

A magyarországi ruszinok és ukránok

Történelmi forrásokból egyértelműen megállapítható, hogy az ukránok és a ruszinok, a XIII. századtól kezdve szivárogtak át Galíciából (a mai Nyugat-Ukrajna területéről) Máramaros, Bereg, Ung, Zemplén megye lakatlan, hegyes vidékeire. Erre vonatkozó első adatunk egy 1326-ban kelt oklevélben a Nógrád megyei Nagyorosziról olvasható, melynek első lakóit Kálmán király hívta be Galíciából (1). A XVII. században nagyobb számban érkeztek olyan ukrán és ruszin parasztok, főleg a Kárpátok külső oldaláról, akik a lengyel földesurak túlkapásai elől menekültek.

Az ukránokkal foglalkozó történelmi és néprajzi tanulmányokban döntően a „kárpátukrán” megjelölés olvasható, így azokból nem derül ki egyértelműen, hogy az írás ukrán, vagy ruszin nemzetiségűekre vonatkozik. Az mindenesetre tény, hogy a török hódoltság korában és utána több tényező hatására ukrán parasztok (2) telepedtek le tömegesen a történelmi Magyarország északkeleti megyéiben. Innen megélhetésük biztosítása érdekében egyre lejjebb húzódtak Szabolcs megye területén.

A magyar földesurak - köztük a Rákóczi család is - szervezeten telepítette le őket saját birtokaira, és arról is vannak írásos adataink, hogy Rákóczi Ferenc oldalán sok ruszin is részt vett a szabadságharcban. A harcok befejezése után sokan Magyarországon maradtak közülük.

A ruszinok rendszeresen jártak le aratni az Alföldre. Mária Terézia uralkodásának idején felvidéki görög katolikus ruszinokat és ukránokat telepítettek le a Bácskába és a Szerémségbe. Az 1981. évi népszámlálás adatai szerint a Vajdaságban 23 321 ruszin és 12 809 ukrán élt (3).

Ugyanazon településen élőkre vonatkozóan ruszin vagy ukrán megjelöléssel egyaránt találkozunk, sőt nem ritka a szlovák elnevezés sem. Ilyen pl. Komlóska, amelyet a ruszinok, az ukránok és a szlovákok egyaránt sajátjuknak tekintenek, de legalábbis tekintettek, egy-egy történelmi időszakban.

Popovics Tibor írja A ruszinok identitása □ tanulmányában (78): „... Magyarországon a ruszinok fő szálláshelyei az ország keleti részén, főleg Borsod-Abaúj-Zemplén megye, és kisebb mértékben Szabolcs-Szatmár-Bereg megye.

A ruszinok identitása főleg két településen maradt meg: Komlóska és Mucsony. Vannak olyan települések, ahol beszélnek a ruszin nyelvet: Erdőhorváti, Kány, Mogyoróska, Oroszgrad-na, Filkeháza, Görömböly, Rakaca, Rudabányácska, Vajdácska, Tornabarakony, Végardó, Viszló, és élnek ruszinok Budapesten, Pécsen, Miskolcon, Debrecenben, Nyíregyházán és Szegeden is. Sasvári László: Templomok ruszin örökségünkben című, 2001-ben megjelent könyve 39 ruszin település templomépítészeti emlékeit írja le (4).

A ruszin népnév, minden valószínűség szerint - írja Popovics Tibor (5) - a rusz kifejezésből származik, és kezdetben minden olyan keleti szlávra értelmezték, aki a IX—XIII. században a Kijevi Nagyfejedelemségben élt. Az észak-keleti megyékben élő keleti szlávokat az I. világháborúig ruszinoknak, rusznyákoknak nevezték.

Az Országos Ruszin Kisebbségi Önkormányzat havonta megjelenő kulturális folyóirata - melynek három évfolyamát nekem is módomban volt átnézni - „ruszin vagy kisorosz” címmel közölt egy tanulmányt (6), ami többek között ezeket a gondolatokat tartalmazza: „...a legrégebbi írott források ruténnek, rusznyáknak, ruszinnak mondják, de a II. világháborúig használják még a kisorosz, kárpátorosz és a magyarorosz megjelölést is. 1945 után pedig kárpátukrán névvel illetik a mai Kárpátalján élőket...” A sokféle elnevezésnek történelmi és politikai okai egyaránt vannak.

Az 1993. évi LXXVII. Kisebbségi törvény külön-külön kisebbségként deklarálta az ukrán és a ruszin nemzetiséget, rögzítve azt is, hogy a ruszinok ún. „taxáit” etnikumnak tekinthetők, mert országalkotó nép nem áll mögöttük. Jelenleg a ruszinokat - Ukrajna kivételével - már világszerte külön szláv népként ismerik el.

A ruszinok szétszórva élnek Ukrajnában, Szlovákiában, Lengyelországban, Magyarországon, Szerbiában, Horvátországban, Romániában és sok más országban, ugyanakkor sehol nincs autonómiájuk. A ruszinoknak, mint Közép- és Kelet-Európa egyik ősi népének régi és sokoldalú kultúrája, eredeti hagyományai, saját nyelve, nemzeti identitása van (78).

Étkezési kultúra

„...Vidékünkön a föld sovány, a nép egyszerű, a táplálkozás szegényes volt. Az evés, az étkezés nem jelentett többet a szorgos nyári napokon az éhség megszüntetésénél, sokszor csak csillapításánál. A téli étkezések egy kicsit hangulatosabbak. Az önellátó gazdálkodás keretében azt evett a család, amit megtermelt. A táplálkozás fő alapanyagai: gurulya (krumpli), káposzta, hüvelyesek, lisztből gyúrt tészták, tej és tejtermékek, zöldségek... gyakoriak, szinte rendszeresek voltak a szegény ételek... A krumplinak több generáción át elsőrendű szerepe volt a családok étkezésében, ínséges időkben a kenyeret pótolta.”(7)

Többségben vannak a régi ételkészítési formák, szegényebbek és gazdagabbak ugyanazon ételeket hasonló módon elkészítve fogyasztják.

Vacsorát alig főztek, a háziasszony úgy főzött délre, hogy vacsorára is maradjon, ha mégsem, akkor tejet, tejterméket ettek. Reggelire leggyakrabban a korai munkakezdés miatt, gyorsan elkészíthető ételeket ettek.” Ezek a jellemzők nemcsak Viszlóra és környékére vonatkoznak.

Gyakoriak voltak az ún. Ínségelek, amelynek jellegzetességei, hogy zsiradék és a hús teljes mellőzésével készültek, és az erdei gyűjtögetés adta az alapanyagát (8).

Az ukrán konyha Ukrajna háttere miatt is nagyobb hagyományú, mint a ruszin. Több évszázados múltra visszatekintő ételei között vannak olyanok, amelyeket Ukrajnában, Kárpátalján és a Magyarországon élő ukránok egyaránt készítenek, legfeljebb némi eltéréssel. Ezek közül jó néhány a nemzetközi konyha étlapján is rendszeresen szerepel: pl. borscs, vareniki, savanyított cékla (9). Inkább a ruszinoknál, de sok ukrán családnál is előfordul a „tótosan evés” szokása, ami annyit jelent, hogy ha pl. száraztésztát, vagy galuskát főznek, akkor előbb ezt eszik meg és csak utána a levest. Az ételek fogyasztásának ez a sorrendje tót eredetű (7).

Az ételek habarására általában édes tejet használtak.

Ételkészítési szokások

Az ebédből megmaradt, vagy vacsorára félretett főzeléket, tésztát serpenyőbe kaparták, és a tűzhelyre tették a cső mellé, hogy meleg maradjon, vagy serpenyőben felmelegítették.

Rántás készítése: levesekhez és főzelékekhez használják, némileg eltérő módon. Tulajdonképpen nem rántás ez, hanem zsírban, olajban, vajban, vagy vegyesen ezek keverékében serpenyőben vagy lábasban megpirított, apróra vágott hagyma. Böjtös napokon vaját vagy olajat használnak. Utána lehúzzák a tűzről, egy kevés törött vagy őrölt fűszerpaprikával összekeverik, kivesszük egy merőkanállal a forrásban levő levesből, beleöntik a rántásba, elkeverik, majd az egészet beleöntik a forrásban levő levesbe és kiforralják. Ha nem fő a leves, akkor nem lesz piros színe, ez pedig náluk fontos követelmény.

Az ételek készítéséhez ritkán használtak zsírt, inkább napraforgóból sajtolt olajat. Olíva olajat csak a tehetősebb ukrán családok használtak, ezt a vajnál is értékesebbnek tartották (9).

A sertésszalonna a ruszin és ukrán táplálkozás nélkülözhetetlen alapanyaga. Korábban általában csak egy disznó vágására tellett, húsát gondosan be kellett osztani, hogy ünnepekre, vasárnapokra és még zsírzásra is jusson. A szalonnát nyersen, sózva, főzve, füstölve, sütvé, önálló ételként, száraz húsok tűzdelésére és ételek ízesítésére használják (9).

A tojás, nemcsak önálló étel, hanem a lisztes-tojásos ételek kiegészítője is.

A cékla ukrán nemzeti zöldség, amit nyersen, főzve és savanyítva használnak (9).

A leggyakrabban használt fűszerek: só, bors, fűszerpaprika, vöröshagyma, fokhagyma, babérlevél, ecet.

Tejből sokat fogyasztanak, különösen, ha a munkák mennyisége nem teszi lehetővé a főzést, ilyenkor szívesen fogyasztják a frissen fejt tejet, vagy az aludttejet, sőt a vajzurbo-lás (vajköpülés) melléktermékét - az írót (10). A tejes ételek mellett az észak-magyarországi tájakon a túróval, lekvárral, és aszalt szilvával ízesített ételek voltak a legkedveltebbek (11).

Tejszínből zurbolóval (kézi köpülő) készítettek vaját, amelyet szőlőlevéllel letakarva a pincében tartottak a nyári időszakban. Főzéshez vagy sütéshez használták. Az avasodás elkerülése végett kipergették, és inkább a mártások készítéséhez használták (10).

Viszlón a palacsintasütés nagyon takarékos szokása alakult ki, amelyet valószínűleg számos ukrán településen is alkalmaztak: a palacsintatésztát 1-2 tojással keverték ki elég sűrűre. Minden egyes palacsinta leöntése előtt villára tűzött szalonnadarabkákkal megdörzsölték a palacsintasütőt. Csak elvétve fordult elő, hogy a palacsintasütőbe olajat vagy zsírt öntöttek. A palacsintát tojás nélküli, cukrozott túróval töltötték meg. Ha nem volt elég túró, akkor túróval lekvárral, vagy csak lekvárral. Szent János táján (jún. 24.) a család tagjai nekiindultak a mezőn szamócát gyűjteni és cukrozott szamóccával töltött palacsintát ettek.

A szárított gombát felhasználás előtt jól beáztatják, hogy visszanyerje eredeti állagát, ezt követően alaposan megmossák és darabolják (12).

Ecetkészítés (37)

A túrót jól kicsurgatták, a savót felmelegítették, beleszórtak egy fél marék paszulyt és egy fél marék sót. A befőttes üveget lekötötték, meleg helyre tették, és 3-4 napi állás után kész volt a savóecet. Zemplénagárdon ezzel ízesítettek minden olyan ételt, amihez ecet volt szükséges.

Őrlés

A szegény emberek csak kézi darálóban őröltek, mert nem volt annyi gabonájuk, amit érdemes lett volna malomba vinni (21). Nehéz munka volt a kézi őrlés, és asszonyok végezték. Őrlés előtt a gabonát vízzel meglocsolták, hogy szitáláskor a pelyvát könnyebben lehessen leválasztani. Ha finomabb lisztet akartak, pl. ha kelt tészta készítéséhez kellett a liszt, akkor kétszer őrölték át a gabonát.

Levesek

A leggyakoribbak a ciberelevesek voltak, sok változatát készítették. Nem sok becsülete volt. -> Ciberék.

Legfinomabb levesnek a -> csirkehús levest tartották, amelyet töltötten főztek. Csak kevés településen volt hentesüzlet, így húsvásárlásra sem volt lehetőség, ezért gyakran főztek kacsa- és libahús levest, tavasszal pedig füstölt sertéshús levest.

Karácsonyesti vacsorára minden család tartalékolt tinórugombát, amit savanyú káposztával felfőztek. -> Gombás káposztaleves.

A borscs húsféle nyersanyagból készíthető, és 30 változata ismeretes. -> Ukrán borscs egyszerűen.

