

A magyarországi szerbek

Dr. Sarosácz György írja: (1) „...a hazánkban élő horvátokra, szerbekre és szlovénekre, a közéletben, még a sajtóban is, a legtöbb esetben, a délszláv megjelölést használják. Ismeretes, hogy délszláv nemzetiség, vagy népcsoport a valóságban nincsen. Ez a megjelölés a szláv népek elhelyezkedésére utal...”

A szerbek térségi elhelyezkedése Magyarországon (1): Mohács és térsége: 10 település, Békés és Csongrád megye: 5 település, Pest és környéke: 10 település.

Az 1990-es népszámlálás adatai szerint Magyarország 2905 polgára vallotta magát szerb nemzetiségűnek, 2953 fő pedig úgy nyilatkozott, hogy szerb az anyanyelve" (2). Az ortodox görögkeleti vallás íratlan törvényei ma is élnek a szerb nép körében és itt maradtak meg a legnagyobb mértékben és eredetiségben a szerb nép szokások (3).

Egy kis történelem

A Magyarországon élő szerb lakosság nem egyenes leszármazottja a magyar honfoglalók által itt talált szerb lakosságnak, akik elpusztultak a török időkben (4).

A magyarországi szerbek többsége az 1389. évi vesztes rigómezei csata után keresett menedéket Magyarországon. Lázár, szerb főfejedelem, az egyesült délszláv erőkkel akarta megállítani a törökök előrenyomulását, de nem sikerült, és Szerbia török megszállás alá került.

I. Ulászló király, 1444-ben a Csepel-szigetre telepített sok szerb családot. Magyarországon az első szerb települést Kevevárnak hívták, ebből lett később Kiskeve település, a mai Ráckeve (5).

1448-ban Hunyadi János seregével, amelyben sok szerb katona is szolgált, Rigómezőnél megütközött II. Murad török vezérrel, és ismét vereséget szenvedett. Ezután újabb szerb menekülthullám érkezett Magyarországra, elsősorban a magyar őslakosság által elhagyott területekre, a folyók mentére, valamint a Szerbiával, Boszniával határos területekre.

Lazarevics István és Brankovics György szerb főnemesek hatalmas birtokokat kaptak Magyarországon és ide menekültek, amikor a törökök megszállták Szerbiát. „... innen kezdődik a szerbek magyarországi letelepedésének és politikai szereplésének a története, hiszen példájukat sok szerb család is követte, akik nem akartak együtt élni a török hódítókkal. A Szerémség lakossága már 1430-ban nagyobb részt szerb lett. A letelepült szerbek sokáig védték Magyarország déli részét a törökök ellen. Egy részük nemcsak földműveléssel foglalkozott, hanem zsoldos katonaként élt... „, (6).

Az 1683-ban meginduló felszabadító háború 1699-ben megszüntette a török uralmat Magyarországon. A törökkel együtt a szerbek egy része is menekült, elhagyták lakóhelyüket, templomaikat, Belgrád eleste után 1690-ben a Magyarországra menekülő sok száz szerb család előzőnlötte a Duna két oldalát, eljutottak Esztergomig, Komáromig, sőt Heves megye egy településére is.

Kiss Mária, a magyarországi szerbek életének legismertebb kutatója írt könyvében a következményekről: „... az 1690-es évek „Velika Seoba” néven ismert nagy költözködése

idején a Szentendrre és környékére Csernojevics Arzén ipeki pátriárka kíséretében levő családok telepedtek le. A szegényebb családok Szentendre környékét választották lakóhelyükül, míg tehetősebbek Szentendrén maradtak. Ezért válhatott viszonylag rövid időn belül virágzóvá a város kereskedelme, mert a szükséges alaptőke megvolt hozzá..." (8).

Jelentős szerb települések jöttek létre Baranyában, Bácskában, a Duna mentén, Esztergom és Komárom megyében, sőt Heves megyében is. Mint érdekességet említem meg - ami talán bizonyítéknak is elfogadható - Kaposi Levente szerkesztésében jelent meg egy könyv, címe: A Palócföldtől a Tiszáig - gasztronómiai barangolások Heves megyében, és ebben a könyvben 11 szerb étel és 11 török étel receptje is olvasható a palóc ételek mellett (7).

1849-ben I. Ferenc József, Bács-Bodrog, Torontál, Temes és Krassó megyék területéből, valamint Szerém megye két járásából létrehozta a Szerb Vajdaság és a Temesi Bánság egységét.

A magyarországi szerbek nagyfokú történeti és nemzeti tudattal rendelkeztek, amelynek fenntartásában segített az erős nemzeti egyházszervezetük, felekezeti iskoláik és művelődési intézményeik, amelyek a XVIII-XIX. században a modern szerb kultúra bölcsőjét jelentették.

A trianoni békeszerződés következtében a magyarországi szerbek nagy része az újonnan alakult Jugoszláviához került és az 1920-ban megkötött államközi szerződés odaköltözésüket is lehetővé tette. Így aztán a mai Magyarország területén csak egy kisebb létszámú szerb kisebbség él Baranyában, Csongrádban, Békés megye határmenti falvaiban, valamint Pest megye budai, szentendrei és ráckevei járásában (12).

A két világháború közötti években még létezett a szerb család, vagyis a nagycsalád, ahol a legidősebb férfi rendelkezett, a fiúk házhoz hozták a feleséget, a lányokat pedig szerény hozománnyal férjhez adták.

Bár mintegy 40 településen találkozhatunk ott élő szerbekkel, jelentősebb társadalmi élet csak 10 településen van, ahol létezik szerb iskola, állandó szerb nyelvű oktatás, lelkész és rendszeres kulturális élet (Battonya, Budakalász, Lórév, Pomáz, Budakalász, Százhalombatta, Deszk, Szigetcsép, Hercegszántó, Szeged, Újszentiván). A szerb népességű települések közül ki kell emelnünk Szentendrét, amelynek nemcsak a mai magyarországi szerbek számára, hanem az egész szerb nemzeti kultúrára nézve is külön művelődési és szimbolikus jelentősége van.

A nemzeti kisebbségi közösségek nyelvének megtartásában, identitásában a hagyományos népi kultúrának meghatározó szerepe van. Ez a felismerés a magyarországi szerbek körében hangsúlyozottan igaz.

Az ortodox görögkeleti vallás ... törvényei ma is élnek a szerb nép körében, a görögkeleti vallás egyik jellegzetessége a sok kisebb-nagyobb ünnep, amelyekhez fűződő hagyományokat - legalább is nagy részét - ma is őrzik. Nem véletlen, hogy intézményeik közül a legnagyobb erőt és befolyást a szerb pravoszláv egyház jelenti (29).

A magyarországi szerbeknek megvan a kisebbségi státusuk, amelyet az 1993. évi törvény szavatol, magukat „gyökeres” nemzetiségi kisebbségnek tekintik, a szerb nép integrális részének és Magyarország lojális polgárainak. Intézményeik rendszere, így a szerb pravoszláv egyház, a Magyarországi Szerbek Önkormányzata, az iskolák, könyvtárak, klubok,

művelődési egyesületek jelentették a múltban és jelentik ma is a szerb identitás megmaradását (2).

Étkezési kultúra

Vannak olyan nemzetközi híru ételek, amelyeket a Magyarországon élő több szláv nemzetiség is magáénak tart, ilyenek:

baklava: diós, mazsolás rétes, melynek készítését a Szeged környékiek a szerbektől tanulták meg és -> szegedi diós béles néven lett országos híru,

csevabcsica: a szerb konyha hagyományait őrzi fűszerezésében, rostonsütésében és a hozzá tállalt ajvár salátában, gibanica: jellegzetes balkáni eredetű sült tészta, a szlovének, a horvátok és a szerbek is saját, hagyományos ételüknek tekintik,

burek: darált hússal töltött, tortaszerűen szeletelt rétes.

Talán még két ételt kellene megemlíteni, amelyek szerb eredetűek, de már nemzetközi híruék: ilyen a kisela čorba vagy -> savanyú leves; és a -> džuveč, amely hústalan és húsos ösz-szetételben egyaránt népszerű.

Ételkészítési szokások

A szerb ételkészítési szokások legfőbb jellemzői:

szeretik az erős ízeket, a szokásosnál fűszeresebben főznek,

a leves az ebéd elmaradhatatlan első fogása,

tejet, tejfölt csak kevés étel készítéséhez használnak,

a zöldpaprika, paradicsom, padlizsán, télen a lecsó az ételek leggyakrabban használt ízesítője.

A szerbek több évszázados magyarországi jelenléte során az élet számos területén kialakultak az ott lakó más népekkel is a kapcsolatok. A magyar konyha kedvelt ételei közé tartoznak a „rác” elónévvel ismert ételek: rác burgonya, rác csaja, rác gombóc, rác gulyás, rác hús, rác parikás, rác ponty, rác saláta stb. (10).

A XVIII-XX. században a parasztság étkezésének három fontos, nélkülözhetetlen pillére volt: a kenyér - a tej- és tejtermékek -, valamint a sertéshús (14). A békési-, bácskai- és Duna menti tájakon élő szerbek ehhez jó adottságokkal rendelkeztek.

Kenyer

Bár a városi piacokon otthon sült kenyeret árultak a sütögető asszonyok („pekárkák”), a parasztok szégyelltek tőlük vásárolni a kenyeret. Kölcsönkérni sem illett, legfeljebb a szülők-től, vagy csak „pár”-t (élesztőt).

A lányokat 10—11 éves korban kezdték tanítani főzni, kenyeret sütni, és ünnepszámba ment az első sikeres kenyérsütés. Olyan asszony nem is volt, aki nem tudott kenyeret sütni. Bár az alapanyag mindenütt búzaliszt volt, az adalékanyagok összetételében és arányaiban voltak eltérések, ezért bármennyire is hihetetlenül hangzik, minden háznál másféle kenyér sült. Az új menyecskének a férje házában először meg kellett tanulnia az anyósa kenyérsütési módszerét, és csak úgy süthetett kenyeret. A lisztet úgy mérték ki, hogy a kenyér mellett még más finomságokat is tudjanak sütni a család tagjainak: -> cipó; -> guba (cijsovka); lángos (lepinja).

A kenyér szerepe más ételek készítésében (14):

a kenyérváráshoz is tettek egy darabka kenyeret, az jobban kelesztette,

felhasználták a korpacibere készítéséhez, sőt a húsvéti böjtben -> csacsifül befőzésével kedvelt étel is lett belőle,

nyáron kovászos uborka és kovászos káposzta készítésénél a befőttes üveg tetejére egy szelet kenyeret raktak.

Tej- és tejtermékek (14)

A frissen fejt tejet cserépedényben tartották. Ellés után a 2-3 napos gyenge tejből felforralás után lett a „gurászta”.

A köcsögökben megaludt tej tetejéről leszedték a tejfölt, az aludttejet enyhén felmelegítették, aggasztották. Nyáron a napon, télen a kemencében jó túró készült belőle. A túrot (brinža) ritkás vászonruhába rakták, felakasztották és kicsepegtették. A felfogott savóból készült a -> savóleves. A túrot frissen főtt és sült tészták ízesítésére, töltelékanyagként használták fel -> rétesek (túrós rétes), -> barátfüle túró töltelékkel, -> túrós táskák, -> túrós tészta.

A levesek között a „kisela čorba” -> savanyúleves vezeti a rangsort, ami a magyar konyha raguleveséhez hasonlítható leginkább. Mégis egészen más, joghurttal és citrommal ízesítik és sok zöldséget főznek bele.

Finom szerb leves a bableves vagy ha hússal főzik a babgulyás, amely attól szerb, hogy sem rántás (zapuka), sem habarás nem sűríti. A babot sóval, vöröshagymával, fűszerpaprikával és néha füstölt hússal is főzik. Szerb különlegesség a marhahúsból bográcsban főzött -> lakodalmi leves.

A **levesbetétek** között ritkaság - ismereteim szerint csak a battonyai szerb családok főzik a -> csacsifület (uratyustya), ami a cibere (kiselica) hagyományos levesbetétje, de más levesekhez is használják.

Zöldségtermesztő településeken szinte minden zöldségléből főztek *főzeléket* (15), a leggyakoribbak: bab-, borsó-, karalábé-, kelkáposzta-, krumpli-, lencse-, paradicsomos káposzta-, sárgarépa-, spenót-, tök-, zöldbabfőzelék.

