eredeti étel fantasztikus ízvilágát.

Hattori műhelyét elhagyva szent ígéretet tettem, hogy addig nem nyugszom, amíg meg nem győzőm rokonságomat, hogy a pierogit tegyük a családi konyha szerves részévé.

13 PIEROGIHOZ

SÜLT PIEROGI TÉSZTA

140 g liszt, plusz a szóráshoz
60 g teljes kiőrlésű liszt
100 g sóltan hideg vaj, felkockázva
80 ml tejföl
½ tk. só

TÖLTELÉK

40 g szárított gombaszelet (pl. barna tinóru vagy ízletes vargánya)
1 ek. növényi olaj
1 közepes vöröshagyma, kockára vágva
1 ek. sóltan vaj
2 ek. apróra vágott friss petrezselyem
1½ ek. zsemlemorzsa, vagy szükség szerint
½ tk. szárított medvehagyma (elhagyható)
Só és frissen őrölt fekete bors

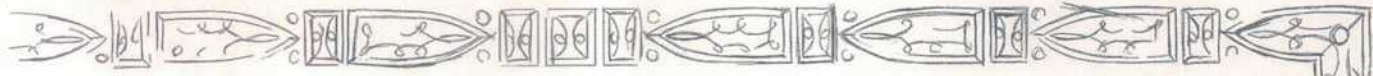
—

1 felvert tojás
1 tk. fekete kömény
½ tk. szárított medvehagyma vagy szárított metélőhagyma
Tejföl a tálaláshoz (elhagyható)

A TÉSZTÁHOZ: Egy közepes tálban morzsoljuk össze az ujjainkkal a kétféle lisztet és a vajat, amíg zsemlemorzzához hasonló állagot nem kapunk. Adjuk hozzá a tejfölt és a sót, és alaposan gyúrjuk össze. Ha a tészta túl ragadós, szórjuk meg egy kis liszttel. Formázzuk gömbölyűre, konyharuhával fedjük le a tálat, és 45 percre tegyük hűtőszekrénybe.

A TÖLTELÉKHEZ: Hideg víz alatt öblítsük le a gombaszeleteket, tegyük egy kis tálba, öntsünk rá langyos vizet, és hagyjuk ázni 1 óráig. Tegyük a gombát és az áztatóvizet egy kis nyeles lábasba, és 30 percig főzzük, amíg meg nem puhul. Szűrjük le a gombát, és vágjuk fel nagyobb darabokra, a főzővizet őrizzük meg.

Egy közepes tapadásmentes serpenyőben közepes lángon hevítsünk növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát, és időnként megkeverve 5 percig dinszteljük, amíg meg nem puhul. Adjuk hozzá a gombát és a vajat, és még 3 percig kevergetve süssük, amíg a hagyma és a gomba meg nem puhul. Adjunk hozzá pár evőkanálnyi áztatóvizet, és 4 percig főzzük, amíg a víz el nem párolog. Zárjuk el a lángot, adjuk hozzá a petrezselymet, a zsemlemorzsát,



a medvehagymát, és alaposan keverjük össze. A tölteléknek nedvesnek és szilárdnak kell lennie; adjunk hozzá még zsemlemorzsát, ha túl folyós. Bőségesen sózzuk, borsozzuk.

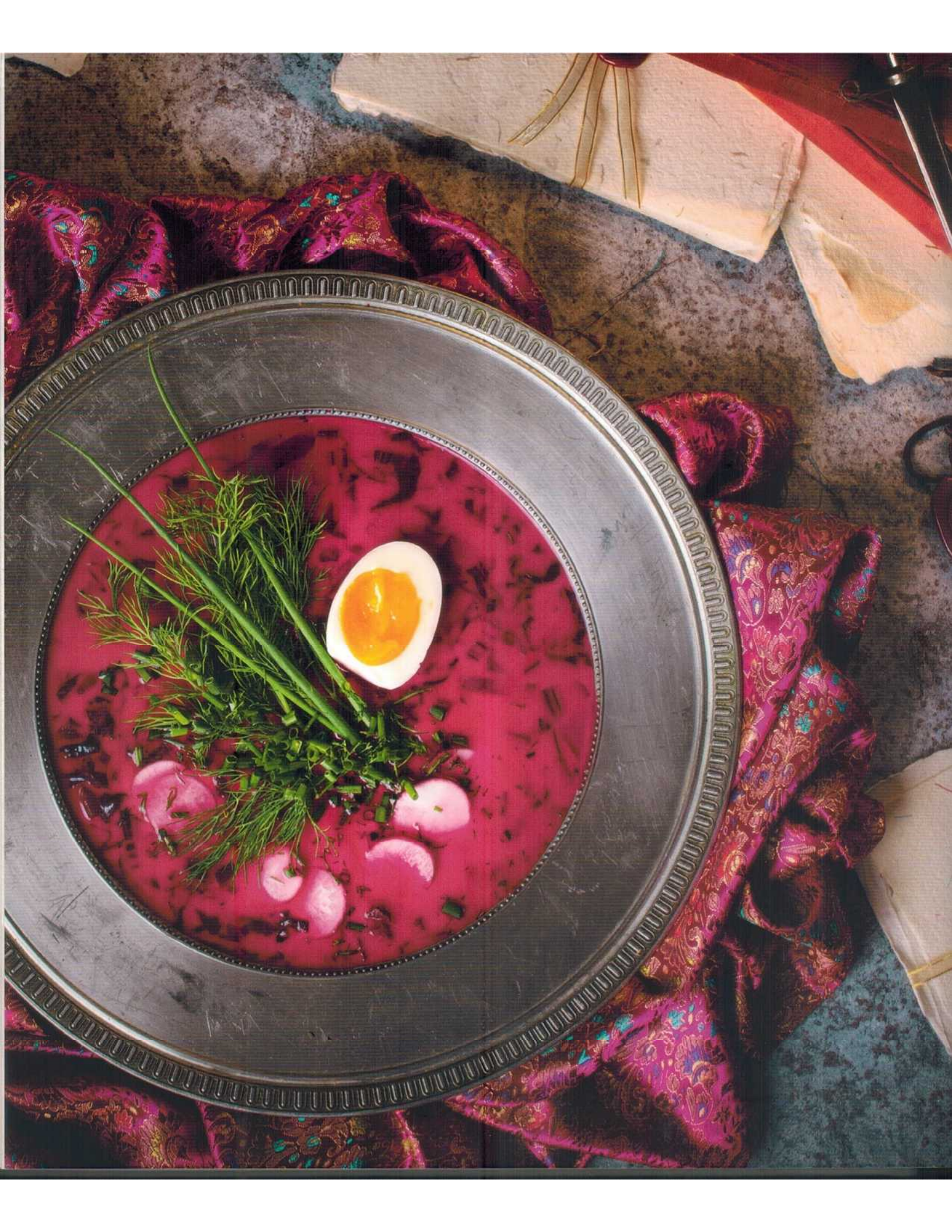
Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral. Lisztezzük be a munkalapot.

Vegyük ki a tésztát a hűtőből, és hagyjuk szobahőmérsékleten 5 percig felmelegedni. Osszuk ketté a tésztát, és sodrófával nyújtsuk ki az első adagot 2 mm vastagra. Egy 7 cm átmérőjű kerek sütikiszúróval vágjunk ki hat kört. A tésztamaradékokat nyújtsuk ki a második adag tésztával, és vágjunk ki még hét kört. Tegyük egy púpozott

teáskanál tölteléket minden kör közepére, hajtsuk félbe a tésztát, hogy félholdat kapjunk, és a szélét óvatosan összecsiszpve zárjuk le. Villával nyomkodjuk végig a szélét, hogy fodros mintájú és biztosan zárt legyen.

Tegyük a töltött tésztákat az előkészített tepsibe, kis helyet hagyva közöttük. A tetejüket kenjük meg a felvert tojással, és szórjuk meg a fekete köménnyel és a medvehagymával.

Süssük a batyukat 20-25 percig, amíg a tetejük aranybarna nem lesz. Legjobb azon melegében elfogyasztani őket, de szobahőmérsékleten is finomak. Ízlés szerint tejföllel tálaljuk.



Zsenge hideg céklaleves

Kaméleon módra

A Novigrad elegáns fogadóiban felszolgált ételek tálalása tükrözi a vendéglátóhelyek belső terét és hangulatát, és ez különösen igaz a *Kaméleon*ra, amely falait a tulajdonosról, a messzi földön híres Kökőrcsinről készített festmények díszítik. A Toussaint-tól egészen Povissig ünnepeelt dalmok és poéta jól ismert a vörös és a magenta különböző árnyalataiban játszó ruházataról, és ezek a színek uralják a fogadó belső terét is. A lenyűgöző dekorációra tökéletesen rímelt a hasonlóan élénk színekben pompázó hideg céklaleves, amelyet friss fűszerek, retek és lágytojás ízesített. A *Kaméleon* vendégei nemcsak a tökéletesen összeállított ételeket és a fogadó egyedi hangulatú belső terét élvezhetik, hanem az izgalmas színházi előadásokat is. A darabok ismert novigradi városi legendákat elevenítettek fel – egy kísértetjárta házról, a város alatti csatornában rejtőző titkos kincsről, a koldusok királyáról, és a novigradi alvilág réméről, a kíméletlen Karmazsin Bosszúállóról.

4 ADAGHOZ

350 g zsenge cékla, levelével együtt (lásd a Megjegyzést)
1 ek. növényi olaj
Só
1 ek. almaecet vagy citromlé, vagy szükség szerint
480 ml hideg író
200 ml tejföl
5 retek, szár nélkül, kockára vágva
60 g uborka, meghámozva és lereszelve
15 g apróra vágott friss kapor, plusz a díszítéshez
2,5 ek. apróra vágott friss metélőhagyma,
plusz a díszítéshez
3 tk. kristálycukor, vagy szükség szerint
Frissen őrölt fekete bors
Lágytojások félbevágva, a tálaláshoz

Alaposan mossuk meg a céklát folyó víz alatt, legfőképp a levelei között. Vágjuk le a szárát és a leveleit, és daraboljuk fel. Hámozzuk meg a céklát, és vágjuk 2 cm hosszú csíkokra vagy apró kockákra.

Egy közepes tapadásmentes serpenyőben közepesnél nagyobb lángon hevítjük fel a növényi olajat. Adjuk hozzá a céklát, és időnként megkeverve 5 percig pirítsuk, majd adjunk hozzá annyi vizet, hogy ellepje (kb. 1½ csésze), és állítsuk közepesnél kisebbre a lángot. Szórjunk bele egy csipet sót, lassan forraljuk fel, és 10 percig főzzük, amíg meg nem puhul. Adjuk hozzá a feldarabolt szárát és leveleket, és főzzük 3-4 percig. Öntsük hozzá az ecetet, keverjük meg, majd zárjuk el a lángot, és hagyjuk a levest

(A recept folytatódik.)

szoba-hőmérsékletűre hűlni. (Hogy felgyorsítsuk a folyamatot, tegyük a lábast egy nagy, hideg vízzel teli tálba.)

Adjuk hozzá az írórt, a tejfölt, a retket, az uborkát, a kaprot, a metélőhagymát, és alaposan keverjük össze. Tegyük bele a cukrot, és sózzuk, borsozzuk. Fedjük le, és 1-2 órára tegyük hűtőszekrénybe, hogy az ízek összeérjenek. Adjunk hozzá egy kevés írórt, ha a leves túl sűrű, vagy ecetet vagy cukrot, hogy kiegyenlítsük az ízeket.

Hidegen, tetején a tojásokkal, friss kaporral és metélőhagymával díszítve tálaljuk.

A levest 2 napig tárolhatjuk hűtőszekrényben légmentesen záródó dobozban.

MEGJEGYZÉS: Ha nehezen találunk zsenge céklát, vagy nincs szezonja, helyettesíthetjük azonos mennyiségű meghámozott és lereszelt céklával, és hasonló módon főzzük meg, amíg meg nem puhul. A zsenge céklaleveleket egy marék bébispenóttal is helyettesíthetjük.

Paczki szilvalekvárral és baconnel megszórva

A töltött fánkok mindig jókedvvel töltenek el, és sosem hagyom ki a lehetőséget, hogy utazásaim során újabb változatokat kóstoljak meg. A Novigradban kipróbált verzió, ahol a cukormázon kívül ropogós bacon kerül a fánkokra, némileg kiadósabb volt az általam megszokottnál, de ízletesebb is! A zsírban süített és szilvalekvárral töltött fánk receptje nemzedékről nemzedékre öröklődött. A családi üzlet egy bódéból indult Gors Velenben, ahol a helyiek és a Thanedd szigetére tartó ifjú varázslónő növendékek számára árulták a finomságot. A bódé hamarosan cukrászdává nőtte ki magát, és a vállalkozó kedvű családtagok egyre távolabbi városokban kezdték el árulni portékájukat. Napjainkban a novigradi ág a családi hagyomány büszke folytatója, és cukrászműhelyükben nem csupán különféle finomságokat készítenek, hanem cukrásztudományra is oktatják a lelkes érdeklődőket.

KB. 15 FÁNKHOZ

ÍRÓS-ÉLESZTŐS ELŐTÉSZTA

2 tk. porélesztő, vagy 25 g friss élesztő, morzsolva
1 tk. kristálycukor
3 ek. szoba-hőmérsékletű író
3 ek. liszt

3 ek. növényi olaj
120 ml szoba-hőmérsékletű író
350 g liszt, plusz a szóráshoz
2 ek. kristálycukor
4 tojássárgája
Só
1 ek. vodka

MÁZ

220 g porcukor
60 ml víz, vagy szükség szerint
2-3 csepp citromlé

100 g vékonyan szelt táblás bacon
1 l olvasztott sertésszír vagy növényi olaj (lásd a Megjegyzést)
Szilvalekvár a töltelékhez

AZ ELŐTÉSZTÁHOZ: Egy közepes tálba tegyük bele az élesztőt, a kristálycukrot, az író, és addig keverjük, míg az élesztő fel nem oldódik. Adjuk hozzá a lisztet, és villával keverjük össze. Takarjuk le a tálal konyharuhával, és 15-20 perc alatt kelesszük a duplájára.

Enyhén lisztezzük meg a munkalapot.

Adjuk az élesztős keverékhez a növényi olajat, az író, a lisztet, a kristálycukrot, a tojássárgáját és egy csipet sót. Villa segítségével keverjük össze, majd adjuk hozzá a vodkát, és addig keverjük, míg ragadós tésztát nem kapunk. Tegyük az előkészített munkalapra, és 5 percre dagasszuk. Szórjuk meg közben liszttel, hogy a dagasztás végére a tészta sima legyen, és kevésbé ragadós. A tésztát formázzuk gömbölyűre, takarjuk le konyharuhával, és hagyjuk a pulton 1,5 óra alatt duplájára kelni.

(A recept folytatódik.)

Tegyünk sütőpapírt egy tepsibe, és olajozzuk meg a papírt.

Miután a tészta duplájára kelt, ütögezzük meg, és gyúrjuk át. Sodrófával nyújtjuk ki a tésztát 1,5 cm vastag téglalap vagy kör alakúra. Egy 6 cm átmérőjű sütikiszúróval vágjunk ki tíz kört, és tegyük az előkészített sütőpapírra, 5 cm távolságra egymástól. Nyújtjuk ki újra a maradék tésztát, és vágjunk ki még öt kört. Takarjuk le őket konyharuhával, és 20 percig pihentessük, amíg duplájára nem kelnek.

A MÁZHOZ: Egy kis tálban habverővel keverjük össze a porcukrot, a vizet és a citromlevet, amíg sima és sűrű nem lesz, mint a tejföl. Tegyük félre.

Egy tányérra tegyünk két réteg papírtörölt.

Tegyük a bacont egy közepes tapadásmentes serpenyőbe egy kevés hideg vízzel, és közepes lángon, időnként megkeverve 2-3 percig süssük, amíg a víz el nem párolog. 4 percig pirítsuk, amíg a zsír ki nem sül belőle, és a bacon egyik oldala szépen meg nem barnul, majd fordítsuk meg, és újabb 2 perc alatt süssük a másik oldalát is barnára. Tegyük a bacont az előkészített tányérra, hogy lecsepegjen, 2 percig hagyjuk hűlni, majd vágjuk durvára. Tegyük egy tálba, és rakjuk félre.

A tányéron cseréljük ki a papírtörelőket.

Egy nehéz, mély nyeles lábast félig töltünk meg zsírral, és közepes lángon melegítsük pár percig. A hőmérsékletet egy borsónyi tészta beledobásával ellenőrizzük; ha azonnal buborékkossá válik, és a tészta 1 perc alatt megbarnul, akkor a zsír készen áll. Ha digitális maghőmérőt használunk, akkor a hőmérsékletnek 180 °C-nak kell lennie.

Tegyünk két tésztakorongot az olajba, fedjük le 30 másodpercre, majd vegyük le a fedőt, és folytassuk a sütést 1-2 percig, amíg szépen meg nem barnul az egyik oldala. Fordítsuk meg, és süssük a másik oldalát; egy vékony, halvány csíknak kell megjelennie a fánk közepén („szalag”), ez jelzi azt, hogy tökéletesen megsült. Kiszedőkanállal tegyük a fánkot az előkészített tányérra 1-2 percre lecsepegni, majd mártsuk bele félig a mázas tálba, és mázzal felfelé rakjuk a gitterrácsra. Szórjuk meg a máz tetejét a bacondarabokkal.

Egy díszítőcsővel ellátott habzsák vagy széles végű fecskendő segítségével töltjük meg a fánkokat 1-2 teáskanálnyi lekvárral. Hagyjuk teljesen kihűlni, mielőtt tálaljuk.

MEGJEGYZÉS: Ha fele-fele arányban keverjük a zsírt növényi olajjal, a fánknak lágyabb, könnyedebb íze lesz.





Nilfgaardi citrinovka

Bármennyire is fájlaltam, novigradi időzésem a végéhez ért. Utolsó estémet a nilfgaardi nagykövetség fogadásán töltöttem, ahova egy fényűző oxenfurti vacsora során hívtak meg. A fogadás van Rogh festményeinek vernisszázsával kezdődött, és a műalkotásokat ízlésesen összeállított menü egészítette ki. A felszolgált étel- és italkülönlegességek közül egy a napfény színét idéző nedű keltette fel leginkább az érdeklődésemet. A Nilfgaardi citrinovkának nevezett ital meglepett mézes ízével és a fekete borsnak köszönhető enyhe fűszerességével. A nagykövetség séfje elárulta nekem, hogy az ital ízének megőrzéséhez fontos, hogy felszolgálása előtt hűvös helyen tárolják. Egy Gesóból származó nilfgaardi tiszt, aki a jelek szerint a kellenél kicsit többet ivott az itókából, bevallotta, hogy az eredetileg az ő provinciájából származik, és a nilfgaardi birodalom csak a hódítás jogán mondhatja a magáénak. Ezután újabb izgalmas történetekkel és újabb pohárnyi aranyló itallal traktált, így pár órával később némileg bizonytalan léptekkel tartottam a *Jégmadár* felé, miközben kezemben egy üveg nilfgaardi citrinovkát dédelgettem, amelyről fogalmam sem volt, hogy hogyan került hozzám.

750 ML-HEZ

KIVONAT

5 közepes citrom héja
480 ml vodka (40%)
8 szem fekete bors

SZIRUP

5 citrom leve (lásd fent)
100 g kristálycukor
60 g virágméz

A KIVONATHOZ: Tegyük a citromot egy közepes tálba, és öntsük fel langyos vízzel. Hagyjuk benne 15 percre, majd öntsük ki a vizet. Folyó meleg víz alatt alaposan tisztítsuk meg a citromot kefével. Konyharuhával töröljük szárazra. Zöldségghámozóval szedjük le a héját (csak a sárga részt, a szivacsos fehér részét ne). Takarjuk le a citromot konyharuhával, hogy ne száradjon ki, és tegyük félre.

Egy steril 1 literes befőttesüvegbe, aminek van teteje, öntsük bele a vodkát, és adjuk hozzá a citromhéjat és a fekete borsot, fedjük le, és rázzuk össze. Tegyük félre 12 órára szobahőmérsékleten.

A SZIRUPHOZ: Hengergessük meg a citromot a tenyerünkkel a konyhapulton, majd vágjuk félbe, és facsarjunk ki 220 ml citromlevet finom lyukú szűrőn át egy mérőpohárba.

Egy kis nyeles lábasban kis lángon keverjük össze a citromlevet és a cukrot, és kevergetve 2 percig főzzük, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. Zárjuk el a lángot, és hagyjuk a keveréket langyosra hűlni, majd keverjük hozzá a mézet. Hagyjuk teljesen kihűlni.

Szűrővel szűrjük le az alkoholos kivonatot, a citromhéjat és a borsot dobjuk ki. Öntsük a szirupot a befőttesüvegbe, majd adjuk hozzá a leszűrt kivonatot, és egy tökéletesen tiszta fakanállal keverjük össze. Fedjük le, és szobahőmérsékleten, sötét helyen 3 napig pihentessük.

Amikor készen van, szűrjük le a folyadékot egy kávéfilteren át, hogy kiszűrjük az üledéket.

2 hétig tárolhatjuk hűtőszekrényben légmentesen záródó edényben.





SKELLIGE-SZIGETEK

Viharos hullámok úzik hajónkat a látóhatáron elterülő fenséges szigetlánc felé, és az arcunkba vágó jeges levegő jól jelzi úti célunk könyörtelen klímáját. A kiszámíthatatlan, csalfa vizeket kereskedőhajók és a helyiek sebes hosszúhajói, a drakkarok szelik. A Kontinens legtöbb lakója számára a Verdentől és Cintrától nyugatra elterülő Skellige-szigetek legendákba és mítoszokba burkolódzó mesés földnek tűnik a világ szélén.

A valóságban gyönyörű, bár kétségkívül nehezen elérhető hely ez, amelynek szigeteit számos független klán uralja. A hóval fedett hegyek, a felhőkbe és ködbe rejtőző völgyek és a sirályok és szirének hangjától visszhangzó szirtek földjére lépve hamar világossá vált számomra, hogy a szigetek könyörtelen éghajlata senkit sem kímél, és különösen kegyetlenül bánik a tengeren túlról érkezőkkel. Szerencsére a mindent átható hideg elől menedéket nyújtanak a falvak fogadói, ahol kiadós, gőzölgő ételek melegítik át az átfagyott utazókat.

Miközben a fogadókban vidáman pattogó tűz mellett vártam, hogy visszatérjen az élet átfagyott végtagjaimba, kitanultam, hogy mennyi csodálatos ételt lehet elkészíteni a tenger ajándékainak jóvoltából; a skelligei konyha a klánok tradicionális ételeit vegyíti a pezsgő tengeri kereskedelem által szerzett portékákkal. A sziget lakói ennek köszönhetően távoli földekről származó finomságokat is magukévá tettek, és étkeik nemcsak a helyi fogadókban, hanem az ünnepi lakomákon is megállják a helyüket.

Hindarsfjalli töpörtyűs kenőke

almával és hagymával

Akkor békéltem meg a ténnyel, hogy novigradi időzésem tényleg végéhez ért, amikor búcsút vettem hűséges lovamtól, Szürkétől, és nagybátyám gondjaira bíztam, hogy visszajuttassa családi istállónkba Vizimában. Ezután megújult elszántsággal vágtam bele utazásom következő szakaszába egy An Skelligbe tartó hajón, ám terveimet keresztülhúzta a szeszélyes időjárás. Egy hirtelen lecsapó vihar dél felé kényszerítette a hajónkat, és végül Hindarsfjallon kellett menedéket keresnünk a megállás nélkül ömlő jeges eső elől. A többi utazóhoz hasonlóan én is bőrig ázva és átfagyva estem be *Larvik fogadó*jába, ahol Freyja egyik papnője sietett a segítségünkre. Miközben lassan felmelegedtem a fogadó közepén lobogó tűz mellett, a friss rozsos kenyérre kent hagymás-almás kenőket élveztem egy kupányi meleg itallal. A larviki ételkülönlegesség hamar elterelte a figyelmemet az előttem álló nehéz útról és a kint dühöngő viharról.

650 G-HOZ

400 g zsírszalonna kockára vágva
150 g táblás bacon, kockára vágva
1 kis hagyma, kockára vágva
1 kis alma, meghámozva és felaprítva
1 tk. só
1 tk. szárított majoránna
1 tk. szárított medvehagyma (elhagyható)
Rozskenyér a tálaláshoz

Nagy serpenyőben, közepes lángon süssük 20 percig a zsírszalonnát fakanállal időnként megkeverve, amíg a zsír fele meg nem olvad. A zsírnak enyhén bugyborékolnia kell; ha túl intenzíven bugyborékol, vegyük kisebbre a lángot.

Adjuk a bacont a serpenyő tartalmához, és 15-25 percig süssük, amíg a zsír nagy része ki nem sül, és a töpörtyű enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a hagymát, az almát, a sót, és 8-12 percig süssük, amíg a hagyma aranybarna nem lesz. Zárjuk el a lángot, és tegyük félre 15 percre hűlni, majd fűszerezzük majoránnával és medvehagymával (ha használunk), és keverjük össze.

A serpenyő tartalmát öntsük egy 950 ml-es tálba, és szobahőmérsékleten hagyjuk kihűlni. Légmentesen záródó dobozban 2 hétig eláll a hűtőszekrényben. Tálalás előtt 30 perccel vegyük ki a hűtőszekrényből, hogy átmelegedjen.

A kenőket rozskenyérrel tálaljuk.



Larviki forralt ríviai krieg

A rozskenyér és az agyagtálban felszolgált kenőke mellett forralt ríviai krieg gondoskodott arról, hogy tényleg felmelegedjünk. Az eredetileg Ríviából származó ital eljutott a fagyos

Skellige legtávolabbi pontjára is, ahol gyömbérrel ízesített változata a larviki fogadó kínálatának szerves részévé vált. A nemegyszer szűkös készletekkel szembesülő leleményes helyiek szükség esetén meggyisziruppal és barna sörrel helyettesítik az eredeti meggykort.

1 ADAGHOZ

500 ml sötét sör

3 ek. meggyiszirup, vagy szükség szerint

3 szelet hámozott friss gyömbér

Virágméz az édesítéshez (elhagyható)

VARIÁCIÓ:

Ha ünnepibbé szeretnénk tenni, tálalás előtt adjunk hozzá egy csipet zerrikaniai fűszerkeveréket (42. oldal).

A málnás változathoz cseréljük ki a meggyiszirupot málnaszirupra, ami szintén jól megy a sötét sörhöz.

Kis nyeles lábasban kis lángon keverjük össze a sört, a meggyiszirupot és a gyömbért, és addig főzzük, amíg forró nem lesz, és enyhén gőzölög, de nem forr. Zárjuk el a lángot, és hagyjuk állni 2 percig. Kóstoljuk meg, és ízlés szerint édesítsük mézzel.

A krieget melegen vagy szobahőmérsékleten kínáljuk; mind a két esetben finom.

Sókéregben sült hal

An Skellig módra

mentás sárgarépa-salátával

Az idő végül megbékélt annyira, hogy folytassuk utunkat, és további viszontagságok nélkül futottunk be An Skelligbe. Itt végre felkereshettem azt a helyet, amelyet a novigradi kikötőben ajánlottak a figyelmembe. Lelkesen vágtam át az Urialla kikötőn a fogadóba, ahol a sziget tradicionális étkét kínálták: tengeri sóban sült kecseget reszelt répával és mentával. Sajnos a túlzott halászat miatt a kecsege ritkasággá vált az elmúlt évek során, és pisztránggal pótolták. A szokatlan sütési technikának köszönhetően a pisztráng mennyei volt, és tökéletesen illett hozzá a kapros, vajas, borsos, citromos ízesítés. Utóbbi egzotikus hozzávalónak számít Skelligén, amit a Kontinens melegebb tájairól importálnak. Bár az étel lenyűgözött tökéletesen kiegyensúlyozott ízvilágával, az elfogyasztása némi nehézségbe ütközött, mivel a sókéreg feltörése után szertesét spriccelt, fergeteges jókedvre derítve a hosszú asztalnál velem együtt ülő többi vendéget.