A levestésztát nem szokás a forrásban levő levesbe főzni, hanem mindig külön főzik ki. A tésztát ugyanúgy, mint a kalácsot, mindig a legfinomabb lisztből gyúrták.

Mártások

A lisztet szárazon (zsír nélkül) rózsaszínűre pirítják, tejjel vagy íróval felengedik sűrűre, de krémnél hígabbra, sózzák és felfőzik, hajában főtt gurulyát (krumplit) vágnak hozzá, és melegen fogyasztják. Ma már ritkábban készítik, és üveges paradicsomlént öntenek hozzá, ami még ízletesebbé teszi. Az 1930-as években ez a szokás is kiszorult a gyakorlatból, és azóta a húsokhoz -> almamártást tálalnak (7).

Köreték, főzelékek

A zöldségfélék fontos szerepet kaptak a köretek és főzelékek készítésében. -> Tökkáposzta főzelék. Az ukrán konyhán gyakoriak a hüvelyesek, de egyéb zöldségfélék használata is jelentős: -> törvebab, -> tejfőlös burgonyafőzelék.

A főzelékek közül a paradicsomos káposzta, a savanyúkáposzta- és az édeskáposzta-főzelék volt a legismertebb. Köretként a rizs, nokedli, csak később lett népszerű (10).

Saláták

Télire vegyes uborkasalátát, egész uborkát és' csalamádét tettek el. Minden házban volt legalább egy kis dézsa savanyított káposzta, amelybe babérlevelet, tormát, birsalmát, csöves kukoricát és batulalmát is tettek. Lábbal taposták be. A savanyú káposztát nyersen vagy párolva, valamint cukrozva is ették főtt húsokhoz. -> Beregi káposztasaláta.

A kerti növények közül elsőként a -> pótasalátát, -> galambbegy salátát és a más tájakon szinte ismeretlen, sósán készített reteksalátát fogyasztottak a húsfélék mellé. A salátaszezon megindulásakor a tejfőlös saláta, majd az uborkasaláta váltotta fel a befőtteket. Téli húskísérő volt a főleg cukorrépából, de sárgarépából is főzött -> sárgarépa saláta, vagy a -> tejfőlös, tormás céklasaláta. Savanyúsággként apró dinnyét és zöldparadicsomot tettek el (10).

Húsételek

A ruszin családok húsfelhasználása korábban a nehéz megélhetési körülmények és a beszerzési lehetőségek szűkös volta miatt, inkább csak a vasárnapokra, ünnepekre korlátozódott, ezen belül is elsősorban a sertéshúsról és a háziszárnyasokra. A kedvezőbb körülmények között élő ukránoknál a hús nagyobb szerepet játszik az ételkészítésben. A húsételek leggyakoribb készítési módja a sütés és a párolás egymás utáni alkalmazása.

Hurkakészítés (32)

Megdarálnak 3 szakajtó kukoricát, megszitálják, a darát használják fel töltelék-készítéshez, a kukoricalisztet későbbi felhasználásra félreteszik. Ezután a gondosan megtisztított darát összekeverik a már előzőleg megfőzött, megdarált vagy apróra vágott májjal, tüdővel, sóval, borssal, fűszerpaprikával, majoránnával, vörshagymával, zúzott fokhagymával, és tisztított, többszörösen átmosott bélbe töltik még melegen. Az 1950-es években a kukoricadarát felváltotta a gersli (hántolt búza), az 1970-es években a gerslit a rizs, amit darált májjal, tüdővel, szívvvel, léppel, sőt még kevés hússal is összekevernek és fűszerezik.

A disznósajtba való húsrészeket kezdetben vagdalták, később darálták, ma ismét visszatértek a késsel való vagdalás módszerére. Sajtba kerül: nyelv, szív, vese, fej és farok.

A feldolgozott húsokat, húskészítményeket (sonka, borda, szalonna, kolbász, sajt) pácolás után füstölik. A hurka, sajt, tepertő, színhús fogyasztása gondos beosztással történt, nehogy a meleg időben tönkremenjenek. A füstölt készítmények, húsok fogyasztása csak később kezdődött.

Néhány családnál olyan, húsvétig elálló füstölt kolbászt is készítettek, amelybe nem darálták, hanem késsel vágták a húst, és nem hurkatöltővel töltötték a bélbe, hanem a fakanál végével. Bordából, gerincből, a sódar egy részéből főzték a füstölthús-levest, bezöldségelték, és levestésztát főztek bele. Régen a házakban szabadkémények voltak, és a disznóvágás után itt füstölték a húsokat és húskészítményeket. A disznótoros vacsora szerényen zajlik, csak azok vesznek részt rajta, akik segítettek. Kóstolót a viszonyosság szokása szerint készítenek (32).

Főtt és sült tészták

Alapanyaguk elsősorban finom búzaliszt, a hajdinalisztet és kukoricalisztet csak szükség esetén alkalmazzák, így például cukrozott kukoricalisztből ízletes kalácsot sütnék. Rozslisztből sütik vagy főzik a nemzeti ételnek is tekinthető pirogot, haluskát. Az 1920-as években lett általános a száraztészta (7). Az 1950-es évektől egyre népszerűbbé vált a palacsintasütés. A két világháború között az aprósüteményeket még nem ismerték.

Változások az ételkészítési szokásokban

Babjak Erzsébet 1970-ben írta (13): „...az utóbbi 50 évben jelentős változások következtek be a táplálkozásban, eltűntek a vagyoni különbségeken alapuló étredek. Eltűnt a kemencék nagy része is, házilag sült kenyér csak kevés családnál, és ott is csak ritkán kerül az asztalra, boltból szerzik be a kenyeret. Változatosabbak, táplálóbba az ételek, hetente többször is van hús, és gyakori a főzelék is. A háziasszonyok a városi családoknál, szakácskönyvekből, sok étel, sütemény készítését ismerték meg. Új, divatos sütemények jelentek meg: fehérkré-mes, kókuszos, sós rudak, számos aprósütemény, torták.”

A heti étredben új ételek jelentek meg: hússal töltött káposzta, rántott hús, pörkölt krumplival, karfiollevés, derelye, fasírozott, hús nokedlivel, tejeskávés, kakaó vajaskenyérrel, fánk stb.

Először a társas munkák étkezéssel, szórakozással kapcsolatos szokása maradt el, majd a Luca-napi maskarázások. Elmaradt a karácsonyi asztal sok hagyományt őrző szokás- és hiedelemvilága, enyhült a böjt szerepe, a szentelt ételeket főleg csak az idősebbek fogyasztják (14).

A táplálkozás rendjében a változások ellenére mégis vannak olyan étkezési alkalmak, amikor a családban újra elővesznek egy-egy régi ételt, vagy megtartanak egy-egy régi szokást (15). Ilyen különleges alkalom a karácsonyesti vacsora, amire mindenki igyekezett hazajönni, ha mégsem sikerült, helyét a karácsonyi asztalnál üresen hagyták, „fenntartották”.

Az 1960-as években már fellazultak a régi szokások, bár a böjtöt - ha nem is szigorúan -, ma is sokan tartják, nem sütnék karácsonyi lángost, csak süteményeket, tortát (16).

Sütő-, főző-, tároló- és evőeszközök

A ruszin szobában találjuk a „masiná”-val (tűzhellyel) egybeépített kemencét. A kemencepadkán vannak a cseréplábasok, a nagyméretű vászonfazekak, és a kemencepadkán,

a kürtő elé helyezett, vas háromszögre állított, drótozott szilke. A zárt tűzhelyen való főzésre tartósabb, zománcozott öntöttvas fazekakat használtak (17). Evőeszközök: fakanál, cseréptányér.

A tehetősebb családoknál külön böjti edények voltak. Kézi daráló (amit mindenféle gabona és termény őrlésére használtak) szinte minden családnál volt.

Mozsár is volt a máktöréshez, a kenyér- és tésztakészítéshez gyúrótábla és dagasztóteknő. Lekvárfőzéshez: üst, kavartál, szilkék. Savanyú káposztához: gyalu, sózóteknő, hordó. Lakodalomra tábori konyhát építettek.

Vizet cserépkorsóban tartottak, a levest cserépfazékban vitték ki a mezőre. Az erdei munkások szolgafára akasztott bográcsban főztek, az élelmiszerek nagy részét otthonról hozták (19).

A főtt tésztát ma is cseréptáliból eszik, 6-8 főre tálalnak egy tálba (18). A két világháború között még sok ruszin és ukrán településen nem ismerték a mákdarálót, ezért az asszonyok fatálba öntötték a mákot, egy kevés vizet öntötték rá, aztán nyújtófával dörzsölték el. A XX. század első felében a cserépedényeket zománcozott és porcelánedények váltották fel, fémből készült evőeszközöket használtak, és a konyhafelszerelés is modernebb lett (10).

Gyümölcstartósítás

A gyümölcstartósításnak a ruszinoknál és az ukránoknál háromféle módszere alakult ki: aszalás, lekvárfőzés és befőzés. Az általuk lakott települések - néhány településtől eltekintve - nem bővelkedtek szelíd gyümölcsökben, a különböző tartósítási módszerekkel szilvát, almát, körtét, meggyet és birset tettek el. Aszalással tartósították a legtöbb gyümölcsöt, ennek több, helyi módszere is kialakult:

Dámócon a bevagdosott almát napon szárították, a szilvát kemencében, vagy földbe ásott aszalóban, vesszőből font szekrényen (10).

Mogyoróskán (35) is használták a földbe ásott aszalót, a tetejére vesszőből font kalitkát helyeztek, ebbe rakták a gyümölcsöt, alátüzeltek, a meleg szárította, a füst konzerválta. Ezután zsákba rakták és szellős helyen tárolták. Télen, felhasználás előtt forró vízzel lemosták.

Kenyérsütés után szalmával bélelt tepsibe rakták a besztercei szilvát és kemencében megszártították (34).

A lekvárfőző katlannak egy nagy gödröt vágtak (36). Körültapasztották a katlant, a gödör aljához vezető árkot ástak, hogy tüzelni tudjanak. A munka további menete az, hogy a férfiak verték le a fáról a szilvát, az asszonyok szedték fel, kimagozták, üstbe rakták, és a meggyújtott tűzön lassan kavarva főzték, hogy oda ne égjen. Egész napos, fárasztó munka volt, szükség volt a kavarókanálnál dolgozó cserélgetésére.

Mogyoróskán (21) vadcsereznyével és számócával együtt főzött lekvárt készítettek: 1 kg tisztított gyümölcshöz, 60 dkg cukrot adtak. A kimagozott csereznyét vízben feltették főni, mielőtt kész lett, hozzárakták a számócát, és rövid idő alatt összefőzték. Befőttés üvegekbe rakták a kész lekvárt, a tetejére szalicilt szórtak, majd száraz dunsztba tették. Csipkebogyó

lekvárt is sokan főztek Mogyoróskán (35): a csipkebogyó szárát levágják, belsejét kiszedik, fazékban vízben átfőzik, átpasszírozzák, cukrot öntenek hozzá, tovább főzik, amikor már sűrű, üvegekbe töltik, tetejére szalicilt szórnak és lekötik.

Dámócon főleg szilvalekvárt főztek földbe ásott katlanban, de őszi hulladék körtéből és almából vegyes gyümölcslekvárt is (10).

Étkezési szokások

Az étkezés rendje (32)

Nyáron a nyári konyhában, télen a konyhában ültek asztalhoz. A gyalult asztallapot csak vasárnap és ünnepnap terítették le abrosszal. Főhelyre a gazda ült, két oldalán a legények, szemben a menyecske és a lányok. A gazdaasszony nem ült asztalhoz, ő tálalt, ebédeltetett, foglalkozott azzal, hogy mindig, minden szükséges az asztalon legyen. A gyerekek asztalhoz ültetésének szokása csak II. világháború után kezdett meghonosodni. Étkezés előtt a család imádkozott.

Hétköznapi

A ruszin és az ukrán lányok természetesen anyjuktól tanultak főzni, és az egyébként sem túl változatos és bőséges nyersanyagokból ugyanazokat az ételeket főzték, amit a szüleik megszoktak. Változások csak a XX. század második felében következtek be a nyersanyagok beszerzésével, a városi emberek ételeinek megismerésével és a szakácskönyvek megjelenésével (7). Abból főztek, sütöttek, illetve azt ettek, amit megtermeltek, a boltokban kapható élelmiszerek vásárlására csak nagyon kevés településen, és ott is csak nagyon szűk lehetőség volt.