A zöldpaprika, paradicsom a szerb ételkészítési jelleget adó ízesítőanyagok közé tartoznak, így aztán természetes, hogy ezek a **mártások** alapanyagaiban is rendszeresen szerepelnek: -> szerb mártás, -> szerb paprikamártás. Különlegesség a -> savanyúszósz (kisela umak) és az

uborkamártás: egy lábasban zsírt olvasztanak, lisztet szórnak bele, megpirítják, hozzákeverik a hámozott, reszelt uborkát, sózzák, kevés forró vízzel felelesztik és felforralják.

Az igazi szerb **salátához** (*salata*) olívaolaj illik, amit gyakran friss, morzsolt juhtúróval szórnak meg, hogy minél jobban érződjék a vitamindús saláta íze. Nemzetközi hírű az -> ajvár saláta, ami elsősorban a cévapóci tradicionális salátája. Battonyai ritkaság a ->kovászos káposzta.

Kásák, pépes ételek a battonyai szerbek ételkészítésében nem játszottak fontos szerepet. Kukoricalisztból néha sütöttek máiét és görhét. A Csepel-szigeti szerbek készítettek ételt kukoricalisztból, de nagyon ritkán. Ilyen volt a -> szuszoga.

Halétek: -> halászlé, -> halpaprikás, -> rántott hal, -> pácolt hal, -> ráchal, (18).

Hústalan egytálételek (13): „... aki csak egyszer is megízlelte a gyuvecset, mindig újból és újból visszatér ehhez a finom fogáshoz, amit a magyar lecsó balkáni unokatestvérének lehetne nevezni. Csak éppen nem párolják, mint a lecsót, hanem sütik...” -> bácskai djuvets, -> szerb rakott lecsó.

A **húsételek** készítésének sorrendje némileg eltér a szokásostól, marha, sertés, birka és baromfi a kedveltségi sorrend, sőt számos olyan húsételük van, ami többféle hús keverékével készül, pl. -> csevabcsicsa. Szívesen és finoman sütik roston a húsokat -> rostélyos hagymával. Igen népszerű a rizzsel, sokféle zöldséggel készített húsos -> gyuvecs, de ezt párolva készítik. Szintén kedvelt készítési módja a húsételeknek a vadas -> máj vadasán, -> nyúl vadasán. Baromfi: -> rakott kakas szerb módon, -> karfiolos csirke szerb módon, -> rác csirke.

A húsos ételek egy kedvelt csoportja a disznótoros ételek: -> disznópecsenye, -> belsőségpörkölt, -> vesevelő, és természetesen a hurka, kolbász és disznósajt, -> hájas pogácsa és hájas tészta.

Jellegzetes szerb **főtt tészta** a -> savanyúkáposztás-tészta.

A **sült tészták** kevéssé térnek el az azonos magyar sült tésztáktól, két kivétellel: rétesek és a kalácsok: -> baklava, -> gibanica, burek.

Sütő- főzőeszközök

A konyha legfontosabb berendezési tárgyai (20). A stelázsi 4 polcból állt, rajta voltak a köcsögök, tányérok, befőttek, nyáron a gyümölcsök. A kaszli fából készült, bal oldalán négy fiók az evőeszközök, fűszerek, abroszok elhelyezésére, jobb oldalon voltak a nagyobb konyhai eszközök. A kredenc a konyha elmaradhatatlan bútora. Felső része polcos, üveges, itt voltak a konyhai eszközök, alul pedig a konyhai edények.

Az izbégi szerbek háza (21) két szobából, egy kamrából és egy konyhából állt. A konyhában nyitott kémény volt, amit husángokból fontak meg, kívül-belül pedig sárral tapasztották be. A bogrács láncon lógott, alatta 2-3 téglá és így főztek szabad tűzön.

Kerek, háromlábú bádogtepsit használtak a kenyérsütéshez. A tepsit meglisztezték, a szakajtókosárból beleöntötték a sütnivaló tésztát, nedves kézzel formázták és szénvonóval

betolták a kemencébe. A szakajtókosár a dagasztóteknőből kiadagolt kenyértészta tárolására szolgált, innen rakták sütőtepsibe, vagy a kemence földjére. Utána a szakajtókosarakat szájjukkal lefelé fordítva egymásba rakták, a kendőből a lisztet kirázogatták.

A paraszti háztartások rendszeresen használt edénye volt a kotla: felfelé szűkülő, egy nagy füllel ellátott, rézüst. Lekvárfőzéskor alul vastagon betapasztották sárral, hogy ne érintkezzék a réz a tűzzel, mert akkor odaég a lekvár.

A frissen fejt tejet köcsögbe szűrték, és abban tartották. Az 1-2 l-es cserépedényeket a piacon vásárolták, rendszeresen kiforrázták, mert a gondozatlan edényben a tej nem adta fel a fölét, és gyorsabban megaludt. Kimosás után a ház előtti köcsögös rudakra helyezték, szájjal lefelé, száradani.

A fazekak és lábosok cserépből készültek, kívánság szerint egy vagy két füllel. Alakjuk a maihoz hasonló volt, de voltak olyanok is, amelyeknek az alja szélesebb volt. Ezekben főleg savanyú káposztát főztek. A fazekak és a cseréptányérok belseje fehér, külseje barna színű volt. Fából faragott evőeszközöket használtak.

A kemencében régebben a kenyéren kívül kalácsot, süteményeket sütöttek, és a kemencében való főzés emléke még ma is él, hiszen az 1910-es évekig általános volt a használata. Ott főtt a bab, a káposzta, az orjaleves, a kocsonya. Cserépfazékban főzték az ételeket, mindegyik ételnek külön edénye volt, amelyet csak annak főzésére használtak, hogy a cserépedény át ne vegye a másik étel ízét, zamatát (14).

A háziasszony a tehéntejet egy 40 cm magas, 20 cm átmérőjű, 8-10 l-es edénybe (kravlyacsa) fejte, aminek egy fogantyúja is volt. A tej nagy részét eladták, ha 1-2 l maradt, köcsögbe öntötte és hagyta megaludni.

A kenyér sütését megelőző napon a gazdasszony a dagasztóteknőbe (native) szitálta a lisztet. A szakajtóba rakott kenyértészta maradékából, vagy a teknőről lekapart tésztából a gyerekek részére pogácsát sütöttek. Tésztasütéshez réztepsit (bakarna) használtak, átmérője 50 cm, mélysége 6 cm.

A szerb családok egyik kedvelt főtt tésztája volt a ->pánkligka, amit a mi derelyemetszőnkhez hasonló eszközzel cikk-cakkos szalagokra vágtak, sós vízben kifőzték, leszűrték.

Élelmiszerek és módszerek

Hús

Ráckeveén böllér végezte a disznóvágás munkáit és a húsok feldolgozását, húskészítmények előállítását. A disznót orjára vágták: hasra fektették, kivágták a sonkákat, a gerinc közepén kettévágták a szalonnát, majd lefejtették, átvágták a gerinc mellett a bordákat, és kiemelték a gerincet a fejrel együtt. Ma már benzinlángos pörzsölés van, húsdarálót, hurkatöltő gépet használnak (27).

A kolbásznak való húst régen nem darálták, hanem éles baltával vágta apróra. A belső részeket gondosan tisztították, majd a hurkának való összes anyagot fűszeres lében megabálták és ledarálták. Szaporítóanyagoknak régen köleskását, később fehér kukoricakását tettek bele, ma rizst használnak. A hurkaalap elkészítése után a májashoz májat, a véreshez vért kevernek.

A disznósajthoz a fejet, nyelvet, szívet, szalonnadarabokat puhára főzik, csíkokra vágják, sóval, őrölt borssal, fűszerpaprikával, zúzott fokhagymával fűszerezik, gondosan tisztított gyomorba rakják, 1 órán át főzik, majd füstölik. Battonyán tüdőből és nyelvből disznótoros savanyú levest főznek. A disznótoros készítményekből a segítőknek, rokonoknak kóstolót küldenek, ami 1 szál kolbász, 2 szál hurka, egy darab friss hús és tepertő.

Tej (14)

A tejről, tejfölről, túróról már az Ételkészítési szokások c. fejezetben írtam.

Sült vaj: a friss, zsíros tej leszedett színéből köpült vagy rázott vaját sokan kisütötték, a sült vaját fazékba rakták és onnan vettek ki, ha szükség volt rá. Ilyen alkalom volt a kalácssütés.

Gomolya: a túró frissen, sóval begyúrták, ököl nagyságú kúpot formáltak belőle, a napon szárították, majd a kéményben megfüstölték. Ősszel készítették, jellegzetesen téli étel volt. Reszelve főtt tészta ízesítésére használták, de magukkal vitték dologidőben a mezőre is, és reggelire megették.

Utott tej: joghurtszerű készítmény, ami az „ótó” hatására 3 óra alatt megalszik. Az oltót a gazdasszonyok állították elő: a tejfölbé kevés ecetet kevertek, kevés tejet öntöttek hozzá és állni hagyták a keveréket. Mások közönséges aludttejből egy kanálnyi, egy csepp ecettel, kávéskanálnyi liszttel összekevertek és friss, forralt, majd testmelegre hűtött tejbe öntötték, állni hagyták és kész volt az oltó. Az ótott tej különösen nyáron kiváló, hidegen nagyon ízletes és kedvezően hat a gyomorra. Télen sült krumplival (pečeni krompir), vagy puliszkával fogyasztják.

Érett túró (brinza usturie): oltóval kicsapatták a tejből a fehérjéket és így állították elő. Az oltó borjú, sertés vagy juh összevágott füstölt gyomrából készült házilag, vagy a hentesnél, esetleg a piacon vették. Az ótóval felkevert tej 30 perc múlva „májas” lett, ezt feltörték és kiszedték az edényből, túros ruhába tették, felakasztották, kicsurgatták belőle a savót, cipónyi nagyságúra formálták, felszeletelték, kis fakádba rakták, és rétegenként sózták. Kb. 20 literes kádat használtak erre a célra, súllyal lenyomták, előzőleg a túró tetejét olvasztott vajjal leöntötték. Általában tehéntejből, ősszel készítették. Böjtös eledelnek számított (14).

Aszalás

Szigetcsépen (19) szilvát és almát aszaltak: a szilvát tepsibe rakták, és a meleg kemencében megszáritották. Az almát gerezdekre vágva, hasonló módon aszalták. Szerették az aszalt gyümölcsöt, különösen a társas téli munkák idején, de az ételkészítésben is felhasználták.

Savanyítás

A fejes káposzta savanyítására Battonyán (14) sót, szemes borsot, babérlevelet, csöves erős paprikát használtak. Srófos dézsába rakták a legyalult és levelekben hagyott káposztát, a fedődeszkát hetente lemosták, hogy a penészesedést elkerüljék.

A paraszti háztartás elmaradhatatlan ízesítőanyaga volt a borecet. A bor seprőjére vizet öntöttek, két hétig forni, savanyodni hagyták, majd leszűrték és lehetett használni.

Szárasztésza-készítés (14)

A békési szerbek kétféle száraztésztát készítenek tartós használatra: lebbencstésztát (lebenče) és tarhonyát (tarana).

A lebbencset tojásos tésztából készítik. A tésztát vékonyra nyújtják, megszáritják, összetördelik. Levest, főtt tésztaköretet főznek belőle, az öreglebbencset nem ismerik -> lebbencsleves.

A tarhonyát főleg nyáron készítik, amikor süt a nap és tojás is van bőven. 1 kg liszthez 4 tojást számítanak, összekeverik, és addig dörzsölik, amíg széjjel nem megy. Aztán szétválasztják a nagy- és kisszemű tarhonyát. Egy-egy alkalommal 40-50 tojásból készítik, hogy akkor is legyen, amikor nincs tojás, vagy nincs idő a készítésére. Hús mellé, vagy zsírban pirítva, keményre főzve, vagy levesként tálalják ->krumplis tarhonyaleves, -> tejbetarhonyaleves (čorba od tarana).

Étkezési szokások

Hétköznapi

Tökölön kora tavasszal, amikor már kezdődtek a munkák, ez volt a szokásos étrend: reggeli otthon: tej, kávé, szalonna. Ebéd kint a mezőn: szalonna, sonka, kolbász, kenyér. Vacsorára otthon egyszerű egytálételt főztek, pl. paprikás krumplit, savanyú tojást vagy tepsis krumplit.

Nyáron az ebédet a nagyszülők otthon megfőzték és vitték ki a határba a levest, a főzeléket vagy a főtt tésztát. A vacsora változatlanul otthon. A leves: krumpli-, bab-, paradicsom-, marhahús, zöldbab- és borsóleves. -> Csipetkés krumplileves, -> tejfölös krumplileves. A tészták közül: -> grízes, -> krumplis, -> túrós, savanyúkáposztás-, mákos és tojásos tésztát főztek. A főzelékek közül a -> babfőzeléket, a borsó-, a krumpli-, a kelkáposzta-, és a paradicsomos káposztafőzeléket kedvelték.