2 ADAGHOZ

MENTÁS RÉPASALÁTA

2 sárgarépa, reszelve
10 mentalevél, apróra vágva
2 tk. virágméz
3 csepp citromlé
1 csipet só
1 csipet frissen őrölt fekete bors

—
Egy 340 grammos egész szívárványos
pisztráng, kibelevve, fejjel együtt
Só és frissen őrölt fekete bors
4 tk. sótlan vaj, vékonyra szeletelve
½ citrom, vékonyan felszeletelve
4 szál kapor
1 kg durva tengeri só, plusz a szóráshoz
80 ml hideg víz, vagy szükség szerint

A SALÁTÁHOZ: Egy közepes tálban keverjük össze a sárgarépat, a mentát, a mézet, a citromlevet, a sót és a borsot. Fedjük le, és hagyjuk állni 30 percig.

Folyó víz alatt mossuk meg kívül-belül a pisztrángot. Papírtörlővel alaposan itassuk fel a nedvességet. A belsejét szórjuk meg sóval és borssal, majd tegyük bele a vajat, a citromot és a kaprot. A halat zárjuk össze, a kezünkkel finoman nyomjuk meg. Tegyük félre.

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. Sütőpapírral béleljük ki a tepsit.

Tegyük nagy tálba a durva tengeri sót, és lassan adagoljuk hozzá a vizet, amíg nedves homok állaga nem lesz. A sós keverék felét szórjuk a tepsiközepére, hogy egyenletes, 1,5 cm vastag és hal hosszúságú réteget képezzen. Tegyük a pisztrángot a sóra, és egyenletesen fedjük be a maradék

(A recept folytatódik.)

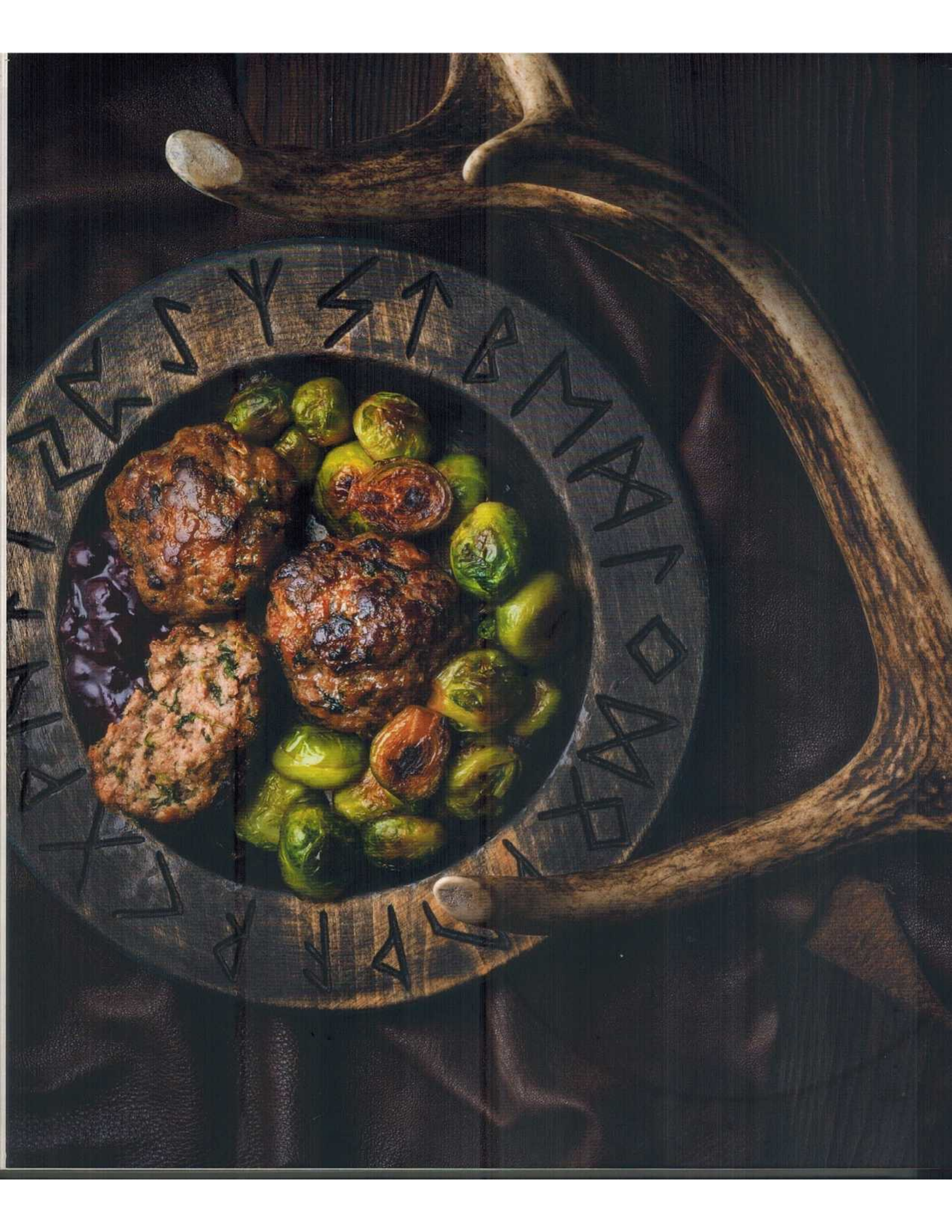
sóval (a farokúszót hagyjuk szabadon). Óvatosan nyomkodjuk meg a sóréteget a tenyerünkkel, hogy biztosan ne maradjanak fedetlen részek. Süssük a halat 40 percig, amíg a sóréteg enyhén meg nem barnul. Vegyük ki a sütőből, és 5 percig pihentessük, hogy a só kicsit meghűljön. Utána törjük meg késsel a sóréteget a hal fejénél, és óvatosan nyissuk ki a bőrét, hogy hozzáférjünk a húshoz.

Azonnal tálaljuk a sárgarépa-salátával.

MEGJEGYZÉS: Azoknak, akik nem járatosak az egész hal elfogyasztásában, tanácsoljuk, hogy először a felső oldalon lévő húst egyék meg, majd az ujjaikkal húzzák ki a hal gerincét a farok felőli oldalról egy határozott mozdulattal. Utána folytathatják a hal fogyasztását a maradék filével.







Svorlagi prémvadász húspogácsa

zöldségekkel

Az Ard Skelligre vezető út során lehetőségem nyílt megcsodálni a szigetcsoport legnagyobb szigetének partvonalát alkotó lenyűgöző szirteket és sziklákat. Kaer Trolde előtt kitérőt kellett tennünk Spikeroog felé, miután egy szembejövő hajó a tenger felett vadászó szörnyűséges szirénekre figyelmeztetett minket. Spikeroog elbűvölő öböllel és a sziget legnagyobb települését, Svorlagot körbevevő sűrű erdősséggel üdvözölt minket. Rövid megállásunk alatt sajnos csak a fogadót ismerhettem meg, ahová egy emberként követtük a kapitányt. Az ivóban üldögélő vadászok és a falakat borító szőrmék arra utaltak, hogy Spikeroogon nem csak halból áll a menü, és nem sokkal később már a spenóttal ízesített húspogácsát élveztem, amely mellé pirított kelbimbó és sűrű szilvás áfonyalekvár dukált. Miközben jóízűen falatoztam, a szomszédos asztalnál a tenger veszélyeit saját kárukon kiismerő helyiek megmutatták kapitányunknak a legbiztonságosabb útvonalat Kaer Trolde kikötőjébe.

4 ADAGHOZ

4 ek. növényi olaj
1 közepes hagyma, apró kockákra vágva
Só
2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
100 g spenót
2 csipet reszelt szerecsendió
480 ml víz, vagy szükség szerint
200 g kelbimbó
300 g darált marhahús
200 g darált sertéshús
5 ek. zsemlemorzsa
2 ek. reszelt Grana Padano vagy parmezán
Frissen őrölt fekete bors
2 ek. liszt
1 tk. sótlan vaj
1 tk. virágméz
1 tk. almaecet

SZILVÁS-ÁFONYÁS SZÓSZ

1 tk. sótlan vaj
2 ek. szilvalekvár
120 g áfonya
Só
Virágméz az édesítéshez (elhagyható)

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepes lángon hevítünk 1 evőkanál növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát és egy csipet sót, és időnként megkeverve 5 percig süssük, amíg enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a spenótot és még egy csipet sót, és még 5 percig süssük, amíg a víz el nem párolog, és a spenót puha nem lesz. Fűszerezzük a szerecsendióval, keverjük össze, és tegyük egy nagy tálba szoba-hőmérsékletűre hűlni.

(A recept folytatódik.)

Közben a kelbimbó külső leveleit szedjük le, és vágjuk le a szárát. Egy kis nyeles lábasban nagy lángon forraljuk fel a vizet. Adjunk hozzá 1 teáskanál sót és a kelbimbót, vegyük kisebbre a lángot, és főzzük 3 percig. Szűrjük le, hagyjuk gőzölni, és vágjuk félbe. Tegyük félre.

Adjuk a marhahúst, a disznóhúst, a zsemlemorzsat, a sajtot, 2 evőkanál vizet, 1 teáskanál sót és sok őrölt borsot a spenótos-hagymás tálhoz. A kezünkkel gyúrjuk össze a hozzávalókat, amíg egységes és nedves masszát nem kapunk. Ha túl száraz, adjunk hozzá egy kis vizet, és gyúrjuk össze.

Tegyük a lisztet egy közepes tálba. Formázzunk a húsból 5 centiméteres golyókat, enyhén lapítsuk húspogácsává, és forgassuk lisztbe, majd rázzuk le a felesleget.

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepesnél nagyobb lángon hevítsünk 2 evőkanál növényi olajat. Tegyük bele a húspogácsákat, és 3 percig süssük, amíg meg nem barnulnak, majd fordítsuk meg őket, és süssük a másik oldalukat is. Adjunk 2 evőkanál vizet a serpenyőhöz, rázzuk össze, és tegyünk rá fedőt. Vegyük közepesnél kisebbre a lángot, és hagyjuk főni 5 percig a húst, közben kétszer fordítsuk meg. Ha a víz közben elpárolog, adjunk hozzá még 1-2 evőkanálnyit, és folytassuk a főzést.

Vegyük le a fedőt, állítsuk nagyra a lángot, és a húspogácsa mindkét oldalát süssük 2-3 percig, amíg szépen meg nem barnul. Helyezzük a húspogácsákat tányérra, fedjük le, és tegyük félre.

Ugyanebben a serpenyőben közepes lángon hevítsük fel a maradék 1 evőkanál növényi olajat, és olvasszuk meg a vajat. Adjuk hozzá a kelbimbót, és 3 percig süssük, amíg meg nem barnul. Fordítsuk meg, és a másik oldalát is süssük 3 percig, amíg meg nem barnul. Adjuk hozzá a mézet, az ecetet és egy kis vizet, keverjük meg, fedjük le, és 2-3 percig főzzük, amíg a kelbimbó meg nem puhul. Vegyük le a fedőt, sózzuk, borsozzuk, majd vegyük nagyra a lángot, és 1-2 percig időnként megkeverve süssük, amíg a víz el nem párolog, és a kelbimbó szépen meg nem barnult. Zárjuk el a lángot, és tegyük félre.

A SZÓSZHOZ: Egy kis nyeles lábasban közepes lángon olvasszuk meg a vajat. Adjuk hozzá a szilvalekvárt és az áfonyát, törjük össze a gyümölcsöt villával, és 10-15 percig főzzük, amíg a folyadék nagy része el nem párolog, és a szósz be nem sűrűsödik. Ízlés szerint sózzuk, és keverjük bele a mézet.

Tegyük a húspogácsát, a kelbimbót és a szószot tányérokra, és azonnal tálaljuk.

Tócsni Új Kikötő Fogadó módra

A korábbi késedelmek és kitérők miatt csak pár napom maradt Ard Skelligen. Az első estémet utastársaimmal együtt az *Új Kikötő Fogadó*ban töltöttem, ahol az óriási tűzhelyen sült nyárs illata töltötte be az ivót. Bár gyomrom legszívesebben azonnal rávetette volna magát az ínycsiklandóan gőzölgő húsrá, az agyam valamivel könnyedebb vacsorát javasolt. Így végül a tócsni mellett döntöttem, és egy kanál cukrot is kértem hozzá a fogadás legnagyobb döbbenetére. Egyszerű kérésem, hogy az aranybarnára sült krumplis finomságot szórják meg cukorral, lelkes anekdotázásra készítette a fogadóst egy másik Kontinensről érkező látogatóról, mégpedig egy vajákról, akinek szintén nagy kedvencei voltak a helyi lepénykék, ám ő csakis a hagyományoknak megfelelően, tejjel volt hajlandó fogyasztani őket. A vendégek unszolására a fogadás egy másik történetbe is belefogott a vajákról és az Undvikot elpusztító jégóriásról – mint kiderült, vendéglátónk családja eredetileg onnan származott.

4 ADAGHOZ

500 g burgonya, hámozva
1 tk. tejföl
Só
½ fehér hagyma
1 tojás
2 ek. liszt
Növényi olaj a sütéshez
Kristálycukor a tálaláshoz (elhagyható)
Tejföl a tálaláshoz (elhagyható)

Egy közepes tálba kis lyukú reszelőn reszeljük le a burgonya kétharmadát, majd nagy lyukú reszelőn reszeljük le az egyharmadát. Adjuk hozzá a tejszínt és 2 csipet sót, keverjük össze, fedjük le, és tegyük félre. 5 perc után óvatosan öntsük le a levét egy külön kis tálba. Rakjuk át a reszelt burgonyát a folyadékkal teli tálra rakott finom lyukú szűrőbe. Kanál segítségével finoman nyomjunk ki belőle annyi levét, amennyit csak tudunk. Tegyük vissza a burgonyát a közepes tálba. Fedjük le, és tegyük félre. 5 perc után öntsük ki a vizet a kis tálból, csak az alján összegyűlt keményítőt tartjuk meg.

Kis lyukú reszelőn reszeljük le a hagymát a burgonyás tálba. Adjuk hozzá a másik tálból a burgonyakeményítőt, a tojást, a lisztet és ½ teáskanál sót, és alaposan keverjük össze a tésztát.

Egy tányérra tegyünk két réteg papírtörülőt. Öntsünk annyi olajat egy nagy tapadásmentes serpenyőbe, hogy teljesen elfedje az alját, és forrósítsuk fel közepes lángon. A hőmérsékletet egy kis téstával ellenőrizzük; ha azonnal felhabzik, az olaj készen áll.

Nagy fakanállal merjünk ki egy púpos evőkanálnyi tésztát, és tegyük a serpenyőbe, majd a kanállal lapítsuk el, hogy vékony, ovális tócsnit kapjunk. Süssük a tócsnit, amíg aranybarna nem lesz, oldalanként 3 percig. Ha elkészült, tegyük az előkészített tányérra, és folytassuk a többi tésztával. Adjunk hozzá még olajat, ha szükséges.

A tócsnit forrón tálaljuk, cukorral megszórva vagy tejjel.





Kaer Trolde-i sonkás-almás szendvics

A kikötő felett örökdő erődítmény alapesetben nem látogatható a szigetre vetődő egyszerű utazók számára, ám a sors szerencsés fordulatának köszönhetően épp egy ünnepség idején érkeztem ide, amikor Kaer Trolde népe klánjuk legendás alapítóját ünnepli. A legenda szerint Grymmdjarr pusztá kezével vájta ki az erődítményt a sziklákból. Az ünnepség idején az erőd óriási főtermének ajtaja mindenki előtt nyitva áll, és a betérők bőséges lakomában részesülnek, hogy megörvendeztessék az isteneket. Az én asztalom mézes italokkal, sült húsokkal, hallal és egyéb tengeri finomságokkal volt teli, egy szomszédoson pedig ínycsiklandó sonkák sorakoztak, amelyeket egyéb ízletes összetevőkkel együtt kenyérszeletekre halmoztak. Miközben megragadtam egy sült sonkával, grillezett sajttal, mézben karamellizált almaszeletekkel megrakott és pikáns tormaszósszal ízesített kenyeret, az édességet követelő gyermekeiket egy régi történettel riogató helyi asszonyokat hallgattam, amely szerint a fornali boszorkány megbűvölt süteményekkel varázsolta szőrös medvékké falánk áldozatait.

2 ADAGHOZ

PIKÁNS TORMASZÓSZ

- 80 g majonéz
- 2 apró savanyú uborka, finomra reszelve
- 1 tk. reszelt torma
- ½ tk. mustár
- 1 csipet só
- 1 csipet frissen őrölt fekete bors
-
- 1 tk. sótlan vaj
- 1 nagy savanykás alma, magház nélkül, vastagon felszeletelve
- 1 ek. virágméz
- 4 szelet cheddar sajt
- 2 teljes kiőrlésű zsemle
- 160 g Ard Skellig-i sült sonka (154. oldal)
- vagy bolti sonka, vékonyan felszeletelve

Egy kis tálban alaposan keverjük össze a majonézt, a savanyú uborkát, a tormát, a mustárt, a sót és a borsot. Fedjük le, és tegyük a hűtőszekrénybe 30 percre.

Egy közepes tapadásmentes serpenyőben közepes lángon olvasszuk meg a vajat. Tegyük bele az almaszeleteket, és 2 perc alatt süssük aranyszínűre, majd fordítsuk meg, és még 1 percig süssük. Vegyük kisebbre a lángot, csurgassunk mézet a szeletekre, forgassuk meg, és hagyjuk sülni, amíg ragadósak nem lesznek, oldalanként 1 percig. Zárjuk el a lángot, tegyük a sajtot a meleg almaszeletekre, fedjük le, és hagyjuk állni 2 percig, amíg a sajt rá nem olvad.

Vágjuk félbe a zsemléket, kenjünk mindkét oldalukra szószt, majd a szószos oldalukkal felfelé tegyük tányérra. Osszuk el egyenlően a sajtos karamellizált almákat és a sonkákat a zsemléken, és a tetejükre tegyük még szószt.

Azonnal tálaljuk.



Ard Skellig-i sült sonka

Miután alig bírtam betelni mennyei szendvicsemmel, elhatároztam, hogy addig nem hagyom el a lakomát, míg meg nem tanulom a sült sonka titkát. Mint megtudtam, a húst először almaborban és fűszerekben pácolják, majd megfőzik, és végül kisütik. A végeredmény szaftos és ízletes sonka lesz, amely mind melegen, mind hidegen csodálatos élmény.

8 ADAGHOZ

1,5 kg friss, csontozott sertéskaraj vagy friss csülök vagy tarja, lehetőleg fedőzsírral
10 szem szegfűszeg

ALMABOROS PÁC

500 ml alma- vagy körtebor
10 szem fekete bors
2½ ek. só
2 babérlevél
2 szem szegfűbors

MÉZES-MUSTÁROS MÁZ

2 ek. virágméz
1 ek. növényi olaj
1 ek. szárított majoránna
2 tk. fűszeres mustár
1 tk. só
2 csipet frissen őrölt fekete bors

Ha a hús nem gömbölyű, konyhai madzaggal kötözzük össze szorosan labda formájúra. A szegfűszegeket nyomjuk bele a húsba úgy, hogy látható maradjon a tetejük.

A PÁCHOZ: Egy nagy tálban keverjük össze az almabort, a fekete borsot, a sót, a babérlevelet és a szegfűborsot.

Tegyük a húst a pácba, és adjunk hozzá annyi hideg vizet, hogy ellepje, fedjük le fedővel, és tegyük hűtőszekrénybe 24 órára. 6 óránként fordítsuk át a húst, hogy egyenletesen pácolódjon.

Sütés előtt egy órával vegyük ki a húst a hűtőből, hogy átmelegedjen.

Öntsük az összes pácot egy nagy nyeles lábasba, és nagy lángon forraljuk fel. Tegyük a húst a lábasba, főzzük elő 2 percre, közben egyszer fordítsuk meg. Adjunk hozzá még vizet, hogy teljesen ellepje, vegyük kisebbre a lángot, és főzzük 2 óráig. Akkor számít jónak, ha a húsba könnyű beleszúrni egy kést. Ha a hús még mindig kicsit keménynek tűnik, amikor a kés hegyét beleszúrjuk, folytassuk a főzést, majd szűrjük le, és szorosan tekerjük be alufóliába. Tegyük félre 30 percre.

A MÁZHOZ: Amíg a hús fő, egy kis tálban keverjük össze a mézet, a növényi olajat, a majoránna, a mustárt, a sót és a borsot. Tegyük félre.

Melegítsük elő a sütőt 220 °C-ra.

Amikor készen áll a sütésre, csomagoljuk ki a húst. Ha van rajta fedőzsír, éles késsel vágjuk be cikcakkosan. Tegyük a húst kis méretű sütőtálba, és egyenletesen kenjük be a tetejét a mázzal.

Süssük a húst lefedés nélkül 20 percre, amíg a teteje erősen meg nem barnul.

Vegyük ki a húst a sütőből, és hagyjuk 20 percre pihenni, mielőtt felvágjuk és tálaljuk.

Rannvaigi sertés

hagymás-sajtos szószban, hajdinával

Bár a folyamatosan süvítő jeges szél nem hozta meg a kedvemet a hosszas sétákhoz, idővel meguntam a fogadó meghitt melegét. Az Ard Skelligen töltött utolsó napomon néhány utastársammal együtt meglátogattam Rannvaig halászfaluját. Nem véletlenül választottuk ezt a kicsiny települést, hanem a Freyja tiszteletére itt rendezett híres lóversenyek miatt. A Hősök hajszája elnevezésű verseny népszerű, ám meglehetősen veszélyes időtöltés. A fagyos, azonban napos időben kifejezetten jólesett a réteken és vidáman csobogó hegyi patakokon átvezető utunk a verseny helyszínére, ahol zajos tömeg, az élénk szélben vidáman lengedező jelzőzászlók, és meglepetésemre egy óriási üstben rotogó étel látványa és illata fogadott. Az egyszerű, ám kiadós étek a fesztivál vendégeinek készült, és nem haboztam lecsapni a lehetőségre. Agyagtálatam pirított hajdina töltötte meg, amelyre porhanyós húsdarabokat rejtegető, sűrű mustáros-sajtos szósz került. Illatozó tálammal a kezemben nem volt más dolgom, mint követni a többiek a falu szélére, ahol már versenyre készen álltak a lovak és lovasaik.

2-4 ADAGHOZ

2 ek. növényi olaj vagy sertészsír
3 közepes hagyma, felszeletelve
Só
2 gerezd fokhagyma, megpucolva és felaprítva
240 ml zöldségalaplé vagy víz
340 g csontozott sertéslapocka vagy -karaj
Frissen őrölt fekete bors
2 tk. fűszeres mustár
1 tk. szárított borsikafű
1 tk. szárított petrezselyem
140 g pirított hajdina
320 ml víz
60 ml zsíros tejszín
1 tk. liszt
50 g sajt (pl. gouda vagy cheddar), reszelve

Egy közepes méretű, tapadásmentes serpenyőben közepesen nagy lángon hevítsünk 1 evőkanál növényi olajat. Tegyük bele a hagymát és egy csipet sót, és gyakran megkeverve süssük 5 percre, amíg enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a fokhagymát, és 30 másodpercig pirítsuk. Tegyük a serpenyő tartalmát egy közepes méretű nyeles lábasba kis lángon, adjuk hozzá a zöldségalaplevet, és forraljuk fel.

Tegyük a húst vágódeszkára, vágjuk darabokra, finoman lapítsuk ki húsklopfolóval, és enyhén sózzuk és borsozzuk.

(A recept folytatódik.)

A serpenyőben közepesnél nagyobb lángon hevítsük fel a maradék 1 evőkanál növényi olajat. Adjuk hozzá a húst, és 2 percig süssük, amíg enyhén meg nem barnul, majd fordítsuk meg, és még 1 percig süssük. Tegyük a húst a hagymás lábasba. Töltsünk egy kis vizet a serpenyőbe, fakanállal lazítsunk fel a lesült barna részeket, és öntsük át a lábasba.

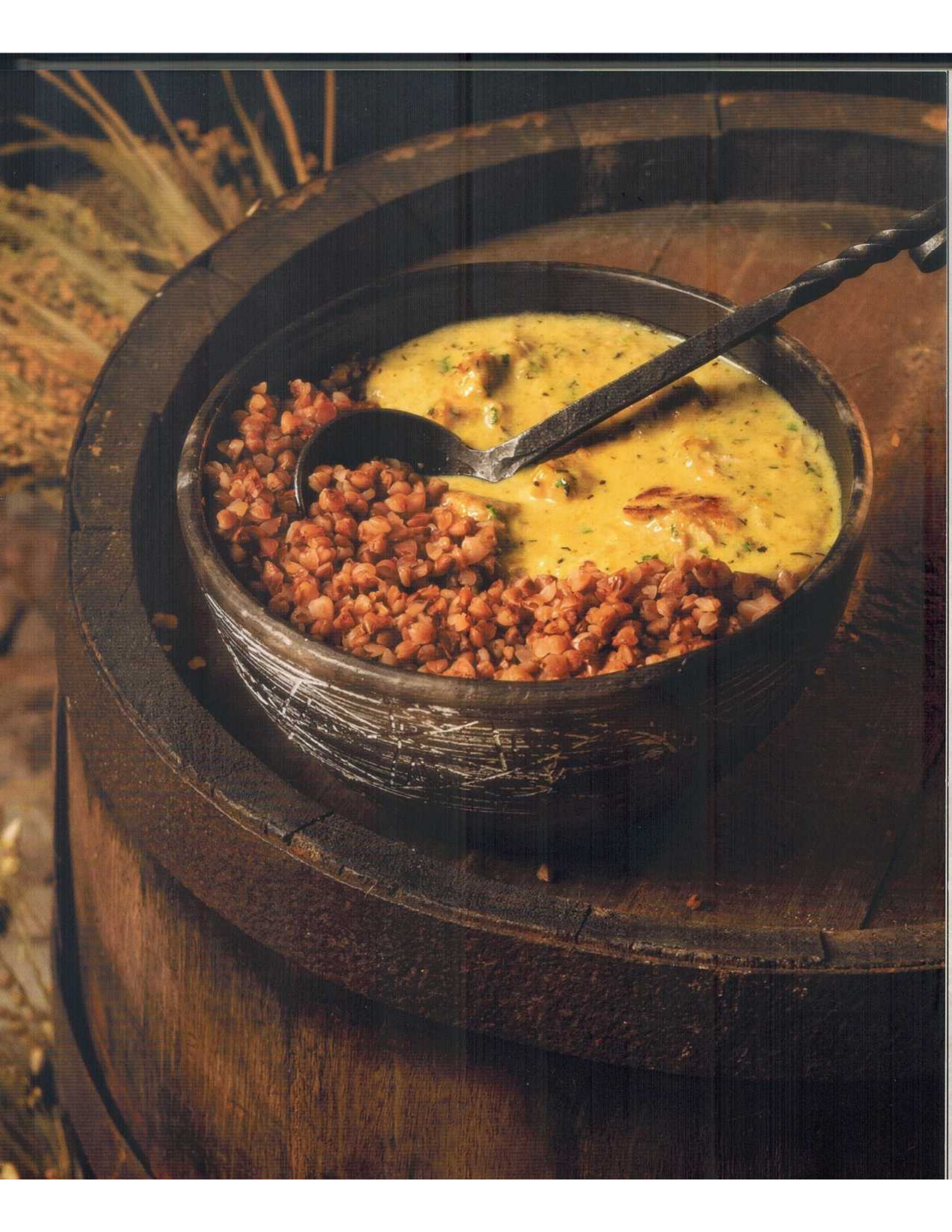
Adjuk hozzá a mustárt, a borsikafüvet és a petrezselymet, és keverjük össze. Vegyük kisebbre a lángot, fedjük le, és főzzük 40 percig, időnként megkeverve, amíg a hús meg nem puhul.

Miközben a hús fő, tegyük a pirított hajdinát finom lyukú szűrőbe, öblítsük le hideg vízzel, és tegyük egy közepes nyeles lábasba. Adjuk hozzá a vizet és $\frac{3}{4}$ teáskanál sót,

fedjük le, és nagy lángon forraljuk fel. Vegyük kisebbre a lángot, és 15 percig főzzük keverés nélkül. Zárjuk el a lángot, keverjük meg, fedjük le, és tegyük félre 2 percre, amíg a hajdina meg nem puhul (az összes vizet fel kell szívnia).