Fő étkezés az ebéd volt, a családfő megkövetelte, hogy a déli harangszóra az ebéd az asztalon, vagy kint a határban legyen. Az ebéd fő étele a leves volt, ezt mindig főztek, bármi volt is a második fogás. Nagy általánosságban a család heti étrendje ez volt Viszlón (7):

hétfőn és szombaton: krumpli valamilyen formában,

kedden-csütörtökön: húsleves, nyáron csirkehús, télen füstölt hús, és főtt tészta,

szerdán és pénteken: bableves és főtt tészta,

vasárnap: húsleves, benne főtt, töltött csirkével és tészta.

Szegényebb időkben a húsleves helyett csak zöldségleves volt. Százhalombattán változatosabb volt a heti étrend (13): krumplilángos, galuska, kelkáposztafőzelék, rakott krumpli, paradicsomos leves, palacsinta, derelye, pörkölt, nudli, fánk, krumpliperec, fasírozott. Reggelire szalonnát sütöttek tojással, vagy kolbászt ettek, tejet és tejeskávét ittak. Vacsorára a déli ebédből félretett vagy megmaradt ételt fogyasztották, kivéve a nem húsos, tésztás leveseket, mert nem akarták, hogy a levesben elázzon a tészta.

A téli étkezésben annyi változás van, hogy a zöldségek hiányoztak az étrendből, másrészt viszont több idő volt munkaigényes ételek készítésére is, pl. derelye, szilvás gombóc, és ez egyben változatosságot is jelentett. A susinka és a süttők is a téli étkezések alapanyaga volt.

Hajdúdorogon vonzó ételeket készítettek vacsorára - egy részét reggelire is ették (38) oldalassal, hagymás tojás tejeskávával, fokhagymás piritós teával stb.

Nagy mezőgazdasági munkák

Reggelire kenyeret, szalonnát, hagymát vittek ki a tarisznyában, a szalonnát nyersen, de legszívesebben nyárson sütvé ették, a kiszűrt szalonna zsíráját a kenyérré csöpögtetve. Aratáskor - ha napszámosok is voltak - a gazda felesége főzött tartalmas ételeket: bablevest, krumplilevest, haluskát, húsételet vagy sült tésztát (13).

Ünnepnapok

Karácsony. A görög katolikus vallás túlsúlya miatt a pravoszláv naptár szerint, január 6-án tartották a karácsonyt, ekkor tartotta a kevés római katolikus és görög is. Az 1910-es évektől, egyházi rendeletre kezdtek decemberben ünnepelni a karácsonyt, ami a görög katolikus naptár szerint is háromnapos ünnep (14).

Vidékenként eltérnek a karácsonyi ételek, néhány hagyományos fogás azonban máig is őrzi a tradíciót. Vigília napja szigorú böjt a görög katolikusoknál. Régen a vacsora kezdetén megettek egy gerezd fokhagymát kenyérré, másutt előzőleg mézbe mártották, aztán következtek a karácsonyi vacsora hagyományos ételei. -> Böjtös gombaleves és mákos bobájka. *Filkeházán* a fiatalok is fogyasztják e régi ételeket, de ezeken kívül kocsonyát és töltött káposztát is szívesen esznek (76), és a szigorú böjt enyhülésével az 1960-as évektől már kolbászt is főztek a bablevesbe.

A karácsonyi asztalt díszes fehér abrosszal megterítették, a családtagok helyet foglaltak az asztalnál, de sok család az asztalfőt üresen hagyta egykori fejedelmük, II. Rákóczi Ferenc számára, akit sokan visszavártak (15). *Rudabányán* a mise után gazdag vacsora várta a családot (39): káposztaleves kolbásszal, savanyú gombaleves, sült hurka-kolbász díszített káposztával, sült pulyka rizzsel, rántott hal, mákos-diós kürt, rizses lepény, üres kalács.

A böjtös karácsonyi vacsora után kántálók látogatták a családokat. Az asztalokra rakott bobájka várta a vendégeket, a kisgyermekeknek ->pipist süttöttek (40).

Viszlón (16) karácsonyeste három tál doboskát tettek az asztalra, előtte édes pálinkát ittak. A vacsorát tótosan ették: először a doboskát fogyasztották el, aztán a gombalevest. Ezt a fordított étrendet ma is így tartják faluban. Sok családnál a gombaleveshez szintén doboskátésztából -> kohantot süttöttek.

A karácsony előtti ostyasütés és az ostyák kihordásának szokása kihalóban van, a parókián süttöttek az ostyát, és a tanulók hordták szét (41).

Karácsony hajnalán 2 órakor kezdődött a kovászosítás, majd a dagasztás. A tésztából hosszú, vékony szálat sodortak, tepsibe rakták és megsüttötték. Az ilyen formájú doboskát nevezték „gúnányak”-nak. A hosszúra sodort doboskaszálakat apró kockára vagdalták, ezt nevezték „vagdalt doboská”-nak.

Komlóskán a mákos bobájka sütésének egyszerűbb módját választották (30): a kalácstésztát tejjel bedagasztják, kelesztik, kissé vastagabbra nyújtják, mint a nudli tésztáját, lisztezett tepsibe rakják az apróra vagdalt tésztát, és sütőben szép pirosra sütik. Sütés után forró vízbe mártják, szűrőkanállal kiszedik, olajjal, vajjal, esetleg folyékony zsírral megöntözik és cukrozott, darált mákkal megszórva fogyasztják.

Vízkereszt. A görög katolikus szertartás szerint ekkor szentelik a vizet a templom részére, de a családok is visznek haza egy-egy üveggel. A görög katolikus vallás szerint a vízkereszt is karácsony, a nép nyelvén kiskarácsony, a pravoszláv vallás szerint ekkor ünneplik a karácsonyt, így orosz karácsonynak is nevezik. A karácsony és vízkereszt közötti időszakot karácsonyi ünnepkörnek is nevezik. Vízkereszt (jan. 6.) előtti napon ismét doboskát, foszlós kalácsot és lángost sütöttek. Vízkereszt vigíliájának böjtje ugyanolyan szigorú, mint karácsony vigíliája (32).

Hajdúdorogon ilyenkor a hagyományos étel a kocsonya volt, amit disznócomból, lábból és farokból főztek (38).

A magyarországi ukránok „Hromada” folyóirata írta a vízkereszt ünnepéről: *Újpesten* (42) a hagyományos szentmise után az ortodox pap megszentelte a hívők által szentelésre hozott vizet (régen minden kisgyermekes házban volt szentelt víz, betegségek ellen). Ez az ünnep emlékeztet arra is, hogy keresztelő Szent János a Jordán folyó vizében keresztelte meg Jézust. A misét követő műsoros est fénypontja az ukrán nemzeti süteménynek számító -> vareniki volt, krumplis és káposztás-gombás töltelékkel.

Farsang. Vízkereszt utáni időszak, amely a húsvétot megelőző héthetes böjtig tart. A görög katolikus vallás szerint a böjt nem hamvazószerdán kezdődik, hanem két nappal korábban, már hétfőn. Viszlón (32) az ezt megelőző vasárnapot „utófarsang”-nak mondják, ilyenkor a gazdaasszony jó nagy darab húst készít ebédre, mert két hétig úgysem eszik a család. Délután az egész faluban pampuskát vagy herőcét sütnek. A pampuska tésztája élesztővel dagasztott, könnyű, lágy tészta, zsírral, tejjel, tojással dagasztják ki és kelesztik. A herőce tésztáját szódabikarbónával gyúrnák kicsit sűrűbre, de nem kelesztik, csak rövid ideig pihentetik. A pampuska és a herőce a farsang elmaradhatatlan, jellegzetes sült tésztája. Ha nem volt bál az utófarsangban, akkor a lányok kerestek egy farsangolásra alkalmas helyet, ahol nem volt otthon a gazda, csak az asszony, a lányok vittek magukkal lisztet, zsírt, sőt és pampuskát sütöttek és várták a legényeket, akik borral felszerelve meg is érkeztek, beszélgettek, táncoltak, pampuskát ettek. Éjfél előtt szalonnát, kolbászt sütöttek, megették a maradék pampuskát és a nagyböjt előtt még egyszer jóllaktak.

Farsang utolsó vasárnapját a népnyelv kifsarsangnak vagy „vajhagyó vasárnap”-nak nevezi, mert ekkor a vajat is kihagyják az étrendből. Ezen a napon, a farsang farkán rendezték a farsangot búcsúztató mulatságot (43).

Húshagyókedden éjfélig lehetett zsírosat enni és akkor búcsúzóként mellé csörögét és túrók rétest ettek. Éjfél után megkezdődött a hét hétig tartó böjt, amikor már nem ehetek zsírosat és olajjal főztek (38).

Nagycsütörtökön -> hucul rántotta vagy rántotta szegényesen az ebéd, vagy vacsora, mert másnap jön a szigorú nagypénteki böjt (40).

Nagypénteken még a II. világháború utáni években is szigorú böjtöt tartottak Jézus halálának emlékére, csak este ettek egy kis főtt krumplit, vagy szárazon pirított kenyeret. A háziasszonyok nagypénteken kezdték sütni a húsvéti ételeket. *Baktakéken* ma is tartják a böjtöt (22), ilyenkor olajjal vagy vajjal főznek, halat, krumplit, káposztát, tésztát főznek, darált dióval vagy mákkal ízesítenek.

Böjt. *Komlóska* görög katolikus népe nagyon szigorúan betartja a böjti előírásokat, csak olajjal főznek ma is. Habarni nem szoktak, holott itt ez az ételek egyik legkedveltebb elkészítési módja, legfeljebb rántást készítenek olajjal. Olajban sült krumpli, aszalt alma-körte voltak ezen időszak hagyományos ételei. A tésztát sok családnál még az 1950-es években is tojás nélkül, csak vízzel készítették. A nagyböjti időszakban nemcsak az állati termékektől, hanem a mulatságoktól is tartózkodtak. A nehéz fizikai munkát végzőkkel elnézőbbek voltak. Ma sem nézik jó szemmel, ha a fiatalok erre az időszakra nagy mulatságot szerveznek (49).

Filkeházán nagyon szigorúan tartották a böjtöt (14): reggelire böjtös leves volt, ami vízből, sóból, böjtös rántásból készült. Gyakran ettek reggelire, vacsorára sült krumplit, ebédre böjtös krumplilevest, rántott levest, paszulylevest. A paszulyt gyakran savanyú káposzta levével habarták be. A krumplizámiskát, kukoricazámiskát, aszalt szilva megfőzött levével ették. Galuskát főztek savanyú káposztával, amit felhasználás előtt leforráztak, hogy ne legyen túl savanyú. Szószos étel volt a macsanka, amit böjti napokon reggelire ettek.

Húsvét. Korán reggel a szentelőkosárba rakott ételek és nyers élelmiszerek: főtt sódar, főtt kolbász, főtt szalonna, főtt tojás, pászka, szirik, sütemény és egy üveg bor, amelyeket a pap mise után a templomkertben megszentel. Mivel húsvét napján nem főznek, a szentelt ételeket fogyasztják (32).

Húsvét háromnapos egyházi ünnep: vasárnap hajnalban van a feltámadás, délelőtt a pászkaszentelés, második nap a fiúk, harmadik nap a lányok járnak locsolni. Sok ruszin faluban a szentelni vitt ételeket - legyen az hús, szalonna, kolbász stb. - pászkanak hívják. A szentelésnek külön szertartása van (14).

Az 1930-as években húsvét második és harmadik napján nemcsak szentelt ételeket ettek, hanem főztek húslevest és tormalevélbe töltött káposztát is. Aprósüteményt nem sütöttek, csak diós-mákos bejglit.

Baktakéken a húsvét vasárnapi ünnepi ebéd (44): tyúkhús leves, töltött káposzta, kemencés bélés: túrós, cukros vagy káposztás töltelékkel.

Viszlón (7) a húsvéti kalácsot pászkanak nevezték. Annyiban tért el a karácsonyi kalácstól, hogy a tetejét megsodort tésztából, cakkosra vágott, virágmintára hajlított formákkal díszítették. Sütöttek kör alakú, négyszögletes, kis és nagy pászkat. A kalácstésztát mindig kizsírozott tepsibe rakták, megkelesztették, hogy jó és mutatós legyen. A háziasszony nagy szégyene volt, ha nem sikerült a pászka, mert sokan látták, amikor szentelésre vitte. Nagy családokban 5-6 pászkat sütöttek, mert egész húsvét alatt ezt ette a család kenyér helyett. Nagyszombaton reggel sütöttek. A pászkaszentelés egyik elmaradhatatlan tartozéka a sárgatúró, tojással felfőzve, mazsolával ízesítve.