A nyári nagy mezőgazdasági munkák idején húsos ételeket készítettek a földeken dolgozóknak. Amikor már volt csirke, hétköznapi csirkepörköltet készítettek galuskával, az őszi munkák idején pedig kacsát és libát.

Szigetcsépen hasonló volt a munkanapok étrendje, néhány eltéréssel: reggeli: tea vagy pálinka, zsíros rántotta. Télen: hurka, kolbász, szalonna, nyáron: szalonna zöldpaprikával, paradicsommal. Ebéd: minden leveshez volt hozzáillő levesbetét, és minden levesnek megvolt a rendje: a paradicsomleveshez káposztás tésztát, a zöldbab leveshez grízes tésztát adtak (19).

Ünnepnapok

Egyházi ünnepek

„... hazánk szerb lakossága intenzíven éli népi hagyományait, a görögkeleti vallás jellegzetessége a sok, kisebb-nagyobb ünnep, és az ezekhez fűződő hagyományokat ápolják. Az egyházi ünnepek közül kiemelkedő jelentősége van a karácsonynak, húsvétnek és az egész szerb

közösséget érintő templomi búcsúnak, és bár családi ünnep, de vallásos tartalmánál fogva az egyházi ünnepekhez is sorolhatjuk a ruzicalót (ejtsd: ruzicsalót), a halottak húsvétját (29) - írja Kiss Mária szakdolgozatában.

Karácsony (božic). A szerbek kiemelkedő, nagy egyházi ünnepe, magába foglalja a karácsonyi böjtot, amelynek utolsó napja a „badnij dan” (az ünnepkör tetőpontja), folytatódik a háromnapos karácsonnyal, újévvel és a vízkereszttel zárul. Mind a karácsony, mind a többi, határozott naphoz kötött ünnep, a görögkeleti vallású szerbeknél a Gergely-naptár általános elfogadása óta 13 nappal későbbre tolódik, mint a kereszténység más felekezeteinél.

A pravoszláv karácsonyi böjt előírásai igen szigorúak, főszerepet ebben az állati eredetű zsiradékoktól való tartózkodás jelenti, tehát zsír, hús, tej, túró, tejfel és tojás nem fogyasztható (30).

A karácsonyi előkészületek fontos része a hagyományos ünnepi kenyerek és kalácsok -> zdravlje (egészségkenyér), -> karácsonyi vagy nagykalács (božicni-veliki kolač), -> česnica, -map- hold- szőlőkalács (sunce-mesec-vinograd), ->szűrőkalács) megsütése szenteste hajnalán. A karácsony előtti napokban készítik az ünnepi húsleves tésztabetétjét, a -> lúdgége tésztát (grkljančiči).

A karácsonyi ünnepkörhöz nagyon sok népszokás kapcsolódik, ezek közül a legszínesebb és részben ma is él a tuskóégetés, a „badnjak” szokása (31). A böjt utolsó napja ugyanakkor a karácsony vigíliája is, amit azt jelenti, hogy még a karácsonyesti vacsorára is érvényesek a böjt szigorú előírásai.

A karácsonyi asztal megtérítése, a szalma bevitele, az abrosz felterítése, az ételek felrakása számos régi hagyományt őriz. A vacsora megkezdése előtt a családfő imát mond, mézes pálinkát (medijana rakija) isznak, és megeszik a felszeletelt almát. A karácsonyi vacsora étrendjében hagyományos böjtös ételek szerepelnek: bableves (čorba od pasulja), lencseleves (čorba od sociva), halászlé, rác hal, mákos guba, babsaláta (salata od pasulja), főtt, aszalt szilva, mákos-diós tészta (testo sa makom i orasima nasuvo), szőlő, alma, dió, vörösbor, -> pupácska, -> böjtös szárma (posna sarma), -> papula (32).

Karácsonyi ebéd (30): tyúkhús leves lúdgége tésztával, főtt hús paradicsom- vagy gyümölcsmártással, sült vagy rántott hús krumplival és rizzsel, diós-mákos bejgli, piskóta, aprósütemény, fonott kalács. Vacsora: kocsonya, hurka, kolbász.

Régi, elfelejtett karácsonyi ételek:

Csobánkán karácsonyeste pupácskát készítettek: a darált mákot vízzel és leforrázott kalácsvégekkel összekeverték és hozzá főtt, aszalt szilvát ettek (33). Karácsony első napján ebédre füstölt húst főztek, a disznó első lábát, hogy előre haladjanak.

Budakalászon sütnivaló tökből -> tökös rétest és -> gibanicát sütöttek. A csesznica maradékából karikát, peracet sütöttek, újévig félretették, és akkor a tehenekkel megetették.

Karácsonyesti böjtös étel volt a pirított leves (prženica): a kenyérdarabkákat olajon megpirították, majd sós, paprikás vízzel leforrázták (32).

Lóréven a -> csesznica a karácsonyi étrend szerves része volt (17). Ahol csesznicát sütöttek, ott nem készítettek „nagykalács”-ot, ahol pedig a nagykalács sütése szokásos, ott nem sütöttek csesznicát. Zdravlye mindenütt van. Tehát zdravlye és nagykalács, vagy zdravlye és csesznica készül egy-egy házban.

Pomázon karácsonyra húzott rétestésztából pólyásbabákat sütöttek, és szintén ebből a tészta alapanyagból sütötték a -> csesznicát (34). Karácsonykor három kést használnak a konyhában: az egyik a pecsenyét, másik a csesznicát, és a harmadik a kolbászt vágja (31).

A karácsonyi ünnepekör vízkereszttel (bagojavljenje) végződik. *Szentendrén* ilyenkor körmenetben kimentek a Dunapartra, ahol lapos medencében már elő volt készítve a Duna-víz, ima után a pap megszentelte, és az ott lévők üvegekben, korsókban vittek haza belőle. Vízkereszt böjtös ünnep volt, ebédre hagyományosan babot főztek. (8) A két ünnep közé eső újévet mi a családi ünnepek közé soroltuk.

Böjt (post). A XX. század elején még a hosszú böjti időszak volt életben, a pravoszláv szerbeknél két hét, a katolikus szerbeknél, horvátoknál 40 nap (20). Ez volt a legszigorúbb böjt. A könnyebb változat szerint az egyes családok a maguk választotta napokon (általában hetenként kétszer, szerdán és pénteken) tartottak böjtöt. Még egyszerűbben a böjt már csak a nagyhétre terjedt ki, illetve nagypéntekre. A karácsonyi és húsvéti ünnepekört az egyházi előírások, valamint a tradíció által meghatározott böjti időszakok vezetik be, hagyományos böjti ételek fogyasztásával (43). A karácsonyt a pravoszláv előírások szerint hathetes böjt vezette be, ami fokozatosan rövidült, és ma már csak a legidősebbek tartják.

A böjtös étrend két fő alapanyaga a savanyú káposzta és az olaj. A legjellemzőbbek az olajjal készített levesek: -> krumplileves, -> pirított leves, -> böjtös szárma, -> papula. Szívesen fogyasztják a halételeket: -> halles, nyársonsi dévér, savanyú káposztával és rizzsel körített ponty (podvarak). A karácsonyeste még a böjtös időszakhoz tartozik, így a vacsora is böjtös ételekből áll, *Szentendrén* (21): olajos babsaláta, böjtös szárma, rác hal, mákos tészta és forralt bor.

A húsvéti böjti időszak szokásos ételei a böjti leveseken kívül a főtt tészták (mákos, diós, lekváros, káposztás), savanyú bab, főtt krumpli, savanyú paprika és sózott halak. A húsvéti böjtből is kiemelkedik a nagypéntek, régen egész nap böjtöltek, vagy csak pattogatott kukoricát vagy mákos gubát ettek. A húsvét előtti böjt nagypéntekkel ért véget, és a húsvéti ételszentelés oldotta fel (16).

Húsvét (uskrs). „... a szerb húsvéti ünnepek a virágvasámapot megelőző Lázár szombatjával kezdődnek és a húsvét hétfő után egy héttel későbbi hétfővel (ružičalo: halotti emlékűnnep) fejeződik be... a pravoszláv szerbek húsvéti böjtje kéthetes, míg a katolikus nagyböjt 40 napig tart... a húsvét előtti böjtös időszak a nagypénteki böjttel fejeződik be, amit a húsvéti ételszentelés old fel, a kora reggeli ételszentelésre megkezdetlen sonkát, tojást, kolbászt, tormát, kalácsot visznek, a feltámadás után megszentelt parázssal gyújtott tűznél főzték meg a sonkát...” (16).

A húsvéti tojást a szerb családok nagypénteken főzik meg. A hímestojás-készítés technikája az idők folyamán sokat változott, nem csak a díszítőelemek tekintetében. Az egyszínű tojások közül a piros a leggyakoribb, de több településen - így *Szőregen* is a piros-fekete-sárga színösszeállítás a legkedveltebb.

A húsvétnek is megvannak a hagyományos sült tésztái, kalácsai, amelyek elmaradhatatlanok a szerb családok háztartásában -> tejeskalács vagy tisztakalács.

A vasárnapi étrend is változó, a szerbeknél leves, főtt hús, mártás és sült hús. A szerbek a húsvét vasárnap hajnalban megtartott feltámadási szertartás után fogyasztanak először a sonkából, tojásból és a kocsonyából (16).

A XX. század idején a *Buda környéki* szerbek még szigorúan betartották a böjt előírásait, ezalatt a 6 hét alatt zsírosat nem ettek, sokan még olajat sem használtak. Nagyszombaton kerek réztepsiben sütötték a fonott tejeskalácsot, de ezt újabban a mákos-diós sült tészta és az aprósütemények sora váltotta fel (29).

Pomázon a XX. század derekán ez volt a húsvét vasárnapi ebéd: marha- vagy tyúkhúsleves, főtt hús, paradicsom- vagy tormamártással, sült hús, sonka és tejes kalács.

Tökölön már az ünnep előtti estén ünnepi vacsorát ettek: főtt kolbászt, sonkát tormával, keményre főzött tojással. Reggeli: tejeskávé fonott kaláccsal, sonka, kolbász, tojás. Ebéd: tyúkhúsleves, főtt hús, párolt rizzsel, rántott hús sült krumplival, diós-mákos bejgli és aprósütemény.

A húsvét hétfői locsolásnak és táncmulatságnak színes hagyományai vannak.

Halottak húsvétja (ružičalo; zadušnice). A szerb közösségek körében ružičalo néven ismert ünnep napja általában a húsvét utáni hét első hétfője szokott lenni, de helyenként egy beeshet a húsvéti ünnepekkel is. Ezen a napon kora reggel templomba mennek: kosárba rakott piros tojást, pálinkát, bort, tejes kalácsot visznek magukkal, körmenettel mennek ki a temetőbe, ott a pap megszenteli a sírokat, kaláccsal, borral, pálinkával kínálják a résztvevőket, a tojásokat a gyerekek részére a síron hagyják (36).

A magyarországi szerbek családi és naptárhoz kötött ünnepi szokásai között napjainkban is figyelemreméltó helyet foglalnak el a halottak emlékének szentelt ünnepek, amelyek a hagyomány, illetve az egyház előírásai szerint meghatározott napokhoz kapcsolódnak. A magyarországi szerbek halott kultusza is fontos része hagyományrendszerüknek. *Pomázon* a ružičalo alapvető tartalmában és rituáléjában (a sírok megszentelése, étel-ital áldozat a sírok között, színes tojások elhelyezése a sírokon stb.) nem változott. A ružičalo, vagyis a halottak húsvétja ma is egyike az élő szerb hagyományoknak (11).

Pünkösöd (duhovi). A család legkedveltebb ételeit készítik ilyenkor. A „pünkösdi királynőjárás” a Duna mentén élő délszlávok között élt legtovább, a *hercegszántói* szerbeknél és soká-coknál „kraljice” néven. Lényege abban állt, hogy közel azonos korú kislányok 5-15 fős köre pünkösdkor választ soraikból egy királynőt (16).

Iván-nap. Keresztelő Szent János napja (VI.24.), a *Buda környéki* szerbek egyik nagy ünnepe. Százhalombattán ilyenkor virágzik az erős, sárgaszínű, mézes illatú „kásavirág”, ebből köti a család legidősebb tagja a koszorút, amit a ház utcai homlokzatára erősítenek. Visznek a temetőbe is, ahol a fejfákra kötik (8). *Szentendrén* 1933-ban rendeztek utoljára Iván- napi ünnepet.