Egy kis tálban habverővel keverjük össze a tejszínt és a lisztet. Fokozatosan adjuk hozzá a tejszínes keveréket a húshoz, közben folyamatosan keverjük. Sózzuk, borsozzuk, keverjük meg, és hagyjuk pár percig főni, amíg a szósz be nem sűrűsödik. Fokozatosan adjuk hozzá a sajtot, és finoman keverjük bele, amíg a sajt teljesen fel nem olvad. Zárjuk el a lángot.

Külön tálakban kínáljuk a kását, mellé nagy adag szószot adjunk.





Olajos hering Faroe módra

vörös áfonyával és hagymával

A szigetcsoport legdélebbi szigetének számító Faroe volt hajónk utolsó megállója, mielőtt magunk mögött hagytuk volna Skellige zord szigeteit. Bár utastársaim a fedélzeten maradtak, én meglátogattam Harvikent, és bekukkantottam a szerény település egyetlen fogadójába is, ahol vidáman poharazgató helyiek fogadtak. Miután elszántam magam arra, hogy megkóstolom a helyi specialitásokat, ellenálltam a fogadós próbálkozásának, aki az érzékeny „külhoni” gyomromnak megfelelő ételt akart mindenáron rám tukmálni. Végül győztesen ültem le az egyik üres asztalhoz nehezen megszerzett jutalmammal, a vörös áfonyával, ecetes hagymával, színes borssal és kaporral ízesített olajos heringgel. A mellé kapott ropogós kenyér tökéletesnek bizonyult a maradék olaj feltunkolására, miután végeztem a harvikeniek kedvencével.

6 ADAGHOZ

6 kis pácolt heringfilé

1 kis lila hagyma, felszeletelve

3 ek. ételecet vagy almaecet

35 g szárított vörös áfonya

4 szál kapor

15 szem tarka bors

240 ml napraforgóolaj vagy repceolaj, vagy szükség szerint

Rusztikus kenyér a tálaláshoz

Tegyük a heringet egy közepes tálba, és öntsük fel annyi vízzel, hogy ellepje. 2 órán át áztassuk, hogy kiázzon a felesleges só belőle (cseréljük ki a vizet frissre, ha szükséges), majd szűrjük le, és papírtörlővel itassuk fel a felesleges nedvességet. Használhatjuk a filét egészben, vagy felvághatjuk 4 cm hosszú csíkokra.

Amíg a hering ázik, egy kis tálban keverjük össze a hagymát és az ecetet, és hagyjuk ázni 30 percig, majd szűrjük le.

Tegyük egy másik kis tálba a vörös áfonyát és annyi meleg vizet, hogy ellepje, 15 percig áztassuk, majd szűrjük le.

Rétegezzük a hozzávalókat egy közepes méretű légmentesen záródó edényben vagy egy literes befőttesüvegben, kezdve az áztatott hagymaszeletekkel, majd jöhet a kapor, egy pár szem vörös áfonya és bors, majd végül a hering. Ismételjük addig, amíg el nem fogynak az összetevők, és a végén öntsük fel annyi napraforgóolajjal, hogy ellepje.

Fedjük le, és 2-3 napra tegyük hűtőszekrénybe, mielőtt tálaljuk, hogy összeérjenek az ízek. A heringet egy karéj rusztikus kenyérrel kínáljuk.

Hűtőben lefedve 5 napig áll el.

Harvikeni aszalt gyümölcsös ital

Az olajos hering mellé szolgálták fel ezt az aszalt és füstölt gyümölcsökből készített fűszeres kompótot. Az édeskés és savanykás gyümölcsök ízkombinációja tökéletesen passzolt a fűszerekhez, és nem haboztam repetát kérni. Néhány órával később egy újabb kulináris élménnyel és egy színes, kézzel szőtt övvel gazdagabban hagytam el Faroe szigetét, ám jókedvemet beárnyékolta a gondolat, hogy ezzel búcsút kellett mondanom a Skellige-szigetek zord, ám varázslatos tájainak is. Miközben a távolodó Faroe-t figyeltem, megfogadtam, hogy visszatérek még ide, majd kabinomban nekiálltam megtervezni utam utolsó szakaszát, ami egészen Toussaint tündérmese hercegségéig vitt.

1,5 L-HEZ

ASZALTGYÜMÖLCS-KEVERÉK

80 g aszalt körte vagy füstölt aszalt körte

70 g aszalt sárgabarack

70 g aszalt szilva

30 g füstölt aszalt szilva (elhagyható)

50 g aszalt vörös áfonya

50 g aszalt almaszirom

–

1,5 l víz

4 egész szegfűszeg

1 fahéjrúd

Virágméz az édesítéshez (elhagyható)

2 ek. almaecet (elhagyható)

Az ital fogyasztható a főtt gyümölcsökkel is (vegyük ki belőle a szegfűszeget és a fahéjrudat), vagy előtte szűrjük le.

MEGJEGYZÉS:

Amellett, hogy italként fogyasztjuk, a folyadékot leszűrhetjük (kiszedve belőle a szegfűszeget és a fahéjrudat), és a főtt gyümölcsöket kínálhatjuk külön desszertként, tejszínhabbal a tetején. Vagy használhatjuk a gyümölcsöt Ciri reggeli zabkásájához (233. oldal).

Ha találunk füstölt aszalt körtét vagy füstölt aszalt szilvát, használhatunk azt is, de vigyázzunk a füstölt gyümölcsökkel – az ízük elég intenzív lehet, ezért óvatosan használjuk, először kis mennyiséggel kezdünk.

A GYÜMÖLCSKEVERÉKHEZ: Tegyük kis tálba az összes aszalt gyümölcsöt, és öblítsük át hideg vízzel.

Tegyük közepes méretű, nyeles lábasba a vizet, a szegfűszeget, a fahéjrudat és az aszalt gyümölcsöket. Fedjük le, és 3 órán át áztassuk.

Tegyük a lábast közepes lángra, és fedő nélkül forraljuk fel. Vegyük kisebbre a lángot, és hagyjuk 20 percig főni, időnként megkeverve. Zárjuk el a lángot, fedjük le, és 1 órán át hagyjuk állni. Ha édesebb italt szeretnénk, keverjük hozzá a mézet; ha frissítőbb ízt szeretnénk, ecetet adjunk hozzá.







BEAUCLAIR

Van egy különleges hely a Kontinensen, ahol a tikkasztó nappalokat kellemesen hűs éjjelek követik, a levegőben pedig bor, rózsza és a pinceéttermekben készülő finomságok illata keveredik. Beauclair, Toussaint tündérmeseföldjének fővárosa és szíve idilli hely, ahol a hercegség lakói és a messzi földekről érkező látogatók éjt nappallá téve táncolnak és ünnepelnek. A város tarka sikátorait és napfényben fürdő főutcáit kereskedők, utazók és a környező borászatok dolgozói töltik meg. A Kontinens-szerte híres borászatok szolgáltatják azokat a különlegességeket, amelyekből a *Vipera* és az *Ékszerek*, a *Fácános* és a város többi neves fogadójának szakácsművészei dolgoznak. A drága nedűk nem csupán az ételek mellé járnak díszes kupákban, hanem számos helyi ételspecialitás szerves részét is képezik. Toussaint fővárosának konyhája egyenlő az eleganciával és a művészettel, mint mondják, Beauclairt látni és ízlelni kell. A város mulatságai különösen fényűzőek a tradicionális fesztiválok, a Yule és a Belleteyn, illetve a híres helyi ünnepség, a Dézsafesztivál alkalmával. Beauclair főtere ilyenkor sátrakkal, rózsafüzérekkel és lámpásokkal telik meg, és a szerencsések kedvükre kóstolgathatják a város legjobb borait, frissítőit és harapnivalóit.



Étoile Blanche tészta Vipera és az Ékszerek módra

Beauclairbe érkezésem után azonnal jelentkeztem a palotában, hogy nekiláthassak a hercegi udvar által megrendelt térképnek. Úgy terveztem, hogy részletes egyeztetéseket folytatok a kamarással, és a hercegi könyvtár térképgyűjteménye segítségével a lehető legpontosabb vázlatát készítem el a Kontinens térképének. Ám megdöbbenésemre első találkozásunk alkalmával a kamarás a következővel fogadott: „A munka kétségkívül nemesít, ám a lustaság boldoggá tesz, és itt, Beauclairben a boldogság szent dolog!” A tapasztalt udvari hivatalnok ezzel adta tudtomra tapintatosan, hogy a túl intenzív munkatempó csak megzavarná a palota nyugalmát, és rájöttem, hogy amíg munkám láthatóan halad, addig nyugodtan hódolhatok én is a lustaságnak.

Első szabad estémet megünnepelendő a város egyik legelőkelőbb vendéglátóhelye felé vettem utamat, hogy ízelítőt kapjak Beauclair konyhaművészetéből. A méltán híres *Vipera és az Ékszerek* borászat nemcsak borkínálatával, hanem a legendás tünde séf, Ra'mses Gor-Thon receptjei alapján készült különlegességeivel is lenyűgözött. A rég halott szakácmester receptgyűjteménye néhány évvel ezelőtt került napvilágra, és csak itt lehetett megkóstolni a belőle készített ételcsodákat. Az étlapot böngészve nehéz volt döntenem az Étoile Blanche tészta és a főtt homár között. A tésztaféleségek iránti szenvedélyem végül az előbbi felé döntötte az ingát, és a különböző ötletes és ízletes extrákkal, mint az egzotikus fűszerekkel pácolt pulykahús, rókagomba, paradicsom, egy maréknyi rukkola és krémes ricotta sajt által gazdagított étel remek választásnak bizonyult. A vacsorát a Pomerol szőlészet vörösborra koronázta meg.

2 ADAGHOZ

CURRY FŰSZERES PÁC

2 ek. natúr görög joghurt
2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
1 tk. ofíri fűszerkeverék (118. oldal) vagy currypor
¾ tk. só

—
1-2 pulyka- vagy csirkemellfilé, bőr nélkül (250 g)
100 g rókagomba vagy csiperkegomba
1 ek. sótlán vaj
Só és frissen őrölt fekete bors
3 ek. extraszűz olívaolaj
60 ml félszáraz vörösbor
200 g friss tojásos tészta (pl. tagliatelle)

10 félbevágott koktélpáradicsom
100 g szoba-hőmérsékletű ricotta sajt
Rukkola a díszítéshez

A PÁCHOZ: Egy kis tálban keverjük össze a joghurtot, a fokhagymát, a fűszerkeveréket és a sót.

Tegyük a pulykát a pácba, forgassuk meg benne, és rakjuk a tálat 1 órára a hűtőszekrénybe. 20 perccel sütés előtt

(A recept folytatódik.)

vegyük ki, rázzuk le róla a felesleges pácot, majd tegyük tányérra, és öntsük ki a pácot.

Forraljunk vizet.

Ha rókagombát használunk, egy ecsettel tisztítsuk meg a homoktól, tegyük tálba, adjunk hozzá 2 teáskanál sót, és öntsük rá a forró vizet. Keverjük meg, hagyjuk állni 1 percig, majd szűrőkanállal szedjük ki a gombát, a homokos vizet öntsük ki. Papírtörölővel törölgezzük szárazra, és a nagyobb gombákat vágjuk fel, hogy azonos méretű darabokat kapjunk. Ha csiperkegombát használunk, akkor tisztítsuk meg, és vágjuk fel vékony szeletekre.

Egy közepes tapadásmentes serpenyőben közepes lángon olvasszuk meg a vaját. Adjuk hozzá a gombát, és 2-3 percig süssük keverés nélkül, majd egyszer-kétszer keverjük meg, és még 5 percig süssük, amíg enyhén meg nem barnul, és kissé meg nem puhul. Sózzuk, borsozzuk, és tegyük egy tányérra, fedjük le, és tegyük félre.

Ugyanebben a serpenyőben közepesnél nagyobb lángon hevítsünk fel 1 evőkanál olívaolajat. Tegyük bele a pácolt

pulykát, és süssük mindkét oldalán 2 percig, amíg aranybarna nem lesz. Vegyük közepesre a lángot, adjuk hozzá a bort, a húst forgassuk meg benne néhányszor, majd fedjük le, és még 2 percig főzzük. Vegyük le a fedőt, megint forgassuk meg párszor, és addig főzzük, amíg a folyadék el nem párolog. Zárjuk el a lángot, tegyük a húst vágódeszkára, és hagyjuk hűlni 4 percig. Vágjuk fel a húst szá irányra merőlegesen 3 mm-es csíkokra.

Egy nagy nyeles lábasban nagy lángon forraljuk fel a vizet. Adjunk hozzá 1 teáskanál sót és a tésztát, és időként megkeverve főzzük al dentére a csomagoláson található leírás szerint. Szűrjük le, de ne öblítsük át.

Ugyanebben a serpenyőben nagy lángon hevítsük fel a maradék 3 evőkanál olívaolajat. Adjuk hozzá a paradicsomot, vágott felével lefelé, majd 1 percig süssük. Adjuk hozzá a főtt tésztát, a gombát, a csíkozott húst, és pirítsuk 1 percig, hogy az összetevők egyenletesen összeálljanak. Tegyük egy nagy tálalótálra.

Egy teáskanállal tegyünk ricottahalmokat a tészta tetejére, és díszítsük rukkolával. Borsozzuk, és azonnal tálaljuk.

Beauclairi sangriá

A csodálatos vacsora után udvariatlanság lett volna nem megkóstolni a *Vipera* és az *Ékszer* Északon is híres borkínálatát. A bőség zavarával küzdve végül a Saint Mathieu Rouge, a Sansretour Pinot Noir és Sansretour Chardonnay mellett döntöttem, miközben csodálatos helyi sajtokkal és szőlővel kísérttem a kortyokat. A jobbnál jobb borok közül a kedvencem végül a sangriá lett, amely a környező szőlőkből készült vörösbor, fűszerek és napérlelte gyümölcsök, málna, áfonya, eper és citrom unikális keveréke.

Bár ahogy azt a pincérnő elmagyarázta, a sangriá elsődlegesen a tikkasztó nappalok során szolgál frissítőül, a hús éjjelre is tökéletes társam lett. Csak akkor figyeltem fel az idő múlására, amikor a hely már szinte teljesen üres volt, és a tulajdonos zárni készült. Mondanom sem kell, hogy kiváló hangulatban indultam el a palota irányába. A vérvörös sangriá akkora bátorsággal töltött el, hogy amennyiben egy lefejezett lovag szelleme lépett volna elém, úgy egyszerűen megkértem volna a kísértetet, hogy vigyen el a hercegnő rezidenciájához.

Ám a közhiedelemmel ellentétben mind a hús-vér, mind a kísértetlovagok ritkán sietnek az ember segítségére, így egymagam vettem nyakamba a szunnyadó várost. A virágzó rózsák illata volt az egyetlen társaságom, miközben az óváros felé tornyosuló kecses palota felé lépdelttem.

1,4 L-HEZ

720 ml száraz vörösbor
240 ml 100%-os almalé
150 g vegyes friss vagy fagyasztott gyümölcs
(pl. málna, áfonya és félbevágott eper)
1 citrom, vékonyan felszeletelve
1 narancs, vékonyan felszeletelve
1 fahéjrúd
3 egész szegfűszeg
1 csillagánizs (elhagyható)
1-2 ek. virágméz
120 ml szénsavas víz (elhagyható)

Egy nagy tálban vagy kancsóban keverjük össze a bort, az almalevet, a gyümölcsöket, a citromot, a narancsot, a fahéjrúdat, a szegfűszeget és a csillagánizst (ha használunk). Lefedve tegyük legalább 1 órára hűtőbe, de még jobb íze lesz, ha 6 órát áll. Kóstoljuk meg, édesítsük mézzel, és ízlés szerint adjuk hozzá a szénsavas vizet.

A hideg italt a gyümölcscarabokkal együtt öntsük talpas pohárba, és úgy kínáljuk.







Ünnepi mézes croissant

Egy átlagos nap Beauclairben remek időt, még remekebb borokat és ételeket, és folyamatos mulatozást jelent. Így aztán nem lepett meg a főtéren tapasztalt nyüzsgés, miközben egy újabb ünnepségre készült a város népe. A hercegi hírnök különleges színházi előadást jelentett be a Seidhe Llygad Amfiteátrum romjai között, és a jól értesültek azt suttogták, hogy az eredeti tervek szerint a csepűrágók egy vámpírokról szóló ellentmondásos darabbal készültek. A Birodalmi

Dráma Akadémia azonban közbelépett, és végül a *Vakmethet* adták elő.

Az általában festményeket áruló standok eltűntek a térről, helyettük Vis la Crac borosüvegekkel megrakott asztalok tűntek fel. Miközben az izgatott résztvevők között sétáltam, egy kis cukrászstandra találtam, amelynek tulajdonosa lelkesen buzdította a tömeget finomságai megkóstolására. Mint elmondta, az ünnepség miatt egyszerűsített formában árulja mézes croissant-jait, de ezek így is felveszik a versenyt a bonyolultabb édességekkel. Egy nagy adag croissant-nal hagytam el a nyüzsgő teret, és egy nyugodt helyre érve meggyőződtem a cukrászmester szavainak igazáról.

8 CROISSANTHOZ

1 tk. porélesztő, vagy 10 g friss élesztő, morzsolva
120 ml teljes tej, plusz a lekenéshez
4 ek. virágméz, plusz 3 ek. a mázhoz
120 g átszitált fehér liszt, plusz a szóráshoz
55 g átszitált teljes kiőrlésű liszt
½ tk. só
½ tk. reszelt citromhéj (elhagyható)
110 g sótlan, szoba-hőmérsékletű vaj
8 tk. szilvalekvár

Egy nagy tálba tegyük bele az élesztőt, a tejet és a 4 evőkanál mézet, és addig keverjük, amíg az élesztő fel nem oldódik.

Adjuk hozzá a kétféle lisztet, a sót és a citromhéjat (ha használunk), és villával lazán keverjük össze.

Enyhén lisztezzük meg a munkalapot. Tegyük a tésztát az előkészített felületre, és gyúrjuk pár percig, amíg sima nem lesz. Formázzuk gömbölyűre, tegyük egy tálba, fedjük le tiszta konyharuhával, és hagyjuk meleg helyen 1,5-2 óra alatt duplájára kelni.

(A recept folytatódik.)

Enyhén lisztezzük meg a munkalapot. A tésztát vágjuk két részre, és sodrófával mindkét részt nyújtjuk ki 15×40 centiméteres téglalappá. Az egyik téglalapot egyenletesen kenjük be az olvasztott vajjal, a szélét $\frac{1}{2}$ centiméteren szabadon hagyva. Tegyük rá a másik téglalapot, a szélek pontosan illeszkedjenek, majd a tenyerünkkel finoman nyomjuk le a széleket, hogy összezáródjanak. A hosszú oldalával felénk nézve hajtsuk be a bal oldalát középig, majd a jobb oldalát is középig, azután hajtsuk félbe. Gyengéden nyomjuk meg a tenyerünkkel a tésztát, hogy a rétegeket összezárjuk.

Tekerjük a tésztát sütőpapírba, és tegyük a hűtőszekrénybe 45 percre. Vegyük ki a hűtőből, nyújtjuk ki 15×40 centiméteres téglalappá, és ismételjük meg a hajtogatást, tekerjük sütőpapírba, és tegyük a hűtőbe 30 percre.

Egy tepsit béleljünk ki sütőpapírral.

Vegyük ki a tésztát a hűtőből, nyújtunk ki egy 18×40 centiméteres, 5 mm vastag téglalappá. Ha a tészta túl ragadós, amikor nyújtjuk, szórjuk meg egy kis liszttel.

A tészta egyik hosszú oldalán jelöljük ki 5 darab 8 cm hosszú részt. A másik hosszú oldalon az egyik szélétől 4 centiméterre kezdve jelöljük ki 4 darab 8 centiméteres részt. Éles késsel vágjuk a tésztát az egyik oldaltól a másik oldal felé, hogy 8 darab háromszöget kapjunk.

Tegyük 1 teáskanál szilvalekvárt mindegyik háromszögre 1,5 centiméterre a hosszabbik végétől. Húzzuk meg a csúcsos részt, és enyhén nyújtjuk meg a széles végét. A széles végétől kezdve tekerjük fel gyengéden a tésztát, a bal és jobb oldalát enyhén hajlítsuk be, hogy félhold alakot kapjunk. Tegyük a croissant-okat az előkészített tepsibe 5 centiméterre egymástól, fedjük le konyharuhával, és hagyjuk szobahőmérsékleten 1,5 óra alatt duplájára kelni.

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra.

Kenjük meg a croissant-ok tetejét tejjel, és süssük 15-20 percig, amíg aranybarnák nem lesznek. Vegyük ki a sütőből, tegyük őket 5 percre gitterrácsra hűlni. Ezután egy ecsettel oszlassuk el a maradék 3 evőkanál mézet a tetejükön, és tálalás előtt még hagyjuk őket hűlni.

Csokoládészuflé

sangreal vörösboros szósszal

A nap lassan lefelé kezdett araszolni az égen, amikor eltettem munkaeszközeimet, és kezembe vettem a díszes borítékot, amely Louis, a hercegi család séfje meghívását tartalmazta. A kulináris érdeklődésemet felismerő elbűvölő szakácsmester nemcsak a hercegi lakomára szerzett nekem meghívót, hanem arra is megkért, hogy segédkezzek az egyik legjellegzetesebb fogás elkészítésében. Miután megtaláltam a zsúfolásig teli piactéren, gyorsan eligazítottam a standok útvesztőjében, amelyeken Toussaint minden egyes zegéből és zugából származó étek sorakoztak. Bevásárló körutunk után vágunk bele Toussaint első hercegnője, a jelenlegi hercegi felség dédanyja, Ademarta kedvenc desszertjének elkészítésébe. Ahogy arra rá kellett döbbernem, a selymes csokoládészuflé megfelelő állagának elérése még professzionális segítséggel is embert próbáló feladat volt. Ám a végeredmény megérte a fáradozást, és az édeskés-savanykás Sangreal boros szósz egyenesen felejthetlenné tette az élményt.

2 KIS SZUFLÉHOZ

VÖRÖSBOROS SZÓSZ

175 ml száraz vörösbor (pl. bordeaux-i)

1½ ek. kristálycukor

1½ ek. virágméz

1 csipet zerrikaniai fűszerkeverék
(42. oldal; elhagyható) vagy fahéj

SZUFLÉ

70 ml zsíros tejszín

100 g étcsokoládé (70%-os kakaótartalom), apróra vágva

Sóltan vaj, szoba-hőmérsékletű, a kenéshez

2 ek. apró szemű kristálycukor, plusz a szóráshoz

2 tojás, szétválasztva

Só

2 csepp citromlé

A SZÓSZHOZ: Egy kis nyeles lábasban közepes lángon keverjük össze a bort és a kristálycukrot, és forraljuk fel. Vegyük kisebbre a lángot, és fedő nélkül főzzük 10-15 percig, amíg a szósz be nem sűrűsödik, és 60 ml-re nem redukálódik. Zárjuk el a lángot, adjuk hozzá a mézet, tegyük bele a fűszerkeveréket (ha használunk), majd keverjük össze, és tegyük félre szoba-hőmérsékletűre hűlni.

A SZUFLÉHOZ: Egy kis nyeles lábasban közepesnél nagyobb lángon forraljuk fel a tejszínt. Zárjuk el a lángot, adjuk hozzá a csokoládét, és addig keverjük, amíg a csokoládé teljesen el nem olvad. Tegyük félre langyosra hűlni.

Melegítsük elő a süttöt 200 °C-ra. Vajazzunk ki két 140 ml-es szufléformát, és szórjuk meg az alját a finom szemcséjű cukorral. Rázzuk ki belőle a felesleges cukrot.

(A recept folytatódik.)

Adjuk hozzá a tojássárgáját a langyos keverékhez, és határozott mozdulatokkal keverjük össze.

Egy fémtálban habverő segítségével verjük habosra a tojásfehérjét egy csipet sóval. Addig verjük, míg a tálból kiemelve csúcsos nem lesz a hab a habverőn, majd fokozatosan adjuk hozzá a finom szemcséjű cukrot. Amikor a fehérjét teljesen felvertük, óvatosan keverjük bele a citromlevet.

A felvert tojásfehérje egyharmadát adjuk hozzá a tejszínes-csokoládés keverékhez, és finoman keverjük hozzá. Majd egy spatulával óvatosan forgassuk bele a maradék kétharmad részt; vigyázzunk, hogy ne keverjük túl.

Öntsük a csokoládés tésztát a szufléformába, és egy késsel vagy a spatulával simítsuk le a tetejét. A forma belsején húzzuk végig a hüvelyujjunkat, hogy a forma és a tészta között hézag keletkezzen.

Tegyük a sütőformákat a sütőbe, és 1 perc után csökkentjük a hőmérsékletet 185 °C-ra. Süssük 11-13 percig, amíg a szuflé jelentősen meg nem emelkedik. Vegyük ki a sütőből (a szuflék ekkor enyhén összeesnek).

Azonnal tálaljuk a szuflét bőséges mennyiségű vörösboros szósszal.





Marharagu

Fácános Fogadó módra

Régi igazság, hogy hiába tölt az ember egy hónapot magában egy ismeretlen hely felderítésével, egy gyakorlott helyi vezetővel akár egy nap alatt többre megy. Szerencsés módon a hercegi könyvtárban dolgozva találkoztam a legendás építész-mester, Faramond feljegyzéseit tanulmányozó építésztanoncokkal, akik nagylelkűen felajánlották, hogy megmutatják Beauclair rejtett csodáit, köztük a kisebb sikátorokban megbúvó remek fogadókat. Így hangos és szórakoztató új barátaim társaságában érkeztem meg a Fácánosba, amely kísérőim szerint minden valamirevaló beauclairi polgár kedvenc helye volt. Rájuk bíztam az ételem kiválasztását, amely elmondásuk szerint az étlap királynője volt, és a sült gombával, répával és hagymával, illetve egy titkos összetevőkből készült szósszal gazdagított illatos, zamatos marharagu nem okozott csalódást. A remek vacsora után megragadtuk maradék borunkat, és kivonultunk a teraszra, ahol épp az izgalmas Beauclairi Gwynt Bajnokság zajlott. Ami azt illeti, a döntő civakodássá fajult, ám ahogy arra a kissé már kapatos társaim rámutattak, legalább ízelítőt kaptam a valódi beauclairi kultúrából.

4 ADAGHOZ

150 g táblás bacon, kockára vágva
570 g marhahús 4 centiméteres darabokra vágva
Só
Liszt a bevonáshoz
360 ml száraz vörösbort, vagy szükség szerint
2 ek. növényi olaj
1 nagy hagyma, kockára vágva
2 zellerszár, kockára vágva
2 gerezd fokhagyma, megpucolva és összezúzva
480 ml marhahúsalaplé vagy víz
1 csokor petrezselyem (összekötve), plusz apróra vágva a díszítéshez
2 babérlevél
3 kakukkfűág, vagy 1 tk. szárított kakukkfű
5 aszalt szilva apróra vágva
1 nagy sárgarépa, vastag szeletekre vágva
250 g csiperkegomba (nagy gombák félbevágva)
2 ek. sótlan vaj
Frissen őrölt fekete bors
100 g salottahagyma, negyedelve

BURGONYAPÜRÉ
2 közepes burgonya, hámozva
Só
1 ek. sótlan vaj
2 ek. reszelt parmezán
1 csipet szerecsendió
Friss bagett a tálaláshoz (elhagyható)

Tegyük a bacont egy közepes méretű, tapadásmentes serpenyőbe egy kevés hideg vízzel. Közepes lángon időnként megkeverve süssük, amíg a víz el nem párolog, majd még 5 percig folytassuk a sütést, amíg meg nem barnul. Rakjuk a bacont egy nagy nyeles lábasba vagy öntöttvas lábasba, és tegyük félre a serpenyőt a bacon zsírával.

(A recept folytatódik.)

Sózzuk meg a marhahúst. Tegyük egy kis lisztet egy tálba, adjuk hozzá a húst, és rázogassuk össze, majd a felesleges lisztet rázzuk le.