Hajdúdorogon a húsvét hétfői ebéd: csigaleves, rántott csirke, töltött káposzta, diós-mákos kalács (38).

Búcsú. Alapvetően egyházi ünnep. Erre az alkalomra igyekeznek a falusi elszármazottak is hazajönni. Az egyházi jelleg az idők folyamán kezdett háttérbe szorulni, előtérbe került a családlátogatás, vendégeskedés és szórakozás. A háziak étellel-itallal jól felkészülten várták a rokonokat: túrós, rizses, káposztás, lekváros lángossal és finom ebéddel: tyúkhús leves csigatésztával, esetleg metélt tésztával, töltötteen főzött levesthús, savanyúság, befőtt, sült tészta töltött káposzta, tejbekása. Később a tejbekását felváltotta a tejberizs, olvasztott vajjal leöntve, bor. Ma már nagyobb szerepet kapnak a húsételek és a sütemények, nemcsak helyi kínálatban, hanem kóstolót is szokás küldeni az otthon maradt rokonoknak (40).

Családi alkalmak

Lakodalom. A magyar családokhoz hasonlóan történt, jelentős nemzetiségi szokás alig fedezhető fel. Az esküvő rendezésének menete szinte azonos volt, *Filkeházán* így történt (14): ház-tűznézés, leánykérés, csendes eljegyzés, esküvő napjának kitűzése, hívogatás az esküvőre, előkészületek, csigacsínálás, ajándékhordás, gazdagabb helyeken disznóvágás.

Ebéd a menyasszonyi háznál: húsleves, levesthús, töltött káposzta, tejbedara, sült tészták, bor, pálinka. Lakodalmi vacsora a vőlegényes háznál: pálinka, kalács, húsleves, levesthús, töltött káposzta, sült hús, az 1940-es évektől aprósütemény. Végül hozták a menyasszonykalácsot, násznagykalácsot, nyoszolyókalácsot. Ezek édes tésztából készült, 10x20 cm-es fonott kalácsok voltak, szögletes tepsiben sütve. A lakodalom utáni napon a szakácsnők és a szűkebb rokonság a vőlegény háznál összejött egy kis rendcsínálásra, megmelegítették és megették a maradék ételeket.

A 1920-as évekig még sok családnál tartottak háromnapos lakodalmat, a harmadik napon „szegték a menyasszonyt”, ez tréfás, jókedvű összejövetel volt. A lakodalmat követő vasárnap, mise előtt tartották a templomban az új asszony avatását.

Keresztelő. Zemplénagárdon (45) régen nagy keresztelői ebédet rendeztek, amelyre sok rokon, barát volt hivatalos, mindenki hozott valami ajándékot. *Filkeházán* a leendő keresztanya hatalmas méretű pogácsákat hozott a keresztelői ebéden résztvevőknek (14) és beosztották egymás között, hogy ki, mikor visz ebédet a gyermekágyas asszonynak. Zemplénagárdon (46) komatálban ezeket az ételeket vitték: finom tyúkhús leves metélt tésztával, sült hús, rántott hús befőttel, sütemény, madártej.

Rakacán első alkalommal háromliteres ételhordóban vittek tejeskávét és egy kosár süteményt. Később csigalevest, töltött tyúkot, tejbekását, madártejet, kosár süteményt, tortát, likőrt és bort. Az ételek közül a komalángos a legérdekesebb, ebből 6 db-ot vittek: 2 túrós, 2 mákos, 1 lekváros és 1 rizskásás töltelékűt. Régen a születés utáni napokban igyekeztek a gyereket megkereszteltetni, mert nagy volt a gyerekhalandóság.

Halotti tor. A temetés után a szűkebb rokonságot hívták meg egy kis beszélgetésre, ahol pálinkát, kalácsot és bort kínáltak a vendégeknek (40).

Egyéb alkalmak

Újév. Nem tartották számon a népi ünnepek között. Két jellegzetes étele a disznóhús és a derelye. Mindkettő a népi hiedelemmel függ össze, a disznó előretúr, a derelyébe a lányok cédulára írt fiúneveket raktak és ebből akarták már előre tudni a jövőbeli férjük nevét. Újévkor a fiatalok és idősebbek egyaránt jártak köszöntem.

Gergely-nap (március 12., 36). A gergelyjárás szláv, illetve német eredetű és lényegében adománygyűjtő szokás. A gergelyjárás gyökere az iskolai ünnep, amit IV. Gergely pápa rendelt el 830-ban. Ilyenkor szokás ültetni a krumplit.

Szent György-nap (április 24., 14). Görög katolikus ünnep, a búzaszentelés napja. A délelőtti mise után a pap vezetésével, zászlókkal kimennek a legközelebbi búzaföldre, és a pap a hívők jelenlétében megszenteli a vetést. Úgy tartják, hogy ezáltal az egész határ megmenekül a jégveréstől.

Aratóünnep. Csak olyan falvakban tartották, ahol a gazda tulajdonában jó gabonát termő, nagyobb földterület volt, és szükség volt aratókra. *Zemplénagárdon* az 1960-as években (37) az aratás végén szép tiszta búzából koszorút fontak a nők, színes pántlikával díszítették és így vonultak együtt a gazda lakásáig, aki a szokások szerint megvendégelte őket: pálinka, tyúkhús leves, töltött káposzta, rétes, diós patkó, bor és cigányzene.

Mészégetők, szénégetők, erdei munkások étkezése

Rakaca (73) régen mészégető falu volt, egyik oldalon mészkővonulat övezte, földművelésre alkalmas terület kevés volt, ez tette szükségessé a mészégetéssel való foglalkozást. A kemencét olyan helyen építették, ahol az építéshez elegendő kő, a működéshez elegendő tüzelő volt.

A *mészégetők*, mivel korán kezdték a munkát, a reggelit tarisznyában magukkal vitték, ez többnyire kenyér, szalonna, túró, hagyma volt. Az ebédet a család egyik tagja vitte ki ételhordóban, és az esetek többségében otthon vacsoráztak.

Baskón és Mogyoróskán (74) az erdős tájon *faszénégetéssel* foglalkoztak, mert a föld nem termelt annyit, hogy kenyérre elég legyen. A tótoktól tanulták a mesterséget. Sok ember tulajdonában volt az erdő, de családonként csak 10 hold lehetett. Nagyon nehéz foglalkozás, általában távol a családtól, csak ritkán volt olyan lehetőség, hogy naponta hazajárhassanak (75).

Étkezésükről maguknak kellett gondoskodniuk. Először kunyhót építettek, kialakították a tűzhelyet, bográcsot vittek magukkal és otthonról főzéshez szükséges élelmiszereket, fűszereket. Tartalmas egytálételeket főztek krumpliból, száraztésztából. Étkezésükben az erdől gyűjtött nyersanyag nagyon fontos szerepet kapott.

A *favágók* munkája, helyzete még nehezebb volt, falujuktól gyakran messze jártak el dolgozni, ezért szinte havonta csak egyszer tudtak hazamenni. 6-8 főre alkalmas kunyhót építettek maguknak, ellátásukról maguk gondoskodtak. Az élelmiszerek egy részét otthonról hozták: szalonnát, kolbászt, sonkát, száraztésztát, fűszereket, a kenyeret, tejet, húst munkahelyük környékén vásárolták. Bográcsban főztek. Élelmiszereik pótlására a gyűjtögetés minden formáját felhasználták (19).

Válogatás a magyarországi ruszinok, ukránok régi és mai ételei közül

Levesek

Bableves egyszerűen (ruszin, Viszló, 7)

A bableves korábban böjti étel volt, akik tartják a böjtöt, azoknak ma is az. Szerdán és pénteken főzték.

Hozzávalók 6 adagra:

- fél liter bab
- 1 babérlevél
- 3 dkg liszt
- 1 ek ecet
- 3 dkg zsír
- 3 dkg cukor, só ízlés szerint

A tisztított, mosott babot sóval, babérlevéllel ízesített 4 liter vízben megfőzik, lisztből zsíron készített rántással berántják, kiforralják, végül cukorral, ecettel ízesítik.

Bableves savanyú káposztával és füstölt csülökkel (ruszin, 6)

Hozzávalók:

- 25 dkg füstölt csülökhús
- 2 dl tejföl
- 1 ek zsír
- 30 dkg savanyú káposzta
- 2 ek liszt
- só, őrölt bors, ízlés szerint

A babot előző este beáztatják, a füstölt csülköt bő vízben megfőzik, a savanyú káposztát átmossák, és kevés vízben puhára főzik. A csülökhúst kiskockára vágják, visszateszik a főzőle-vébe, hozzáöntik a káposztát, összekeverik. Zsíron készített világos rántással berántják, ízesítik, tejföllel jól kiforralják.

Cukorrépa leves (ruszin, Dámóc, 10)

Hozzávalók: cukorrépa, só, bors, fűszerpaprika, tejföl, liszt, zsír.

A cukorrépat hámozás után apróra vágják, zsíron pirított lisztből készített rántásban megpárolták, fűszerezték, vízzel feleresztették, és készre főzték. Amikor a répa megpuhult, tejföllel finomították. Ma már nem főzik.

Csirkegomba leves (ruszin, Viszló, 7)

A gombaszár alsó végét levágják, és eldobják. A gombát több vízben jól megmossák, darabolják, és a zöldséggel együtt felteszik főni, sózzák, majd amikor minden megpuhult, berántják és felforralják. Böjtös napokon zsír helyett vajat vagy olajat használnak, és külön kifőzött kockatésztával tálalják.

Csirkehús leves (ruszin, Viszló, 7)

Ez volt a legfinomabb a húslevesek közül. Helyi szokás szerint töltötten főzték, mert így kiadósabb, az egész család részére elosztható.

Hozzávalók:

- 5 egész tojás
- 1 ek liszt
- 1 ek zsír
- só, őrölt bors, fűszerpaprika
- 1 egész csirke vagy jérce konyhakészen
- 1 adag vegyes zöldség
- a csirke mája
- 1 fej vöröshagyma
- 1 köteg petrezselyem zöldje

A háziasszony elvágja a csirke nyakát, vérét tálba csurgatja. Kopasztáskor ügyelni kell, hogy a csirke bőre ne sérüljön meg, mert ekkor a töltelék kifolyhat. A pihéket leperzselik, majd a jércét felbontják, belét eltávolítják, gyomrát, *zúzáját* megtisztítják, megfőzik, a májat és a vesét is megtisztítják. Ezután erős tűzön személyenként valamivel több, mint fél liter vizet forralnak, mert számítani kell a párolgásra is. Belerakják a leveszöldséget, karalábét, sárgarépat, petrezselyemgyökeret zöldjével együtt, és a vöröshagymát, sózzák, és alacsony lángon főzik. *Viszlón* azt tartják, hogy a töltelék elkészítésén múlik az étel íze: serpenyőben, zsíron, az apróra vágott hagymát, az ugyancsak apróra vágott csirkemájjal együtt megpirítják, petrezselyem zöldjét vágnak hozzá, a tűzről levéve sóval, őrölt borssal, fűszerpaprikával elkeverik, beleütnek 6 egész tojást és ahány tojást, annyi evőkanál vizet és annyi lisztet, hogy közepesen sűrű, folyékony pép legyen. Ezután bekötik a csirke nyakát, a tölteléket a hasüregbe töltik, a nyílást bevarrják, beleteszik a forrásban levő levesbe, hozzáteszik a zúzáját, lábukat és lassú tűzön készre főzik, hogy a leves is szép világos maradjon, mert ha a töltelék kifolyik, a leves zavaros lesz. Másfél órai lassú főzés alatt fő meg. Bódi Erzsébet a töltelék készítésének némileg eltérő módszerét írja le (30). A fönt leírt anyagokon kívül, a töltelék elkészítéséhez zsemlet, lisztet, két egész tojást használnak, összedolgozzák, gömbölyítik, és forrásban levő zöldséges tyúkhúslevesben alacsony lángon megfőzik, hogy szét ne menjen. A leveshez külön főznek ki metélt tésztát, amit a tyúkhússal, zöldséggel együtt tálalnak. A harmadik változatot Siska József írta le (10). A töltelék, amit kanállal csomósra formálnak, vagy erre a célra félretett, kifújt, üres tojás héjába töltenek, szinte azonos hozzávalókból készül. Húslevesben megfőzik, és a főtt csirkehúshoz köretként tálalják.

Domikaleves (ruszin, Gadna, 26)

A vizet felforralták, száraz kenyeret aprítottak bele, rámorzsolták a jó erős juhtúrót, felforralták, és reggelire tálalták.