Búcsú (crkvena slava). Nagy egyházi ünnepként tartották számon, hiszen társadalmi jelentőségük mellett az egymástól távollevők számára családi és baráti összejövetelek alkalma is volt (16). A házigazda hetekkel előtte személyesen hívta meg a rokonait a búcsú napjára és ebédre. Ezt nem illet visszautasítani. A vendéglátók borjút, malacot, birkát vágtak és finom ételekkel várták a vendégeket. A kölcsönösen elmondott köszöntők után ittak, majd sorban

hozták az ételeket: marha- vagy tyúkhús leves metélt tésztával, marha- vagy tyúkhús paradicsommártással, szárnyashús párolt rizzsel; paprikás; töltött káposzta, kolbász vagy disznóhús feltéttel, pecsenye (malac-, bány- vagy libasült), sütemények; pálinka, bor. Ebéd után a fiatalok a templomtéren táncoltak. A búcsúhoz tartozik az otthon maradottak számára ajándékok vásárlása.

Tökölön a búcsúnapi ételek (49): baromfiaprólék leves, rizses aprólék, sült kacska, rántott csirke, sült húskok, párolt káposzta, fonott kalács, 4-5-féle sütemény (torta, mézes csók, zserbó stb.).

A leglátogatottabb templomi búcsúk (16): *Budakalász*: Gábriel arkangyal napján, VII.27., Szentendre: Nagyboldogasszony napján, VII. 20., *Csobánka*: Szent Illés, VIII. 2., *Pomáz*: Szent György napján, VI. 6. Előző nap a pap végigjárja a György nevéek házait. Búcsú napján a fiatalok fákllyákkal vonulnak fel a közeli dombra, délután a pap megszenteli a kalácsot és a bort (23). A pomázi szerbek híres pulykatenyésztők, ezért a pulykapecsenye nem hiányozhat az ünnepi asztalról, sem a kalács, sem a sokféle sütemény. A *grobáci* búcsú országos vonzaskörű, Hercegszántóról, Deszkról, Szőregről, Százhalombattáról igen sokan zárandokolnak oda. A *százhalombattai* búcsú szerves tartozéka a nagy, kerek kalács, és a koljívó elnevezésű áldozati búza is (38).

Családi ünnepek

A falusi ember az ünnepet az étkezésben is megkülönbözteti a hátköznapoktól. Így van ez vasárnap is. *Tökölön* a legtöbb családnál ez volt a vasárnapi étrend: húsleves vagy becsinált leves, kacsapecsenye, rántott csirke vagy csirkepörkölt, sütemény, főleg kelt tésztából: bukta, bejgli, fánk.

Újév (nova godina). Az újév lényegében a karácsonyi ünnepekörhöz tartozik, jellegét tekintve a szórakozás, baráti találkozások ünnepe. Újév ünnepe szilveszter délután kezdődik, és újév napján misével folytatódik. Különleges *pomázi* szokás, hogy a pap nemcsak egyházi, hanem nemzetiségi szempontból is értékeli az elmúlt évet. Újévkor sütik a -> vaszalicát, két változatban is. Az újévi ebéd almaszelet elfogyasztásával kezdődik, utána húsleves, főtt vagy sült hús, sonka, aprósütemény és vaszilica következik (30).

Pomázon (29) a karácsonyi kalácsot az újévi ebéd után szelik fel.

Védszent ünnepek (svečar). „...A szerbek legnagyobb családi ünnepe, annak a szentnek a napja, amelyen a hagyomány szerint a család ősei a pogányságot elhagyták, megkeresztelkedtek és áttértek a keresztény hitre. A patriarchális szokásoknak megfelelően az apa védszenjét ünnepelek. *Szőregen* a leggyakoribb védszentünnepek: Mihály arkangyal, Nagyboldogasszony, Szent György, Szent András nevét viselik. Ilyen alkalomra koljívót is készítenek: az édesített búzát a templomban a pap megszenteli, tálba rakják, mellé darabolt diót, mazsolát, cukrot raknak, a család minden tagja eszik belőle pár szemet.” (9, 42) A védszentünnepekre rendszerint baromfit sütnek vagy főznek, és a disznóvágást is a megelőző napokra teszik. Akiknek védszentünnepe böjtös időszakra esik, azok böjtös ételeket fogyasztanak ilyenkor, pl. hallevest, -> halpaprikást, káposztával, rizzsel egybesült pontyot, böjtös diós-mákos kalácsot (16).

Lakodalmi szokások. 1860-ig nagyon ritka volt a szerb-magyar vegyes házasság. A szerb családoknál különösen színesek, hagyományörző a lakodalmi szokások (40). Háztűznézés: a két család megbeszéli a fiatalok anyagi lehetőségeit. Leánykérés: a fiú apja kérte meg a lány kezét. Eljegyzés: az egész család jelenlétében a fiú ünnepélyesen megkérte a lány kezét, gyűrűt váltottak, ezt gazdag lakoma követte. Hívogatás a lakodalomra: csengős lovas kocsival járták a házakat, először a koszorúslányokat hívták meg. Legénybúcsú: az esküvő előtti utolsó éjszakát a vőlegény barátaival, evéssel, ivással töltötte. Lakodalom: mindkét háznál rendezték. Templomi és polgári esküvő: a menyasszonyt a vőlegényes házhoz vitték.

*Ráckeve*n az 1970-es évek derekán ez volt a vacsora: húsleves, főtt hús paradicsommártással, csirkepörkölt, baromfisült, sütemények, bor, sör. Éjfélvi vacsora: káposztás hús, sült hús, tornyos torta. A lakodalom másnap estig tartott.

Eljegyzési vacsora *Lóréven* (48): csirkepörkölt, rántott csirke, disznósült, kuglóf, leveles pogácsa, bor. Esküvői reggeli a vőlegényes háznál: borjúpörkölt galuskával, bor. Éjfélvi vacsora: pecsenye, takart (töltött káposzta), kocsonya, kuglóf, bor.

Szőregen szintén sok érdekes szokás érvényesült a házasságkötésnél (42). A vőlegény és a menyasszony az eljegyzés után személyesen hívta meg a tehetősebb vendégeket, persze egy kis pénzt is kaptak. Sok kíváncsi - főleg szegény leselkedett az esküvői háznál, ételt-italt kaptak. Vacsora, amit a fiatal pár rendez a koma tiszteletére: csontleves májgombóccal, csirkepörkölt galuskával, rántott hús és sült hús, bor, kuglóf.

Budakalászon, akit meghívnak az esküvőre, az visz ajándékba valami ételt, leggyakrabban forgácsfánkot. A lakodalom előtti estét a lány barátnői társaságában tölti, ez a rozmaryngötő, afféle leánybúcsú.

Gyermekáldás (babine). A megszületés után 2-3 nappal, a keresztanya hoztavitte a keresztelőre a gyermeket. Utána a keresztszülők, családtagok részvételével keresztelői lakomát (babine) rendeztek (9).

Ha újszülött van a háznál, akkor az anyának elsőként a keresztanya visz bőséges ebédet, ami az egész családnak elegendő, külön erre a célra szolgáló edényekben. Ennek szokásos ételei (72): tyúkhús leves komafindzásában, sült tyúkhús és tyúkpaprikás porcelántányérra rakva, vagy komabögrében, keresztbéles, kerek tepsiben sütve, literes üvegben bor. *Szőregen* (42) hasonló ételeket vittek, szép tiszta garabolyban, amit tisztított vesszőkből fontak, végül a garabolyt szép fehér vászonból készített komakendővel takarták le.

Szigetcsépen szokás volt (19), hogy amikor a kisgyerek már járni tudott, akkor egy nagy pogácsát sütött a mama a gyerekeknek lisztből, tojásból, cukorból és aszalt szőlőből.

Halotti tor (daca). A családi búcsúztatás alkalmával készítik a halott számára az első koljivót (első áldozati búza), amelyből a gyászszertartáson résztvevők vesznek és fogyasztanak néhány szemet. Ma már a halottas házból kísérik az elhunytat a sírhoz, ezért a hagyományápoló családok a koporsó mellé helyezik a koljivót. A temetést követően rendezett halotti tor étrendje: gulyás és ital, a tejes (töltetlen) kalácson kívül és feketekávé. A halottra való megemlékezésre 6 hét, majd 6 hónap és egy év múlva kerül sor gyászmise (zadušnice) keretében, amikor koljivót is készítenek, ezt a pap a templomban megszenteli, mellé pálinkát és kalácsot kínálnak a résztvevőknek, a maradékot pedig kiviszik a temetőbe a halott sírjához (11).

Munkához kapcsolódó ünnepek

Disznótor (svinjokolja). „... *Battonyán* 1935-ben a levágott sertések száma 7023 darab, és szinte közmondás volt a faluban: ha télire volt egy bődön zsír, egy zsák bab, egy hordó savanyú káposzta, a krumpli megtermett, akkor már kitelelt a család...”(10). A család férfitagjai - köztük a böllér is - kora reggel összejöttek a disznóvágásra, ahol pálinkával kínálták az érkezőket. A vágás után frissen sütött hagymás vért, szelet húst reggeliztek. A megperzselt disznót háton bontották fel. A hurka-, kolbász-, disznósajtkészítés azonos a szokásos gyakorlattal, beleértve a kóistolóküldést is.

Tökölön a disznót általában karácsony előtt vágják le. Reggeli: reszelt máj, frissen sült pecsenye, savanyúság. Ebéd: abalé leves, sertéspörkölt galuskával. Vacsora: orjaleves, sült hurka, kolbász, sült hús, töltött káposzta, hájas pogácsa, bor.

Szüret. A szerbek a magyaroktól és a sváboktól vették át a szüreti mulatság rendezésének szokását, és némileg módosított formában az 1900-as évek közepéig élt *Csobánkán* (43).

Dunaszekcsőn, ahol a szőlőtermesztésnek nagy hagyományai vannak, a szerbek és horvátok már a török időkben is termesztettek szőlőt, készítettek jó bort és színes szüreti felvonulásokat és szüreti bálakat rendeztek. Dunaszekcsőn a mustból egyes családok „mézet” csináltak, az egészséges, szép szőlőfürtöket pedig a kamrában zsinegre kötve tárolták (26, 44). A szüretelők reggelit kaptak és birkapörköltet főztek részükre a szőlőben.

Szentendrén régen jeladásra, egyszerre lehetett elkezdni a szüretet, ami két hétig tartott. A szüreti ebéd rendszerint birka- vagy marhagulyás és parázon sütött hal. A szüreti felvonulás, bál és tánc itt is szokás volt (21).

Halászünnep. A Duna menti halászok Péter-Pál napján tartották ünnepüket, halpaprikással, borral és reggelig tartó tánccal (22).

Aratóünnep. *Dunapentelén* (46) vasárnap tartották az aratóünnepet, az asszonyok készítették el az aratókoszorúkat, amelyeket a tulajdonosnak adtak át, aki ezt birkapörkölt vacsorával és borral viszonzta. *Szigetcsépen*, *Lóréven* és *Tökölön* hasonlóan rendezték.

Kukoricamorzsolás, tollfosztás. Téli estéken összejöttek a rokonok, szomszédok és segítettek a kukorica morzsolásában, hangulatos beszélgetés közben. Közben a háziasszony fehérszemű kukoricát főzött sós vízben és azzal kínálta a segítőt. Hasonlóan, kalákában végzett munka volt a tollfosztás. Esténként, amikor a munkát befejezték, a háziasszony dióval, almával és borral kínálta a segítőt. Utolsó este, amikor a munka befejeződött, a háziasszony frissen sütött pogácsával, fánkkal vagy réteszel kínálta a serényke-dőket.

Fonó (47). Az Ercsiben lakó szerbek „préló”-nak hívták a fonóházakat, ahol a fiatalok 25 éves kortól szórakozásra összejöttek, 15-20 fiatal jött egy-egy helyen össze. A résztvevők hoztak magukkal szalonnát, kolbászt, zsírt, lisztet, tojást, tüzelőt, ételt is készítettek és tamburazenekar játszott.

Válogatás a magyarországi szerbek régi és mai ételei közül (18 településről)

Levesek

Cibere (kiselica, Battonya, 10)

Korpából, dercéből kovászt csináltak, három napig állni hagyták. Amikor megkelt, korsóba átöntötték, kiverték a korsó száját elzáró rostát és úgy töltötték bele a kovászt, majd langyos, sós vízzel feleresztették, három napig állni hagyták és ebből lett a cibere. Tésztából készült „csacsifül” volt a kedvelt levesbetétje (14).