Tegyük a baconzsíros serpenyőt közepesnél nagyobb lángra, adjuk hozzá részletekben a marhahúst. Egyszerre ne tegyük bele sokat, hogy ne érjenek össze a húsdarabok. Süssük oldalanként 1 percre, amíg meg nem barnulnak. Ne keverjük, csak forgassuk meg a darabokat, amíg minden oldaluk egyenletesen barna nem lesz. Amikor a hús megsült, tegyük a lábasba a bacon mellé, adjuk hozzá a bort, és alacsony lángon forraljuk fel.

Ugyanebben a serpenyőben közepes lángon hevítsünk fel 1 evőkanál növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát és a zellert, és gyakran kevergetve 4 percre süssük, amíg enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a fokhagymát, és 30 másodpercre pirítsuk. Tegyük mindent a lábasba a húshoz és a baconhoz. Öntsünk egy kis bort a serpenyőbe, és fakanállal lazítsuk fel a lesült barna részeket, majd ezt a levet öntsük a lábasba.

Tegyük a marhahúsaplét, a petrezselymet, a babérlevelet, a kakukkfűvet és a szilvát a lábasba, keverjük össze, fedjük le, és főzzük gyöngyöztetve. 30 perc után vegyük ki a petrezselymet és a kakukkfűvet. Folytassuk a főzést, időnként megkeverve.

Amíg a hús fő, a serpenyőben közepes lángon hevítsük fel a maradék 1 evőkanál növényi olajat. Adjuk hozzá a répát, és mindkét oldalát süssük 4 percre, amíg aranybarna nem lesz. Tegyük egy közepes tálba, fedjük le, és tegyük félre.

Mossuk meg a gombákat hideg vízzel, és töröljük szárazra. A serpenyőben közepes lángon hevítsünk fel 1 evőkanál vajat.

Adjuk hozzá a gombát, és süssük 3-4 percre, közben egyszer-kétszer megkeverve, amíg aranybarna nem lesz. Sózzuk, borsozzuk, tegyük a répás tálba, és tegyük félre.

A serpenyőben közepes lángon hevítsük fel a maradék 1 evőkanál vajat. Adjuk hozzá a salottahagymát, és 4 percre süssük időnként megkeverve, amíg enyhén meg nem barnul. Adjuk a salottát a répás-gombás tálhoz.

Miután a hús 1,5 órát főtt, szedjük ki a raguból a babérlevelet, és adjuk hozzá a gombát, a hagymát és a répát. Még 30 percre főzzük, ha szükséges, adjunk hozzá még egy kevés bort, amíg a hús meg nem puhul, és a ragu sűrű nem lesz. A legvégén sózzuk, borsozzuk. A ragut lehet azonnal tálalni, vagy hűtőbe is tehetjük egy éjszakára, hogy összeérjenek az ízek. Kihűlése után kis lángon, lassan melegítsük meg.

A BURGONYAPÜRÉHEZ: Tegyük a burgonyát egy közepes nyelésű lábasba, és annyi vizet, hogy ellepje. Adjunk hozzá 1 teáskanál sót, és közepes lángon főzzük 30 percre, amíg meg nem puhul. Szűrjük le a burgonyát, és hagyjuk állni 5 percre. Burgonyatörővel vagy villával törjük össze. Adjuk hozzá a vajat, és alaposan keverjük össze, majd keverjük bele a sajtot és a szerecsendiót.

Osszuk el a burgonyapürét külön tálakba, tegyük rá a ragut, és díszítsük petrezselyemmel. Azonnal tálaljuk, mellé ízlés szerint friss bagettet kínáljunk.

Beaujolais Nouveau körtetart

Újabb lehetőséget nyújtott a beauclairi konyhaművészet csodáinak megízlelésére a Beaujolais Nouveau fesztivál, ahol az újborokat lehet megkóstolni. Az ünnepség része volt egy a Palotakertet és az egész várost magába foglaló játék, amely során különböző tárgyakat kellett megtalálnunk, és tréfás feladatokat végrehajtanunk. Járókelők serege volt a szemtanúja, ahogy némileg csapzottan, de annál büszkébben előbújtam egy bokorból a Palotakertben a markomban egy fácántollat szorongatva. A tollra erősített cetli a Lolivier térre irányított, ahol újabb kihívás várt rám egy helyi pékségben: körtetart sütése az általuk adott recept alapján. Némileg rendbe szedtem magam, majd nekiálltam a mandulás tészta gyúrásának, miközben fehérboros-fűszeres karamellel bevont körteszeleteket majszoltam. Bár életem első tartjáról volt szó, az elnyerte a produkcióm elbíráló cukrászmester tetszését, és folytathattam a vetélkedőt. Bár végül nem én nyertem, amikor aznap este fáradtan lekörmöltem a receptet, elégedetten állapítottam meg, hogy ez volt az igazi díj.

6 ADAGHOZ

TÉSZTA

90 g átszitált liszt
30 g mandula, őrölt vagy apróra vágott
2 ek. kristálycukor
60 g hideg sótlan vaj, kockára vágva
3 ek. tejföl

TÖLTELÉK

450 g körte, hámozva, félbevágva és magház nélkül
180 ml fehérbor, plusz a lekenéshez
100 g kristálycukor
2 ek. sótlan vaj
Só
1 csipet őrölt szegfűszeg
1 csillagánizs (elhagyható)

Crème fraîche (legalább 30%-os zsírtartalmú
tejföl), fagylalt vagy tejszínhab a tálaláshoz

A TÉSZTÁHOZ: Egy közepes tálban az ujjainkkal vagy kézi tésztadagasztóval morzsoljuk össze a lisztet, a mandulát, a cukrot és a vajat, amíg a tészta durva zsemlemorzsa állagú nem lesz. Adjuk hozzá a tejfölt, és röviden gyúrjuk át, amíg össze nem áll. A tálban lévő tésztából formázzunk korongot, takarjuk le konyharuhával, és tegyük hűtőszekrénybe 30 percre.

A TÖLTELÉKHEZ: A körtétet tegyük egy nagy tányérra, kenjük le fehérborral, fedjük le alufóliával vagy frissen tartó fóliával, és tegyük félre.

(A recept folytatódik.)

Egy nagy tapadásmentes serpenyőben közepesen nagy lángon 15 perc alatt időnként megkeverve főzzük össze a cukrot és a bort, amíg a cukor fel nem olvad, és a keverék borostyánszínű nem lesz. Vegyük kisebbre a lángot, adjuk hozzá a vajat és egy csipet sót, főzzük 2 percig, közben határozott mozdulatokkal keverjük, amíg a karamellszószt sűrű nem lesz. Adjuk hozzá a körtét és a szegfűszeget, és 10 percig főzzük, közben párszor óvatosan fordítsuk meg a körtéket, amíg enyhén meg nem puhulnak. Spatula segítségével óvatosan tegyük át a körtéket egy 20 cm átmérőjű sütőformába vagy tortaformába, rendezzük el egymás mellé, magház oldallal lefelé, a csúcsos végük középre nézzen. Folytassuk a szószt főzését még 5-10 percig, amíg mézsűrűségű nem lesz.

Öntsük a karamellszószt a körtére. Illesszük a csillagánizst (ha használunk) a sütőforma közepére, és tegyük félre hűlni.

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra.

Amíg a körte hűl, vegyük ki a tésztát a hűtőből, és hagyjuk állni szobahőmérsékleten 10 percig. Enyhén lisztezzük

meg a munkalapot, és sodrófával nyújtsuk ki a tésztát 2 mm vastag, 30 cm átmérőjű körré. Óvatosan helyezzük a kinyújtott tésztát a körték tetejére, és a kezünkkel finoman nyomkodjuk a tésztát a gyümölcsök köré, hogy a körték együtt maradjanak, majd a végét hajtsuk enyhén befelé.

A tartot 40 percig süssük, amíg a tészta szépen meg nem barnul a tetején. Vegyük ki a sütőből, és szobahőmérsékleten hagyjuk 30 percig hűlni. Futtassunk végig egy kést a tészta szélénél, majd tegyünk egy lapos tányért fejjel lefelé a tetejére, és szorosan tartva, gyorsan fordítsuk meg.

Vágjuk fel a tartot szeletekre, és crème fraîche-sel, fagylalttal vagy tejszínhabbal tálaljuk.

VARIÁCIÓ: Egy másfajta ízvilág eléréséhez a karamellszószt használjunk vörösbort a fehérbor helyett. Ettől a színe is vöröses lesz.





Konfitált kacsacomb hercegnő módra

Louis-val, a hercegi séffel kötött barátságomnak hála, lehetőségem nyílt megkóstolni Beauclair tradicionális ízeit. A szakácsmester több alkalommal is meginvitált családjához, ahol meghitt, bizalmas légkörben költhettük el vacsoráinkat. Sok időt töltöttem a konyhájában is, ami a mi koviri konyhánkhoz hasonlóan a család kedvenc találkozóhelye volt. Családtagjai készségesen mutatták meg nekem a különféle helyi összetevőket, és hosszas vitákat folytattunk arról, hogy szükséges-e az ételek készítésénél mérleggel kimérni minden hozzávalót, vagy érzésre kell ezeket hozzáadni. Az ételek elkészítésében is segédkezhettem, kitanulva a családi receptek titkait. Így sajátítottam el a konfitált kacsacomb készítését, ami kétségkívül sok türelmet kíván, ám a végeredmény mindenért kárpótol. A sóval, borssal és fűszerekkel bedörzsölt kacsacombot fokhagymával és rozmaringgal ízesített olajban kell lassan sütni, amíg tökéletes ízű, omlós ételt nem kapunk, amely annyira finom volt, hogy egyenesen a hűlő serpenyőből falatoztuk.

4 ADAGHOZ

2¼ tk. só
1¼ tk. szárított borsikafű
1¼ tk. szárított majoránna
¾ tk. frissen őrölt fekete bors
4 kacsacomb (kb. 225 g darabonként)
4 gerezd fokhagyma, enyhén összezúzva
2 babérlevél
2 kis rozmaringág
1,4 l növényi olaj vagy kacsaszír
(megolvasztva és langyosra hűtve)

Kis tálban keverjük össze a sót, a borsikafűvet, a majoránna-t és a borsot. Ezzel a fűszerkeverékkel dörzsöljük be a kacsacombot.

Helyezzük a combokat egy 33×23 centiméteres tepsibe, bőrrel felfelé, és tegyük 24 órára hűtőszekrénybe.

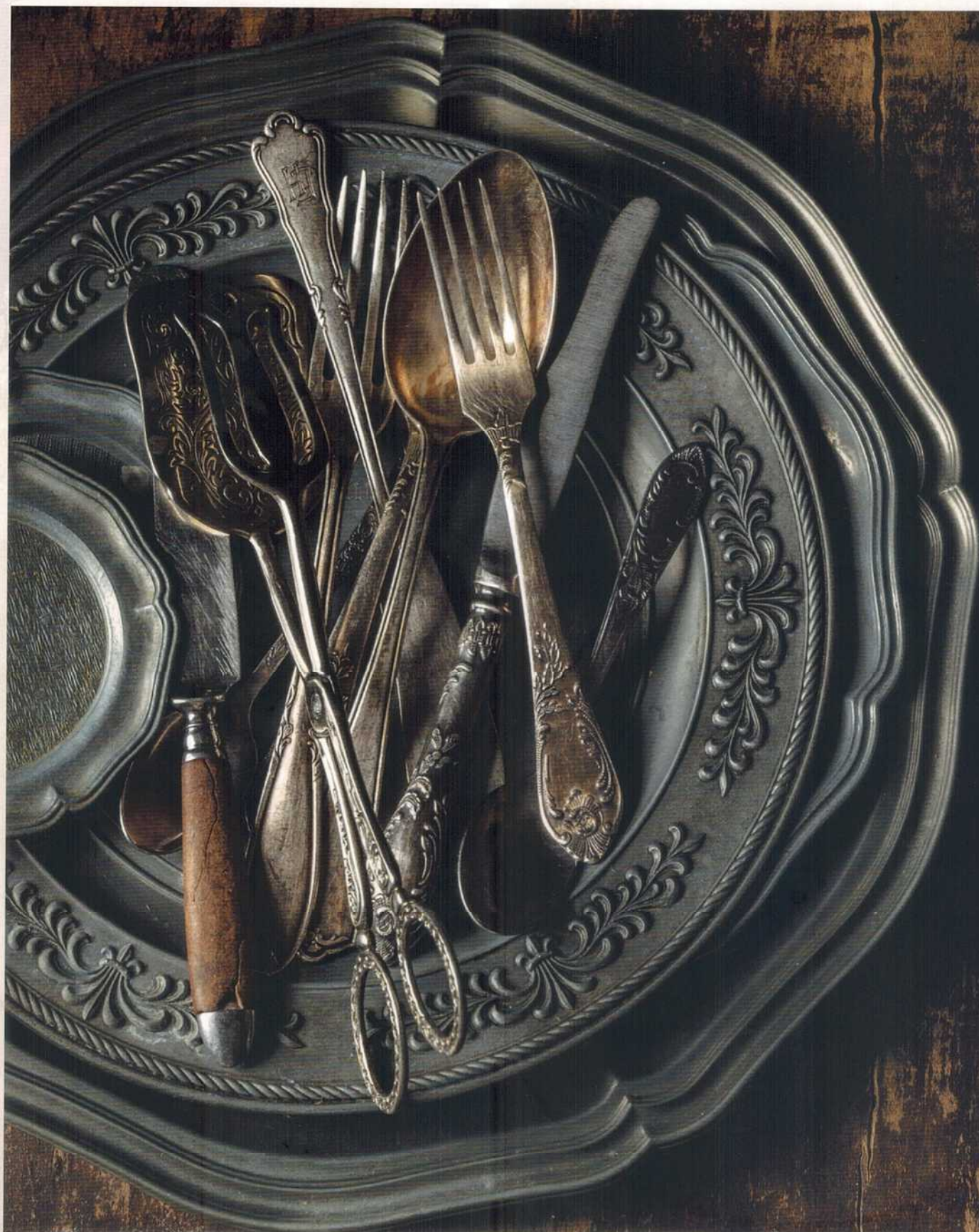
Egy órával sütés előtt vegyük ki a húst a hűtőből, és papírtörölővel töröljük szárazra. Adjuk hozzá a fokhagymát, a

babérlevelet és a rozmaringot, és öntsünk rá annyi zsírt, hogy teljesen ellepje a combokat. Fedjük le tetővel vagy alufóliával. Óvatosan tegyük a sütőbe, és állítsuk a hőmérsékletet 120 °C-ra.

4 órán át süssük a kacsát, amíg a hús meg nem puhul, és a csont végénél el nem válik (a bőr ekkor még világos). Vegyük ki a tepsit a sütőből, dobjuk ki a babérlevelet és a rozmaringot, és hagyjuk a kacsát langyosra hűlni. Öntsük a zsírt egy külön edénybe, és hagyjuk teljesen kihűlni. Kanalazzuk le a zsírt a tetejéről, és tegyük félre; a folyadékot öntsük ki.

Ezen a ponton lehet tovább sütni a kacsát és tálalni, vagy eltenni későbbre (tárolás közben az ízek összeérnek). A tároláshoz tegyük a kacsát a félretett zsírba úgy, hogy teljesen elfedje, és 3 napra tegyük hűtőbe (vagy akár 1 hónapra).

Tálalás előtt tegyük a combokat bőrrel felfelé egy tepsibe (előtte kaparjuk le a zsírt róla, ha hűtőben tároltuk), és süssük 200 °C-on 15-20 percig, amíg a bőre szépen meg nem pirul.







Louis kéregben sült lazaca

Louis barátommal a helyi piac törzsvendégévé váltam. A tarka standokat már napkeltekor friss gyümölcsök, zöldségek és halak lepik el. A korai felkelés jóvoltából nemcsak azon frissiben kóstolhattam meg a piacon árult finomságokat, hanem a hercegi könyvtárban való munkámmal is hamar végezhettem. Esténként a lehető legtöbb alkalommal látogattam meg Louis otthonát, és segédkeztem a családi vacsora elkészítésében. Egy ilyen látogatás alkalmával ismertem meg a törp kohlgeback és a redaniai kulebiak helyi változatát. A tészta dagasztása nem volt túl nehéz, ám a kéreg tetejére kerülő díszítéssel már megszenvedtem – sohasem voltam túl jó az ilyesmiben. A sütőből kivett aranyszínű tésztában zamatos lazactöltelék rejtőzött, és gőzölgő szeletem mellé egy kanálnyi tejföl járt. A mennyeibbnél mennyeibb helyi ételek kóstolgatása közben figyeltem arra, hogy csak kis adagokat egyek, nehogy elcsapjam a hasamat. Esténk fennmaradó részét remek borok kortyolgatásával töltöttük, miközben szülőföldemről, utamról és családi receptjeinkről meséltem vendéglátóimnak.

4 ADAGHOZ

ÉLESZTÓS ELŐTÉSZTA

2¼ tk. porélesztő, vagy 15 g friss élesztő, morzsolva
1 tk. kristálycukor
3 ek. szoba-hőmérsékletű teljes tej vagy víz
2 ek. liszt
—
140 g liszt, plusz a szóráshoz
120 g teljes kiőrlésű liszt
1½ tk. só
175 ml víz
3 ek. növényi olaj

BORSÓPÜRÉ

350 g friss vagy fagyasztott zöldborsó
1 csipet szódabikarbóna
Só
1 tk. sótlan vaj
½ citrom leve
15 g apróra vágott friss petrezselyem
2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
Frissen őrölt fekete bors
—

Egy 400 g-os lazacfilé

Só és frissen őrölt fekete bors

1½ tk. dijoni mustár

1½ tk. virágmező

1 felvert tojás

Tejföl vagy crème fraîche (legalább

30%-os zsírtartalmú tejföl) a tálaláshoz

AZ ELŐTÉSZTÁHOZ: Egy közepes tálba tegyük bele az élesztőt, a cukrot, a tejet, és addig keverjük, míg az élesztő fel nem oldódik. Ezután adjuk hozzá a lisztet, és villával alaposan keverjük össze. Takarjuk le a tálal konyharuhával, tegyük félre, és 15-20 perc alatt hagyjuk duplájára kelni szobahőmérsékleten.

Enyhén lisztezzük meg a munkalapot.

(A recept folytatódik.)

Adjuk a felfuttatott élesztőhöz a kétféle lisztet, a sót, a vizet és az olajat, és villával keverjük össze. Borítsuk ki a tésztát a lisztezett munkalapra, és pár perc alatt gyúrjuk simára. Először a tészta hozzáragadhat a kezünkhöz, de mire végzünk a gyúrással, puha és rugalmas lesz. Ha még ekkor is túl ragadós, szórjuk meg egy kis liszttel.

A tésztát formázzuk gömbölyűre, tegyük a tálba, takarjuk le konyharuhával, és meleg helyen 1,5-2 óra alatt hagyjuk duplájára kelni.

A BORSÓPÜRÉHEZ: Miközben kel a tészta, forraljunk vizet vízforralóban.

Tegyük a borsót egy közepes méretű nyeles lábasba közepes lángon, és öntsünk rá annyi forró vizet, hogy ellepje. Adjuk hozzá a szóda-bikarbónát és $\frac{1}{2}$ teáskanál sót, és fedő nélkül 5-7 percig főzzük, amíg meg nem puhul. Szűrjük le, és hagyjuk állni 5 percig, majd burgonyatoróval alaposan törjük össze. Adjuk hozzá a vajat, a citromlevet, a petrezselymet, a fokhagymát, sózzuk, borsozzuk, és keverjük össze. Tegyük félre szoba-hőmérsékletűre hűlni.

Sütés előtt 30 perccel vegyük ki a lazacot a hűtőből, hogy átmelegedjen. Szedjük le a hal bőrét, szállátlanítsuk, majd papírtörölővel itassuk fel róla a felesleges nedvességet. Mindkét oldalát sózzuk, borsozzuk.

Egy kis tálban keverjük össze a mustárt a mézzel. Kenjük meg a lazacot ezzel a keveréssel, és tegyük félre.

Miután a tészta a duplájára kelt, lisztezzük újra a munkalapot. Öklünkkel nyomkodjuk ki belőle a levegőt, tegyük az előkészített felületre, és kétszer gyúrjuk át. A tésztát osszuk két részre, és sodrófával mindkét részt nyújtsuk ki téglalap alakúra; az első 1 centiméterrel szélesebb és hosszabb, mint a hal, a második 2 centiméterrel.

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. Egy tepsit béleljünk ki sütőpapírral.

Tegyük a kisebb tésztát a tepsibe, kenjük rá a borsópüré felét, a széleknél egy 2 centiméteres sávot szabadon hagyva, majd spatulával simítsuk el a pürét, hogy sima felületet kapjunk. Tegyük a lazacot a pürére, és fedjük be a maradék pürével. Spatulával vagy a kezünkkel simítsuk el a tetejét. Tegyük a nagyobb tésztát a tetejére, a széleket egy kis vízzel ragasszuk össze. A széleket hajtsuk be, és finoman nyomjuk le, hogy sütés közben ne nyíljon ki. A tészta tetejét kenjük le tojással.

Süssük 40-45 percig, amíg a teteje meg nem barnul. Vegyük ki a sütőből, tegyük rácsra, és hagyjuk 10 percig pihenni, mielőtt felvágjuk.

A kéregben sült lazacot egy kanálnyi tejföllel kínáljuk.

Midinváerne mézeskalácskenyér

Sietve befejeztem bevásárló körutamat az Epona téren található bolhapiacon, majd a *Fácános* felé vettem az utamat, amely épp alapításának évfordulóját ünnepelte. A jeles nap alkalmából a tulajdonosok számos történelmi szuvenírt mutattak be, az étlapra pedig a fogadó hírnevét megalapozó tradicionális ételek kerültek. Ezek egyike volt a legendás tünde séf, Gor-Thon receptje alapján készített mézes sütemény, ami a Midinváerne ünnepek elengedhetetlen kelléke Toussaint-szerte. Miközben rendelésem elkészültére vártam, megcsodáltam a kiállított eredeti receptet és a kanalat formázó kulcsot, amely egykor a tünde szakácmester műhelyét nyitotta. A *Fácános* egyre zsúfoltabbá vált, így felkaptam két szelet mézeskalácskenyeremet, és a teraszra léptem, ahol a napsütésben élvezhettem ki a különleges ízeket. Falatozásom közben a piacon vett ősrégi mesekönyvet, *A tükörkereskedő történetét* olvasva arra jutottam, hogy épp úgy, mint a tükörök mestere esetében, a főzésnél-sütésnél is az idő a legfontosabb hozzávaló. Az idő révén lett ennyire tökéletes a sütemény ropogós kérge, miközben belseje megőrizte ízletes nedvességét.

10 ADAGHOZ

2 ek. teljes tej
220 g virágméz
110 g hajdinaméz
100 g sótlan vaj
1 tojás
170 g tönkölybúzaliszt, vagy 90 g búzaliszt,
plusz 80 g teljes kiőrlésű liszt
3½ tk. zerrikaniai fűszerkeverék (42. oldal)
vagy 4 tk. mézeskalácsfűszer
Só
1 tk. szódaikarbóna
240 g szilvalekvár
Porcukor a megszóráshoz
Apróra vágott aszalt gyümölcsök és
diófélék a tálaláshoz (elhagyható)

Egy kis nyeles lábasban kis lángon keverjük össze a tejet, a kétféle mézet, a vajat, és forraljuk fel, közben kevergessük, amíg a vaj el nem olvad. Vegyük le a tűzről, és tegyük félre langyosra hűlni.

Tegyük egy nagy, nem fémből készült tálba a mézes keveréket, a tojást, a lisztet, a fűszerkeveréket, egy csipet sót és a szódaikarbónát, és erőteljesen keverjük össze, amíg össze nem áll, és ragadós nem lesz. Takarjuk le a tálat konyharuhával, tegyük a hűtőszekrénybe legalább 1 hétre, de lehetőség szerint inkább 2-3 hétre.

A sütés előtt 1 órával vegyük ki a tésztát a hűtőből, és tegyük a konyhapultra szobahőmérsékleten felmelegedni.

Melegítsük elő a sütőt 170 °C-ra. A tepsit béleljük ki sütőpapírral.

(A recept folytatódik.)

Spatulával kenjük el a tésztát, hogy 20×30 centiméteres téglalapot kapjunk. Körülbelül 20 percig süssük, amíg a teteje enyhén meg nem barnul, és fogpiszkálót beleszúrva a közepéből pár nedves morzsa jön ki. A sütés utolsó perceiben gyakran nézzük meg a színét, hogy ne legyen túl barna; tegyünk rá alufóliát, ha szükséges. Vegyük ki a süteményt a sütőből, tegyük gitterrácsra, és hagyjuk szoba-hőmérsékletűre hűlni.

Óvatosan tegyük a süteményt tálalótálra, és éles késsel vágjuk le az egyenetlen szélét, majd osszuk négy egyenlő téglalapra.

Kenjük el a szilvalekvárt három téglalapon, majd helyezzük őket egymásra, végül a legtetejére tegyük az üres téglalapot. Finoman nyomjuk le a tenyerünkkel a tetejét és az oldalát a süteménynek, hogy a rétegek egyenletesek legyenek.

Fedjük le a süteményt sütőpapírral, és tegyük rá egy fa vágódeszkát. Hagyjuk állni a süteményt hűvös helyen 24 órán át, hogy összeérjenek az ízek.

Tálalás előtt, mielőtt felvágjuk a süteményt, ízlés szerint szórjuk meg porcukorral, és tegyük rá aszalt gyümölcsöket és dióféléket.

MEGJEGYZÉS: Ha nem akarunk saját készítésű fűszerkeveréket használni, használhatunk bolti mézeskalács-fűszerkeveréket is.

VARIÁCIÓ: A marcipános verzióhoz adjunk egy réteg marcipánt a második réteghez a szilvalekvár helyett. Ha szeretnénk saját marcipánt készíteni, keverjünk össze 100 gramm mandulalisztet, 100 gramm porcukrot, és 2 evőkanál vizet vagy vodkát (vagy amennyi szükséges, hogy morzsás állaga legyen), és addig gyúrjuk, amíg össze nem áll, és sima gömb nem lesz. Sodrófával nyújtjuk ki a keveréket téglalap alakúvá – pontosan akkora legyen, mint a sütemény mérete – és a vastagsága legyen 2 mm. A marcipánréteg legyen a második réteg, amikor összeállítjuk a süteményt.





Sütik az ezernyi mese földjéről

Bár Beauclair útjai biztonságosak a folyamatosan járőröző városőröknek és lovagoknak hála, a palota békésnek tűnő folyosóin való közlekedés nem kockázat nélküli. A hercegi kamarás két kislánya saját birodalmának nyilvánította a hercegi könyvtár körüli részt, és „útdíjat” követeltek minden arra járótól: izgalmas meséket vagy finom édességeket. Az első alkalommal egy békává varázsolt ofíri királyfi meséjével nyertem belépést birodalmukba, majd miután kifogytam a gyerekeknek való történetekből, zabpelyhes sütitkel róttam le adósságomat. A ropogós, magvakkal és szárított gyümölcsökkel ízesített finomságokat Louis-nak köszönhettem, aki végül a receptet is megosztotta velem. A kislányok az általam lerótt adónak a *Sütik az ezernyi mese földjéről* nevet adták, és miután bizalmukba fogadtak, elárulták, hogy ezt a mesebirodalmat kutatták a könyvtárból elcsent könyvekben.

20 KEKSZHEZ

1 ek. lenmag
3 ek. langyos víz
75 g szoba-hőmérsékletű sótlan vaj, kockára vágva
60 g kristálycukor
135 g zabpehely
40 g teljes kiőrlésű búzaliszt
30 g apróra vágott diófélék (pl. dió vagy török mogyoró)
50 g apróra vágott aszalt vörös áfonya
1 csipet só

Egy kis tálban keverjük össze a lenmagot és a vizet, és 15 percre tegyük félre, amíg zselés állagú nem lesz.

Egy nagy tálban fakanállal keverjük össze a vajat, a cukrot és a tejszínt, amíg könnyű és habos állagú nem lesz, majd keverjük bele a lenmagos keveréket. Adjuk hozzá a zabpelyhet, a lisztet, a dióféléket, a vörös áfonyát és a sót, majd alaposan keverjük össze, amíg ragacsos tésztát nem

kapunk. Takarjuk le a tálát egy tiszta konyharuhával, és tegyük a hűtőszekrénybe 30 percre.

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. Egy tepsit béleljünk ki sütőpapírral.