Grízes leves (daraleves, ruszin, Viszló, 7)

Hozzávalók:

- 1 tojássárgája só ízlés szerint
- 10 dkg búzadara

- 1 ek vaj

A búzadarát 11 forrásban levő sós vízbe szórják, állandó kavarással. Előtte beleteszik a vajat, felforraltják, tálalás előtt hozzákeverik a tojássárgáját. Nagyon szegényes étel volt, nem is szerették, ma már nem főzik.

Gombódaleves (Abaujalpár, 78)

A 20 dkg lisztből, 2 egész tojással és egy evőkanál vízzel gyúrt tésztát lereszelik, hagymás zsíron megpirítják és a szokásos módon készített zöldséglevesben vagy csontlevesben kifőzik, együtt tálalják.

Grulyaleves (ruszin, Viszló, 7)

A ruszinok és ukránok gurulyának, grulyának mondják a krumplit.

A krumplit hámozzák, mossák, kockára vágják, sóval, petrezselyem zölddel, héjazott fej hagymával felteszik főni. Mielőtt kész lenne, az általuk szokásos módon készített rántással berántják. A grulyalevest főként reggeli ételként főzték, de ebédre és vacsorára is tálalták. Kenyérrel szokták enni.

Habart bableves (ruszin, Viszló, 7)

Zöldség és rántás nélkül készül, író, vagy liszttel elkevert tejfölös tejet tesznek bele, és jól összekeverve rakják a forrásban levő bablevesbe, hogy ne csomósodjon össze. Rövid ideig még főzik, ecettel vagy anélkül. Kényénél eszik. Ma is főzik a habart babot, csak változatosabban és finomabban: paradicsomot vagy sűrített paradicsomot főznek bele, és tejföllel habarják be.

Hurkacibere (Zemplénagárd, 51)

Disznóvágás alkalmával készítik, a hurka főző-(abáló-)levének felhasználásával, amelyet édes tejjel, kevés liszttel behabarnak és felforraltnak.

Kandaleves (Zemplénagárd, 51)

Régen nagypénteki étel volt: az olajban félpuhára párolt babot savanyúkáposztalével felöntötték, belerakták az apró savanyú káposztát, készre főzték és vékony rántással berántották. Akik tartalmasabban akarták, azok kevés levestésztát is főztek bele.

Káposztaleves böjtösen (ruszin, Miskolc - Görömböly, 79)

Hozzávalók:

- 1,5 dl olaj
- 1 fej vöröshagyma
- 5 dl víz, 3 dl svanyú káposztáié
- só, őrölt bors, fűszerpaprika ízlés szerint

Az apróra vágott hagymát olajon megpirítják, a vízzel feleresztett káposztalével felforralják, hagymához öntik, sóval, borssal fűszerezik, külön kifőzött -> gúnárnyak levesbetéttel tálalják.

Karácsonyi gombaleves (kozári ruszin, Miskolc - Görömböly, 79)

Hozzávalók:

- 30 dkg gomba
- 1 fej vöröshagyma
- 2 dl savanyúkáposztalé
- 1 evőkanál liszt
- 1 liter víz
- 1 dl olaj
- 1 kávéskanál fűszerpaprika só ízlés szerint

A megmosott hagymát olajon megpirítják, fűszerpaprikával elkeverik, hozzáöntik a vizet és káposztalevet, a gombát, ízlés szerint sózzák és puhára főzik. Böjti étel.

Korhelyleves (ruszin, Dámóc, 10)

Disznótoros vacsorára és karácsonyestére a frissen vágott disznó belsőségeit: vesét, szívet apró savanyú káposztával és annak levében főzik puhára. A Bodroghözben gazdagabban készítik ezt a levest: húsos csonttal, sok zöldséggel, ezenkívül májjal és tüdővel is.

Korpacibere (ruszin, Zemplénagárd, 37)

10 literes fazékba egy szakajtó korpát tettek, hozzá félmaréknyi kenyérvárost, vízzel felöntötték, a kemence szájába helyezték és a melegen 3-4 nap alatt kész is volt a cibere. A korpa leszállt az edény aljára, a teteje szép tiszta volt, azt leöntötték róla, és hidegen itták, vagy pedig kukoricadarát szórtak bele, megfőzték, tejjel behabarták, és levesként ették.

Köménymagos leves böjtösen (ruszin, 79)

Hozzávalók:

- 2 púpozott evőkanál liszt
- 2-3 zsemle
- 1,5 liter víz, só, bors ízlés szerint
- 1 kávéskanál köménymag
- 1 fej vöröshagyma
- 1,5 dl olaj

Az apróra vágott hagymát olajon megpirítják, fűszerpaprikával elkeverik, sóval, borssal ízesítik, vízzel felöntik, belerakják a kockára vágott és olajon megpirített zsemlet, liszttel behabarják és jól kiforralják.

Krumplileves (ruszin, Komlóska, 29)

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma só ízlés szerint rántással vagy anélkül
- 60 dkg krumpli
- 1 szál sárgarépa
- 1 szál petrezselyemgyökér

Komlóskán habart krumplilevesként is főzték, ha volt ehhez elegendő tej.

Sáfrányos krumplileves (ruszin, Nyírbétek, 53)

A krumplilevest szárított sáfrányvirág befőzésével színesítik. A megtisztított zöldséget karikára vágják, az apró kockára vágott hagymát zsíron megpirítják, rárakják a zöldséget, sáfrányvirágot, sózzák, kevés vízzel felengedik, és puhára párolják. Elegendő vízzel felöntik, belerakják a kockára vágott krumplit, és az egészet puhára főzik.

Paszulycibere (Ajak, 50)

Egy liter fehérpaszulyhoz 3-4 liter tehéntejből készült langyos savót öntöttek, fakupába rakták meleg helyre. A savó 3-4 napig állt a paszulyban, azután onnan itták, vagy ételek habarásához használták, ami kellemesen savanykás ízt adott az ételnek. Minél tovább állt a savó a paszulyon, annál savanyúbb volt a cibere. Ha elfogyott a savó a paszulyról, akkor újra feltöltötték és kezdődött az egész folyamat elölről. 8-10 alkalommal lehetett így savót utánatölteni.

Savanyúkáposzta-leves (ruszin, Viszló, 7)

Karácsonyesti vacsora tradicionális étele: a szárított gombát tisztítják, átmoszák, szeletelik, kevés sós vízben megfőzik, utána leszűrik, káposztalébe öntik és ebben puhára főzik. Finomra vágott vöröshagymát olajon megpirítanak, kevés fűszerpaprikával színezik, beleöntik a levesbe, és felforralás után tálalják. Ehhez a leveshez ették a -> kohantot.

Susinka (Dámóc, 10)

A hullott almát a napon, vagy a kertben felállított szárítódeszkán megaszalják, szellős helyen tárolják. Rendszerint télen használják, és aszalt gyümölcslevest főznek a felhasználásával: a szeletelt, magozott, aszalt almát jól megmossák, majd cukorral, darabos fahéjjal, csipet sóval ízesített vízben megfőzik, 50 dkg aszalt gyümölcshöz 1 evőkanál liszttel, 1 egész tojással, 2 dl tejből készült habarással behabarják és kiforralják. Hasonlóan készül aszalt szilvából, meggyből és cseresznyéből is.

Tésztaleves szegényesen (ruszin, Viszló, 7)

A tészta főzőlevét nem öntötték ki, lisztből olajjal, finomra vágott hagymával, fűszerpaprikával készült rántással berántották, és kifőzött levesbetéttel tálalták.

Tinórúgomba leves (ruszin, Mogyoróska, 35)

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma 1 ek zsír 1 ek liszt
- 50 dkg tinórú

- 1 szál sárgarépa
- 1 szál petrezselyemgyökér
- gombóda levesbetét

A sárgarépát, petrezselyemgyökeret, gombát tisztítják, mossák, apró kockára vágják, a finomra vágott petrezselyem zölddel, hagymával együtt zsíron megpárolják, vízzel felöntik, fűszerezik és puhára főzik. Lisztből, zsíron készített rántással berántják, kiforralják. Külön kifőzött gombódával tálalják.

Tojásos leves (ruszin, Viszló, 7)

Hozzávalók: liszt, tojás, zsír, só, fűszerpaprika.

Először zsíron lisztből világos rántást pirítanak, fűszerpaprikával elkeverik. A felvert tojásokból, lisztből, csipet sóval, sűrű pépet kevernek, amelyet kanállal, forrásban levő sós vízbe szagatnak és kifőzik. Az elkészült rántást néhány evőkanál levessel felengedik, megkeverik, forrásban levő levesben kiforralják és tálalják. Régen hagyományos reggeli étel volt.

Tökmagos bableves (ruszin, Dámóc, 10)

Hámozott, megpirított, apróra vágott tökmaggal készült. Ma már nem főzik.

Ukrán borscs egyszerűen (9)

Hozzávalók:

- 50 dkg marhahús
- 25 dkg szalonna
- 25 dkg vaj
- 1 kis fej friss káposzta
- 4 db nagyobb burgonya
- 1 nagy gumó cékla
- 1 ek ecet
- 2 kávéskanál cukor
- 2 friss paradicsom vagy paradicsompüré
- 2 dl tejföl
- 1 szál sárgarépa
- 1 szál petrezselyemgyökér
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 1 köteg petrezselyem zöldje 6 szem feketebors
- 3 babérlevél, 4 gerezd fokhagyma

„A borscs csontos és húsos levesalappal készül és a húst a levessel együtt tálalják. A céklát rövid ideig ecettel puhítják, a szalonna egy részével, ecettel és paradicsompürével ízesítik. A csíkokra vágott hagymát, sárgarépát, petrezselyemgyökeret vajon átforgatják, megpuhítják. A csíkokra vágott káposztát és burgonyát jó 15 percig főzik a levesben, a hozzáadott céklával és párolt zöldségekkel még 10 percig, hozzáteszik a vajat és a fűszereket, valamint az apróra vágott petrezselyemzöldet, zúzott fokhagymát, kockára vágott szalonnát és az egészet összeforralják. Tálalás előtt tejjel finomítják" (9).

Ukrán szoljanka (55)

Hozzávalók:

- 1 ek ecet
- 2 fej vöröshagyma
- 2 ek paradicsompüré 6 ek joghurt 1 db citrom
- 1 l húsleves
- 20 dkg ecetes uborka
- 10 dkg főtt sonka
- 10 dkg szafaládé
- 8 dkg füstölt szalonna,
- só, babérlevél, fokhagyma, szegfűszeg

A kockára vágott szalonnát kiolvasztják, a kockára vágott hagymát zsírjában megpirítják, majd hozzáadják a csíkokra vágott sonka és szafaládé felét, és tovább pirítják. Kevés paradicsompürével elkeverve még kis ideig kevergetik, fűszerezik, majd húslevessel felengedik, és kis lángon főzik. Mielőtt elkészülne, hozzáadják a sonka és a szafaládé másik felét, valamint a csíkokra vágott uborkát. Ha kész, joghurttal finomítják, ecettel savanyítják, és citromszeletekkel tálalják.

Ukrán uborkaleves (52)

Hozzávalók:

- 1 szál sárgarépa
- 1 szál petrezselyemgyökér
- 4 szem krumpli
- 1 fél fej karalábé
- 1 köteg petrezselyem zöldje
- só, fűszerpaprika
- 25 dkg füstölt hús
- 30 dkg kovászos uborka
- 1 ek zsír
- 1 ek liszt
- 10 dkg árpagyöngy
- 2 dl tejföl

A füstölt húst egy éjszakára beáztatják, aztán leszűrik, kimossák, és kiskockára vágják a zöldségfélét. A krumplit tisztítják, mossák, a petrezselyem zöldjét mossák, az uborkát nagylyukú reszelőn lereszelik. A húst 1,5 liter vízben félpuhára főzik, hozzáadják a zöldségeket, petrezselyem zöldjét, krumplit, esetleg sózzák, és készre főzik. Ezután belerakják a lereszelt uborkát, zsíron pirított, fűszerpaprikával elkevert, liszttel készített rántással berántják, jól kiforralják. Tálalás előtt kiemelik a levesből a petrezselyem zöldjét, és tejföllel tálalják.

Vízenkullogó leves (Dámóc, 10)

Siska József néprajzkutató közlése: zöldséglevest főznek a szokásos módon, tökmagos rántással. Kukoricalisztből, grízgaluskának megfelelő levesbetétet készítenek, amit a levesbe tálalnak. A galuska olyan könnyű, hogy a leves felületén marad, innen az elnevezése.

Zöldséges bableves (ruszin, Viszló, 7)

1 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 2 gerezd fokhagyma hozzáadásával készül, ízlés szerint esetleg pirospaprikával elkevert rántással színesítik. Ecetesen készítik.