Lakodalmi leves (Lórév, 48)

„Kint a szabadban, üstházban marhahúsból főzik a levest, már éjfél után hozzákezdenek, ha forr a víz, lehabozzák, belerakják a húst, felforralják, belerakják a tisztított leveszöldséget, sót, borsot, csövespaprikát, hozzá 4 konyhakész tyúkot egészben, hogy szép legyen a leve. Ha megfőtt leszűrjük, leszűrt levébe belefőzik a csigatésztát, első fogásként a tésztás levest, míg a húst és zöldségeket második fogásként találják.

Rántott leves (zapržena čorba, 19)

Réteslisztből tésztát készítettek, majd a gyúrotáblán elnyújtották, olvasztott zsírral, sóval, fűszerpaprikával megszórták, tepsibe rakták, megsütötték, kis darabokra felvágták, tányérokba elosztották, rámerték a forró levest és úgy fogyasztották. Rétestészta helyett tojást ütöttek bele.

Rétestészta leves (Lórév, 10)

A leveshez réteslisztből tésztát készítenek, kinyújtják, sóval, fűszerpaprikával megszórják, olvasztott zsírral meglocsolják, aztán a tésztát betekerik, tepsibe rakják és megsütik. Ha megsült, felvágják, a közben elkészült forró levessel leöntik, és együtt fogyasztják. Aki nem szerette sült rétesrel, az egy tojást ütött a levesbe és felforralta.

Savanyú leves (kisela čorba, Battonya, 10)

Leginkább a raguleveshez hasonlít. Sok zöldséggel, joghurttal, citrommal ízesítik. A disznóölések kedvelt étele: a húsos csontokat, oldalast, nyúlját sok zöldséggel megfőzik, vékony rántással berántják, tejföllel finomítják.

Szerb ünnepi csirkeleves (54)

Hozzávalók 6 adagra:

- 1,5 kg-os csirke, konyhakészen
- 10 dkg vaj
- 20 dkg petrezselyemgyökér és sárgarépa
- 1 dl étolaj
- 2 dl tejföl
- 1 köteg petrezselyemzöld
- 4 dl paradicsom ivóvíz

- 2 tojás sárgája
- só ízlés szerint

A csirkét előkészítés után húsrészenként darabolják, vízzel felöntik, a lassú tűzön majdnem puhára főzik. Közben a tisztított, mosott, kockára vágott leveszöldséget olajon majdnem teljesen puhára párolják, a leveshez öntik, paradicsomlével felöntik, felforralják. A tejföllel elkevert, felvert tojássárgáját finomra vágott petrezselyemlevéllel elkeverik, a leveshez öntik és összeforralják.

Tejbetarhonya leves (taranova čorba, Lórév, 15)

Egy lábasba kevés vízzel hígított tejet öntenek, sózzák, felforralják. Elkészítik a rántást: lisztet, finomra vágott hagymával zsíron megpirítják, fűszerpaprikával elkeverik, ezzel a tejet be-rántják. Jó kemény tésztát reszelnek bele és megfőzik.

Zöldbab leves (Lórév, 15)

A tisztított, darabolt zöldbabot kevés zsíron megpárolják, fűszerpaprikával, sóval, zúzott fokhagymával elkeverik, vízzel felelesztik, darabolt zöldpaprikát, sárgarépát raknak bele, megfőzik, ha megfőtt, külön főzött kockatésztával sűrítik és tejföllel ízesítik.

Levesbetét

Lúdgége tészta (grkljančici, Buda környéke, 31)

Karácsony előtti napokban csinálták a lúdgége tésztát: a gyúrt tésztát négyszögletes kockákra vágta, a szövöszék egy kimustrált bordáján az orsó hegyére tekert tésztakockákat megpörgették. A nád csíkjainak a nyomai benne maradtak, és úgy nézett ki, mint a lúdgége. Húsvét első vasárnapján húslevesbe főzték.

Mártások (umacska)

Savanyú szósz (kiseli umak, 15)

Hozzávalók:

- 1 dl olaj só, ecet
- 8 gerezd fokhagyma
- 2 csésze főtt, áttört burgonya

Először a fokhagymamártást készítik el. A zúzott fokhagymát áttört burgonyával elkeverik, cseppenként hozzáadják az olajat, ecettel ízesítik, jól kikeverik. Ezzel kész is a fokhagyma-mártás. Ezután fűszerpaprikával megszórják, kevés vízzel felkeverik, és jól eldolgozzák.

Szerb mártás (54)

Hozzávalók:

- 1 kis fej vöröskáposzta 1 zöldpaprika 5 dkg juhsajt
- 1 fej vöröshagyma
- 2 dl tejföl
- 1 ek sűrített paradicsom
- 2 ek olívaolaj
- só
- fűszerpaprika

A kicsumázott zöldpaprikát apróra, a vöröshagymát finomra vágják, a juhsajtot lereszelik. Ezután a paradicsompürét olajjal, tejjel jól elkeverik, sóval, fűszerpaprikával ízesítik. Az így elkészített mártáshoz hozzákeverik a felkockázott zöldpaprikát, finomra vágott hagymát, reszelt juhsajtot és hús- vagy halsalátához tálalják.

Szerb paprikamártás (51)

Hozzávalók:

- 2 dl olívaolaj
- 1 ek édes paprika,
- ecet, só ízlés szerint
- 50 dkg paradicsompaprika
- 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma
- 1 kávéskanál erős, csípős paprika

A paprikákat rövid időre forró sütőbe rakják, bőrét lehúzzák. A paprikát, hagymát apróra, a fokhagymát finomra vágják, és az egészet kevés olajon megpárolják. Aztán belekeverik a maradék olajat, sót, ecetet, fűszerpaprikát és egy ideig állni hagyják.

Kásák, pépek, köretek, főzelékek

Pápula (Lórév, 52)

Magyar neve nincs, lényegében átpasszírozott babfőzelék. A tisztított, megmosott babot kevés sós vízben megfőzték, leszűrés után összetörték, nagy tálba rakták, tetejét elsimították és hagymás zsírral leöntve fogyasztották, főleg XII. 24-én délben.

Pindžur (53)

Hozzávalók 5 adagra:

- 1 fej fokhagyma, 4 db peperóni
- 8 dl étolaj
- fél dl ecet, só
- 50 dkg húsos zöldpaprika
- 50 dkg nagy, érett paradicsom
- 50 dkg padlizsán

A paprikát, paradicsomot és padlizsánt parázs fölé tett rácson megsütik, edénybe rakják, tiszta konyharuhával letakarják, és puhulni hagyják, majd meghámozzák. Faedényt használnak hozzá. Ezután a paprikát, paradicsomot, padlizsánt fakalapáccsal összetörik, sóval, ecettel, zúzott fokhagymával, olajjal fűszerezik. Jól összekeverik, és hűtőbe rakják. Ízlés szerint csípős paprikát is tesznek bele. Kenyérre kenve fogyasztják, vagy sült húsok mellé, különösen báránysülthöz tálalják.

Sült spenót (Lórév, 15)

A tisztított, mosott spenótot vízben megfőzik, leszűrik, zsírral kikent tepsibe teszik. A rizst tisztítják, mossák, a spenóra szórják. Egy lábasban a finomra vágott hagymát megpirítják olajon, fűszerpaprikával megszórják, kevés vízzel feleeresztve jól elkeverik, majd az egészet a tepsiben levő spenóra öntik, sóval, őrölt borssal megszórják és sütőben megsütik. Sütés közben elfőtt levét időnként pótolják.

Szuszoga (makarua, Lórév, 52)

A kiszitált kukoricalisztet tejes vízben jó sűrűre főzik, majd evőkanállal tálba szagatják, és hagymás zsírral leöntve fogyasztják.

Hústalan egytálételek

Bácskai gyuvecs (Észak-Bácska, 53)

Hozzávalók 5 adagra:

- 50 dkg burgonya
- 20 dkg füstölt szalonna
- 15 dkg rizs
- 40 dkg zöldpaprika 3 dkg só 5 dkg zsír
- 40 dkg friss paradicsom 10 dkg vöröshagyma

Az apró kockára vágott szalonnát félig kisütik, a szalonnakockákat kiszedik, maradék zsírában a vékonyán szeletelt vöröshagymát megforgatják. A tisztított burgonyát, paradicsomot, zöldpaprikát felszeletelik. Zsírozott tepsibe először a rizs felét, a kisütött szalonna felét, majd a zöldpaprikát és a paradicsomot rakják. A maradék rizst, hagymát, kisütött szalonnát a tetejére teszik, és burgonyaszeletekkel befedik. Sóval megszórják, kevés vízzel felöntik, a szalonna zsírával meglocsolják, és sütőben összesütik.

Böjtös szárma (posna sarma, Pomaz, 23)

Tulajdonképpen töltött káposzta, csak hogy a töltelékből hiányzik a tojás és a hús. Az olajon megpirított, apróra vágott vöröshagymát összevágott zsemelével, rizzsel és őrölt borssal összekeverik és az így nyert töltelékkel káposzta levelekbe göngyölik, kevés vízzel felöntik, megfőzik, végül gyenge rántással berántják.

Ecetes paprika babbal töltve (51)

Hozzávalók: 4 ecetes zöldpaprika, 20 dkg tarkabab, 1 fej vöröshagyma, só, olaj, fűszerpaprika.

Az előző napon beáztatott babot sós vízben megfőzik, leszűrik, és kihűtik. Az olajon pirított, apróra vágott hagymát megszórják fűszerpaprikával, összekeverik a babbal, és ezzel megtöltik a kicsumázott, mosott zöldpaprikákat. Ha marad egy kevés bab, összekeverik az ecetes paprika levével. Ezután a töltött paprikákat tűzálló edénybe rakják a maradék babbal együtt. Forró olajban elkevert fűszerpaprikával leöntik, és sütőben átsütik.

Érett túró (erős túró, brinza ustrnie, Battonya, 10)

Általában tehéntejből készült, ahol azonban juhok is fejték, ott vagy juhtejből, vagy a kettő keverékéből készítették. Ehhez elsősorban oltóra volt szükség, amit a gazdasszony állított elő, de vásárolni is lehetett. Az oltóval kicsapatták a tejből a fehérjéket, és így állították elő az érett túrot. Reggelire, vacsorára, mezőre vitték és főtt tészták ízesítésére is használták.

Gulyvá (Szigetcsép, 19)

A száraz kenyeret apró kockára vágják, forró vízzel leforrázták, a vizet 3-4 percig állni hagyják rajta, majd leöntötték. Egy kis lábasban, bő zsírban hagymát pirítottak, ráöntötték a leforrázott kenyerekre, és máris ették.

Szerb rakott lecsó (džuvec, 51)

Hozzávalók:

- 2 pár virsli
- 4 dkg zsír
- 75 dkg zöldpaprika 75 dkg paradicsom 15 dkg vöröshagyma
- só, fűszerpaprika
- 12 dkg füstölt szalonna
- 50 dkg burgonya

A zsíron megpirított, karikára vágott hagymát meghintik fűszerpaprikával, belevágnak 2-3 friss paradicsomot, sózzák, és pörköltlevet készítenek belőle. A kicsumázott zöldpaprikát karikára, a paradicsomot, a héjában főtt, hámozott krumplit szeletekre vágják. A hozzávalókat rétegesen zsírral kikent tűzálló tálba rakják, aljára egy sor burgonyát, majd szeletelt zöldpaprikát, aztán a karikára vágott virsli és paradicsomszeletekkel befedik. Ezt a sorrendet ismételik, amíg a készlet tart. Tetejére húsos szalonnaszeleteket raknak, ráöntik a maradék pörköltlevet és sütőben 35-40 percig sütik.

Tepsiben sült rizs (Lórév, 15)

Böjtös étel.

Hozzávalók: rizs, olaj, vöröshagyma, fűszerpaprika, paradicsom, zöldpaprika.

Készítése: az olajban megpirított apróra vágott vöröshagymát fűszerpaprikával elkeverik, ráöntik az előzőleg megmosott és tepsibe rakott rizsre, kevés vízzel felengedik, kockára vágott paradicsomot zöldpaprikát kevernek bele, és sütőben az egészet összesütik.

Tojásétel szerb módon (51)

Hozzávalók személyenként:

- 1 erős paprika
- 2 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- 1 fej vöröshagyma
- 2 tojás
- 1/2 dl olaj, só, fűszer

A vékonyra szeletelt hagymát felhevített olajon megpárolják, hozzáadják a darabolt zöldpaprikát, sózzák és addig párolják, amíg a paprika puhulni nem kezd. Ekkor beleteszik a cikkekre vágott paradicsomot, majd ha megpuhult, hozzáöntik a habart, sózott tojást, amibe belekeverik a finomra vágott levélzöldséget és az erős paprikát, és készre sűtik.