Vegyük ki a tésztát a hűtőből, néhányszor keverjük meg a fakanállal, majd a kezünkkel formázzunk dió nagyságú golyókat. Tegyük a golyókat az előkészített tepsibe, köztük 10 cm helyet hagyva. A tenyerünkkel lapítsuk el a golyókat, hogy kétszeres legyen az átmérőjük, és keksz formájúak legyenek.

Süssük a kekszeket 25 percig, amíg a szélük aranybarna nem lesz. Az utolsó 5 percben gyakran ellenőrizzük, hogy ne legyenek túl barnák; ha szükséges, tegyünk rájuk alufóliát. Vegyük ki a tepsit a sütőből, tegyük gitterrácsra, és hagyjuk teljesen kihűlni a kekszeket.

Légmentesen záródó dobozban tárolva 1 hétig eláll szobahőmérsékleten.





TOUSSAINT

Minden egyes korty bor Toussaint ízeit és képeit idézi fel bennem. Az aranyló mezők mellett sorakozó szélmalomokat, amelyek lapátjaiba belekap a lusta szellő, a tájat pettyező szőlőültetvényeket, az elbűvölő apró falvakat és a dombok tetején őrködő kastélyokat. Toussaint rengeteg borászata közül a Corvo Bianco, a Vermentino, a Tufo, a Belgaard, a Castel Ravello és a Pomerol nedűinek az egész világon a csodájára járnak.

Az elképesztő borok és a bő helyi termés által gazdagított helyi konyha épp olyan rendkívüli, mint a tölgyfa hordókban érlelődő italok. A tradicionális helyi ízek és a Beauclair kifinomult kulináris művészete közötti különbséget könnyen megtapasztalhatjuk, ha a város falait elhagyva útra kelünk a Sans-retour folyó mentén, ahol kabócák kórusa kíséri minket. Ha nem lennénk biztosak abban, hogy melyik utat válasszuk, nyugodtan kérjük a hercegség útjait folyamatosan rovó kóbor lovagok segítségét, akik örömmel igazítanak útba minket, és megosztják velünk, hol találhatóak Toussaint legjobb vidéki fogadói, ahol megízlelhetjük a nemzedékről nemzedékre öröklődő ételkülönlegességeket.



Nagyon zöldséges ratatouille

Rendkívül elégedett voltam a hercegi palotában végzett munkámmal, és örömet tovább fokozta, amikor a hercegi kamarás tolmácsolta a hercegnő személyes köszönetnyilvánítását, és nagylelkű bónusszal toldotta meg az előre kialkudott fizetségemet. A hercegnő tudta, hogy munkám végeztével szeretném bejárni Toussaint földjét, és utasította a hercegség legjobb borászatait és udvarházait, hogy lássanak vendégül. Pár napos utazás után érkeztem meg a Castel Ravello borászatba. A borászat gazdája egyből meginvitált, hogy kóstoljam meg világszerte híres Est Est és Fiorano boraikat, és az ezek mellé tökéletesen illő ratatouille-t, amely mind a közrendűek, mind a nemesek kedvenc eledele volt. Kétszer is szedtem a napérlelte helyi zöldségekből készült étেকből, amelyet szintén helyben készített fűszeres olívaolajjal locsoltak meg.

4 ADAGHOZ

- 1 közepes sárgarépa, kockára vágva
- 1 közepes petrezselyemgyökér vagy paszternák, kockára vágva
- 1 közepes zeller, kockára vágva
- 1 kis kerek fehér burgonya, kockára vágva
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 ek. növényi olaj
- Só
- 1 közepes cukkini, vékonyan felszeletelve
- 1 közepes padlizsán, vékonyan felszeletelve
- 2 közepes paradicsom, vékonyan felszeletelve

FÜSZERES OLAJ

- 3 ek. extraszűz olívaolaj
- 1 ek. citromlé
- 1 tk. szárított bazsalikom
- ½ tk. szárított kakukkfű
- ½ tk. szárított borsikafű
- ½ tk. szárított petrezselyem
- 1 csipet só
- Frissen őrölt fekete bors
- Friss kenyér a tálaláshoz

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra.

Rakjuk egy 25 centiméteres ovális tűzálló edénybe a sárgarépát, a petrezselyemgyökeret, a zellert, a burgonyát és a fokhagymát, locsoljuk meg a növényi olajjal, hintjük meg ½ teáskanál sóval, és forgassuk össze. Tegyük a sütőbe, és 30 percig pirítsuk a zöldségeket, amíg meg nem puhulnak, és enyhén barnák nem lesznek.

Közben egy tepsit béleljünk ki sütőpapírral.

Tegyük a cukkinit, a padlizsánt és a paradicsomot a tepsibe, és a zöldségek mindkét oldalát sózzuk meg. Hagyjuk állni 20 percig, majd papírtörülővel töröljük szárazra. Tegyük félre.

A FÜSZERES OLAJHOZ: Kis tálban keverjük össze az olívaolajat, a citromlevet, a bazsalikomot, a kakukkfűvet, a borsikafűvet, a petrezselymet és a sót. Tegyük félre.

(A recept folytatódik.)

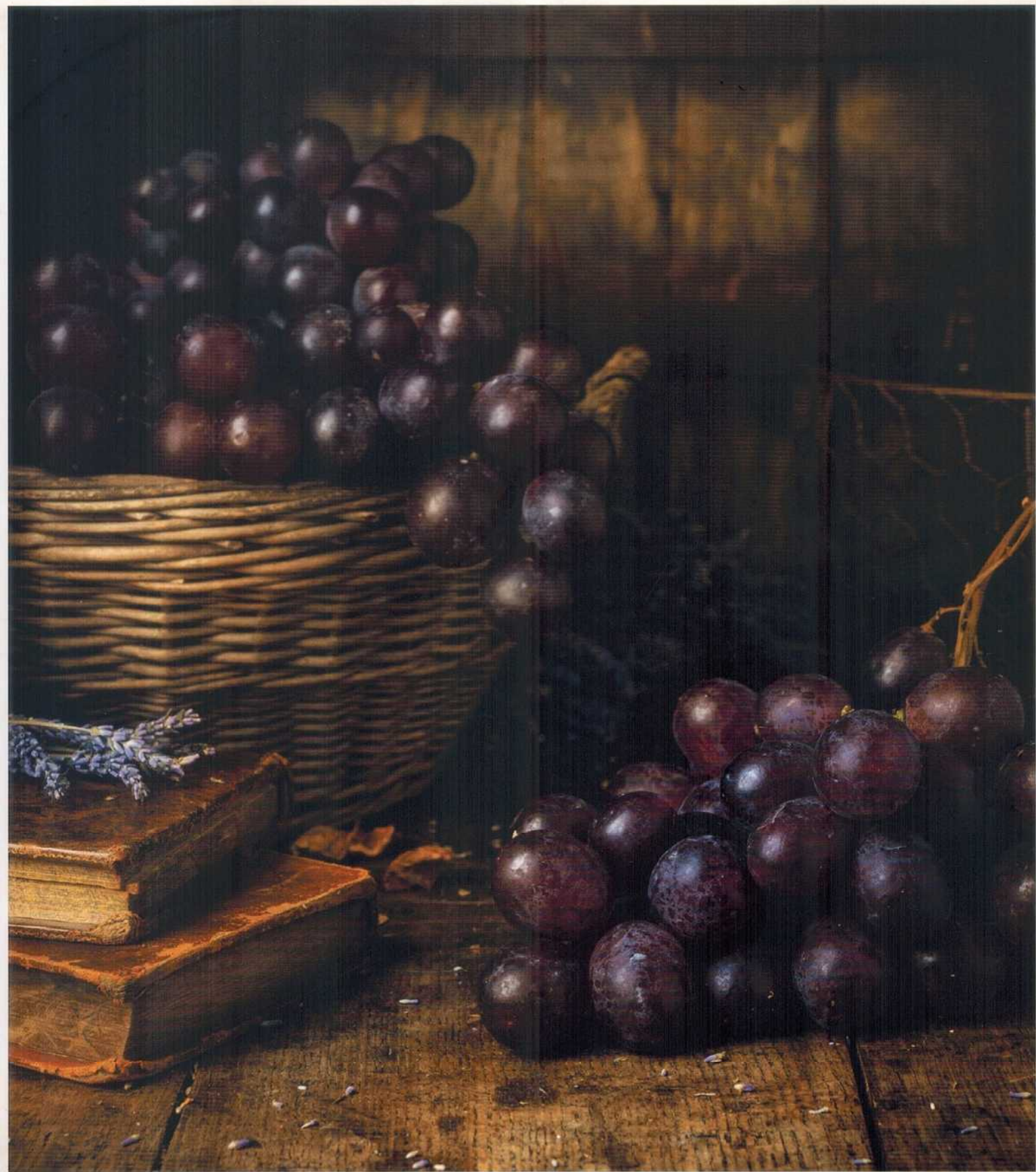
Vegyük ki a gyökérzöldségeket a sütőből, és hagyjuk bekapcsolva a sütőt. Pucoljuk meg a fokhagymát, és tegyük vissza az edénybe. Burgonyatoróval vagy villával törjük össze a sült zöldségeket, borsozzuk, és keverjük össze.

Egy spatulával egyenletesen kenjük el a zöldségpürét az edény alján. Váltakozva rendezzük el a cukkinit, a padlizsánt és a paradicsomot a tetején, a külső szélén kezdjük,

és spirál alakban haladjuk a közepe felé. Kenjük le a zöldségeket a fűszeres olajjal.

Lefedés nélkül 35-40 percig süssük a zöldségeket, amíg szépen meg nem barnulnak. Vegyük ki a sütőből, és hagyjuk pihenni 5 percig.

A ratatouille-t egy karéj friss kenyérrel tálaljuk.



Rókalyuki zöldfűszeres pirítós

Másnap a völgy felderítésére használtam ki a remek időt, miközben egyszerű rajzaimon próbáltam megragadni Toussaint tündérmeseföldjének szépségét. Utamra egy üveg könnyed bort hoztam magammal a közeli Vermentino borászatból, harapnivalónak pedig ízletes pirítóst kovászos kenyérből. A helyi földművesek által kedvelt ebéd Rókalyuk falujából származik, ahol a Rőt Pamacs vendégház étlapjának legnépszerűbb eleme. Miközben a borászat dolgozói elkészítették útravalómat, házigazdám felesége elmagyarázta, hogyan érik el az egyszerű, ám gazdag ízt: a bőségesen termő helyi zöldfűszerekből, magokból és olajokból készített pasztát sütik össze a kenyérrel, majd a meleg kenyérszeleteket érett sajttal szórják meg. Amikor kirándulásom végeztével visszaadtam az üres kosarat tulajdonosának, meginvitáltak az esti lakomára. Miközben egy üres boroshordón ülve a gazdaságban készített finomságokat kóstolgattam, egy vándor mesemondó helyi népmesékkal szórakoztatott minket: az egyik egy hét kívánságot teljesítő fekete macskáról szólt, egy másik pedig egy tehetséges patkányról, aki állítólag Beauclair legjobb fogadóját vezeti.

4 ADAGHOZ

2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
 ½ tk. só
 2 ek. napraforgómag, apróra vágva
 70 g apróra vágott friss petrezselyem
 40 g apróra vágott rukkola
 15 g finomra vágott bazsalikom
 2 ek. extraszűz olívaolaj, plusz a locsoláshoz
 1 ek. sótlan vaj, olvasztva
 1 vekni kovászos kenyér
 Reszelt kemény sajt (pl. Grana Padano vagy parmezán)

Mozsárban mozsártörővel törjük össze a fokhagymát és a sót, majd adjuk hozzá a napraforgómagot, és azt is alaposan törjük össze. Amikor már minden finomra van őrölve, adjuk hozzá a bazsalikomot, a rukkolát, az olívaolajat és a vajat, és addig keverjük a mozsártörővel, amíg a keverék paszta állagú nem lesz. Tegyük félre.

Melegítsük elő a sütőt 150 °C-ra. Egy tepsit béleljünk ki sütőpapírral.

A kenyeret vágjuk 12 szeletre, és rendezzük el a tepsin. Locsoljuk meg olívaolajjal.

Süssük a kenyeret 5 percig, majd vegyük ki a tepsit a sütőből, bőségesen kenjük meg a szeleteket a fűszeres keverékkel, és tegyük vissza a sütőbe. Folytassuk a sütést 8-10 percig, amíg a kenyérszeletek teteje enyhén meg nem barnul.

A kenyerek tetejét reszelt sajttal szórjuk meg, és azonnal tálaljuk.

MEGJEGYZÉS: Bár nem hagyományos hozzávaló, akik szeretnének egy kis csavart bele, keverjenek egy kis citromhéjat a fűszeres keverékbe.





Póréhagymás-baconös leves Dunn Tyne módra

Már rám borult az éjszaka, amikor megérkeztem Dunn Tyne várába, miután rossz irányba fordultam a keresztútnál. Miközben a személyzet előkészítette a szobámat, a szakács némi levest melegített nekem, hogy ne kelljen üres gyomorral nyugovóra térnem. Az étel csodálatosnak bizonyult, a füstölt bacon, a sült póréhagyma és a sűrű levesbe csepegtetett olívaolaj tökéletes harmóniát alkotott. Jóllakottan és álmosan indultam szállásom keresésére, ami nem volt egyszerű egyetlen mécsessel felszerelve. Már legalább egy fertályóra tévelyegtem a folyosókon, amikor benyitottam az általam szobámnak hitt helyiségbe. Mécsesem bizonytalan fénye egy női alakra vetült, én pedig riadtam ugrottam hátra, egyenesen a mögöttem lévő páncélnak ütközve, amely csörömpölésére az egész vár népe odacsődült. Miután végre megnyugodtam, megkérdeztem őket, hogy kitől kell elnézést kérnem, amiért megzavartam az éjszakai nyugalomát. Mint elmondták, a szoba üres, ám egykor a vár urának öse, Téofila lakott benne, akinek arcképe díszíti a vár ebédlőjét. A helyiek által Fehér Hölgynek hívott szellem állítólag minden éjfélkor elhagyja a festményt, és végigjárja a várat.

4 ADAGHOZ

2 nagy póréhagyma (fehér és zöld részek),
félbevágva, végei levágva
150 g táblás bacon, felkockázva
2 zellerszár, felkockázva
2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
720 ml zöldségalaplé vagy víz, vagy szükség szerint
2 közepes méretű, kerek fehér burgonya, kockára vágva
1 babérlevél
1 rozmaringág, vagy ½ tk. szárított rozmaring
Só
3 ek. tejföl
1 tk. szárított petrezselyem
Frissen őrölt fekete bors
Extraszűz olívaolaj a locsoláshoz
Apróra vágott metélőhagyma a díszítéshez
1 tk. fekete kömény (elhagyható)

Alaposan mossuk meg a póréhagymát, majd csepegtessük le, és vékonyan szeleteljük fel.

Tegyük a bacont közepes méretű fazékba egy kevés hideg vízzel. Közepes lángon, időnként megkeverve, 2-3 percig süssük, amíg a víz el nem párolog, majd még 4-5 percig folytassuk a sütést, amíg a zsír ki nem sül, és a bacon enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a póréhagymát és a zellert, és időnként megkeverve még 4-5 percig süssük, amíg a zöldségek meg nem puhulnak, és enyhén meg nem barnulnak. Adjuk hozzá a fokhagymát, és 30 másodpercig pirítsuk.

Vegyük magasra a lángot, és adjuk hozzá a zöldségalaplevet, a burgonyát, a babérlevelet, a rozmaringot és az 1 teáskanál sót, és forraljuk fel. Vegyük kisebbre a lángot,

(A recept folytatódik.)

fedjük le, és 15 percig főzzük, amíg a burgonya teljesen meg nem fő. Dobjuk ki a babérlevelet és a rozmaringágat (ha használunk).

Burgonyatoróval enyhén törjük össze a levest, amíg sűrű nem lesz, de darabos marad.

Egy kis tálba merjünk ki 60 ml forró levest, és alaposan keverjük össze a tejjel, majd lassan öntsük vissza a

keveréket a fazékba, folyamatosan keverve egy fakanállal (hogy megakadályozzuk a csomosódást). Szórjuk hozzá a petrezselymet, és még 3 percig főzzük. Ha a leves túl sűrű, adjunk hozzá még zöldségalaplevet. Ha szükséges, sózzuk és borsozzuk.

Merjük ki a levest külön tálakba, locsoljuk meg olívaolajjal, és ízlés szerint díszítsük metélőhagymával és fekete köménnyel. Azonnal tálaljuk.



Káposztasaláta gélenseri retekkel

A szerencsétlen szellemes incidens után másnap jóvátételként felajánlottam a segítségemet a konyhában, és bár vendéglátóm először hallani sem akart arról, hogy egy vendég dolgozzon, sikerült meggyőzőnöm arról, hogy kulináris érdeklődésemnek és tudásvágyamnak hála, ez egyáltalán nem fáradság nekem. Az egyik kukta épp nem dolgozott; a kotnyeles szakács szerint a lány azzal pocsékolta el a szabadnapját, hogy csalánból szőjön inget, amivel aztán megtörheti a Mare Aubrebis tapon élő elvarázsolt hattyú átkát. Így aztán rám maradt, hogy segédkezzek a közkedvelt retkes káposztasaláta elkészítésében. A szakács lépésről lépésre vezetett végig a munkafolyamaton, és többek között azt is megmutatta, hogyan áztassuk a lereszelt káposztát, a friss retket és a répát mézes-ecetes lébe. Munkám vége egybeesett egy kóbor lovag érkezésével, aki rossz hírt hozott mind nekem, mind a szakácsnak.

Mint kiderült, a Caroberta-erdőben portyázó sárkánygyík nemcsak az utazókat kényszeríti kerülőre, hanem a retkes fogások jövőjét is veszélyezteti, miután a Toussaint legjobb retkét szolgáltató Gélenser-tanyát is elvágja a vártól.

4 ADAGHOZ

MÉZES-ECETES PÁC

2 tk. virágméz

60 ml almaecet vagy citromlé, vagy szükség szerint

2 csipet só

–

10 retek, vékonyan felszeletelve, végei levágva

1 közepes sárgarépa, hosszú, vékony csíkokra vágva

200 g lila káposzta, torzsája kivágva, lereszelve

200 g fejes káposzta, torzsája kivágva, lereszelve

Só

½ póréhagyma (fehér és zöld része),

félbevágva, végei levágva

15 g apróra vágott friss kapor

2 szál apróra vágott petrezselyem

3 ek. extraszűz olívaolaj

Frissen őrölt fekete bors

2 ek. napraforgómag

Egy kis almaecet (elhagyható)

A PÁCHOZ: Egy kis tálban habverővel keverjük össze a mézet, az ecetet és a sót.

Adjuk hozzá a retket és a répát, forgassuk meg a pácban, majd tegyük félre 30 percre.

Egy nagy tálban keverjük össze a kétféle káposztát 1 teáskanál sóval, párszor forgassuk át, és tegyük félre 20 percre, hogy egy kicsit megpuhuljon.

Közben alaposan mossuk meg a póréhagymát, majd csepegtessük le, és vékonyan szeleteljük fel.

(A recept folytatódik.)

Szűrjük le a retket és a répát, és tegyük félre a pácot. Tegyük a retket és a répát a káposztástálba, és adjuk hozzá a póréhagymát, a kaprot és a petrezselymet.

Adjuk a páchoz az olívaolajat és $\frac{1}{2}$ teáskanál borsot, habverővel alaposan keverjük el, majd öntsük a zöldségekre, és forgassuk össze. Tegyük félre 5 percre.

Hevítsünk fel közepes lángon, szárazon egy kis tapadásmentes edényt. Szórjuk bele a napraforgómagot, és

1 percig pirítsuk, időnként rázogatva az edényt, amíg a magok enyhén meg nem barnulnak. Tegyük félre hűlni.

Adjuk hozzá a napraforgómagot a salátástálhoz, és keverjük össze. Kóstoljuk meg, sózzuk, borsozzuk, illetve adjunk hozzá ecetet, ha szükséges.

Azonnal tálaljuk.





A Dögrém levese

Ennek a receptnek olyan elképesztő története van, hogy még Kovirban élő rokonaim sem fogják elhinni. Napnyugtakor, ahelyett hogy visszatértem volna a Dun Tynne várába vezető úton, a Mont Crane lankáján lévő temetőhöz vezető ösvényt választottam.

Itt egy nehéz üstöt cipelő lányba botlottam, és felajánlottam neki a segítségemet. Mint kiderült, ő a korábban említett kukta, ám a szakács tévedett távolléte okáról. Az igaz volt, hogy mezei növényeket gyűjtött, ám nem csalánt, hanem sóskát, hogy tápláló levest készítsen belőle. A zöld színű ételt fivérének szánta, akit szörnyű átok sújtott, és szerencsétlen flótásnak az átok miatt magányosan kellett élnie, az emberektől távol. A családja táplálta, akik a temető kapujára akasztott kanalakat megzörgetve jelezték az étel érkezését.

Bár először visszahőköltem a méregzöld folyadék erős szagától, a történet annyira meghatott, hogy lejegyeztem a receptet gyűjteményembe. Mint ahogy arra később rájöttem, az étel furcsa színét és szagát meghazudtolóan ízletes a hozzáadott tejszínnek és főtt tojásnak hála. Bár hasonlónak mondhatók, ez a szokatlan leves jóval ízletesebb, mint a *Spikey* és a *Franconi* nevű dögrém kalandjai című könyvben szereplő.

4 ADAGHOZ

OLDALAS ALAPLÉ

450 g sertésoldalas

2 l víz

2 közepes sárgarépa, félbevágva

2 petrezselyemgyökér vagy paszternák, félbevágva

1 zellerszár, félbevágva

1 közepes vöröshagyma, félbevágva

1 póréhagyma (fehér és zöld része),

hosszában félbevágva, végei levágva

1 babérlevél

2 szem szegfűbors

1½ tk. só

–

1 ek. sótlan vaj

Egy 300 g-os üveg sós lében eltett

sóska (lásd a Megjegyzést)

100 ml zsíros tejszín

Só és frissen őrölt fekete bors

Keményre főtt tojás vagy burgonyapüré a tálaláshoz

AZ ALAPLÉHEZ: Mossuk meg az oldalast hideg folyó víz alatt, tegyük egy nagy méretű nyeles lábasba, öntsük fel a 2 liter vízzel, és nagy lángon forraljuk fel. Vegyük kisebbre a lángot, és gyöngyöztessük. Szűrőkanállal szedjük le a habot. 30 perc után adjuk hozzá a sárgarépát, a petrezselyemgyökeret, a zellert, a hagymát, a póréhagymát, a babérlevelet, a szegfűborsot és a sót. Fedjük le, és 1,5 órán át gyöngyöztessük, amíg a hús és a zöldségek meg nem puhulnak. Szűrjük le az alaplevet. Szedjük ki a húst és a zöldségeket, ezekre már nem lesz szükség (lásd a Megjegyzést), majd öntsük vissza a levet a lábasba.

Egy közepes méretű tapadásmentes serpenyőben közepes lángon olvasszuk meg a vajat. Adjuk hozzá a sóskát a levével, és pirítsuk 3 percig, majd keverjük hozzá a leszűrt alaplevet, és főzzük fedő nélkül 10 percig.

(A recept folytatódik.)

Fokozatosan öntsük a tejszínt a leveshez, miközben erőteljesen keverjük fakanállal. Sózzuk és borsozzuk, ha szükséges, majd még 3-5 percig főzzük.

Merjük a levest külön csészékbe. Azonnal tálaljuk félbevágott főtt tojással vagy burgonyapürével.

MEGJEGYZÉS

A levesből a főtt oldalas csontjáról leszedett húst hozzáadhatjuk a leveshez, vagy kenyérrel külön megehetjük. A főtt zöldségekből egyszerű salátát csinálhatunk: a póréhagyma és a hagyma kivételével kockázzuk fel a zöldségeket, adjunk hozzá majonézt, kockára vágott savanyú uborkát (83. oldal) és apróra vágott almát. Sózzuk és borsozzuk.

Ha nem találunk sós lében eltett sóskát, használjunk 225 gramm friss, apróra vágott sóskát.

Flamiche

Flovive faluját egy Flovive nevű tutajosról nevezték el, aki megmentette a hercegséget a békák áradatától, miután elbűvölte őket hegedűmuzsikájával, és kicsalogatta őket Toussaint-ból. A jeles esemény tiszteletére minden évben többnapos fesztivált rendeznek a faluban, amin én is szerettem volna részt venni. Az ünnepség kezdetére várva nem hagyhattam ki az alkalmat, hogy megkóstoljam a helyi ízeket. A *Hordó és Dugó Fogadó*ban a falusiak büszkeségének számító flamiche-t szolgálnak fel, amelynek természetesen saját története van. Az egész állítólag egy szerencsétlen balesettel kezdődött. Miközben a Tufo borászat egyik dolgozójának a felesége a piactérre igyekezett, elesett, és a kosarában lévő tojások, sajt és tejszín összekeveredett. Egy barátja sietett a segítségére, és azt javasolta, hogy a helyzetet mentendő szedjék ki az összetört tojások héját a masszából, majd azt süssék össze az általa frissen kelesztett tésztával. A flamiche mai változatát fehér borban főzött póréhagyma gazdagítja, és az étel mind előételnek, mind főfogásnak tökéletes.

6 ADAGHOZ

ÉLESZTÓS ELŐTÉSZTA

3 ek. teljes tej
½ tk. kristálycukor
1½ tk. porélesztő, vagy 8 g friss élesztő, morzsolva
2 ek. liszt

210 g liszt, plusz a szóráshoz
160 ml langyos teljes tej
¾ teáskanál só
2 ek. extraszűz olívaolaj

TÖLTÉLÉK

1 nagy póréhagyma (fehér és világoszöld részek),
hosszában félbevágva, végei levágva
1 ek. sótlan vaj
60 ml száraz vagy félszáraz fehérbor
3 csipet só
70 ml crème fraîche (lásd a Megjegyzést) vagy tejföl
2 tojás
70 g kemény sajt (pl. gruyère), finomra reszelve
1 bőséges csipet frissen reszelt szerecsendió
1 csipet frissen őrölt fekete bors

AZ ELŐTÉSZTÁHOZ: Egy közepes méretű tálba tegyük bele a tejet, a cukrot, az élesztőt, és addig keverjük, míg az élesztő fel nem oldódik. Adjuk hozzá a lisztet, és villával alaposan keverjük össze. Takarjuk le a tálal konyharuhával, és 20 perc alatt kelesszük a duplájára.

Enyhén lisztezzük meg a munkalapot.

Adjuk a lisztet, a tejet és a sót az élesztőtálhoz, és addig keverjük, amíg nedves, morzsás állagú tésztát nem kapunk. Tegyük a tésztát a munkalapra, és 4-5 percig gyúrjuk, amíg puha és rugalmas nem lesz. Ha a tészta túl ragadós, szórjuk meg liszttel. A gyúrás végén adjuk hozzá az olívaolajat, és dolgozzuk bele a tésztába.

A tésztát formázzuk gömbölyűre, fedjük le konyharuhával, és 1,5-2 óra alatt kelesszük a duplájára.

(A recept folytatódik.)

A TÖLTÉLKHEZ: Amíg a tészta kel, alaposan mossuk meg a póréhagymát, csepegtessük le, és vágjuk 6 mm-es szeletekre.

Egy közepes méretű tapadásmentes serpenyőben közepes lángon olvasszuk meg a vajat. Adjuk hozzá a póréhagymát, és 4 percig süssük időként megkevergetve, amíg enyhén meg nem barnul. Vegyük kisebbre a lángot, öntsük rá a bort, és hagyjuk főni 3 percig, amíg a folyadék el nem párolog. Sózzuk 2 csipet sóval, és tegyük félre.

Egy kis tálban keverjük össze habverővel a crème fraîche-t, a tojást és a sajt egyharmad részét. Fűszerezzük szerecsendióval, borssal és 1 csipet sóval. Adjuk hozzá a kihűlt póréhagymát, és alaposan keverjük össze.

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra.

Amikor a tészta a duplájára kelt, öklünkkel szorítsuk ki belőle a levegőt, és nyomkodjuk bele egy 28 cm átmérőjű sütőtálba vagy pizzasütő formába. A tészta 3 mm vastag legyen, a szélénél pedig 1 cm vastag (mint a pizzánál). Győződjünk meg róla, hogy nem lyukas a tészta, nehogy kifolyjon a töltelék. Egyenletesen szórjuk rá a maradék kétharmad rész sajtot a széleken belüli részre.