Levesbetétek

Gombóda (ruszin, Dámóc, 10)

Hozzávalók:

- csipet só
- 1 ek víz
- 20 dkg liszt
- 2 egész tojás

Ez a mennyiség egyszeri használatra szól, a háziasszonyok azonban, ha van elegendő tojás, egyszerre nagyobb mennyiséget készítenek az alábbi hozzávalókból: 1 szakajtó liszt, 20 db tojás, egy marék só, és annyi vizet öntenek hozzá, hogy kemény tésztamasszát kapjanak. Ezt addig gyúrnak, amíg a tészta kisebb-nagyobb szemekre szét nem esik, aztán gombódarostán átdörzsölik, megszáritják és szellős helyen tárolják.

Dámócon szívesen főznek gombódalevest: a gombódat kevés zsíron megpirítják és a külön elkészített zöldséglevesben kifőzik.

Gúnámyak (ruszin, 79)

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt
- 1,5 dl víz
- egy kávéskanál só

A sót vízben feloldják, a liszttel összegyúrnak, vékonyra kinyújtják, összehajtogatják, és ferdén hajtogatják egyszer jobbról, egyszer balról. A levesben vagy külön kifőzik és együtt tálalják.

Lecse (kockatészta, ruszin, Gadna, 26)

Hozzávalók 6 adaghoz: 25 dkg liszt, 2 tojás, só ízlés szerint.

Egy tálban összekeverik a lisztet tojással, sóval, alaposan meggyúrnak, két cipóba formázzák, nyújtótáblán kinyújtják, és kocka alakúra vágják. Frissen, sós vízben kifőzik, leszűrik, lecsepegtetik.

Mártások

Almamártás (ruszin, Viszló, 7)

Hozzávalók:

- 2 db szép alma
- só, cukor, zsír
- 1 ek finom liszt
- kevés húsleves
- 1 ek tejföl

Az almát hámozzák, magházát kiveszik, darabolják, majd amikor felforr, liszttel elkevert tejföllel besűrítik, és jól kiforralják. Sóval, cukorral ízesítik.

Mártás halhoz (ruszin, 79)

Hozzávalók:

- A sült hal alól leöntött olaj
- fűszerpaprika
- 3 evőkanál liszt
- só
- 3 gerezd fokhagyma

A hozzávalókból rántást készítenek, hozzákeverik a zúzott fokhagymát, és a sült halat ezzel leöntve tálalják. -> Karácsonyi töltött hal

Pecsenyemártás (21, 56)

A sült húsok után maradt zsíros léből készül a pecsenyemártás: 1-2 gerezd zúzott fokhagyma, kevés liszt, hús- vagy csontié, esetleg mustár, vörösbor, tejföl és paradicsompüré hozzáadásával. Sült húsok mellé tálalják.

Vadsóska mártás (Boldogkőújfalu, 24)

Tavasszal a vadsóska leveleket mosták, forró vízben megabálták, aztán új vízben feltették főni. Ha megfőtt sózták, tejföllel behabarták. Húsok mellé mártásként tálalták, de egytálételként is fogyasztották.

Köreték, főzelékek

Kolompéros pucuka (ruszin, Beregdaróc, 59)

A megmosott krumplit hajában megfőzik, meghámozzák, áttörik, búzaliszttel, tojással, sóval is összegyúrtják, kinyújtják, széles csíkokra vágják, forrásban levő sós vízben kifőzik, zsírral vagy olajjal pirított savanyú káposztával, vagy sült kolbásszal fogyasztják.

Pótasaláta (ruszin, 63)

Pótasalátát kora tavasszal a réten szedtek. A salátát mosták, sózták, kicsavarták, kevés felhevített zsírban megpárolták, utána cukrozott vízben megfőzték, finomra vágott fokhagymával, kevés ecettel ízesítették, rántást pirítottak, tejföllel felelesztették és puhára főzték.

Pépes ételek

Bécsi tök reszelteti főzve (ruszin, Mikóháza, 8)

A tököt kettévágták, meghámozták, lereszelték, sós vízben megfőzték, ízlés szerint cukorral ízesítették, liszttel elkevert tejföllel behabarták, jól kiforralták.

Dinyánka (ruszin, Beregdaróc, 59)

Késő ősszel, vagy télen a sütőtököt meghámozták, sós vízben egészen puhára főzték, kásának összetörték, és cukorral ízesítve fogyasztották.

Köleskása sáfrányosan (ruszin, Dámóc, 58)

A kiválogatott köleskását mosták, majd sáfránnyal színezett tejben sűrűre főzték, tepsibe rakták, tetejét elsimították, tetejére személyenként egy-egy tojást ütöttek és kemencében átsütötték. Volt, aki a főtt kását még erdei mézzel is édesítette.

Krumplis zámiska (ruszin, Komlóska, 30)

Főleg téli étel, ma már ritkán főzik. A krumplit nyersen hámozzák, kockára vágják, kevés sós vízben megfőzik, leszűrik. Közben zsírban, apróra vágott hagymát pirítanak, ezzel, valamint kevés kukoricaliszttel jól összekeverik a krumplit, és íróval vagy savanykás tejjel fogyasztják.

Kukoricazámiska (ruszin, Viszló, 7)

Hozzávalók:

- 40 dkg juhtúró,
- 5 dkg vaj, só.
- 40 dkg kukoricadara és liszt,
- 10 dkg füstölt sonka

A legszebb kukoricacsöveket lemorzsolták, kiszélelték, megőrölték, megszitálták. Forrásban levő sós vízbe lassan beleszórták a darát, állandó keverés közben megfőzték, közben sózták. Amikor a dara már elég puha volt, a meglévő kukoricaliszttel hozzákeverték, és még egy ideig főzték. Amikor kész volt, tányérokba merték, olvasztott vajjal meglocsolták, és azonnal tálták.

Szaggatott zámiska (Bodroghalom, 13)

Alapvetően két alapanyagból főzték, kukoricadarából és apró, savanyú káposztából. A kukoricadarát sós vízben egészen sűrűre főzték, evőkanállal tányérokba szaggatták, rá egy sor olajban sült aprókáposztát, ennek tetejére ismét kukoricagaluskát szaggattak.

Tejbekása (ruszin, Viszló, 7)

Böjti ételként és lakodalmi ételként egyaránt főzték, sőt a gyermekágyas asszonynak vitt ebéd egyik fogása is gyakran ez volt. Kukoricakásából és köleskásából egyaránt készítették: a ki-mért kására annyi tejet öntöttek, hogy ellepje, sózták, és olyan sűrűre főzték, hogy kanállal lehessen vágni. Tetejét fahéjas cukorral megszórták. Lakodalmi ételként sorrendje: leves, leveshús, töltött káposzta, tejbekása és pecsenye (61).

Tökkása (Dámóc, 10)

A bécsi sütőtököt meghámozták, magvait kiszedték, belsejét darabolták, és enyhén sós vízben puhára főzték. Lehűtés után passzírozták, édes tejben főzött búzaliszttel összekeverték, így sűrűn, tányérokba tálalták, cukorral megszórták. Volt, ahol nem cukrozták, hanem enyhén sózva, főzelékként ették. Zemplénagárdon töklotyónak mondták (51).

Törvebab (ruszin, Dámóc, 10)

Hozzávalók:

- 2 gerezd fokhagyma
- 1 nagy fej vöröshagyma só ízlés szerint
- 50 dkg tarkabab
- 15 dkg liszt
- 5 dkg zsír

A babot előző este beáztatják, másnap hideg, sós vízben felteszik főni, ha megpuhult, kanállal összetörik, liszttel elkeverik és összefőzik, zúzott fokhagymával ízesítik. Az apróra vágott hagymát zsíron - böjtös napokon olajjal vagy vajjal - megpirítják, a kitalált bab tetejét ezzel megöntözik - esetleg sütőben még átforrósítják.

Törvegrulya (ruszin, Viszló, 7)

A grulyát (krumplit) megtisztítják, négyszögre vágják, sós vízben megfőzik, leszűrik, sózzák, passzírozzák. Tálban rakják az asztalra, zsírban vagy vajban, esetleg olajban pirított hagymával megszórva.

Hústalan egytálételek

Aludttejbe tészta (ruszin, Rakaca, 61)

Az aludttejet lábasban melegítik, ha felforr, beleöntik a kockatésztát, sózzák, tejet, tejfelt öntenek hozzá, és az egészet összefőzik. Kedvelt nyári ebéd.

Aludttejes törve grulya (ruszin, Rakaca, 61)

A grulyát tisztítják, mossák, enyhén sózott vízben megfőzik, pirított vajjal, zsírban pirított, apróra vágott hagymával, esetleg kiskockára vágott, vagy kisütött tepertővel és aludttejjel összekeverik.

Böjti macsánka (ruszin, Filkeháza, 14)

Szószos étel volt, amit böjti napokon reggelire ettek: tisztán lisztből készített rántást, ezt káposztalevél felöntötték, és ebbe karikára vágott főtt krumplit raktak. Volt, aki a sült krumplit olajjal leöntött savanyúkáposztával szerette.

Böjtös káposzta (Bodroghalom, 13)

Böjtös napokon hús helyett szilvát kevertek a kukoricadara közé, ezt káposztalevélbe csavarták, az egészet leöntötték hagymás olajjal, és kemencében szép pirosra sütötték.

Édestúró - szír (ruszin, Komlóska, 69)

A legkedveltebb húsvéti szentelvény, mivel a lecsurgott leve hasonlít a madártejhez.

Hozzávalók:

- 1 liter tej
- 1 levél vaníliás cukor
- 10 tojás, 2-3 evőkanál cukor
- csipet só

A felforralt tejet megcukrozzák, sózzák, vaníliás cukorral ízesítik, és ebbe öntik a felvert tojásokat. Lassú, állandó keverés mellett addig főzik, amíg nem lesz túró állagú. A hagyományos túróhoz hasonlóan gézbe öntik, és másnap reggelig hagyják kicsöpögni.

Habart gomba (ruszin, Mikóháza, 8)

A gombát tisztították, mosták, zsírban megsütötték, majd tejfölben elkevert liszttel behabarták és kiforralták.

Keserűgomba sütve (ruszin, Mikóháza, 8)

A keserűgombát tisztítják, szárát levágják, eldobják, a gomba kalapjának mindkét oldalát olajjal vagy zsírral áthúzzák, és a tűzhely lapján mindkét oldalán szép pirosra sütik. Kenyérrel eszik. A tinórűgombát is sütik ezzel a módszerrel.

Kukoricadarával töltött káposzta (ruszin, Dámóc, 10)

Hozzávalók:

- 4 db savanyúkáposzta-levél
- 10 dkg füstölt szalonna
- 1 egész tojás só, fűszerpaprika
- 2 dl kukoricadara
- 75 dkg apró, savanyú káposzta
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 2 ek zsír

A dámóci káposztának néhány nevezetessége is van: az egyik a hatalmas méretű töltelék, a másik a káposztaleveleket nem savanyították, nagyon kevés lével főzték, és a fazék tetejére paradicsomot raktak.

A kukoricadarát forrásban levő sós vízben, állandó keverés közben sűrűre főzték, zsíron pirított, paprikával elkevert vöröshagymával összekeverték, tojással szilárdították és a leforrázott édeskáposzta-levelekbe töltötték. Az apró savanyú káposztát a fazék aljára rakták, ráhelyezték a töltelégeket, szalonnaszletekkel befedték, és kemencében puhára főzték. Ízletes volt, kedvelték.

Mandró (Bodroghalom, 13)

A kukoricadarát sós vízben megfőzték, olajjal összekeverték, és savanyúkáposztalevélbe göngyölték. Az olajon megpárolt apró savanyú káposztát a lábas aljára rakták, erre rakták a betöltött káposztát, kevés vízzel felöntötték és megfőzték.

Rántotta bucul módra (ukrán, 9)

Hozzávalók:

4 egész tojás, 1 pohár tejszín, 1 pohár tejföl, fél pohár kukoricaliszt, fél köteg petrezselyem zöldje, 5 dkg vaj.

A finomra vágott petrezselyem zöldje kivételével minden hozzávalót összekevernek, felverik, felhevített vajban, serpenyőben megsütik. A sütés befejezése előtti percben petrezselyem zölddel megszórják.

Rántotta szegényesen (ruszin, Viszló, 7)

Hasonló a hucul módra készülhez: a felvert tojásokat liszttel, tejjel összekeverik úgy, hogy könnyű, de ne túl sűrű legyen a massa, és felhevített olajon kisütik.