Túróval töltött paprika (51)

Hozzávalók:

- só, őrölt bors, fűszerpaprika
- 3 db tojás, olaj a sütéshez
- 8 db tölténivaló paprika 50 dkg sótlan, érett túró

A tölténivaló paprikát megsűtik, csomóját kiveszik, héját lehúzzák. Az érett birkatúrót lereszelik, sóval, fűszerpaprikával, őrölt borssal, tojássárgájával elkeverik, és a paprikahüvelyekbe töltik. Lisztben, tojásban meghempergetik, és forró olajban kisűtik. Melegen, aludttejjel tálalják.

Uborkás lecsó szerb módra (51)

Hozzávalók:

- 15 dkg vöröshagyma
- 1 dl tejföl
- só, bazsalikom, kakukkfű
- petrezselyemzöld, fűszerpaprika
- 50 dkg uborka
- 25 dkg paradicsompaprika
- 25 dkg paradicsom
- 10 dkg fűstölt szalonna

Az aprított vöröshagymát az olvasztott, kockázott szalonna zsírján megpárolják, hozzáadják a hámozott, szeletelt uborkát, kockázott paradicsomot, paradicsompaprikát, fűszerezik, és fedő alatt puhára párolják. Ha kész, petrezselyem zölddel elkevert tejföllel leöntik, és kissé melegen tálalják.

Saláták (szalata)

Ajvár (sűlt vegyes saláta, Lórév, 15)

Hozzávalók:

- 3 húsos paprika
- 2 padlizsán
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 hegyes paprika
- 1,5 dl olaj
- só, cukor, őrölt bors, ecet

A padlizsánt mindkét oldalán parázson, esetleg a tűzhely lapján megsütik, héját lehúzzák. A húsos paprikákat a tűzhely meleg lapján megsütik, kissé megsózzák és félreteszik, később lehéjazzák. A padlizsánt, paprikát éles fakanállal jól összetörik, hozzáteszik a zúzott fokhagymát, vékony karikára vágott hegyes paprikát, sóval, borssal fűszerezik. Keverés közben hozzáöntik az olajat, cukros ecettel ízesítik és máris tálalható. A csevapcsicsa kötelező mártása.

Ha télire vagy későbbi időre teszik el, akkor literes befőttes üvegbe rakják, tetejére egy réteg olajat öntenek, celofánnal lekötik, és 15-20 percig gőzölik, és így tárolják.

Babsaláta (salata od pasulja, Lórév, 15)

A szokásos módon főzött bablevest leszűrik, a főtt babot tálba rakják, a levest berántják. A berántott levesből egy keveset a babra öntenek. Közben zsíron apróra vágott hagymát pirítanak, sóval, őrölt borssal, paprikával, ecettel ízesítik, kevés olajjal finomítják, és az egészet ráöntik a babra. Pihentetik és tálalják.

Kovászos káposzta (Battonya, 10)

Nyáron készítették: a káposztát metéltre vágják, leforrázták, lehűlés után langyos vízzel feltöltötték, tetejére egy szelet kenyeret helyeztek, kevés liszttel megszórták, hogy hamarabb savanyodjon. Nemcsak salátaként használták, hanem a leveleiből töltött káposztát is készítették.

Olajban sült paprika (Lórév, 52)

A húsos fehérpaprikákat szeletelik, olajban megsütik, zúzott fokhagymával megszórják, ecettel meglocsolják és fedő alatt 10-15 percig pihentetik, utána tálalják.

Platnin sült saláta (Lórév, 15)

A paprikahüvelyeket a tűzhely meleg platnijára helyezik, megsütik, kitisztítják, sózzák, állni hagyják, zúzott fokhagymával megszórják. Végül ecettel, cukorral ízesített, forralt vízzel leöntik és állni hagyják.

Szerb újhagyma saláta (13)

Hozzávalók:

- 2 csg újhagyma
- 4 kiskanál olaj

- 1 kiskanál ecet
- só, cukor, mustár

A tisztított hagymát apró darabokra vágják, sóval, cukorral, mustárral, ecettel összekeverik, és néhány órát hűtőben érlelik.

Zellersaláta (celler salata, Lórév, 52)

A megmosott zellert és kiflikrumplit megfőzik, hámozzák, szeletelik, vöröshagymát karikára vágják, összekeverik, ecetes vizet öntenek rá, sót és olajat szórnak rá, lefedve fél napig pácolják.

Halételek

Apatini káposztás harcsa (54)

Hozzávalók:

- 2 dl tejföl
- só, olaj, fűszerpaprika
- zsír a tál kikenéséhez
- 1 kg harcsa
- 1 kg savanyú káposzta
- 1 fej vöröshagyma

A harcsát tisztítják, kibelezik, felszeletelik, a szeleteket paprikás lisztben megforgatják, forró olajon ropogásra sütik. Közben az apróra vágott vöröshagymát kevés olajon megpirítják, fűszerpaprikával meghintik, összekeverik a kicsavart káposztával, kevés víz hozzáöntésével puhára párolják. Ezután kizsírított tűzálló tálba rétegesen lerakják. Az edény aljára kerül egy sor savanyú káposzta, rá a kisütött halszeletek. Káposztasorral befedik, tetejét tejföllel meglocsolják, és forró sütőben átsütik. Forrón tálalják.

Halászlé (riblja čorba, Százhalombatta, 22)

Bográcsba rakják az apróra vágott hagymát, az előkészített, darabolt halat, sót, a fűszerpaprika felét. Vízzel felengedik, egy ideig erős lángon főzik, majd a parazsat szétkotorják, belerakják a paprika másik felét, egy erős paprikát, paradicsomlevet, és lassú tűzön készre főzik.

Halászlé Ráckeven (riblja čorba, 63)

Vegyes halból főzik. A fejet kétfelé hasítják, a vért felfogják, a keserűfogakat kidobják. A szeletelt halat karikára vágott hagymával egyszerre teszik fel, felforralják, és ebbe szórják bele a fűszerpaprikát. Csak annyi lé legyen a bográcsban, hogy a hal megpuhuljon benne, keverni nem szabad, csak a bográcsot a fülénél fogva fordítani. A megmaradt halászlé hidegen is fogyasztható.

Halleves (riblja čorba, Pomáz, 23)

A halakat egyaránt konyhakész állapotba hozzák. Darabolják, sóval, paprikával fűszerezik, és bő lében megfőzik. Ízlés szerint ecettel is savanyítják.

Halpaprikás (riblja paprikaš, Dunaszekcső, 64)

Hozzávalók:

- 1 kávéskanál rózsapaprika,
- 1 dl tejföl,
- 80 dkg hal, többféle,
- 2 fej vöröshagyma,
- 5 dkg zsír.

A halat tisztítják, szeletelik, sózzák és állni hagyják. Az apróra vágott hagymát zsíron megpirítják, fűszerpaprikával elkeverik, hozzáadják a halszeleteket, kevés vízzel felöntve, fedő alatt negyedóraig főzik. Végül tejföl hozzáöntésével felforralják, és forrón tálalják.

Mundérban sült csuka (Ráckeve, 58)

A csukát tisztítják, fejét, farkát levágják, nyársra húzzák. 60-70 dkg-os hal a legjobb hozzá, parázsra megsütik, aztán hasát felhasítják, belét kidobják, helyére sóval, paprikával ízesített hagymát raknak, összekötik és 10 percre még visszateszik a parázsba. Ugyanígy sütik a süllőt is.

Nyárson sült dévér vagy keszeg (Ráckeve, 18)

A halat lepikkelyezik, kibelezik, sűrűn beirdalják, sóval, fűszerpaprikával megszórják, nyársra tűzik, parázsra ropogósra sütik.

Pácolt hal (Lórév, 15)

Ezt akkor szokták csinálni, ha az előző nap készített rántott halból maradt. A halat tálba helyezik, karikára vágott vöröshagymát raknak rá, gyenge ecetes páclével leöntik, borssal megszórják és így fogyasztják.

Paradicsomos hal (riba sa patlidžanom, Szigetcsép, 19)

Az apróra vágott hagymát olajon megpirítják, fűszerpaprikával elkeverik, belerakják a tisztított halszeleteket, tetejét ecetes víz és liszt keverékével áthúzzák, sóval, borssal fűszerezik, tepsibe helyezik, paradicsomlével leöntik, sütőbe rakják, és 15-20 percig sütik. Az elfőtt paradicsomlevet pótolni kell.

Ráchal (Tököl, 19)

A halat tisztítják, mossák, fejét, farkát eltávolítják. A halat jénai tálba vagy zománcos tepsibe helyezik, sózzák, karikára vágott hagymával befedik, olajat öntenek alá, sóval, borssal, fűszerpaprikával megszórják, tejföllel meglocsolják, és sütőben megsütik.

Rizses hal (riba sa pirinčom, Lórév, 15)

A zsírban félpuhára párolt rizst zsírral kikent tepsibe öntik, elsimítják, ráhelyezik az előkészített, szeletelt halat, kevés vizet öntenek hozzá, majd zöldpaprikát és paradicsomot vágnek hozzá, és az egészet készre sűtik. *Szigetcsépen* a zsírban pirított, fűszerpaprikával elkevert hagymát rizzsel összekeverik, a tepszi aljára helyezik, és a rátett halszeletekkel együtt megsűtik. Víz helyett paradicsomlevet öntenek hozzá.

Tepsiben sűtött hal (Lórév, 15)

A halat sűtésre előkészítik, egészben hagyják, legfeljebb néhány helyen elvágják, sózzák, lisztbe mártják, tepsibe rakják, zsírt tesznek hozzá, sűtőbe teszik és majdnem készre sűtik. Közben elkészítik a hal mártását: lisztet, tejfelt, őrölt borsot, fűszerpaprikát kevernek össze, a halra öntik, visszateszik a sűtőbe, és készre sűtik. Van, aki egy kis bort is önt hozzá.

Tepsiben sűtött halpaprikás (Lórév, 15)

Egy tepsibe apróra vágott hagymát tesznek, kevés vízzel felöntik, szeletelt paradicsomot és zöldpaprikát tesznek hozzá, és egy ideig párolják. Ezután hozzáteszik az előkészített, darabolt, lisztbe mártogatott haldarabokat, karikára vágott hagymával befedik, sűtőbe rakják és megsűtik.

Tormás hal (*riba sa rendom, Szigetcsép, 19*)

Hozzávalók: halszeletek, halfej és halfarka, vöröshagyma, só, fűszerpaprika, egészbors, erős csövespaprika, paradicsomlé, reszelt torma.

Egy lábasba belerakják az apróra vágott vöröshagymát, sót, fűszerpaprikát, szemesborsot, csövespaprikát, vízzel felöntik és addig főzik, amíg a hagyma megpuhul, ezután belerakják a halrészeket, hozzáöntik a paradicsomlevet, amely jobb ízt és színt ad. Így együtt 15 percig főzik. Közben a tisztított tormát tányérra reszelik, rászedik a megfőtt halszeleteket, befedik, ugyancsak lefedik a leszűrt hallevest.

Húsételek - marha és borjú

Csevabcsicsa (*ćevapčići, 62*)

A világ 100 leghíresebb ételének egyike, receptje szinte minden délszláv szakácskönyvben megtalálható - ha nem is azonosan. Íme az egyik.

Hozzávalók:

- 50 dkg darált marhahús
- -> ajvársaláta
- 25 dkg darált sertéshús
- só, őrölt bors
- 2 gerezd fokhagyma
- olaj a rost kenéséhez

A darált húst sóval, borssal, zúzott fokhagymával jól összedolgozzák, a masszából 5 cm hosszú, 2 cm vastag rudacskákat formálnak és olajozott rostoson, időnként megforgatva megsütik. Ajvársalátával tálalják.

Töltött borjúhús (Lórév, 31)

Hozzávalók:

- fél köteg zeller zöld
- só, őrölt bors, fűszerpaprika
- 1 fej vöröshagyma
- 10 dkg zsír
- 80 dkg borjúszegy
- 25 dkg csirkemáj
- 2 egész tojás 2 zsemle

A húst négy szeletre vágják, kissé kiverik, a tisztított csirkemáját, zeller zöldet finomra vágják, a tojást keményre főzik és apróra vágják, a zsemlet beáztatják, később kinyomkodják. A hagymát, csirkemáját zsíron lepirítják, hozzákeverik a főtt tojást, zeller zöldet, fűszerezik, a kiterített borjúszegybe rakják, összegöngyölik, sóval meghintik, zsírban körbesütik, kevés vízzel felönt-ve puhára párolják.