Süssük 5 percig a tésztát, majd húzzuk ki a rácsot, és gyorsan kanalazzuk a töltelék a közepére, majd kenjük el a széléig. Tegyük vissza a sütőformát a sütőbe, és 20-25 percig süssük, amíg a töltelék meg nem szilárdul, és enyhén meg nem barnul. A sütés utolsó pár percében gyakran nézegessük, hogy a tészta ne legyen túl barna. Tegyük a sütőformát rácsra, és 2 percig hagyjuk hűlni. Futtassunk végig egy kést a szélénél, majd vegyük ki a flamiche-t, és vágjuk 6 részre.

Forrón vagy szobahőmérsékleten tálaljuk.

MEGJEGYZÉS: Ha nem találunk crème fraîche-t, könnyen elkészíthetjük otthon is. Forró vízzel sterilizáljunk egy 500 ml-es befőttesüveget és a tetejét, majd papírtörülkövel töröljük szárazra. Öntsünk bele 175 ml tejszínt és 2 evőkanál írórt, és alaposan keverjük össze. Szorosan zárjuk rá a fedőt, és hagyjuk szobahőmérsékleten 20 órát állni a keveréket, hogy besűrűsödjön. Majd tegyük a befőttesüveget 24 órára hűtőszekrénybe, mielőtt felhasználnánk; a keverék még sűrűbb és savanykásabb lesz.

7 napig áll el hűtőszekrényben tárolva.





Francollarts-i bagett tál

Ahogy a mondás tartja, a baj mindig a legváratlanabb időpontokban érkezik, akkor viszont csőstül jön. Francollarts faluja zsúfolásig telt a kereskedőkkel, akiknek kóbor lovagok állták el az útjukat a Belgaard borászat felé. A portékáját az út mentén kínáló beszédes kedvű pék elárulta a felfordulás okát. Mint kiderült, egy Pierre Gynt nevű fegyverhordozó felkerekedett a Gorgonában, azaz az Ördöghegyben található legendás barlang, a Hegyi király csarnokába, hogy bűvös drágaköveket szerezzen szíve választottjának. Pierre azonban varázslatos kincsek helyett balszerencsét hozott magával, és a faluban rejtélyes eltűnések történtek. Bármilyen is követte az ifjú fegyverhordozót a hegyről, az én utamat is elálta. Ám ahogy nagymamám mondogatja, „egy macska nem tojik tojást, és egy ember sem tud áthágni minden akadályt”, így aztán a meddő méltatlankodás helyett békésen kivártam a helyzet rendeződését. Ehhez remek időtöltésnek bizonyult a pék által kínált ízletes szendvicsek kóstolgatása, és a társalgás a készítőjünkkel. Miközben a pirított, krémes camembert sajttal, karamellizált hagymával és dióval megrakott bagettet vettem össze a puha kenyeres, tonhalas és fűszeres krémes változattal, a pék hangosan dohogott az újabb galibát okozó lovagokról, akik, mint morogta, „csak arra jók, hogy a lovagi tornákon bohóckodjanak, amikor igazi kalamajka van, akkor mindig vajákat kell keríteni”.

6 ADAGHOZ

HALPÁSTÉTOM

Egy 142 g-os konzerv egész fehér tonhal,
saját levében, lecsepegtetve
2 ek. majonéz
2 keményre főtt tojás, apróra vágva
20 g apróra vágott friss kapor
1 púpozott ek. apróra vágott friss petrezselyem
2 metélőhagyma vagy zöldhagyma, apróra vágva
Só és frissen őrölt fekete bors

KARAMELLIZÁLT HAGYMA

2 ek. növényi olaj
2 közepes lila hagyma, vékonyan felszeletelve
2 csipet só
1 ek. virágméz
3 ek. víz, vagy szükség szerint
1 ek. balzsamcet
1 csipet szárított kakukkfű

170 g camembert sajt

2 friss bagett, átlósan felszeletelve 1,3 cm vastagságúra
Extraszűz olívaolaj a lekenéshez
Só és frissen őrölt fekete bors
30 g apróra vágott dió

A HALPÁSTÉTOMHOZ: Kis tálban keverjük össze a tonhalat, a majonézt, a tojást, valamint a kapor, a petrezselyem és a metélőhagyma kétharmadát. Villával alaposan törjük össze és keverjük ki, hogy paszta állagú legyen. Sózzuk, borsozzuk. Fedjük le, és tegyük 30 percre hűtőszekrénybe.

(A recept folytatódik.)

A KARAMELLIZÁLT HAGYMÁHOZ: Egy közepes tapadásmentes serpenyőben közepes lángon hevítsük fel a növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát és a sót, és fakanállal időnként megkeverve süssük 5 percig, amíg el nem kezd puhulni. Keverjük hozzá a mézet és a vizet, vegyük a lángot közepesnél kisebbre, és gyakran kevergetve, a serpenyő alját kapargatva süssük 25 percig, amíg a víz el nem párolog, a hagyma meg nem puhul és nagyon meg nem barnul. (Adjunk hozzá mindig egy kevés vizet, ha a hagyma kezd leragadni a serpenyő aljára.) Vegyük kicsire a lángot, keverjük hozzá az ecetet és a kakukkfűvet, és még 5 percig süssük, amíg a folyadék el nem párolog, és a hagyma ragadós nem lesz. Zárjuk el a lángot, és tegyük félre.

Melegítsük elő a sütőt 150 °C-ra. Egy tepsit béleljünk ki sütőpapírral.

Vágjuk a camembert sajtot vékony szeletekre.

A bagettek felét kenjük meg olívaolajjal, tegyük rá pár szelet camembert sajtot, és szórjuk meg sóval és borssal. Tegyük a szeleteket a tepsibe.

Süssük a bagetteket 5-7 percig, amíg enyhén meg nem olvad a sajt, vagy kicsit tovább, ha lágyabban szeretnénk. Vegyük ki a sütőből, és tegyük a bagetteket egy tátra. Pakoljuk meg bőségesen hagymával, és díszítsük dióval.

Vegyük ki a halpástétomot a hűtőből, és a maradék bagettekre tegyük bőségesen belőle. A maradék kaporral, petrezselyemmel és metélőhagymával díszítsük.

Azonnal tálaljuk.

Nyúlpástétom

Kukorix Fogadó módra

„Minden utazás a legelső lépéssel kezdődik. Tegye meg ezt a *Kukorix Fogadóban!*” A hirdetőtáblán olvasható szöveg, amely mellett valaki egy Foltos nevű kutyát keresett, győzött meg arról, hogy felkeressem a Sansretour folyón átívelő hídon található vendéglátóhelyet. Először a Toussaint-szerte dicsért hallevesüket akartam megkóstolni, de miután kifogytak a folyami rákokból, mást kellett választanom. Így került aztán egy adag friss pástétom (amelyet állítólag épp addig sütöttek, amennyi időbe két ima elmondása telik Szent Plegmundhoz) az asztalomra. A nyúlhúsból készített pástétom bársonyos és különleges ízű volt. Az ételt remekül kiegészítette a mellé felszolgált gyümölcsös, vörösbor alapú szósz. Miközben elégedett sóhajjal dőltem hátra a falatozás végeztével, a szomszédos asztalnál zajló heves vitát hallgattam a fogadó cégérén ékeskedő kukorixról.

Az egyik vitázó szerint a kukorix tekintete halálos, és csak ezüstitűkörrel lehet védekezni ellene. Társa szerint a bestia tekintete egyáltalán nem veszélyesebb, mint egy felpaprikázott pulykáé, és azzal fenyegette meg a barátját, hogy a fején töri szét az ezüstitűkröt. Sajnos nem várhattam meg az izgalmas vita végét, mert várt rám utam következő állomása, Corvo Bianco.

10 ADAGHOZ

700 g vad- vagy házinyúlcombok
350 g csirkecomb
100 g táblás bacon, kockára vágva
Langyos víz szükség szerint
2 babérlevél
2 szem szegfűbors
5 szem fekete bors
1 közepes vöröshagyma, félbevágva
1 közepes sárgarépa, félbevágva
1 petrezselyemgyökér vagy paszternák, félbevágva
Só
15 g szárított gombaszelet (pl. barna tinóru vagy ízletes vargánya)
2 szelet szikkadt fehér kenyér, vagy 1 szikkadt zsemle
200 g csirkemáj
1 ek. növényi olaj vagy sertésszír, plusz a kenéshez (elhagyható)

Frissen őrölt fekete bors
15 g apróra vágott friss petrezselyem
1 ek. szárított majoránna, vagy szükség szerint
1 tk. őrölt gyömbér, vagy szükség szerint
2 csipet frissen reszelt szerecsendió, vagy szükség szerint
3 tojás, szétválasztva
2-3 ek. csirke- vagy zöldségalaplé (elhagyható)
Zsemlemorzsza a szóráshoz
Szeletelt friss kenyér a tálaláshoz

Egy nagy öntöttvas lábasban magas hőfokon süssük 2 percig a nyúlcomb, a csirkecomb és a bacon, amíg enyhén meg nem barnulnak, majd fordítsuk meg őket, és még

(A recept folytatódik.)

2 percig süssük. Vegyük kisebbre a lángot, és öntsünk a lábasba annyi vizet, hogy ellepje a húst, majd adjuk hozzá a babérlevelet, a szegfűborsot és a fekete borsot. Fedjük le, és 1 órán át főzzük. Adjuk hozzá a hagymát, a répát, a petrezselyemgyökeret, és még 1 óráig főzzük, amíg a hús meg nem puhul, és könnyen le nem jön a csontról.

15 perccel a főzés vége előtt adjunk hozzá 2 teáskanál sót, és óvatosan keverjük bele.

Közben mossuk meg a gombát hideg vízben, tegyük egy kis tálba, öntsük fel langyos vízzel, és áztassuk 40 percig. Szűrjük le, és őrizzük meg az áztatóvizet. A gombát tegyük félre.

Szűrjük le a húst és a zöldségeket, tartsuk meg az alaplevet, és hagyjuk kihűlni. Amikor a nyúlcomb és a csirkecomb langyosra hűlt, szedjük le a húst a csontról. Dobjuk ki a csontot, a babérlevelet, a szegfűborsot és a fekete borsot. Tegyük a húst egy nagy tálba a főtt zöldségekkel és a baconnel, és tegyük félre.

Egy másik kis tálba tegyük bele a kenyeret és az alaplevet, és 20 percig áztassuk. Majd szűrjük le a kenyeret, nyomkodjuk ki belőle a felesleges folyadékot, és adjuk a húsos- és zöldségestálhoz.

Vágjuk le a zsírt és a kötőszövetet a májról, és dobjuk ki. A nagyobb májakat vágjuk félbe, hogy minden darab hasonló méretű legyen, majd papírtörülővel itassuk fel róluk a nedvességet.

Egy közepes méretű tapadásmentes serpenyőben közepesnél nagyobb lángon hevítsünk növényi olajat. Tegyük bele a májat, és 2 percig süssük, amíg meg nem barnul. Majd egy fogóval fordítsuk meg a májat (vigyázzunk, hogy ne szűrjük ki), és még 2 percig süssük. Vegyük kisebbre a lángot, és adjuk hozzá a lecsepegtetett gombát és 1-2 evőkanál áztatóvizet, keverjük meg, és 2 percig süssük, amíg a víz el nem párolog. Zárjuk el a lángot, egy-egy csipet sóval és borssal fűszerezzük, majd tegyük a májat

és a gombát a húsos- és zöldségestálba, és hagyjuk szoba-hőmérsékletűre hűlni.

Amikor az összetevők kihültek, a hús és zöldség keveréket háromszor daráljuk át húsdarálóval, vagy ha aprítógépet használunk, szakaszosan nyomkodjuk, amíg a masszának sima, sűrű püré állaga nem lesz. Tegyük a húsos keveréket egy tálba, adjuk hozzá a petrezselymet, a majoránnát, a gyömbért, a szerecsendiót, 1 teáskanál sót és 1 teáskanál borsot, majd villával alaposan keverjük össze. Kóstoljuk meg, és ha szükséges, még sózzuk, fűszerezzük. Adjuk hozzá a tojássárgáját, és keverjük el.

Melegítsük elő a sütőt 190 °C-ra. Egy 23×13 centiméteres sütőedényt vagy terrine-t béleljünk ki sütőpapírral, vagy kenjünk ki növényi olajjal. Szórjuk meg zsemlemorzával.

Tegyük a tojásfehérjét egy közepes fémtálba, adjunk hozzá egy csipet sót, és habverővel verjünk belőle kemény habot.

Spatulával óvatosan forgassuk bele a tojásfehérjehabot a húsos keverékbe. Ellenőrizzük az állagát; homogénnek és nedvesnek kell lennie, de nem folyósnak – ezt onnan tudhatjuk, hogyha megnyomkodjuk a tetejét az ujjunkkal, akkor szortyogó hangot hallunk. Ha túl száraz, akkor adjunk hozzá a csirkealapléből; ha túl nedves, szórjuk meg zsemlemorzával. Tegyük a keveréket az előkészített edénybe, és a tenyerünkkel nyomkodjuk le a tetejét.

Süssük a pástétomot 15 percig, majd állítsuk a sütő hőmérsékletét 150 °C-ra, és 60-70 percig süssük, amíg a teteje aranybarna nem lesz. Ha a teteje kezd túl barna lenni, fedjük le sütőpapírral vagy alufóliával. A sütés végén szúrjunk fapálcikát a pástétom közepébe – ha a pálcika tiszta marad, a pástétom készen van; ha nem, még süssük pár percig.

Hagyjuk szoba-hőmérsékletűre hűlni a pástétomot, majd futtassunk végig egy kést a szélén, és borítsuk ki vágódeszkára vagy tálalótálra. Azonnal tálalhatjuk, de ha egy éjszakára hűtőbe tesszük, jobban összeáll, és gazdagabb íze lesz. Frissen sült kenyérszeletekkel kínáljuk.

Boros kissiel

A *Kukorix Fogadó*ban felszolgált zselés állagú, rubinvörös kissiel, amelyet áfonyával és szederrel ízesítettek, annyira elbűvölt, hogy külön bejegyzést érdemel naplómban. A desszert izgalmas savanykás-édeskés íze a Belgaard borászatban készített *Blaviken mészárosa* nevű bornak köszönhető, amelyet a Corvo Bianco szőlőjéből készítenek. Redaniában az áfonyás kissielt kizárólag desszertként szolgálják fel, ám a kísérletező kedvű séfek Toussaint-ban különböző fogások mellé is felszolgálják, és ahogy a *Kukorix Fogadó*ban megtapasztalhattam, ezt nagyon jól teszik.

2 ADAGHOZ

120 ml száraz vagy félszáraz vörösbor
80 g friss vagy fagyasztott málna
25 g friss vagy fagyasztott meggy, kimagozva
1½ ek. aszalt vörös áfonya
120 ml víz
2 ek. burgonyakeményítő
1 ek. virágméz
1 csipet só
1 csipet őrölt szegfűszeg (elhagyható)
Tejszínhab a tálaláshoz (elhagyható)

Egy közepes méretű nyeles lábasban kis lángon keverjük össze a bort, a málnát, a meggyet, a vörös áfonyát és 60 ml vizet, majd lassan forraljuk fel.

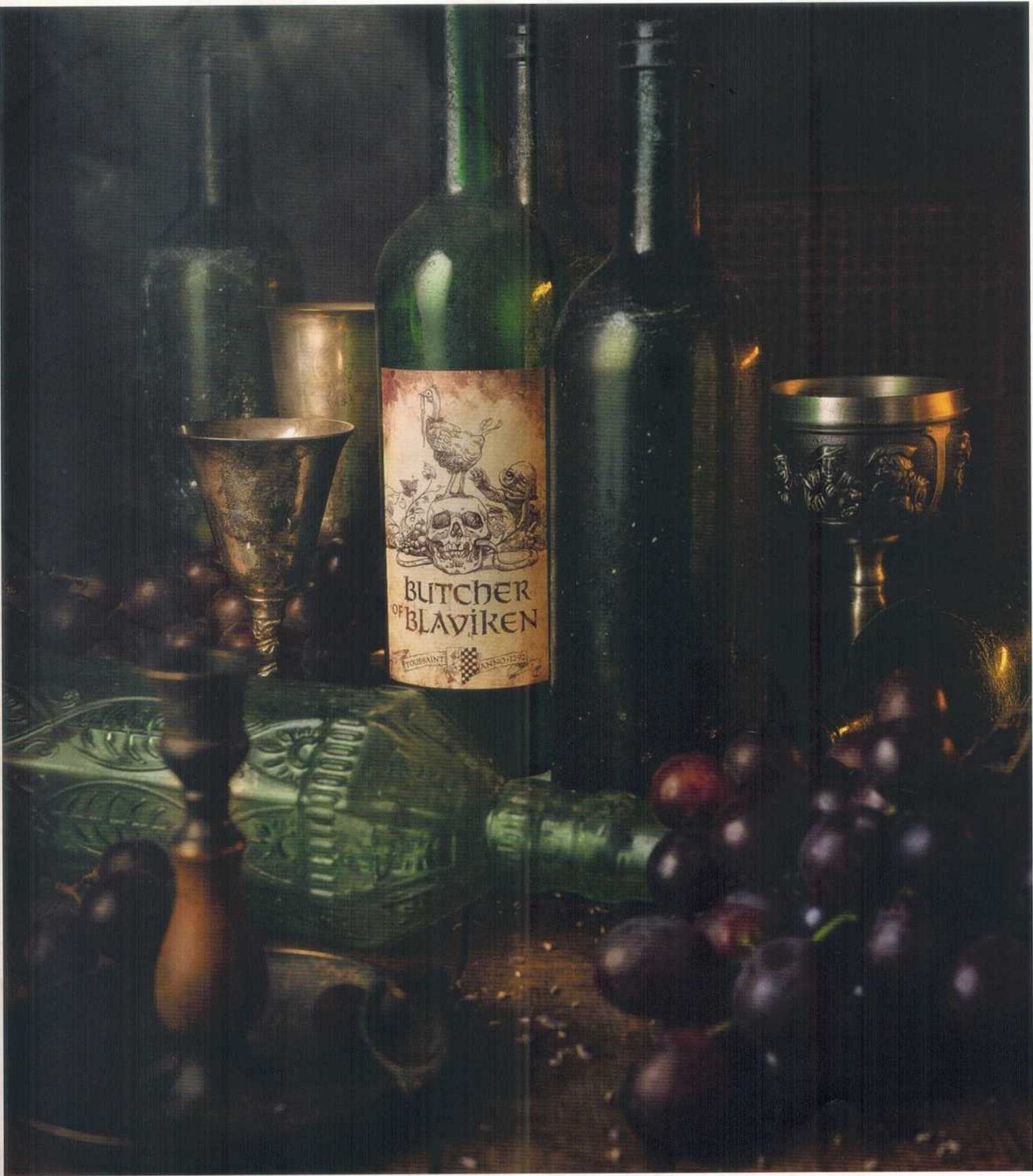
Egy mérőpohárban keverjük össze a maradék 60 ml vizet és a burgonyakeményítőt, habverővel keverjük simára, és lassan öntsük a lábashoz, közben folyamatosan keverve a habverővel. Forraljuk fel a keveréket, és gyakran

kevergetve 2 percig főzzük, amíg be nem sűrűsödik, és gyümölcszselére nem hasonlít. Zárjuk el a lángot; adjuk hozzá a mézet, a sót és a szegfűszeget (ha használunk); keverjük össze. Öntsük a keveréket kis tálakba vagy csészékbe, és hagyjuk kihűlni.

A kissielt kissé lehűtve vagy szobahőmérsékleten tálaljuk, ízlés szerint egy kanálnyi tejszínhabbal a tetején.

VARIÁCIÓ: Ha hús mellé szeretnénk kísérőnek, például a nyúlpestétomhoz, csökkentsük a burgonyakeményítő mennyiségét a felére, és a 60 ml vizet cseréljük ki plusz 2 evőkanál vörösborra. A továbbiakban kövessük a receptet, de a mézet hagyjuk ki. Amikor a keverék felforrt, törjük össze a gyümölcsöket, hogy sűrűbb állagú legyen. Tegyük félre kihűlni, mielőtt tálaljuk.







Limonádé Corvo Bianco módra

A *Kukorix Fogadótól* a Corvo Bianco szőlészetig megtett séta még a tikkasztó melegben is kellemes volt. Nem csupán a birtok borait kívántam megkóstolni, hanem alig vártam, hogy pár szót válhassak annak messze földön híres gazdájával, Ríviai Geralttal, a Fehér Farkassal, akinek hőstetteiről ódákat zengenek Kovirtól egészen az Amell-hegységig. Azt reméltem, hogy

amellett, hogy személyesen találkozhatok a legendás szörnyvadással, egy Oxenfurtban talált különös jegyzetfüzetről is tudok vele beszélni. Ám Corvo Biancóban csalódás várt. Érkezésemkor az udvarias majordomo közölte, hogy a birtok gazdája biztosan nem ér haza még legalább néhány hétig, talán egészen az ősz végéig, amikor az első hó lehull a hegyekben. Bármennyire is csalódott voltam, elfogadtam kedves invitálását, hogy megpihenjek kicsit a hosszú séta után, és eltöltöttem néhány órát a rózsákkal fedett lugasban, miközben az érett citromból és frissen szedett fehér szőlőből készített limonádémat kortyolgattam. Ez a csodálatos itóka szolgál frissítőül a szüret során. A kellemes árnyékban üldögélve meghallgattam, hogyan lett Ríviai Geralt Corvo Bianco gazdája, és hogyan tette a romos birtokot Toussaint egyik legelismertebb szőlészetévé, majd a majordomo a birtok és az itt készített Sepremento bor történetébe avatott be. Az égbolt már az alkonyat tüzes fényeibe borult, amikor folytattam utamat Beauclair kapuja felé. Bár nem volt okom kételkedni a majordomo szavaiban, titkon mégis azt reméltem, hogy a velem szembejövő utazók közül az egyik egy fehér hajú férfi lesz két karddal a hátán.

1 L-HEZ

600 ml 100%-os fehér szőlőlé
2 citrom leve, plusz 1 citrom szeletelve
150 g fehér szőlő, szár nélkül és félbevágva
Virágméz az édesítéshez (elhagyható)
10 mentalevél, plusz a díszítéshez

Egy 1 literes kancsóban, aminek van teteje, keverjük össze a szőlőlevet és a citromlevet, és adjuk hozzá a citromszeleteket, a félbevágott szőlőszemeket és a mentát. Fedjük le, és tegyük legalább 1 órára, vagy akár 2 napra hűtőszekrénybe, mielőtt kínáljuk.

Amikor kész van, ízlés szerint édesítsük mézzel, és díszítsük mentalevelekkel.



A vaják konyhatitkai

A szörnyekkel való küzdelmen túli nehézségek és megpróbáltatások elviseléséhez

Oxenfurt, Midaëte után, június végén

Kétségkívül eljött a viharok évszaka. Az eget gomolygó fellegek borítják, és a szeszélyes időjárás meghosszabbította oxenfurti időzésemet. A városban ragadva elfogadtam egy antikvárius felkérését, aki egy ismeretlen eredetű régi térkép restaurálásával bízott meg. A boltban dolgozva szemet szűrt nekem egy régi jegyzetfüzet. Az antikvárius kérdésemre elmondta, hogy a füzet több más kiállítási tárggyal együtt nem sokkal a brennai csata után tűnt fel az aukciós házban. Egy tábori sebész megerősítette, hogy a jegyzetfüzet a csatában elesett vaják, egy bizonyos Coën tulajdona volt. Bár a viharvert füzet hősieken próbálta megőrizni egykori tulajdonosa szavait, az eltelt évek és a viszontagságok szinte teljesen olvashatatlaná tették az írást, így a jegyzetfüzet elfeledett érdekességgé porosodott a boltban. Ám az én képzeletemet így is annyira megragadta, hogy fizetségképpen ezt kértem, azt remélve, hogy kibogozhatom a tartalmát.

Novigrad, július, három héttel a nyári napforduló után
Most volt érkezésem először alaposabban elmélyedni a jegyzetfüzetben. Felelősséget érzek azért, hogy feltárjam a kezemben tartott írott hagyatékot, és a füzet váratlan útítársammá vált. Az eddig megfejtett részek titkos vaják főzetek receptjeire utalnak.

Beauclair, Lammas ünnepe után, augusztus

A viharos tenger miatt lehetetlenség volt a jegyzetfüzeten dolgozni a Skellige-szigeteken tett utam során. Beauclairben tudtam folytatni a munkát, de ez továbbra sem egyszerű. Bármennyire is izgatnak a benne rejlő titkok, számos oldal továbbra is teljes

egészeben olvashatatlan és érthetetlen. Lehet, hogy egy másik vaják a segítségemre lehetne? Állítólag a közeli Corvo Biancóban él egy.

Toussaint, Velen ünnepe előtt, szeptember

Sajnos anélkül kellett elhagynom Corvo Biancót, hogy beszélhettem volna a birtok gazdájával, így hiú ábránd maradt, hogy ő segítsen Coën jegyzetfüzetének megfejtésében. Ám nem adom fel ennyire könnyen, és Kovirba tartó utam során is folytatni fogom a munkát. Biztos vagyok benne, hogy épp úgy, mint a gonosz átkokat megtörő vajákoknak, nekem is sikerül idővel egybeforrasztanom a töredékeket.

Kovir felé tartva, három nappal Saovine ünnepe előtt
Sikerült megfejtenem és helyére raknom a jegyzetfüzet legtöbb bejegyzését. Korábbi elképzelésemmel ellentétben a fennmaradt töredékek nem titkos vaják főzetek receptjeit tartalmazzák, hanem a Kaerh Morhen konyhájában készített egyszerű étkeket. Ezeket is naplómbe illeszttem, mivel szintén a Kontinens távoli sarkába tett utazásról szólnak; Coën jegyzeteinek hála, egy pillanatra sikerült résnyire nyitnom a vaják legendás erődtítményének kapuját.





KAER MORHEN

Ha kiterítjük a Kontinens térképét, és a gyertya pislákoló lángjánál ujjainkkal követjük a föld kontúrjait, láthatjuk, hogy még ma is számos ismeretlen terület vár felfedezésre a világ félreeső sarkaiban. Ezek a régiók többnyire jó okkal nem lettek feltérképezve, és a mai napig spekulációk és mítoszok tárgyai. Ezek közé tartozik a vajákok legendás erődítménye, Kaer Morhen is. Amennyiben van igazság a falusiak történeteiben és a királyi udvarok pletykáiban, a magányos erőd valahol Kaedwen határvidékén rejtőzik a hegyekben, ahonnan a Gwenllech folyó ered. A ma már romba dőlt erődítmény több száz éven át volt a híres Farkas iskola székhelye. Ma már csak egy maroknyi vaják él közülük, akik, ha lehet hinni a híreszteléseknek, még mindig Kaer Morhen falai között töltik a könyörtelen teleket.

Geralt omlettje Yennefernek

A legjobban elkészített veverntojás omlettet egy Vizima melletti fogadóban készítik, amelyet rokonaim ajánlásának hála, nekem is lehetőségem volt megkóstolni. A saját változatomban, amelyet a könnyebb beszerezhetőség miatt tyúktojásból sütök, csak a tojások felét verem fel, hogy elérjem a tökéletes egyensúlyt a krémes és a könnyed állag között. Amennyiben igazán éhesek vagyunk, úgy néhány szelet sonkával vagy szalonnával gazdagíthatjuk az omlettet.

1 ADAGHOZ

1 ek. növényi olaj
 ½ közepes vöröshagyma, vékonyan felszeletelve
 ½ piros kaliforniai paprika, kicsumázva
 és vékonyan felszeletelve
 Só és frissen őrölt fekete bors
 2 tk. sótlan vaj
 3 barna csiperkegomba, felszeletelve
 2 tojás; 1 szétválasztva
 30 g reszelt sajt (pl. cheddar vagy gruyère)
 Petrezselyemlevél néhány szálról, apróra vágva
 Friss kenyér a tálaláshoz

tojás
 hagyma
 gomba
 sajt
 fűszer
 növények
 vaj

Egy kis tapadásmentes serpenyőben közepes lángon hevítjük fel a növényi olajat. Adjuk hozzá a hagymát és a paprikát, és időnként megkeverve 5 percig süssük, amíg meg nem puhul, és meg nem barnul. Sózzuk, borsozzuk, tegyük egy kis tálba, fedjük le, és tegyük félre.