Rántott gomba (ruszin, Szirmabesenyő, 64)

Erre a célra elsősorban őzláb gombát használnak, mert ez különösen ízletes. A gombafejeket tisztítják, mossák, szárazra törlik, lisztben, felvert tojásban, végül zsemlemorzsában megforgatják, és forró zsiradékban kisütik.

Szirik (ruszin, Viszló, 32)

„... a szirik a Felvidéken honos sajtféle, ... csak húsvétra készítik.... A család nagyságától függően 60-70 tojást ütöttek bele, kicsit felverték, de nem habosra. Ehhez 4-5 liter tejet keverték. Ha nem volt elegendő tojás, tejjel szaporították. A tojást összekeverik a tejjel, tűzre teszik, és addig főzik, amíg túrósodni nem kezd. Utána ritka szövésű vásznon átszűrik, és reggelig csurgatják. A vászonszűrő rendszerint egy szalvéta, ettől kerekded alakban merevedik meg.”

Tinórugomba paprikás (ruszin, Mogyoróska, 25)

Hozzávalók:

- só, fűszerpaprika,
- 2 dl tejföl
- 40 dkg tinórugomba

- 1 fej vöröshagyma

A gombát tisztítják, langyos vízben többször átmosják, lecsepegtetik, kiskockára vágják. Az apróra vágott hagymát zsíron pirítják, a hozzá tett gombával párolják, sóval, borssal, fűszerpaprikával ízesítik, és az egészet összepárolják, végül tejföllel finomítják, felforralják. Galuskával vagy rizzsel tálalják.

Traszanka (ruszin, Viszló, 32)

Nagybőjti étel volt, krumpliból és hordós, apró savanyú káposztából főzték, általában reggelire és ebédre. A krumplit héjában megfőzték, hámozták, összetörték, a létől kinyomkodott aprókáposztával, sóval, olajjal jól összekeverték, és tálban rakták asztalra. Tót ételnek tartották, de bőjtös napokon az ukránok és ruszinok is fogyasztották.

Saláták

Beregi káposztasaláta (ukrán, 52)

Hozzávalók:

- 2 szál sárgarépa
- 2 cső zöldpaprika
- 1 kis fej édeskáposzta
- 3 evőkanál olaj
- 1 kávéskanál ecet só ízlés szerint

A fejes káposzta legfelső leveleit eldobják, a káposztafejet kettévágják, torzsáját kiveszik, a káposztát legyalulják. A sárgarépát hámozzák, lereszelik, a zöldpaprika csomóját kiveszik, húsát csíkokra vágják. A zöldségfélét tálba rakják, összekeverik, sóval, ecettel, olajjal megszórják, hűtőben néhány órát pihentetik.

Céklasaláta (ruszin, venyegret, 55)

Hozzávalók:

- 1 marék savanyúkáposzta
- 5 cl olaj
- só, őrölt bors
- 1 fej cékla
- 5 szem krumpli
- 1 marék bab

A céklát tisztítják, mossák, megfőzik, a krumplit héjában főzik, majd hámozzák, a babot enyhén sós vízben megfőzik, az apró savanyúkáposztát ízlés szerint kinyomkodják. A hámozott céklát, krumplit karikára vágják, babbal káposztával összekeverik, sóval, borssal, olajjal összekeverik és érlelés után tálalják.

Ruszin krumplisaláta (52)

Hozzávalók:

- 80 dkg krumpli
- 4 főtt tojás
- 1 fej vöröshagyma
- 2 dl majonéz
- 2 dl tejföl
- só, őrölt bors

A héjában megfőzött krumplit hámozzák, kihűlés után karikára vágják, a megfőtt, hámozott tojást hasonlóan. A tisztított vöröshagymát vékony karikára szeletelik. Ezután a három alkotórészt felváltva, rétegenként tálba rakják, soronként sóval, borssal fűszerezik. A sorokat tejföl és majonéz keverékével meglocsolják. Rövid hűtőtárolás után lehet tálalni.

Sárgarépa saláta (ukrán, 54)

Hozzávalók: 2-3 nagy sárgarépa, 1-2 gerezd fokhagyma, 4-5 evőkanál majonéz, 5 db dió bele.

A tisztított, mosott sárgarépát lereszelik, hozzákeverik a zúzott fokhagymát, darabolt diót, majonézzal elegyítik, és 1-2 órára hűtőbe rakják. Tyúkhús ételekhez tálalják.

Tejfölös, tormás céklasaláta (ukrán, 64)

Hozzávalók 10 adagra:

- 2 fejes saláta
- 1 evőkanál ecet
- só, őrölt fahéj
- 3 dkg cukor
- 1,5 kg cékla 20 dkg torma

A jól megmosott céklát kemencében vagy sütőben puhára sütik, meghámozzák, darabolják, ecettel meglocsolják, sózzák, fahéjjal ízesítik, a céklát áttörik, majd lehűtik. A céklamasszát kúp alakúra formázzák, salátástálra helyezik és tejföllel, reszelt tormával, kevés cukorral, sóval ízesített mártással leöntik. Salátalevéllal díszítik.

Ukrán jércesaláta (64)

Hozzávalók:

- 35 dkg főtt csirkehús
- 15 dkg főtt spárga
- 1 hámozott, kockára vágott alma
- 1 kis fej saláta összevágva
- 10 dkg párolt gomba
- 1 köteg petrezselyem zöldje
- 3 db főtt tojás
- 1 citrom leve
- só, őrölt bors, ízlés szerint
- 5 ek porcukor

- 2 dl tejföl

A hozzávalókat összekeverik, ízesítik, díszítik, hűtőben tárolják, és lehűtve tálalják.

Ukrán parasztsaláta (55)

Hozzávalók:

- 20 dkg cékla (főtt)
- 1 citrom
- 5 ek olaj
- 1 ek cukor
- só, őrölt bors, ízlés szerint
- 50 dkg krumpli 4 ecetes uborka
- 1 kis fej zeller
- 3 db zöldpaprika
- 2 gerezd fokhagyma

Amarinírozott, kockára vágott céklát, a hámozott ecetes uborkát, a nem túl puhára főzött zellert, a magháztól kivágott, szeletelt zöldpaprikát, a főtt, kockára vágott burgonyát összekeverik, ecettel (ecetes uborka levével) leöntik, cukorral, sóval, borssal, fokhagymával ízesítik, jól összekeverik. Önálló salátaételként, vagy szárnyas húsételek köretként tálalják.

Halételek

Fogas (süllő) gombával és dióval (ukrán, 53)

Hozzávalók:

- 25 dkg dió,
- 10-15 db olívbogyó
- 15 dkg paradicsom
- 1 csomó petrezselyem zöldje, fekete bors, só
- 3 db babérlevél
- fogas (süllő) 1-1,2 kg-ig
- 4 evőkanál liszt
- 2 db vöröshagyma
- 40 dkg sampinyon vagy más friss gomba

A megtisztított és kibelezett halat megmossák, kisebb darabokra vágják (fejvel és farokkal együtt), lisztbe forgatják, kisütik olajban, és jénai tálba rakják. A besózott halat sütés előtt 10—15 percig pihentetik, hogy ne essen szét sütés közben. Az apróra vágott vöröshagymát és gombát megdinsztelik, hozzáadják az apróra tört diót, fűszereket, sót. A masszát ráöntik a halra, rá olajbogyót és karikára vágott paradicsomot, adnak hozzá néhány kanál vizet és kb. 15 percig párolják. Nagy tálra rakják, petrezselyemmel díszítve. Mellé sült vagy főtt burgonyát és fokhagymaszószot ajánlanak. A szószhoz 5-6 gerezd fokhagymát felaprítanak, sóval pépessé törlik, adnak hozzá apróra vágott petrezselyem zöldjét és olajat (legjobb az olívaolaj).

Halászlé (ukrán, 53)

Hozzávalók:

- 1 szál sárgarépa
- 1 szál petrezselyemgyökér
- 1 köteg petrezselyem zöldje
- 1 köteg zeller zöldje
- só, szemes bors, 1 babérlevél
- 50 dkg fogas
- 50 dkg apró folyami sügér
- 1 kg-os konyhakész csirke
- 30 dkg burgonya
- 1 dl vodka, ízlés szerint
- 1 fej vöröshagyma

A babot mossák, tisztítják, a hal húsát a csontról levágnak, az előkészített csirkét halfejjel és halcsonttal 2,5 liter enyhén sós vízben felforraltják, és mintegy 30 percig főzik. Azután a csirkét és a csontokat kiemelik a vízből, levét átszűrik, és abban főzik meg az előkészített, darabolt zöldséget, majd belerakják az előkészített, darabolt sügéret, babérlevelet, sót, szemes borsot és még 10 percig főzik.

Tálalás előtt megszórják finomra vágott zeller zölddel - petrezselyem zölddel és ízlés szerint esetleg 1 dl vodkával finomítják.

Halleves bográcsban (ukrán, 53)

Hozzávalók:

- 50 dkg ponty vagy csuka, kecsge
- só, őrölt bors
- 50 dkg apróhal (sügér)
- 1 babérlevél
- 2 fej vöröshagyma

A megmosott, belezett halat tisztítják, szeletekre vágják. A bogrács alját tisztított, apró halakkal lerakják, rá a szeletelt többféle halat, hagymakarikákkal megszórják, sóval, borssal fűszerezik, babérlevéllel, vízzel felöntik, és kis lángon főzik, mintegy órán át. Kevert nem szabad, csak a bográcsot rázogtatni.

Karácsonyi töltött hal (ruszin, Miskolc-Görömböly, 65)

A közepes nagyságú kárászt vagy keszeget megtisztítják, kizsigerelik, ecetes vízben kiáztatják, onnan kivéve besózzák, félóráig így állni hagyják. A töltelékhez a zsemlet apróra vágják, a finomra vágott hagymát zsíron megpirítják, fokhagymával, sóval, őrölt borssal fűszerezik, összegyúrnak, tojássárgájával megkötik, kevés fűszerpaprikával is színezik. Ezzel a masszával megtöltik a hal gyomrát, nyílását bevarrják, paprikás lisztben megforgatják, felhevített olajon addig sütik, amíg a töltelék kellően meg nem dagad és a hal húsával együtt át nem süll.

Húsétel - marha és borjú

Göngyölt marhahús zöldmártással (ukrán, 63)

Hozzávalók:

- 5 szelet marhafelsál
- 20 dkg füstölt szalonna
- 2 evőkanál vaj
- 2-3 fej vöröshagyma
- 2 dl tejföl
- 2 gerezd fokhagyma
- só
- őrölt bors

A zöldmártáshoz:

- 1 csomag mélyhűtött spenót
- köteg kapor zöld
- gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál olaj
- só
- őrölt bors

A hússzeleteket enyhén kiverik, sóval, borssal megszórják, a szalonnát, vöröshagymát, fokhagymát ledarálják, fűszerezik. Ezzel a masszával megkenik a hússzeleteket, feltekerik, pálcikával megtűzik, liszttel megszórják és vajon, serpenyőben megpirítják. Ezután a pálcikákat kiszedik, a húst tepsibe rakják, ráöntik a tejfelt, és sütőben megsütik. Mártással leöntve tálalják.

Húsételek - sertés

Beregi májas hurka (ukrán, 52)

Hozzávalók:

- 2 kg rizs
- 4 nagy fej vöröshagyma só, őrölt bors, ízlés szerint
- 2 evőkanál majoránna
- 1 kg sertésmáj
- 1 kg sertéstüdő
- 1 kg sertéslép
- 40 dkg leeső szalonna és bélzsír (fintor)

A belsőségeket gondosan kitisztítják, ereit, zsíros részeit levágják, a többit sós vízben megfőzik és félreteszik. A főzőlevét leszűrik, beleszórják a rizst, és többször kavargatva puhára főzik. Közben a fintort kisütik, és megdarálják a megfőtt belsőségekkel együtt. Hozzákeverik a rizst, fűszerezik, egy órát pihentetik, hogy az ízek összeérjenek, majd többször mosott bélbe töltik és megabálják.

Beregi véres hurka (ukrán, 52)

Ugyanazokból készül, mint a májas hurka, csak még adnak 1 liter vért és 1 kávéskanál kapormagot is, amit nyersen kevernek a kitöltésre előkészített hurkamasszába. A készítés többi része azonos.