Húsételek - sertés

Belsőspörkölt (Lórév, 15)

Disznóvágás alkalmából készítik friss sertésmájából, tüdőből, szívből és veséből, ugyanúgy, mint a sertéspörköltet. Zsíron megfonnyasztják az apróra vágott vöröshagymát, a hozzátett, kockára vágott, tisztított belsőspörkölttel pirítják, fűszerpaprikával elkeverik, lecsót és erős paprikát adnak hozzá, kevés vízzel feleeresztve félpuhára párolják. Ezután belerakják a kiskockára vágott krumplit, és az egészet készre párolják.

Disznópecsenye (Lórév, 48)

Az igazi disznópecsenyét disznóvágáskor friss húsból sütötték abban az időben, amikor a parasztházakban „bordó”-val (a kukoricaszár maradványa) fűtöttek. A húst darabban, előzőleg zsírral kikent cseréptepsibe helyezve rakták kemencébe, fokhagymacsíkokkal megtűzdelve. Fél sütésben kivették a húst, megfordították, és saját szaftjában tovább sütötték. Ha megsült, próbaszeleteket vágtak a húsból, tovább sütötték vagy kevés hűtés után szeletelték, és hozzáillő körettel tálalták.

Gyuvecs (džuvec, 53)

Hozzávalók 5 adagra:

- 10 dkg zöldbab
- 50 dkg zöldpaprika
- 15 dkg rizs

- 50 dkg paradicsom
- 1 ek paradicsomlé
- 1 köteg petrezselyem zöld
- 5 dl csontlé
- néhány szál zeller zöld
- 60 dkg csontozott sertéskaraj
- 8 dkg zsír
- 2 fej vöröshagyma
- 20 dkg burgonya
- 2 gerezd fokhagyma
- 30 dkg padlizsán
- 1 húsos, nagy paprika
- só ízlés szerint

A felszeletelt húst sózzák, és forró zsíron mindkét oldalán hirtelen megsütik, a húsokat kiemelik, egy másik edénybe teszik. A maradék zsírban a karikára vágott vöröshagymát, felszeletelt húsos paprikát, a vékony szeletekre vágott burgonyát pirítják, csontlével felöntve üvegesre párolják. Ekkor hozzáteszik a hámozott, szeletelt padlizsánt, a szálkázott, megabált zöldbabot és a csomózott, szeletelt zöldpaprikát, és mindezeket tovább párolják. Az elfőtt párolólevét pótolják. Amikor a zöldségfélék majdnem megpuhultak, beleteszik a húst, rászórják a rizst, sózzák, paradicsomszeletekkel befedik, ha kell, kevés csontlevet öntenek hozzá, és az egészet összepárolják. Szentendrén így készítik (8): tepsiben rétegesen lerakott rizs, darált hús, zöldpaprika-, vöröshagyma-, paradicsomszeletekből lerakott étel, amit sütőben megpárolnak, tetején sertéskarajjal tálalnak.

Hurka (Ráckeve, 40)

A gazdaasszony a disznóvágás előtti napon nullás lisztből kalácsot sütött, kihűtés után aprókockára vágta és zsíron megpirította. Az apróra vágott vöröshagymát zsíron szintén megpirította. A bőrkét, lépet, kevés tüdőt, szívet és egy kis tokahúst, tisztítás után darabban megfőzte, majd kisebb darabokra vágva ledarálta, utána a pirított hagymával, kalácskockákkal összekeverte, sóval, őrölt borssal, fűszerpaprikával, majoránnával, zúzott fokhagymával fűszerezte, kevés vért is adott hozzá, az egészet jól összekeverte és gondosan kitisztított vastagbélbe töltötte, majd megabálta.

Battonyán (10) a hurka töltelékeibe köleskását vagy fehérkukorica kását tettek - újabban már rizst - és a májas hurkába darált májat, a véres hurkába vért.

Máj vadasan (Lórév, 15)

A tisztított májat szeletekre vágják, felhevített zsíron mindkét oldalán megsütik, majd a májszeleteket kiemelik, félreteszik. A maradék zsíron két evőkanál lisztet megpirítanak, zúzott fokhagymával, fűszerpaprikával, ecettel, babérlevéllel, borssal, cukorral, tejföllel ízesítik, kevés vízzel feleresztik, visszarakják a májszeleteket, felforralják és lehűtik.

Szerb szárma (sarma, 56)

Hozzávalók:

- 5 dkg szalonna,

- 5 dkg rizs,
- 1 kis fej fejes káposzta,
- 1 fej vöröshagyma,
- 1 ek liszt,
- 50 dkg sertéslapocka,
- 30 dkg füstölt oldalas,
- 1,5 kg savanyú káposzta,
- 5 dkg zsír,
- só, bors, fűszerpaprika.

A megmosott, füstölt oldalast a savanyú káposztával együtt annyi vízzel felöntve, amennyi félig ellepi, felteszik főni. A zsíron megpárolt hagymát a hozzá tett rizzzel félpuhára párolják. A sertéslapockát nagy kockára vágva a szalonnával együtt ledarálják. A fejes káposztát leveleire szedik.

A húsos, rizses tölteléket fűszerezik, tojással megkötik, káposztalevelekbe töltik, a félig megfőtt oldalas és káposzta tetejére rakják, és együtt készre főzik. Ezután a töltelékeket kiemelik, a füstölt oldalast kicsontozzák, lisztből, zsírral készített paprikás rántással a savanyú káposztát berántják, felforralják, visszarakják a darabolt füstölt húst, a töltelékeket és tálalják.
Szentendrén (8): a rizzzel elkevert, fűszerezett darált húst szőlőlevelekbe töltik, töltöttkáposztaszerűen elkészítve, tejjel és egressel ízesített lében készre főzik.

Szerb töltött paprika (filovane paprik, 13)

Hozzávalók:

- 1 egész tojás
- 1 zsemlye
- 1 gerezd fokhagyma
- 3 dl tejföl
- só ízlés szerint
- 8 db tölténivaló paprika
- 50 dkg darált sertéshús
- 5 dkg füstölt szalonna
- 1 fej vöröshagyma
- 2 paradicsom

A paprikákat kettévágják, magházát kiveszik, belsejét kissé sózzák, a hagymát apróra vágják, a zsemlet beáztatják, később kinyomkodják, kevés füstölt szalonnával kikenik a jénai tálat, a maradék szalonnát vékony szeletekre vágják.

A darált húst, kinyomkodott zsemlet, hagymát, tojást, összedolgozzák, fűszerezik, a fél paprikákba púposan betöltik, és a jénai tálba szorosan egymás mellé rendezik, tejjel meglocsolják, és sütőben mintegy félóra alatt megsütik.

Vese-velő (Lórév, 15)

A tisztított, csíkokra vágott, leforrázott vesét sóval, borssal, lecsóval elkeverik, és kevés víz hozzáadásával félpuhára párolják. Ezt követően adják hozzá a megtisztított és összevágott fej-

és gerincvelőt és ezzel készre párolják. Cseresznyepaprikát is szoktak belefőzni, akik erősen szeretik. Főtt burgonyával és savanyú káposztával tálalják.

Húsételek - birka

Kampa (szerb bárányragu, 56)

Hozzávalók 6 adagra:

- 1 gerezd fokhagyma
- 2 ek rózsapaprika
- 3 fej vöröshagyma
- só, ízlés szerint
- 75 dkg csontozott báránylapocka
- 15 dkg zsír
- 50 dkg spenótlevél
- 20 dkg paradicsom

A nagykockára vágott húst sóval, borssal fűszerezik, zsírban megsütik, a húsokat kiszedik. A maradék, felolvasztott faggyúban az apróra vágott hagymát megpirítják, fűszerpaprikával elkeverik, kevés vízzel felelesztve a hústra öntik és ezzel a húst puhára párolják. Közben a tisztított, mosott spenótleveleket kevés vízben megpárolják, a húst a spenótlevelekre rakva tálalják valamilyen körettel.

Káposztás birkapörkölt (Baja, 61)

Kb. 80-100 dkg birkahúst, gondos mosás után feltesznek paprikásnak, sóval, paprikával elkeverik, fele bor, fele víz hozzáöntésével puhára párolják. Ezután egy fej fehérekáposztát nyolc cikkre vágnak, ráteszik a paprikás húsról, kevés vizet öntenek hozzá, és az egészet puhára párolják.

Kastradina (61)

Hozzávalók:

- 2 fej vöröshagyma só, bors
- 15 dkg füstölt szalonna
- 1 kisebb fej káposzta
- 60 dkg bárányhús
- 40 dkg burgonya

A megmosott húst kockára vágják, fazékba rakják, hozzáteszik az apró kockára vágott vöröshagymát, füstölt szalonnát, a nagyobb darabokra vágott káposztát, vízzel felöntik és fedő alatt kis lángon főzik. Félfővésben belerakják a hámozott, kockákra vágott burgonyát, ízlés szerint sózzák, borsozzák és addig főzik, amíg a víz nagy része el nem párolog.

Húsételek - baromfi

Rác csirke (Heves megyei szerbek, 7)

Hozzávalók:

- 2 fej vöröshagyma
- 5 dl tejföl
- só, őrölt bors, fűszerpaprika
- 6 dkg zsír
- 1 konyhakész csirke
- 80 dkg burgonya
- 15 dkg zöldpaprika
- 10 dkg paradicsom

A héjában megfőzött burgonyát hámozzák, karikára vágják, kizsírozott tepszi aljára rakják, rá karikára vágott vöröshagymát, darabolt paradicsomot, csíkokra vágott zöldpaprikát raknak, sóval, borssal, fűszerpaprikával megszórják. Közben a húsrészekre vágott csirkét zsírban megsütik, rárakják a zöldségekre, tejfellel meglocsolják, és sütőben átsütik.

Rakott kakas szerb módon (Heves megyei szerbek, 7)

Hozzávalók:

10 dkg füstölt szalonna só, őrölt bors, köménymag 1 kávéskanál fűszerpaprika

- 1 cső hegyes paprika
- 2 dl tejföl
- 1 kg kicsontozott kakashús
- 80 dkg burgonya
- 6 db húsos zöldpaprika
- 3 db paradicsom
- 2 gerezd fokhagyma

A sós vízben puhára főtt kakashúst kockára vágják. A héjában megfőzött burgonyát karikára vágják, és a zsírral kikent tűzálló tál aljára rakják, sóval megszórják. Ráarakják a kakashúst, amit zöldpaprikával, paradicsommal befednek, zúzott fokhagymával, sóval, őrölt borssal megszórják, füstöltszalonna-szeletekkel lefedik, tejfellel megöntözik és fedő alatt, sütőben átsütik. Melegen tálalják.

Húsétel - vad

Nyúl vadasan (Tököl, Lórév, 15)

A megtisztított, darabolt nyúlhúst füstöltszalonna- és fokhagymacsíkokkal megtűzdelik, sóval, szemes borssal, babérlevéllel ízesített vízben puhára főzik. Főzőlevéből kivéve zsírral kikent tepsibe rakják, hagymakarikákkal befedik, kevés vizet öntenek hozzá, és sütőben megsütik. Vadasmártással leöntve tálalják.

A vadas mártás készítése: a megtisztított, apróra vágott levestöldséget, vöröshagymát zsírban megpirítják, kevés vízzel felöntve puhára párolják, majd zsírára sütik, cukorral meghintik, és barnára pirítják. Ezután 1 dl vízzel feleresztik, felfőzik, és szitán áttörik, annyi vízzel hígítják, hogy kb. 3 dl legyen. A tejfölt liszttel elkeverik, és a zöldséges léhez öntik, hozzáadják a mustárt, a citrom reszelt héját és levét, majd jól kiforralják.

Főtt tészták

Molnárcsusza (Ráckeve, 63)

A malomban őrlésre várakozók részére főzte a molnárné. A maradék lisztből keverte a galuskánál nagyobb és hosszabb formában a szokásos módon, aztán kiszaggatta, forrásban levő sós vízben kifőzte, leszűrte, lecsepegtette és morzsolt tehéntúróval, vagy darált mákkal, esetleg kenyérmorzsával meghintette.

Opárusa (Szigetcsép, 19)

Rétestésztát gyúrtak, kinyújtották, összehajtották, tepsibe rakták és sütőben piros, ropogósra sütötték, utána kockára vágják. Közben vizet forraltak, beletettek egy evőkanál zsírt, 2 gerezd fokhagymát apróra vágva, és rövid ideig főzték. Ezzel leöntötték a tálba rakott sült tésztát, 5 percig rajtahagyták a vizet, majd leöntötték és lehetett a tésztát fogyasztani.