Ugyanebben a serpenyőben közepes lángon olvasszunk meg 1 teáskanál vajat. Adjuk hozzá a gombát, és 2 percig süssük, amíg enyhén meg nem barnul, majd fordítsuk meg, és addig süssük a másik oldalát is, amíg meg nem barnul. Sózzuk, borsozzuk, és tegyük a hagymás-paprikás tálba. Fedjük le, és tegyük félre.

Törjünk fel egy tojást egy kis tálba. Adjuk hozzá a másik tojás sárgáját, és habverővel keverjük össze. Egy másik

Tápláló reggeli recept

Talán Aedd Gynvaelből, vagy az Aranykecsgeből származik? Nem tudom, honnan szedhette, mert Geralt mindig is a rántottát preferálta, ám a jelek szerint Yennefer valami mána vágyott. Nehéz megbízni egy olyan szakácsban, aki még a tojás megfőzéséhez szükséges vírről is képes megfeledkezni, ám el kell ismernem, ez az omlette recept kiváló.

A Geralt által feljegyzett hozzávalók azonban nem használják ki az éléskamránk kínálatát, így érdemes lehet a töltelékkel tovább kísérletezni.

kis fémtálba tegyük a maradék tojásfehérjét és egy csipet sót, és habverővel verjük belőle lágy habot. A felvert tojásfehérje egyharmadát adjuk hozzá a tojáshoz, spatulával óvatosan forgassuk bele. Adjuk hozzá a sajt felét, a petrezselymet, egy kis fekete borsot és egy újabb csipet sót, majd keverjük össze, végül óvatosan forgassuk bele a maradék kétharmad felvert tojásfehérjét is.

Serpenyőben, közepes lángon olvasszuk meg a maradék 1 teáskanál vajat. Öntsük bele a tojáskeveréket, és spatulával egyengessük el a serpenyő alján. Fedjük le, és 5 percig süssük, amíg az omlett alja meg nem barnul, de a teteje még kicsit folyós.

Amikor az omlett elkészült, szórjuk rá a maradék sajtot, tegyük rá a sült hagymát, paprikát és gombát az omlett egyik felére, majd óvatosan hajtsuk rá a másik felét. Vegyük kisebbre a lángot, fedjük le a serpenyőt, és még 1 percig süssük. Tegyük tányérra.

Azonnal tálaljuk egy karéj friss kenyérral.





Vesemir papa paradicsomos babraguja

Ez az egytálétel tökéletes a hidegebb napokra. Amennyiben hozzáférünk a Zerrikaniai Fűszertársaság által árult fűszerekhez, adjunk hozzá némi őrölt csípős paprikát a főzés végén, hogy még jobban átmelegedjünk tőle.

4-6 ADAGHOZ

280 g száraz fehérbab, vagy két 435 g-os konzerv fehérbab (lecsepegtetve)
2,4 l forralt víz, langyosra hűtve (ha szárazbabot használunk)
1 babérlevél
2 szem szegfűbors
Só
1 ek. növényi olaj
250 g füstölt kielbasa, szeletelve vagy kockára vágva
1 közepes vöröshagyma, kockára vágva
3 gerezd fokhagyma, apróra vágva
1 ek. sűrített paradicsom
240 ml paradicsompüré
2 tk. szárított majoránna, vagy szükség szerint
1 tk. szárított oregánó
1 ek. sóltan vaj
1 ek. liszt
3 ek. habtejszín
1 ek. virágméz
Frissen őrölt fekete bors
Friss kenyér a tálaláshoz

Ha szárazbabot használunk, tegyük a babot egy nagy méretű nyeles lábasba 1,2 liter lehűtött forralt vízzel. Szobahőmérsékleten 10 órán át áztassuk, amíg kétszeresére nem dagad. Szűrjük le az áztatóvizet, adjuk hozzá a maradék 1,2 liter friss vizet, a babérlevelet, a szegfűborsot, és tegyük magas lángra. Forraljuk fel, majd vegyük közepes lángra, és fedő nélkül főzzük 10 percig. Részben

fedjük le, vegyük a lángot közepesnél kisebbre, és még 1 órán át főzzük, amíg puha nem lesz. 5 perccel a főzés vége előtt keverjük hozzá 1 teáskanál sót. Szűrjük le, de tartsunk meg 240 ml főzővizet. Dobjuk ki a babérlevelet és a szegfűborsot.

Egy közepes méretű tapadásmentes serpenyőben közepes lángon hevítjük fel a növényi olajat. Adjuk hozzá a kielbasát, és időnként megkeverve süssük pár percig, amíg enyhén meg nem barnul. Tegyük a kielbasát egy tálba, és tegyük félre.

Ugyanebbe a serpenyőbe tegyük a hagymát, és a kielbasa zsíráján süssük időnként megkeverve 5 percig, amíg enyhén meg nem barnul. Adjuk hozzá a fokhagymát, és pirítsuk 30 másodpercig. Tegyük át egy közepes nyeles lábasba.

Ugyanebbe a serpenyőbe tegyük a sűrített paradicsomot, és főzzük közepes lángon 1 percig, majd adjuk hozzá a paradicsompürét, és fakanállal lazítsuk fel a lesült barna részeket. Tegyük a paradicsomos keveréket a hagymás lábasba.

Adjuk a kielbasát és a babot (főtt vagy konzerv) a nyeles lábas tartalmához, és keverjük hozzá 120 ml féltett főzőlevelet (ha főtt babot használunk), vagy friss vizet (ha konzervbabot használunk), a majoránna, az oregánót és ½ teáskanál sót. Fedjük le, és 20 percig főzzük.

(A recept folytatódik.)

Amikor a bab megfőtt, egy kis méretű tapadásmentes serpenyőben kis lángon olvasszuk meg a vaját. Adjuk hozzá a lisztet, és határozott mozdulatokkal keverjük 2 percig, amíg enyhén meg nem barnul. Adjunk hozzá egy pár evőkanál főzőlevet, erőteljesen keverjük össze, vegyük kisebbre a lángot, és forraljuk fel. Öntsük a keveréket a lábasba, közben folyamatosan keverjük, majd adjuk hozzá a tejszínt is. A ragut 5-10 percig főzzük, amíg be nem sűrűsödik, de még mindig szaftos, majd zárjuk el a lángot. Adjuk hozzá a mézet, sózzuk, borsozzuk, rakjunk bele még majoránnát, majd keverjük össze.

Merjük a ragut tálakba, és egy karéj friss kenyérrel tálaljuk.

*bab, kielbasa, hagyma, fokhagyma,
száritott fűszernövények,
paradicsompüré (befőzött)*

Egyikünk sem ér fel Vesemirrel a konyhában. Nem tudom, hogy természetes tehetsége, vagy a hosszú évek gyakorlata az oka, de az általa főzött ételek a legjobbak, és a paradicsomos babja a kedvencem. Még Lambert sem késik el az ebédről, amikor Vesemiren a főzés sora – ami azt illeti, a fő kihívás megakadályozni, hogy ő egye ki az összes kolbászt az ételből. A füstölt hús és a fűszerek mellett a Vesemir által befőzött paradicsom teszi ezt az ételt igazán remekké – a fene tudja, honnan tud eltenni ennyi paradicsomot télidőre!



Ciri reggeli zabkásája

Jól emlékszem gyermekkoromból a családom által készített kására, amit a teljes kiőrlésű liszt csak még táplálóbbá tett. A kívánt sűrűség elérése könnyen szabályozható lehet több zabpehely hozzáadásával, ha hígnak találnánk, illetve több tejjel, ha túl sűrű lenne. Mindig jó ötlet szárított gyümölcsökkel és magvakkal megszórni, és a Harvikeni aszalt gyümölcsös ital (160. oldal) gyümölcssei szintén jól passzolnak hozzá.

2 ADAGHOZ

240 ml víz
2 csipet só
30 g világos rozsliszt vagy teljes kiőrlésű liszt
120 ml teljes tej
45 g zabpehely
2 tk. sóltan vaj
1 marék dióféle (pl. dió vagy török mogyoró), apróra vágva
1 marék aszalt gyümölcs (pl. sárgabarack, vörös áfonya vagy almaszirom)
2 ek. virágméz

Egy kis nyeles lábasban keverjük össze a vizet és a sót, és nagy lángon forraljuk fel. Erőteljes keverés mellett adjuk hozzá fokozatosan a lisztet, majd vegyük kicsire a lángot, és gyakran megkeverve 10 percig főzzük, amíg a keverék be nem sűrűsödik, és el nem válik az edény falától. Adjuk hozzá a tejet és a zabot, és még 10-12 percig főzzük, amíg a zab meg nem puhul. Keverjük bele a vajat, és még 1 percig főzzük. Tegyük egy tálba, adjunk hozzá bőségesen apróra vágott diófélét és aszalt gyümölcsöt, és csurgasunk rá mézet.

Azonnal tálaljuk.

tej, zab, méz, Ciri kedvenc szárított gyümölcssei és diófélék

Hosszú időn át ez a tejes kása az ifjú Ciri rémálma volt. Először csak úgy tudtuk rávenni a megevésére, ha ez volt a büntetése, amikor vesztett a piroszpacsi-partijainkban. Szerencsére idővel sikerült javítani a tápláló, de kétségkívül nem túl ínycsiklandó ételen némi méz és szárított gyümölcs hozzáadásával, míg végül kényes ízlésű szernünk fénye kedvence lett.





Kaer Morhen-i pirított gombás saláta

saláta,
barfangi
és hegyi
gombák, dió,
sajt, vaj

Kíváncsi lennék rá, hogy a vajákok milyen gombákat esznek, és azoknak milyen tulajdonságaik vannak – mármint kulináris tulajdonságaik. A magam részéről a késői laskagombát találtam a legjobb választásnak, amely ropogósra süil a serpenyőben.

1 ADAGHOZ

- 10 g dióféle (például török mogyoró vagy dió)
- 100 g késői laskagomba
- 2 ek. növényi olaj
- 1 tk. sóltan vaj
- 1 gerezd fokhagyma, apróra vágva
- 1 csipet szárított kakukkfű
- 1 tk. virágméz
- Só és frissen őrölt fekete bors
- 40 g salátalevél (például rukkola, madársaláta, spenót vagy salátakeverék)
- 30 g keménysajt-forgács (pl. cheddar vagy pecorino)

Száraz, tapadásmentes serpenyőben közepesen kisebb lángon 2 percig pirítsuk a dióféléket, néha rázogassuk meg, amíg enyhén meg nem barnulnak. Vegyük le a serpenyőt a tűzről, tegyük a dióféléket a vágódeszkára, hagyjuk kihűlni, majd vágjuk durvára.

A gombacsomó kemény, belső tönkjét vágjuk le, és dobjuk ki. Ha szükséges, nedves konyharuhával töröljük le a gombát, hogy eltávolítsuk a piszkot. Tépjük szét a nagyobb példányokat, hogy hasonló méretű csikokat kapjunk. Tegyük a gombát a munkalapra, fektessünk rá egy vágódeszkát, és enyhén nyomjuk rá, hogy kiegyenlítsük a vastagságát.

A konyhában található üvegeken és dobozokon lévő rejtélyes címkéknek köszönhetően, amelyeket senki sem tud megfejteni irójukon, Vesemiren kívül, nem egy veszekedés robbant már ki a különböző konyhai balesetek miatt. A Vesemir készletéből származó különleges gombákból készült saláta Triss gyanakvását váltotta ki. Vesemir kifejezetten tapasztalt gombavadász, és a magam részéről biztos vagyok benne, hogy ez a változat a... megfelelő hozzávalókból áll.

Egy nagy serpenyőben hevítsünk olajat, tegyük bele egy rétegben a gombát, és közepesen nagyobb lángon keverés nélkül pirítsuk 3-4 percig, amíg nagyon meg nem barnul, majd fordítsuk meg, és a másik oldalát is 3-4 percig pirítsuk, amíg nagyon barna és ropogós nem lesz. Vegyük kisebbre a lángot, adjuk hozzá a vajat, a fokhagymát, a kakukkfűvet, és 1 percig pirítsuk. Majd öntsük rá a mézet, forgassuk össze, hogy bevonja, és még 1 percig pirítsuk, hogy a gomba karamellizálódjon, és ropogós legyen. Bőségesen sózzuk, borsozzuk, és zárjuk el a lángot.

Egy tálban keverjük össze a meleg sült gombát a salátalevelekkel, szórjuk rá a diófélét és a sajtforgácsot. Azonnal tálaljuk.





Eskel tvorogja

Ez a tvorog kifejezetten jól működik különféle fűszerekkel. Gyakran gombóccá gyúrom, majd 1 teáskanál feketeköménnyt, szárított medvehagymát vagy őrölt borsot keverek hozzá. Érdeemes kísérletezni a különböző fűszerezésekkel, hogy megtaláljuk a nekünk valót.

300 G-HOZ

2 l író
1 tk. só

Egy nagy fazékban keverjük össze az író és a sót. Kis lángon lassan melegítsük a keveréket 25-30 percig, de vigyázzunk, hogy ne legyen túl forró. Annyira legyen meleg, hogy az ujjunkat gond nélkül bele tudjuk dugni az író keverékbe. Ha az ujjunkkal túl forrónak érezzük, vegyük kisebbre a lángot. A túró fokozatosan kezd elválni az átlátszó savótól. Melegítés közben párszor finoman keverjük meg, anélkül hogy összetörnénk a túró.

Amikor már majdnem teljesen áttetsző a savó, zárjuk el a lángot, és tegyük félre 10 percre, hogy kissé kihűljön. Egy finom lyukú szűrőt béleljünk ki sajtkendővel, és tegyük egy nagy üres fazékra vagy tálra. Óvatosan öntsük bele a keveréket, hogy leszűrjük a túró. Nyomjuk ki a felesleges folyadékot a sajtkendőből, csináljunk belőle gombócot, majd tegyük félre szobahőmérsékleten 2 órára. Utána lefedve tegyük a hűtőszekrénybe, ahol 3 napig áll el.

Eskel szereti magát egyszerű vajakként jellemezni, épp ezért meglepő, hogy megbízásai teljesítése közben folyamatosan a helyi ételeket kutatja. Míg az esetek többségében a vajákokat a parasztok átkozódása és a nemesek rájuk eresztett kutyái fogadják, Eskel egy alkalommal kifejezetten szívélyes üdvözlésben részesült egy falusi fogadóban.

Itt lett nagy kedvence az íróból készített és fűszerekkel ízesített friss tvorog. Azóta csökönyösen próbálja újraalkotni az eredeti ételt, fittyet hányva Lambert gúnyos megjegyzéseire. Kísérletei változó sikerűek.

Sajtos sörleves

Utazásom során számos sörleves-változatot kóstoltam. Ebbe a világos sörös verzióba cukrozott tojássárgája és egy maroknyi fahéj kerül, és így akár desszertként is megállja a helyét.

2 ADAGHOZ

100 g kovászos kenyér (pl. búza vagy rozs)
480 ml világos láger sör
1 csipet fűszerkömény
1 ek. sótlan vaj
3 ek. zsíros tejszín
2 ek. virágméz
2 tojássárgája
2 tk. kristálycukor
Tvorog (239. oldal), kockára vágva
vagy morzsolva, a tálaláshoz
2 csipet őrölt szegfűszeg a díszítéshez
Kenyérkocka a díszítéshez

Vágjuk le és kockázzuk fel a kenyér héját. Tegyük a kenyérkockákat egy közepes méretű tapadásmentes serpenyőbe, és közepes lángon szárazon pirítsuk 2 percig, amíg aranybarna és ropogós nem lesz. Zárjuk el a lángot, és tegyük félre a kenyérkockát.

Egy közepes méretű nyeles lábast tegyünk nagyon kis lángra, és morzsoljuk bele a maradék héj nélküli kenyeret. Keverjük hozzá a sört és a fűszerköményt, és lassan főzzük gyöngyözésig. 10 percig főzzük, majd szűrjük át a keveréket egy közepes lyukú szűrőn, és fakanállal nyomjunk át amennyi kenyeret csak tudunk; dobjuk ki, ami a szűrőben marad. Tegyük vissza a keveréket a lábasba kis lángra, keverjük bele a vajat, a tejszínt és a mézet, és lassan gyöngyöztessük.

*maradék kenyér,
sör, vaj, méz, tejszín,
friss tvorog*

Néhány katasztrofális próbálkozás után, amikor ki kellett köpnünk az ételt (legalábbis Lambert szerint), sikerült megalkotnunk az Eskel által Baingorn környékén elesett fogás finom változatát. Bár ez a leves szerény éteknek tűnik, a főtt kenyér, sör, tvorog (a legjobb Eskel tvorogjával elkészíteni), méz és kenyérkocka szokatlan kombinációja elképesztően jó!

Egy kis tálban habverővel gyorsan keverjük ki a tojássárgáját cukorral, amíg világossárga és krémes nem lesz. Adjunk hozzá 3 evőkanál forró levest, és alaposan keverjük el habverővel. Zárjuk el a lángot, és adjuk a tojásos keveréket a leveshez, közben folyamatosan keverjük, hogy a tojássárgája ne álljon össze.

Merjük a levest tálakba, szórjunk rá bőségesen morzsoltt tvorogot, díszítsük a szegfűszeggel és a kenyérkockával. Azonnal tálaljuk.



Lambert zöldfűszeres tvoroggombóca

Ezt az ételt a sült bacon teszi tökéletessé, de teljesen jó húsmentes feltéttel is. Ehhez egy serpenyőben olvasszunk fel 3 evőkanálnyi sózatlan vaját, adjunk hozzá 2 evőkanál zsemlemorzsát és egy csipetnyi sót, gyakran kevergetve pirítsuk pár percig, amíg aranyszínű és ropogós nem lesz, majd adjuk hozzá a kifőtt gombócokhoz.

2-4 ADAGHOZ

100 g táblás bacon, keresztben vékony csíkokra vágva
250 g Eskel tvorogja (239. oldal), vagy 225 g könnyű krémsajt
1 tojás
70 g liszt, plusz több a szóráshoz
1 púpos ek. burgonyakeményítő
3 ek. apróra vágott friss kapor
15 g apróra vágott friss petrezselyem
1 tk. szárított medvehagyma vagy
szárított metélőhagyma
Só és frissen őrölt fekete bors

Tegyük a bacont egy nagy tapadásmentes serpenyőbe egy kevés hideg vízzel. Közepes lángon időnként megkeverve süssük 1-2 percig, amíg a víz el nem párolog, majd még 7-10 percig süssük, amíg a bacon teljesen meg nem barnul, és töpörtyű nem lesz belőle. Zárjuk el a lángot, fedjük le, és tegyük félre.

Egy közepes tálban alaposan törjük össze villával a tvorogot, majd keverjük bele a tojást. Adjuk hozzá a lisztet, a burgonyakeményítőt, a kaprot, a petrezselymet, a medvehagymát és ½ teáskanál sót, keverjük össze villával, majd a kezünkkel addig gyúrjuk, amíg össze nem áll. Ha a tészta túl ragadós, szórjuk meg egy kis liszttel, de vigyázzunk, hogy ne adjunk hozzá túl sokat, mert a gombóc kemény lesz.

Enyhén lisztezzük meg a munkalapot. Nyújtjuk ki a tésztát 20 cm hosszú és 3 cm vastag hengerré. Éles késsel 1,3 centiméterenként vágunk le korongokat.

Egy nagy méretű nyeles lábast töltünk meg félig vízzel, és közepesen nagyobb lángon forraljuk fel. Vegyük vissza közepes lángra, adjunk hozzá 1 teáskanál sót és a gombócok felét, majd óvatosan keverjük meg fakanállal.

tvorog, liszt, fűszer-növények (sajnos nem elég), tojás, só, bors, sült
Addig főzzük a gombócokat, amíg fel nem jönnek a víz felszínére, ez körülbelül 5 perc, majd vegyük alacsonyra a lángot, és főzzük további 2-3 percig, amíg meg nem puhulnak, de nem főnek túl. Szűrőkanállal tegyük a gombócokat a serpenyőbe a sült baconnel, és forgassuk meg a zsírban. A maradék gombóccal ismételjük meg az egészet.

bacon
fried bacon
Tegyük a gombócot és a bacont külön tányérokba, és borsozzuk meg. Azonnal tálaljuk.

Esküszöm, amennyiben a Lambert által ketyvasztott gombócok képesek lennének elfutni, úgy csak a víz maradna az edényben. Minden bizonnyal ő maga találta ki ezt a receptet, mert képtelen vagyok elhinni, hogy bárki így készítené el ezt a förtelmet. Lambert állítása szerint nekünk tesz szívességet azzal, hogy megerősíti a gyomrunkat, és így még a legrosszabb útszéli fogadóban felszolgált borzalmak is igazi finomságnak hatnak. Lambertet azonban egyáltalán nem tántorítja el a főzéstől a kulináris tehetség teljes hiánya: újra és újra túlfőzött, szinte ehetetlen gombócokat rak elénk. Eskel unszolására szerencsére adott némi ízenitést a gombócokhoz, de így is további módosításokat kellett eszközölnöm, hogy tényleg ehető ételt faragjak belőle.





Vaják főzetek

A főzeteinkhez való növények a világ számos részén megtalálhatóak, ám a legjobb minőségűek Kaer Morhen környékén, a hegy déli oldalán a folyó partján, illetve a bánya közelében nőnek. Szárítva és megfelelően adagolva izenítésnek is kiválóak, ahogy arra rájöttünk a különböző italokba való adagolásuk alkalmával; így született meg például Lambert kedvenc májpusztítója, ami fele részben spiritusból, fele részben Fehér sirályból áll.

Számos történet kering a vajákok által készített főzetekről, és amikor először került a kezembe ez a jegyzetfüzet, arra gondoltam, hogy valami igazi ritkaságra leltem. Ám a jegyzetfoszlányokból nem sok mindent tudtam kihámozni, és bár néhány jobb állapotban maradt fenn, nem értek a vaják főzetekhez. Ehelyett kis kulináris játékba kezdtem, és a Coën jegyzeteiben szereplő főzetek hétköznapi emberek által is fogyasztható változatait próbáltam elkészíteni. Ennek lett az eredménye egy egészséges tonik, egy a megfogyatkozott erőt pótló ital, és egy egyszerű, ám annál jobb likőr – néhány különleges íz, amelyek talán megidézik a vajákok által a szörnyvadászatokon használt főzeteket!

Fecske

1 ADAGHOZ

60 ml mézsör, vagy szükség szerint
3 ek. 100%-os vörösfőnyá-lé, vagy szükség szerint
1 ek. málnaszirup

Egy nagy pohárban keverjük össze a mézsört, a vörösfőnyá-levet és a málnaszirupot. Ízlés szerint tegyük bele több mézsört, ha édesen szeretnénk, vagy több vörösfőnyá-levet, ha savanykásabban.

A főzetet azonnal fogyasszuk.

VARIÁCIÓ: A gyógynövényes változatért egy teáscsészébe tegyünk 1 teáskanál szárított hibiszkuszt és $\frac{1}{4}$ csésze forró vizet. Fedjük le, és 7 percig áztassuk, majd szűrjük le, dobjuk ki a szirmokat, és hagyjuk a folyadékot szoba-hőmérsékletűre hűlni. Adjuk hozzá a főzethez.

*törp spiritusz, fojtólidérc agy, alkahest,
Fehér sirály, berberk gyümölcse,
varjuszem,
Vörös egészségfőzet*

Villámfőzet

1 ADAGHOZ

175 ml körte- vagy almalé
 ½ tk. árpafűpor vagy matchapor
 1 tk. almaecet, vagy szükség szerint
 1 ek. virágméz
 2 csipet só
 1 vékony szelet friss gyömbér, meghámozva és felaprítva

Tegyük egy nagy pohárba a körtelevet és az árpafű- vagy matchaport. Egy kis habverővel alaposan keverjük el, hogy ne maradjanak benne csomók. Adjuk hozzá az almaecetet, a mézet, a sót, a gyömbért, és keverjük össze. Tegyük félre legalább 30 percre; ha ízletesebb italt szeretnénk, tegyük 2-3 órára hűtőszekrénybe. Fogyasztás előtt keverjük össze.

*törp spiritusz, endriág embrió, alkahest, bolondzsálya levelek,
 Fehér sirály, verbéna,*

Zöld tonik az erő visszanyeréséhez

Fehér sirály

1 ADAGHOZ

2 ek. ásványvíz vagy szóda
 2 ek. citromlé
 1 ek. bodzaszőrp
 60 ml Redaniai gyógyfüves vodka (247. oldal)
 Néhány mentalevél (elhagyható)

Egy nagy pohárban keverjük össze a vizet, a citromlevet és a bodzaszirupot. Keverjük hozzá a vodkát. Ha szeretnénk, a tenyerünk között dörzsöljük össze pár mentalevet, és adjuk az italhoz.

Hűtve kínáljuk.

*Redaniai gyógyfüves vodka,
 mandragóra szíverősítő,
 Alkoholos alap a főzetekhez*

Redaniai gyógyfüves vodka

120 ML-HEZ

A hollószirti fogadóban tett látogatásomnak köszönhetően már jól tudtam, hogyan készítem el a Fehér sirály nélkülözhetetlen összetevőjének számító gyógyfüves vodkát.

2 tk. kristálycukor
60 ml víz
120 ml vodka
1 fahéjrúd
1 szegfűszeg
4 szem fűszerkömény
5 szem koriandermag
1 szem szegfűbors
1 csík narancshéj (kb. 2,5×2,5 centiméteres négyzet)

Egy száraz, nyeles kislábasban közepes lángon olvasszuk meg a cukrot. Rázogassuk meg a lábast, hogy egyenletesen olvadjon meg a cukor, majd vegyük kicsire a lángot, és még 2 percig pirítsuk, amíg a cukor borostyánszínű nem lesz. Adjuk hozzá a vizet, és 2 percig főzzük egyszer vagy kétszer megkeverve, amíg teljesen fel nem oldódik. Zárjuk el a lángot, és hagyjuk szoba-hőmérsékletűre hűlni. Tegyük a keveréket egy 235 ml-es befőttesüvegbe, adjuk hozzá a vodkát, a fahéjat, a szegfűszeget, a fűszerköményt, a koriandermagot, a szegfűborsot és a narancshéjat, és keverjük össze. Szorosan zárjuk rá a tetejét, és szobahőmérsékleten 24 óráig áztassuk, 6 óránként megrázva az üveget. Szűrjük le a keveréket, és tegyük befőttesüvegbe.

Szobahőmérsékleten tároljuk tetővel lezárva.





KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Szeretnénk kifejezni hálánkat Andrzej Sapkowski felé, aki megteremtette a *Vaják* multidimenziós világát, amely folyamatos inspirációt szolgáltat számunkra, emellett pedig megtisztelt minket csodálatos előszavával. Szintén örökké hálásak leszünk a CD PROJEKT RED csapatának, akik hittek bennünk, és ránk bízta egy ennyire egyedi vállalkozást. Köszönjük azok fáradozását, akik együtt dolgoztak velünk a könyvön: Kacpernek, aki nagy elkötelezettséggel, segítőkészséggel és emberséggel felügyelte a munkát; Marcinnak és Przemeknek, akik szakértelme révén hűek maradhattunk a *Vaják* világához; Alicjának és Marcinnak, akik a kommunikáció és a marketing terén segédkeztek; Kingának és Barteknek a jogi segítségért, és Danielnek a csodálatos illusztrációkért. Azoknak is jár a köszönet, akik melegen üdvözöltek minket tartalomgyártóként történetünk kezdetén, és akikkel nagy örömmel vettünk részt egyéb projektekben: Paweł, MJ, Radek, Dominika és Banan.

Köszönjük a Ten Speed Press és a Penguin Random House stábjának a bizalmat, rugalmasságot és a nyitottságot koncepciónk kapcsán. Shaida, nem is kívánhattunk volna magunknak jobb projektvezetőt és szerkesztőt, aki ennyire megérti céljainkat és szükségleteinket – te voltál biztos kalauzunk eme bonyolult vállalkozás közepette.