Pánklikká (Szigetcsép, 19)

Mály Ida ezt írja: „...a szerbek legünnepélyesebb tésztaféléje a pánklikká. Lisztből egy tojással gyúrták, pihenni hagyták, aztán „majvislug”-gal, keskeny, 1 cm széles és 4 cm hosszú cikk-cakkos szélű szalagokra vágják. 4 percig főzték, azután átszűrték.

Savanyúkáposztás-tészta (Lórév, 15)

A szokásos módon készített tésztát kinyújtják, kockára vágják, majd sós vízben kifőzik. Az apróra vágott savanyú káposztát zsíron megpirítják, sóval, borssal fűszerezik, és elkeverik a kifőtt tésztával.

Túrós táska (Lórév, 15)

Rétestésztát készítenek, kinyújtják, megszórják zsírban pirított grízzel, majd összecsavarják, késsel darabokra vágják. Közben egy lábasban vizet forralnak, amikor a víz felforr, kifőzik benne a rétest. Egy másik lábasban az apróra vágott hagymát zsíron megpirítják, a réteseket kiszedik a vízből, lecsepegtetik, ráteszik a hagymás zsírra, tűzön egy kicsit átmelegítik, tejföllel, túróval bőven megszórják, kicsit átkeverik, de úgy, hogy a rétes szét ne essen, de magába szívja a hagymás zsírt és a tejfölt.

Sült tészták

Almás pite (pita sa jabukama, Lórév, 15)

Kelt tésztából készített két cipót kinyújtják, az egyiket kizsírozott tepsibe teszik. Közben a jól lereszelt almát cukrozzák, pihentetik, később kinyomkodják, fahéjjal megszórják, összekeverik és a tepsiben lévő tésztára teszik. Kinyújtják a másik tésztacipót is, ráteszik az almás töltelékre, tetejét zsírral megkenik és sütőben megsütik. Ha kissé kihűlt, porcukorral megszórva tálalják.

Baklava (diós szegedi béles Szeged, 54)

A délvidéki szerbek hozták Észak-Bácskába, Szeged-Szőreg környékére. Tésztája a szokásos.

Hozzávalók a töltelékhez:

- 30 dkg darált dió
- 15 dkg süteménymorzsa
- 10 dkg porcukor
- 10 dkg mazsola
- 1 levél vaníliaapor, só, őrölt szegfűszeg

A sziruphoz (öntethez):

- 25 dkg cukor
- 2 narancs leve
- fél citrom leve
- 5 cl rum és 1 dl likőr
- narancshéj, citromhéj

A rétestésztalapokból tepsi méretűeket vágnak, vagy a gyári réteslapokat úgy hajtogatják. Rétegenként zsírozzák, és a töltelékkel megszórják, tetejét bezsírozzák és sütőben szép pirosra sütik. Ha egy kissé lehűlt, az előzőleg elkészített édes öntettel leöntve tálalják. *Szentendrén* kerek, vörösréz tepsiben sütik (8).

Česnica vagy pénzes kalács (*Pomáz, 16*)

Karácsony első napjának archaikus étele, a szerb elnevezése szerencsekalácsot jelent. *Pomázon* rétestésztából készítik. Két fajtája van: böjtös (posna) és zsíros (mrsna). Tésztáját összehajtogatják, egyik végébe pénzt dugnak. Ebéd után széttördelik, és aki megtalálja a pénzt, az szerencsés lesz. *Lóréven* dióval, mazsolával, mézzel készítik (17).

Szentendrén úgy készítik, hogy több rétestésztalapot egymásra raknak, a lapok közé cukrozott diót szórnak, mézzel megkenik, rézedényben sütik meg és sütés közben mézzel és olvasztott zsírral meglocsolják.

Forgásfánk (májvis, Lórév, 19) Hozzávalók: liszt, só, tojás, tejföl, zsír

Nem azonos a forgácsfánkkal.

A felvert tojást tejföllel, sóval, kevés zsírral jól elkeverik, annyi lisztet szórnak bele, hogy a tészta ne legyen nagyon kemény. Ezután a tésztát vékonyra kinyújtják, szélére lefordítva ráhelyeznek egy desszertes tányéért, „májvisluj”-nak nevezett hullámos késsel a tésztát körülrajzolják, így elvágva kerek tésztát nyernek, rá párhuzamosan vonalakat csinálnak, a

párhuzamos részeket, amelyek egymás mellett vannak, egymással megtekerik, ettől lesz hullámos a tészta és forró zsírban megsütik.

Gibanica (Budakalász, 32)

Receptje és leírása a szlovéneknél.

Hajtogatott (Battonya, 10)

Lángostésztából készítik, csak nyújtás közben olvasztott zsírral megkenik, összehajtogatják, majd újra megkenik, aztán tepsiben megsütik. Bableves után szokás tálalni.

Húsos burek (Hercegszántó, 54)

Hozzávalók:

- 2 csomag réteslap
- só, őrölt bors, majoránna
- fűszerpaprika, őrölt cseresznyepaprika
- 2 dl tejföl, liszt a sütéshez
- 20 dkg sertés apróhús
- 20 dkg marha apróhús
- 10 dkg vöröshagyma
- 8 dkg zsír, 2 dkg só

A kétféle húst együtt finomra darálják, a vöröshagymát apróra vágják. A zsíron megpirított hagymát darált hússal összekeverik, sóval, borssal, majoránnával, fűszerpaprikával és cseresznyepaprikával fűszerezik és zsíron, fedő alatt félpuhára párolják, majd liszttel megszórják. Ezután a réteslap 1/4-ét zsírral kikent lábasba rakják, rá a hús 1/3-át, ezt kétszer megismétlik, végül a tetejét réteslappal lefedik. Sütőben szép pirosra sütik, amikor egy kissé már kihűlt, torta alakúra szeletelik. Tejfőllel leöntve melegen tálalják.

Karácsonyi vagy nagykalács (božični kolač vagy velki kolač, 10, 38)

A háziasszony már hajnalban felkelt s nagykalács sütéséhez. A kalács kenyértésztából készült, nagykalács elnevezése onnan ered, hogy 40-50 évvel ezelőtt is igen nagy méretű volt és a kenyérhez hasonlóan kemencében sütötték. A kalács alakja kerek, alul tésztaabroncs veszi körül, tetejére két sodort tészta darabból keresztet formálnak, közepére rózsza és más szimbolikus díszek kerülnek. A tészta díszeket keletlen tésztából formálták, mert az ilyen tészta a sütésnél nem deformálódik.

A sült kalácsot kerek szakajtóba különböző terményekre helyezik azért, hogy a következő esztendőben is jó termésük legyen. A kalácsot karácsony első napján, de sok helyen csak újévkor vágják fel.

Koljivó (konyivó Szentendre, Izbég, 21)

A legtöbb szerb településen koljivó-nak mondják, Szentendre-Izbégen konyivónak. A búzát megőrlik, darált dióval, fűszerekkel összekeverik, rézedényben megsütik. Darabolt mandulával, felezett dióval díszítik. A koljivóadás egyházi szertartás keretében történik az

elhalt tiszteletére a templomban, ahol a pap megszenteli, a szertartáson megjelenteknek adnak belőle. A Duna menti szerbeknél a koljivóadás időpontjai: a temetés után 6 héttel, majd hat hónappal, végül egy évre.

Pite (mutača, Tököl, 70)

Az élesztővel felfuttatott tejbe két egész tojást és annyi lisztet kevernek, hogy sűrű palacsintatészta legyen belőle. Ezután kelesztik, majd kizsírozott tepsibe öntik, tetejét lesimítják és lassú tűzön sütőben megsütik. Ha kissé lehűlt, kockára vágják.

Paszkurice (Battonya, 10)

Szerb liturgikus kenyér: tiszta vízzel, sóval, élesztővel, lisztből készítették, kerekre formázták, kemencében sütötték, átadták a papnak és gyónás után mindenki kapott egy darabot belőle.

Pupácska (Csobánka, 33)

Nevezik öntött tésztának is. Búzalisztből vizes kelt tésztát dagasztottak, amikor megkelt, hosszú, vékony rudakká sodorták, kézzel bebordázták és kemencében megsütötték. Ezután a bevágásoknál falatnyi darabokra tördelték, forró vízzel vagy vizes tejjel leöntve megpuhították, mákkal vagy túróval megszórták és így fogyasztották. Régen karácsonyi étel volt.

Rétes (savijače, Lórév, 15)

Hozzávalók:

- 1 kávéskanálnyi ecet
- langyos, sós víz
- 50 dkg liszt
- 2 dkg zsír
- 1 egész tojás

A tésztát kidolgozzák hólyagosra, cipókat formálnak belőle, és lisztezett ruhára teszik. A tetejét olvasztott vajjal áthúzzák, hogy meg ne repedezzen és egy langyos lábassal 10-15 perc-re betakarják. Aztán lisztezett abroszon kinyújtják, és szikkadni hagyják. Leggyakrabban sült rétesek és töltelékei:

Túrós rétes (15)

- 60 dkg tehéntúró
- 3 dl tejfel
- 4 tojás sárgája
- 10 dkg cukor
- 5 dkg mazsola
- tojásfehérje
- citromhéj

Almás rétes (Lórév, 15)

- 1,5 kg alma

- 5 dkg darált dió
- 1 dkg fahéj
- 20 dkg cukor
- 5 dkg morzsa

Diós Rétes (Lórev, 15)

- 20 dkg darált dió
- 5 dkg morzsa
- 1 ltej
- 6 dkg liszt
- 20 dkg cukor
- 5 dkg morzsa
- 4 tojás
- citromhéj

Tojásos-grízes rétes (15)

- cukorral habosra kevert 2 tojás
- 1 vaníliás cukor
- 1 dl tejföl
- 2 ek gríz

Káposztás rétes (15)

- 2 kg reszelt káposzta
- 5 dkg cukor
- 15 dkg zsír
- őrölt bors

Tökös rétes (Szőreg, 47)

Korábban lakodalmi sült tészta volt. A tököt tisztítják, hámozzák, legyalulják, lábasa tett zsírban megpárolják, ha kész, fahéjas cukorral megszórják, a kinyújtott rétestésztába töltik, tepsibe helyezik, és sütőben megsütik.

Szentendrén (8) a legyalult tököt cukorral megpirítják, tojással, tejföllel krémszerűre keverik, vaníliával ízesítik, és a tésztába töltik. Szentendrén szoktak húsos rétest is készíteni (8) a húsos hasé töltelékével.

Szűrőkalács (Battonya, 10)

Kenyértésztából süttették, kb. 40 cm átmérőjű, nyújtott lángosféle volt, kemencében süttették, amikor sülten kivették a kemencéből, mézzel megkenték. Karácsony estéjén fogyasztották, a család minden tagja evett belőle.

Tejes kalács vagy tiszta kalács (16)

A húsvét elmaradhatatlan tartozéka, régen réztepsiben, kemencében sütötték, vidékenként eltérő névvel illették, mondták tojásos kalácsnak is, amelyik hosszúkás fonott kalács volt. Mindkét kalácsváltozat a húsvéti ajándékozás fontos tárgya.

Vaszilica (Dunaremete, 16)

A karácsonyi és újévi ünnepkörön belül az újévi ünnepnek is megvan a rituális sült tésztája, a vaszilica. Eredetileg kétféle vaszalicát sütöttek: az egyik a házi vaszilica (kučanka vasilica), családi fogyasztásra szolgált, ebből a család minden tagja evett, a másik a figurális vaszilica, a rokonok, ismerősök és gyermekek megajándékozására szolgált. A házi vaszilica korábban olyan volt, mint a česnica: összehajtogatott rétestészta, töltelék nélkül. Újabban készítik kelt vagy más tésztából is, de ekkor már töltelék is kerül bele. Ezt a kalácsot szilveszter délután készítik, kizárólag újévi fogyasztásra.

Zdravlje (Szőreg, 42)

A karácsonyi kalács tésztájából egyidejűleg vekni alakú kenyeret is szoktak sütni. A kenyér neve egészség = zdravlje, a hiedelem szerint az a szerepe, hogy a család jövő évi egészségét biztosítsa. Péknél sütetik, és annyi bevágást tesznek a kenyérre, amennyi a családtagok száma.

1842-ből származó írás szerint a zdravljét kizárólag kenyérlisztből készítették, *Szőregen* kenyér helyett fogyasztották a karácsonyi ünnepek idején. A *Bácskában* igen sok helyen karácsony első napján a zdravljét apró darabokra vágták, mézzel édesített és fűszerekkel ízesített forralt borba áztatták, és karácsony első napján ebéd előtt ették meg.