Legközelebbi barátaink, Jakub, Mateusz, Ola és Aleksandra nem csupán segédkeztek a könyvben, hanem óriási mentális segítséget is nyújtottak.

Azoknak is jár a köszönet az iparágon belül, akik segítettek utunk különböző fázisaiban, és biztatásuk révén mi is hinni kezdtünk munkánkban, különösen Asiának és Radeknek. Szintén köszönjük a Kaer Morhen Forge-nál dolgozó Artur és a Q-Workshopnál dolgozó Magda segítségét.

Hálával tartozunk Karolina közeli hozzátartozóinak és nagyszüleinek és Anita családtagjainak, akik belénk táplálták szenvedélyünket, és folyamatosan segítettek minket az általunk választott úton.

Köszönjük a blogjainkat követő rajongóknak, és neked, kedves olvasó, aki úgy döntöttél, hogy kipróbáld ezt a szakácskönyvet – szívből reméljük, hogy minden egyes neked készített receptet szeretni fogsz.

Nem válhattak volna valóra az álmaink nélkületek.

És legvégül szeretnénk kifejezni köszönetünket egymás iránt azért az élénk, néha kihívásokkal teli és nagyon hatékony kapcsolatért, ami Kökörcsin és Geralt viszonyához hasonló; két ellentétes karakter, akik mégis tökéletesen kiegészítik egymást, és a végzet arra szánja őket, hogy közösen vigyenek véghez nagy dolgokat.

A SZERZŐKRŐL

Anita Sarna és Karolina Krupecka a Nerds' Kitchen és a Witcher Kitchen ételblogok alkotói. Elsődleges fókuszuk a különböző popkulturális alkotásokban, videójátékokban, könyvekben és filmekben szereplő kulináris elemek újrateremtése. Valódi recepteket kreálnak fotók és videók kíséretében, amelyek révén az adott univerzum egyedi hangulatát kívánják megragadni, hogy kifejezzék nagyrabecsülésüket az eredeti alkotók felé. Küldetésüknek tartják, hogy felhívják a figyelmet az ételek fontosságára a meggyőző történetek és hihető fiktív világok megalkotásában – különösen a videójátékok készítése során.

TÁRGYMUTATÓ

A, Á

A cukrászmester almás palacsintája, 99
A Dögrém leve, 209–210

Áfonya

szilvás-áfonyás szósz, 147–148
A gyümölcsösgazda frissítő
nektárja, 30

A kereskedő uborkás frissítője, 100

Alma

a cukrászmester almás
palacsintája, 99
almaboros pác, 154
almás és pörkölt árpás ale Fogadó
a keresztútnál módra, 58
a molnár bigosa – húsos káposzta
almával és aszalt szilvával, 35–36
hindarsfjalli töpörtyűs kenőke
almával és hagymával, 140
Kaer Trolde-i sonkás-almás
szendvics, 152
nagy karamelles-diós sült almája,
41–42

Almás és pörkölt árpás ale Fogadó
a keresztútnál módra, 58

A molnár bigosa – húsos káposzta
almával és aszalt szilvával, 35–36
Ard Skellig-i sült sonka, 154

Árpagyöngy

almás és pörkölt árpás ale Fogadó
a keresztútnál módra, 58
árpakása baconnel Fehér
Gyümölcsöskert Fogadó módra, 27
tretogori töltött káposzta, 95–96

A varázslónő marharaguja
zerrikaniai fűszerekkel, 63–64

Az erdő asszonyainak mézeskalácsa,
77–78

B

Bacon

a molnár bigosa – húsos káposzta
almával és aszalt szilvával, 35–36
árpakása baconnel Fehér
Gyümölcsöskert Fogadó módra, 27
Borisz troll mindent bele leve, 73–74

hindarsfjalli töpörtyűs kenőke
almával és hagymával, 140
Lambert zöldfűszeres
tvorogombóca, 242
mahakami zalewajka, 43–44
marharagu Fácános Fogadó
módra, 177–178
nyúlpástétom Kukorix Fogadó
módra, 217–218
páczi szilvalekvárral és baconnel
megszórva, 133–134
póréhagymás-baconös leves Dun
Tynne módra, 203–204
savanyú káposztás és sárgaborsós
ragu, 53
sertésdagadó Alkímia Fogadó
módra redaniai világos sörben
sütve, 86

Beauclairi sangria, 167

Beauclair, 163

Beaujolais Nouveau körtetart,
179–180

Bor

beauclairi sangria, 167
Beaujolais Nouveau körtetart,
179–180
boros kissiel, 219
Sangreal vörösboros szósz, 173

Borisz troll mindent bele leve, 73–74

Boros kissiel, 219

Burgonya

Borisz troll mindent bele leve, 73–74
karmazsin céklaleves meggyel és
burgonyapürével, 89–90
mahakami zalewajka, 43–44
maradék krumplis kenyér, 56–57
marharagu Fácános Fogadó
módra, 177–178
nagyon zöldséges ratatouille,
197–198
póréhagymás-baconös leves Dun
Tynne módra, 203–204
savanyúuborka-leves Hét Macska
Fogadó módra, 115–116

tábortűzben sült burgonya, 47
tócni Új Kikötő Fogadó módra, 149
ünnepi kolbászos ragu
krumpligombóccal, 107–108

C

Cékla

karmazsin céklaleves meggyel és
burgonyapürével, 89–90
zsenge hideg céklaleves Kamélon
módra, 131–132

Círi reggeli zabkása, 233

Citrom

limonádé Corvo Bianco módra, 223
nilfgaardi citrinovka, 137

Crème fraîche, 212

Cukkini

nagyon zöldséges ratatouille,
197–198

Curry fűszeres pác, 165–166

Cs

Csalitosvég előjárójának
csirkehúslevese tojásos tésztával,
51–52

Csirkehús

Csalitosvég előjárójának
csirkehúslevese tojásos tésztával,
51–52
csirkehúsos-sütőtökös ragu ofíri
fűszerekkel, 117–118
Étoile Blanche tészta Vipera és az
Ékszeres módra, 165–166
nyúlpástétom Kukorix Fogadó
módra, 217–218
sült csirkefálya módra
zöldfűszerekkel és diófélékkel
töltve, 33–34
sült csirkecomb, 121
sült csirkemáj körtével, 93
szendvics testes kaedweni sörben
pácolt csirkemellel, 21–22
Csirkehúsos-sütőtökös ragu ofíri
fűszerekkel, 117–118
Csokoládészuflé Sangreal
vörösboros szósszal, 173–174

D**Dió**

francollarts-i bagett tál, 215–216

Diófélék

Ciri reggeli zabkásája, 233
nagy karamelles-diós sült almája, 41–42

ősatyák éji tej-karamella, 75–76
sült csirke Füzesfalva módra
zöldfűszerekkel és diófélékkel
töltve, 33–34
sütik az ezernyi mese földjéről, 193

E, É**Egres**

A gyümölcsösgazda frissítő
kompótja, 30

Előtésztá

élesztős előtésztá, 187., 211
írós-élesztős előtésztá, 133
kovász, 24
mézes-élesztős előtésztá, 105

Eskel tvorogja, 239

Eszközök, 12

Étoile Blanche tészta Vipera és az
Ékszeres módra, 165–166

F

Fahéjas-szegfűszeges pác, 63

Fánk

páczi szilvalekvárral és baconnel
megszórva, 133–134

Fecske, 245

Fehér Gyümölcsöskert, 19

Fehér sirály, 246

Flamiche, 211–212

Fodros kel

árpakása baconnel Fehér
Gyümölcsöskert Fogadó módra, 27
csirkehúsos-sütőtökös ragu ofíri
fűszerekkel, 117–118
szendvics testes kaedweni sörben
pácolt csirkemellel, 21–22

Főzési tippek, 11–13

Főzetek, 245–247

Francollarts-i bagett tál, 215–216

Fűszerkeverék

fűszerkeverék, 34
ofíri fűszerkeverék, 118
zerrikaniai fűszerkeverék, 42

G

Gazdag hagymaleves Lándzsahegy

Fogadó módra, 113–114

Geralt omlettje Yennefernek, 228

Gomba

A molnár bigosa – húsos
káposzta almával és aszalt
szilvával,
35–36

Borisz troll mindent bele leve, 73–74

Étoile Blanche tészta Vipera és az
Ékszeres módra, 165–166

Geralt omlettje Yennefernek, 228

Hattori maribori gombás sült

pierogija, 128–129

hollószirti vadpörkölt vodkával,
65–66

Kaer Morhen-i pirított gombás
saláta, 236

mahakami zalewajka, 43–44

marharagu Fácános Fogadó
módra, 177–178

nyúlpástétom Kukorix Fogadó
módra, 217–218

sült kaszanka tojással, 38

szendvics testes kaedweni sörben

pácolt csirkemellel, 21–22

tretogori töltött káposzta, 95–96

ünnepi kolbászos ragu

krumpligombóccal, 107–108

Gombóc

Lambert zöldfűszeres

tvoroggombóca, 242

ünnepi kolbászos ragu

krumpligombóccal, 107–108

Gy**Gyümölcs, aszalt**

Ciri reggeli zabkásája, 233

harvikeni aszalt gyümölcsös ital, 160

nagy karamelles-diós sült almája,
41–42

ősatyák éji tej-karamella, 75–76

Lásd még az egyes gyümölcsöknél

Gyümölcs, friss

a gyümölcsösgazda frissítő

nektárja, 30

beauclairi sangria, 167

Lásd még az egyes gyümölcsöknél

H**Hagyma, 12**

gazdag hagymaleves Lándzsahegy

Fogadó módra, 113–114

hindarsfjalli töpörtyűs kenőke

almával és hagymával, 140

karamellizált hagyma, 215–216

olajos hering Faroe módra vörös

áfonyával és hagymával, 159

rannvaigi sertés hagymás-sajtos

szószban, hajdinával, 155–156

Hajdina

rannvaigi sertés hagymás-sajtos

szószban, hajdinával, 155–156

Hal

halpástétom, 215

kikötői kakukkfűves fogassüllő,
122

Louis kéregben sült lazaca,
187–188

olajos hering Faroe módra vörös
áfonyával és hagymával, 159

redaniai halles, 103

sókéregben sült hal An Skellig

módra mentás sárgarépa-
salátával, 143–144

Harvikeni aszalt gyümölcsös ital,
160

Hattori maribori gombás sült
pierogija, 128–129

Hattori redaniai vörös lencsés
pierogija, 124–125

Hindarsfjalli töpörtyűs kenőke
almával és hagymával, 140

Hollószirti vadpörkölt vodkával,
65–66

I, í**Író**

a cukrászmester almás

palacsintája, 99

a kereskedő uborkás frissítője,
100

Eskel tvorogja, 239

fűszeres írós pác, 121

írós-élesztős előtésztá, 133

zsenge hideg céklaleves Kamélon
módra, 131–132

Italok

a gyümölcsösgazda frissítő
nektárja, 30
a kereskedő uborkás frissítője,
100
almás és pörkölt árpás ale Fogadó
a keresztútnál módra, 58
beauclairi sangria, 167
fecske, 245
fehér sirály, 246
harviken i aszalt gyümölcsös ital,
160
larviki forralt ríviái krik, 142
limonádé Corvo Bianco módra,
223
nilfgaardi citrinovka, 137
villámfőzet, 246

K

Kaedweni sörös pác, 21
Kaer Morhen, 227
Kaer Morhen-i pirított gombás
saláta, 236
Kaer Trolde-i sonkás-almás
szendvics, 152
Kapormártás, 95–96

Káposzta

a molnár bigosa – húsos káposzta
almával és aszalt szilvával, 35–36
káposztasaláta gélseneri retekkel,
205–206
tretogori töltött káposzta, 95–96
Lásd még Savanyú káposzta
Káposztasaláta gélseneri retekkel,
205–206

Karamellszós, 41

Karmazsin céklaleves meggyel és
burgonyapürével, 89–90

Kelbimbó

svorlagi prémvadász húspogácsa
zöldségekkel, 147–148

Kenőke

hindarsfjalli töpörtyűs kenőke
almával és hagymával, 140
tvorogkrém, 47
Lásd még Pástétom

Kenyér

francollarts-i bagett tál, 215–216
gazdag hagymaleves Lándzsahegy
Fogadó módra, 113–114
Lutka néne lepénykenyere, 69

maradék krumplis kenyér, 56–57
rókalyuki zöldfűszeres pirítós, 200
sajtos sörleves, 240
temeriai sokmagvas kovászos
kenyér, 24–25

Lásd még Szendvicsek

Kikötői kakukkfűves fogassüllő 122

Kolbász

a molnár bigosa – húsos káposzta
almával és aszalt szilvával, 35–36
Borisz troll mindent bele leve, 73–74
sült kaszanka tojással, 38
ünnepi kolbászos ragu
krumpligombóccal, 107–108
Vesemir papa paradicsomos
babraguja, 231–232

Konfitált kacsacomb hercegnő
módra, 183

Kovász

kovász, 24
temeriai sokmagvas kovászos
kenyér, 24–25

Körte

Beaujolais Nouveau körtetart,
179–180
sült csirkemáj körtével, 93

L

Lambert zöldfűszeres
tvorogombóca, 242
Larviki forralt ríviái krik, 142

Lazac

Louis kéregben sült lazaca,
187–188
redaniai halleves, 103

Leves

a Dögrém leve, 209–210
Borisz troll mindent bele leve, 73–74
Csalitosvég előjárójának
csirkehúsleve, tojásos tésztával,
51–52
gazdag hagymaleves Lándzsahegy
Fogadó módra, 113–114
karmazsin céklaleves meggyel és
burgonyapürével, 89–90
mahakami zalewajka, 43–44
pórégagymás-baconös leves Dun
Tynne módra, 203–204
redaniai halleves, 103
sajtos sörleves, 240

savanyúuborka-leves Hét Macska
Fogadó módra, 115–116
zsenge hideg céklaleves Kamélon
módra, 131–132

Limonádé Corvo Bianco módra, 223

Louis kéregben sült lazaca, 187–188

Lutka néne laposkenyere, 69

M

Magok, pirítva, 118
Mahakami zalewajka, 43–44

Málna

boros kissiel, 219

Mandula

Beaujolais Nouveau körtetart,
179–180
marcipán, 190

Maradék krumplis kenyér, 56–57

Marhahús

a varázslónő marharaguja
zerrikaniai fűszerekkel, 63–64
Borisz troll mindent bele leve, 73–74
hollószirti vadpörkölt vodkával,
65–66
marharagu Fácános Fogadó
módra, 177–178
svorlagi prémvadász húspogácsa
zöldségekkel, 147–148

Marharagu Fácános Fogadó módra,
177–178

Meggy

a gyümölcsösgazda frissítő
nektárja, 30
boros kissiel, 219
karmazsin céklaleves meggyel és
burgonyapürével, 89–90

Mentás sárgarépa-saláta, 143

Menyegzői kalács, 105–106

Méz

mézes-ecetes pác, 205
mézes-élesztős előtészta, 105
mézes-mustáros máz, 154
midinváerne mézeskalácskenyér,
189–190
ünnepi mézes croissant, 171–172

Mézsör

fecske, 245
Midinváerne mézeskalácskenyér,
189–190

N

Nagy karamelles-diós sült almája, 41–42
 Nagyon zöldsés ratatouille, 197–198
 Nilfgaardi citrinovka, 137
 Novigrad, 111

Ny

Nyúlpestétom Kukorix Fogadó módra, 217–218

O

Ofíri fűszerkeverék, 118
 Olajos hering Faroe módra vörös áfonyával és hagymával, 159
 Oxenfurt, 81

Ö

Ösatyák éji tejkaramele, 75–76

P**Pác**

almaboros pác, 154
 curry fűszeres pác, 165–166
 fahéjas-szegfűszeges pác, 63
 fűszeres írós pác, 121
 fűszeres-ecetes pác, 65
 kaedweni sörös pác, 21
 mézes ecetes pác, 205
 Pączki szilvalekvárral és baconnel megszórva, 133–134

Padlizsán

nagyon zöldsés ratatouille, 197–198

Paradicsom

Étoile Blanche tészta Vipera és az Ékszeres módra, 165–166
 nagyon zöldsés ratatouille, 197–198
 redaniai halles, 103
 Vesemir papa paradicsomos babraguja, 231–232

Pástétom

halpástétom, 215
 nyúlpestétom Kukorix Fogadó módra, 217–218

Petrezselyemgyökér vagy

paszternák
 Borisz troll mindent bele leve, 73–74
 nagyon zöldsés ratatouille, 197–198
 redaniai halles, 103

Pierogi

Hattori maribori gombás sült pierogija, 128–129
 Hattori redaniai vörös lencsés pierogija, 124–125

Pisztráng

kikötői kakukkfűves fogassüllő, 122
 sókéregben sült hal An Skellig módra mentás sárgarépa-salátával, 143–144

Póréhagyma

Flamiche, 211–212
 póréhagymás-baconös leves Dun Tynne módra, 203–204

Pulyka

Étoile Blanche tészta Vipera és az Ékszeres módra, 165–166

R**Ragu és pörkölt**

a molnár bigosa – húsos káposzta almával és aszalt szilvával, 35–36
 a varázslónő marharaguja zerrikaniai fűszerekkel, 63–64
 csirkehúsos-sütőtökös ragu ofíri fűszerekkel, 117–118
 hollószirti vadpörkölt vodkával, 65–66
 marharagu Fácános Fogadó módra, 177–178
 savanyú káposztás és sárgaborsós ragu, 53
 ünnepi kolbászos ragu krumpligombóccal, 107–108
 Vesemir papa paradicsomos babraguja, 231–232
 Rannvaigi sertés hagymás-sajtos szószban, hajdinával, 155–156
 Redaniai gyógyfűves vodka, 247
 Redaniai halles, 103
Retek
 káposztasaláta gélseneri retikkel, 205–206
 tvorogkrém, 47
 zsenge hideg céklaleves Kamélon módra, 131–132

Ribizli

a gyümölcsösgazda frissítő nektárja, 30
 Rókalyuki zöldfűszeres pirítós, 200

S**Sajt**

Eskel tvorogja, 239

Étoile Blanche tészta Vipera és az Ékszeres módra, 165–166
 flamiche, 211–212
 francollarts-i bagett tál, 215–216
 gazdag hagymaleves Lándzsahegy Fogadó módra, 113–114
 Geralt omlettje Yennefernek, 228
 Kaer Morhen-i pirított gombás saláta, 236
 Kaer Trolde-i sonkás-almás szendvics, 152
 Lambert zöldfűszeres tvoroggombóca, 242
 menyegzői kalács, 105–106
 rannvaigi sertés hagymás-sajtos szószban, hajdinával, 155–156
 sajtos sörleves, 240
 tvorogkrém, 47

Sajtos sörleves, 240

Saláta

mentás sárgarépa-saláta, 143
 Kaer Morhen-i pirított gombás saláta, 236
 káposztasaláta gélseneri retikkel, 205–206

Sangreal vörösboros szósz, 173

Sangria, beaulclairi, 167

Sárgabarack

a varázslónő marharaguja zerrikaniai fűszerekkel, 63–64
 nagy karamelles-diós sült almája, 41–42

Savanyú káposzta

a molnár bigosa – húsos káposzta almával és aszalt szilvával, 35–36
 savanyú káposztás és sárgaborsós ragu, 53

Savanyú uborka egyetemi

tivornyákhoz, 83–84

Savanyúuborka-leves Hét Macska

Fogadó módra, 115–116

Sertésdagadó Alkimia Fogadó módra redaniai világos sörben sültve, 86

Sertéshús

a Dögrém leve, 209–210
 a molnár bigosa – húsos káposzta almával és aszalt szilvával, 35–36
 Borisz troll mindent bele leve, 73–74
 oldalas alaplé, 209
 rannvaigi sertés hagymás-sajtos szószban, hajdinával, 155–156

savanyúuborka-leves Hét Macska
Fogadó módra, 115–116
svorlagi prémvadász húspogácsa
zöldségekkel, 147–148
tretogori töltött káposzta, 95–96
Lásd még Bacon; Sonka; Kolbász
Skellige-szigetek, 139
Sókéregben sült hal An Skellig
módra mentás sárgarépa-
salátával, 143–144
Sonka
Ard Skellig-i sült sonka, 154
Kaer Trolde-i sonkás-almás
szendvics, 152
Sóska
a Dögrém leve, 209–210
Sör
almás és pörkölt árpás ale Fogadó
a keresztútnál módra, 58
kaedweni sörös pác, 21
larviki forralt ríviai krik, 142
maradék krumplis kenyér, 56–57
sajtos sörleves, 240
sertésdagadó Alkímia Fogadó
módra redaniai világos sörben
sütve, 86
Spenót
svorlagi prémvadász húspogácsa
zöldségekkel, 147–148
Sült csirke Füzesfalva módra
zöldfűszerekkel és diófélékkel
töltve, 33–34
Sült csirkemáj körtével, 93
Sült kaszanka tojással, 38
Sütemény
az erdő asszonyainak
mézeskalácsa, 77–78
sütik az ezernyi mese földjéről, 193
Sütőtök
csirkehúsos-sütőtökös ragu ofíri
fűszerekkel, 117–118
Svorlagi prémvadász húspogácsa
zöldségekkel, 147–148
Sz
Szarvashús
hollószirti vadpörkölt vodkával,
65–66
Szendvics
Kaer Trolde-i sonkás-almás
szendvics, 152
szendvics testes kaedweni sörben
pácolt csirkemellel, 21–22

Szilva

a molnár bigosa – húsos káposzta
almával és aszalt szilvával, 35–36
nagy karamelles-diós sült almája,
41–42
páczi szilvalekvárral és baconnel
megszórva, 133–134
szilvás-áfonyás szósz, 147–148

Szósok és mártások

kapormártás, 95–96
karamellszósz, 41
mártogatós, 121
pikáns tormaszósz, 152
Sangreal vörösbors szósz, 173
szilvás-áfonyás szósz, 147–148

Szőlő

limonádé Corvo Bianco módra, 223

T

Tábornútban sült burgonya, 47
Tárolás, 12
Temerai sokmagvas kovászos
kenyér, 24–25
Tészta
Csalitosvég előjárójának
csirkehúslevese tojásos tésztával,
51–52
Étoile Blanche tészta Vipera és az
Ékszer módra, 165–166
Tócsni Új Kikötő Fogadó módra, 149

Tojás

Geralt omlettje Yennefernek, 228
halpástétom, 215
sült kaszanka tojással, 38
tojásos tészta, 51–52
zsenge hideg céklaleves Kamélon
módra, 131–132

Tonhal

halpástétom, 215

Toussaint, 195

Tőkehal

kikötői kakukkfűves fogassüllő, 122
redaniai halles, 103

Tretogori töltött káposzta, 95–96

Tvorog

Eskel tvorogja, 239
Lambert zöldfűszeres
tvorogombóca, 242
menyegzői kalács, 105–106
tvorogkrém, 47

U

Uborka

a kereskedő uborkás frissítője, 100
savanyú uborka egyetemi
tíornyákhhoz, 83–84

savanyúuborka-leves Hét Macska
Fogadó módra, 115–116
ünnepi kolbászos ragu
krumpligombóccal, 107–108
zsenge hideg céklaleves Kamélon
módra, 131–132

Ü

Ünnepi kolbászos ragu
krumpligombóccal, 107–108
Ünnepi mézes croissant, 171–172

V

Velen, 49
Vesemir papa paradicsomos
babraguja, 231–232
Villámfőzet, 246

Vodka

fehér sirály, 246
hollószirti vadpörkölt vodkával,
65–66
nilfgaardi citrinovka, 137
redaniai gyógyfüves vodka, 247

Vörös áfonya

nagy karamelles-diós sült almája,
41–42
olajos hering Faroe módra vörös
áfonyával és hagymával, 159
sütik az ezernyi mese földjéről, 193

Z

Zabpehely

Ciri reggeli zabkása, 233
sütik az ezernyi mese földjéről, 193
Zerrikaniai fűszerkeverék, 42

Zöldborsó

Louis kéregben sült lazaca,
187–188

Zöldfűszerek

fűszeres íróspác, 121
fűszeres olaj, 197
fűszeres-ecetes pác, 65
fűszerkeverék, 34
Lambert zöldfűszeres
tvorogombóca, 242
redaniai gyógyfüves vodka, 247
rókalyuki zöldfűszeres pirítós, 200

Zöldség

nagyon zöldséges ratatouille,
197–198
svorlagi prémvadász húspogácsa
zöldségekkel, 147–148

Zs

Zsenge hideg céklaleves Kamélon
módra, 131–132

A fordítás az alábbi kiadás alapján készült:
Anita Sarna & Karolina Krupecka: The Witcher® Official
Cookbook
Ten Speed Press, 2023, New York

Copyright © CD PROJEKT S. A. CD PROJEKT, 2023
A The Witcher® a CD PROJEKT Capital Group
bejegyzett védjegye. Witcher játék © CD PROJEKT S.A.
Fejlesztette a CD PROJEKT S.A. Minden jog fenntartva.
A Witcher játékok az Andrzej Sapkowski könyvsorozata
által létrehozott világban játszódnak. Minden egyéb
copyright és védjegy tulajdonosaik birtokában található.

Hungarian translation © Jakab Fruzsina,
Stemler Miklós, 2023

Minden jog fenntartva.

Tilos ezen kiadvány bármely részét sokszorosítani,
információs rendszerben tárolni vagy sugározni bármely
formában vagy módon a kiadóval történt előzetes
megállapodás nélkül; tilos továbbá terjeszteni másféle
kötésben, borítással és tördelésben, mint amilyen
formában kiadásra került.

Kiadja az Alexandra Könyvesház Kft. Alexandra
Kiadója, 2023
7622 Pécs, Siklósi út 22.
e-mail: kiado@alexandra.hu
www.alexandrakiado.hu
www.moobius.hu

Felelős kiadó Matyi Alexandra
Felelős szerkesztő Csontos Judit
A kiadvány magyar változatát Bocz József tördelte
A borítót Daniel Valais tervezte
Illusztrációk Srdjan Vidakovic

 **magyar**
nyomda termék
NYOMDA- ÉS PAPIRPARI SZÖVETSÉG

A nyomtatás és kötetés a debreceni nyomdászat több
mint négy évszázados hagyományait őrző Alföldi
Nyomda Zrt. munkája
Felelős vezető: György Géza vezérigazgató

ISBN 978 963 582 606 3

В НР К М О Р П С Т У Ф Х Ц Ч Ш Щ Ъ Ы Ь Э Ю Я

A *Vajak* világában nemcsak halálos bestiákkal, szörnyű átkokkal sújtott hercegnőkkel és hataloméhes varázslókkal találkozhatnak az utazók, hanem ínycsiklandóbbnál ínycsiklandóbb ételekkel is. A Kontinens minden tájának megvannak a jellegzetes ízei, legyen szó a vadregényes északi királyságokról, a szélfúttá Skellige-szigetéről, Toussaint tündérmese hercegségéről, avagy a vajákok ősi erődítményéről, Kaer Morhenről.

A hétpróbás rajongók által írt *A hivatalos Vajak szakácskönyv* 78 izgalmas receptet tartalmaz, amelyek híven tükrözik a *Vajak* világának sokszínűségét, miközben a hozzávalók túlnyomó többsége egyszerűen beszerezhető a boltokban és a piacokon. Csillapítsuk éhségünket egyszerű, de annál ízletesebb helyi fogásokkal, miután végre menedékre lelünk Velen mocsarakkal és szörnyekkel teli földjén; kóstoljunk meg messzi vidékekről érkezett egzotikus finomságokat Novigrad kikötővárosában; lakmározzunk friss halakból Skellige viharos szigetein; ízleljük meg Toussaint napsütötte földjének javait, és merészkedjünk el Kaer Morhen komor erődítményébe, hogy megtudjuk, mit esznek a híres-hírhedt vajákok, amikor épp nem szörnyekre vadásznak.

Akár a regények rajongói, akár a játékok veteránjai, akár a tévésorozat szerelmesei vagyunk, *A hivatalos Vajak szakácskönyv* nélkülözhetetlen kiegészítője konyhánkunknak.

ALEXANDRA

ISBN 978-963-582-606-3

www.alexandra.hu
www.alexandrakiado.hu
www.moobius.hu
kiado@alexandra.hu



В НР К М О Р П С Т У Ф Х Ц Ч Ш Щ Ъ Ы Ь Э Ю Я