Hurka (Viszló, ruszin, 32)

A disznóvágás harmadik napján készítették a hurkát: 3 szakajtó kukoricát megdaráltak, megszitálták, a darát használták fel hurkatölteléknek, míg a kukoricalisztet más alkalomra félretették. Közben a májat, tüdőt megfőzték, ledarálták, a kukoricadarát hozzátették, sóval, borssal, majoránnával, paprikával fűszerezték, jól összekeverték és még melegen, a gondosan kitisztított bélbe töltötték, utána megabálták, hidegre tették. Fogyasztás előtt megsütötték.

1950-től kukorica helyett hántolt búzát (gerslit) kezdtek használni, majd a 70-es évektől rizst. Vért, tüdőt, szívet, leeső apróhúsokat is tesznek hozzá, és finomra vágott vöröshagymát is pirítanak hozzá. Ma sem készítenek külön véres és májas hurkát.

Hús hucul módra (ruszin, 6)

Hozzávalók 6 adagra:

- 1,2 kg sertéskaraj
- 50 dkg parasztkolbász
- 4 db tojás
- só, mustár
- zsír vagy olaj

A szószhoz:

- 5 dl tejfel
- 3 evőkanál liszt
- só, fűszerpaprika

A húst hat szeletre vágják, sózzák, minden szeletet megkennek mustárral, rászeletelik a kolbászt, apróra vágott főtt, keménytojást, borssal megszórják. Ezután a szeleteket összetekerik, forró olajban vagy zsírban kisütik. Kevés víz hozzáadásával majdnem készre párolják. Közben elkészítik a paprikával, liszttel elkevert tejfelt. Amikor a zsírt feladja, elkészült. Krump-lipürével vagy rizzsel tálalják, petrezselyem zölddel díszítve.

Rahói rakottas (ruszin, 52)

Hozzávalók 4 adagra:

- só, őrölt bors
- 3 fej vöröshagyma
- 8 közepes nagyságú burgonya
- 80 dkg sertéscomb 12 dkg sajt 2 evőkanál zsír

A húst 4 szeletre vágják, kiverik, sózzák, borsozzák, forró zsírban mindkét oldalán megsütik, majd kizsírozott tűzálló tálba helyezik a hússzeleteket. A maradék húszsírban megpirítják a karikára vágott hagymát, a karikára vágott krumplival tovább pirítják, és a hússzeletekre teszik. Kevés vizet öntenek hozzá, sütőbe rakják, és fedő alatt puhára párolják. Reszelt sajttal megszórják és fedő nélkül pirosra sütik, hogy a sajt teljesen elolvadjon.

Szekonyicska (ruszin, Szirmabesenyő, 65)

Hozzávalók:

- 1 kg savanyú káposzta
- 5 dkg zsír só, őrölt bors
- 50 dkg sertéstüdő
- 2 fej vöröshagyma
- 5 gerezd fokhagyma

A tüdőt tisztítják, megabálják, kisütés után vékony csíkokra vágják, majd hagymás zsíron megpörkölik, sóval, őrölt borssal, zúzott fokhagymával fűszerezik. Ezután a kinyomkodott savanyú káposztát rétegesen lerakják a tüdővel, kevés vizet öntenek hozzá, felfőzik, és tejjel ízesítik. Így tálalják.

Töltött káposzta paradicsomos-tejfölös mártásban (ukrán, 53)

Hozzávalók:

- 3 kg fejes káposzta
- 3 pohár rizs
- zsír
- 1 evőkanál liszt
- petrezselyem zöldje
- őrölt feketebors
- 30 dkg zsírosabb sertéshús
- 3-4 fej vöröshagyma
- 1,5 pohár tejföl
- 2 evőkanál paradicsompüré
- cukor
- só, 1 egész tojás

Előbb elkészítik a töltelék: a húst apróra vágják és megpirítják, hozzáadják a felaprított vöröshagymát, és aranyszínűre pirítják. Ezután a húst összekeverik a félig megfőzött rizs-zsel, felaprított hagymával, petrezselyemzölddel, megsózzák, megborsozzák és tojással szilárdítják.

A káposztából kivágják a torzsát úgy, hogy a levele ne essen szét, beleteszik egy fazék forrásban levő sós vízbe, és lassú tűzön félig megfőzik. A káposztát kiveszik a vízből, levelekre szedik és levágják a szárát. A nagyméretű leveleket félbe lehet vágni. A töltelékkel ráteszik a levélre, kétfelől behajtják és összetekerik.

A lábos aljára káposztalevelet tesznek, rá az elkészült tekerceket, letakarják káposztalevéllel, hozzáöntik a forró sós vizet, és csendes tűzön 2 óráig főzik. A végén liszttel behabart és

paradicsompürével, cukorral, sóval összekevert tejföllel leöntik és még 10-20 percre beteszik a sütőbe. Forrón fogyasztják.

Húsétel - birka

Juhpörkölt (ruszin, Amnyosapáti, 66)

Zsírban fonnyasztott, apróra vágott vöröshagymán a nagy kockára vágott birkahúst megpirítják, fűszerpaprikával elkeverik, vörösbort öntenek hozzá, sóval, őrölt borssal, kömény-maggal, csípős paprikával, érett paradicsommal főzik. Később hozzáteszik az előkészített, karikára vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret, csipet mustármagot, koriandert és az egészet készre főzik. Ha nagyon fagyús a hús, akkor főzés előtt ecetes vízzel leforrázzák. Friss, főtt burgonyával tálalják.

Húsételek - vad

Őzpecsenye (ruszin, Mogyoróska, 21)

Hozzávalók:

- 3 dkg liszt
- só, őrölt bors, flekkenfűszer
- 80 dkg őzgerinc
- 12 dkg zsír

Az őzgerincből négy, ujjnyi vastag szeletet vágnak, enyhén kiverik, széléit bevagdossák, sóval, borssal, flekkenfűszerrel megszórják, pihentetik. Sütés előtt kevés liszttel megszórják, zsírban mindkét oldalán szép pirosra sütik. Kenyérrel vagy krumplival fogyasztják.

Rántott vaddisznómáj (ruszin, Mogyoróska, 21)

Hozzávalók:

- 80 dkg vaddisznómáj
- 2 egész tojás
- 15 dkg zsír
- 5 kg liszt
- 15 dkg zsemlemorzsa
- só ízlés szerint

A vaddisznómájat tisztítják, hártályazzák, ereit kivágják, szárazra törlik, és 4 szeletre vágják. Lisztben, felvert tojásban, zsemlemorzsaiban megforgatják, és felhevített zsírban mindkét oldalán megsütik. Sült hagymás vagy főtt krumplival tálalják.

Főtt tészták

Almás galuska (ukrán, 9)

Hozzávalók:

- 10 db alma
- 4 db egész tojás só ízlés szerint
- 1 pohár búzaliszt
- 3/4 pohár tej
- 1 evőkanál cukor

A nyers almát tisztítják, mossák, hámozzák, magházát kivágják, vékonyán, hosszában szeletelik, tejjel, cukorral, felvert tojással, sóval összekeverik, fokozatosan beleöntik a lisztet és az egészet tésztává gyúrik. Az almaszeletes tésztát kiskanállal adagolják forrásban levő, enyhén sós vízbe, és addig főzik, amíg az almatötelék szét nem fő, és bele nem ivódik a tésztába.

Grulyagaluska (ruszin, Viszló, 7)

Kisida Erzsébet szerint a faluban tót ételként tartják számon. A megtisztított, nyers grulyát (krumplit) lereszelik, sózzák, liszttel összekeverik úgy, hogy közepes sűrűségű tésztát kapjanak, és grulyagaluska-hányón (galuskaszaggató) átpaszírozzák, közben a vizet kavargatják, hogy össze ne ragadjanak a galuskák. Ha megfőttek, feljönnek a víz tetejére. Kiszedik, túróval vagy pirított káposztával meghintik, pirított vajot öntenek rá, összekeverik, frissen, melegen tálalják.

Hagymás reszelt tészta (ruszin, 52)

Hozzávalók:

- 1 nagy fej vöröshagyma só, őrölt bors ízlés szerint fűszerpaprika
- 1 kg liszt
- 10 dkg füstölt szalonna
- 3 egész tojás
- 1 köteg petrezselyem zöldje

Lisztből tojással, csipet sóval és annyi vízzel, amennyit a liszt felvesz, jó kemény tésztát gyúrnak, cipót formálnak belőle, és nagylyukú reszelőn lereszelik. Forrásban levő sós vízben kifőzik, leszűrik, leöblítik, lecsepegtetik, rövid időre félreteszik. Az apró kockára vágott szalonnát tűzön kiolvasztják, zsírában megpirítják az apróra vágott hagymát, fűszerpaprikával, őrölt borssal, finomra vágott petrezselyem zölddel elkeverik, és a reszelt tésztát ebben megforgatják.

Haluška (ruszin, 12)

4 közepes krumplit meghámoznak, nyersen lereszelnek, sózzák, és annyi liszttel összekeverik, hogy közepesen lágy tésztát kapjanak. A deszkáról forrásban levő sós vízbe szaggatják, amikor a tészta feljön a víz tetejére, megkavargatják, egy ideig még tovább főzik, leszűrik, hideg vízzel leöblítik, lecsepegtetik, kevés olvasztott vajjal, vagy szalonnakocka zsírával elkeverik. A leggyakoribb ízesítési anyagok és módszerek:

Káposztás: jó maréknyi apró savanyú káposztát zsíron megpirítanak (ha a káposzta túl savanyú, előzőleg átmosás).

Krumplis: a hámozott, kockára vágott krumplit zsíron pirítják, majd vízzel felöntve megfőzik, utána összetörik. Az apróra vágott hagymát zsíron megpirítják, és a krumplival együtt a tésztahoz keverik.

Túrós: két evőkanál vajat aranyárgára pirítanak, ráöntik a tészta. Fél kg túrót a tészta morzsolnak, jól összekeverik, végül sózzák. (Tehén- vagy juhtúró egyaránt használható. A tehéntúrót fejjel kell lazítani, juhtúróhoz pedig vaj helyett szalonnazsír kell használni.)

Mákos: 15 dkg mákot megdarálnak, porcukorral összekeverik és a tészta öntik. Zsiradék helyett 3 evőkanál cukorral ízesített cukorsziruppal öntik le.

Tojásos: 3 egész tojást 2 dl tejjel bögrében jól összekevernek, pirított vajra, vagy sült szalonnára öntik, és rántotta keménységűre sütik. Sóval ízesítik, és a tésztaival összekeverik.

Krumplis derelye (ruszin, Komlóská, 29)

Hasonlóan készül, mint a lekváros derelye: a meggyúrt tésztát elnyújtják, ennek egyik felére rakják apró kupacokba a főtt, összetört krumplit, a tészta másik felét ráhajtják, a tésztát a krumplikupacok körül lenyomkodják, hogy összeragadjon, és derelyevágóval elválasztják a

kis kupacokat egymástól. Forrásban levő vízben kifőzik, leszűrik, lecsepegtetik, és zsírban vagy olajban pirított zsemlemorzssal összekeverik.

Lekváros gombóc (ruszin, Viszló, 7)

Készítése eltér a magyar konyha ismert gyakorlatától. Mivel munkaigényes étel, elsősorban a téli időszak étele. A meghámozott krumplit megmossák, négyfelé vágják, sós vízben megfőzik, leszűrik, utána sózzák, gyúrótáblán elkerített lisztre rakják, kissé kihűtik, majd összegyúrnak, és annyi darabra vágják, ahány levelet akarnak belőle nyújtani. Ezután nem túl vékonyra nyújtják (egyébként sem lehet a krumplistésztát túl vékonyra nyújtani), kb. 4x4 cm-es kockákra vagdossák. A közepébe szilvalekvárkupacokat raknak, összegöngyölik, és forrásban levő sós vízben kifőzik. A vastag, krumplistésztából készült gombóc hosszabb főzési időt igényel. Ha megfőtt, szűrőkanállal kiszedik, előzőleg zsíron megpirított búzadarába forgatják, cukorral megszórva fogyasztják.

Nyurga (ruszin, Zemplénagárd, 51)

A héjában megfőzött krumplit hámozzák, összetörik, kukoricaliszttel, sóval összegyúrnak, kinyújtják, ceruza vastagságúra vagdossák, sós vízben kifőzik, leszűrik, leöblítik, vajjal, túróval vagy lekvárral összekeverve tálalják.

Pilmenyi (ukrán, 52)

„... A pilmenyi eredeti ukrán étel, amit a Kárpátalján élő magyarok változtatás nélkül vettek át (18).

Hozzávalók a tésztahoz:

- 1 kg liszt
- 3 egész tojás
- só ízlés szerint
- 2-3 gerezd fokhagyma
- A tetejére: olvasztott vaj, ecet, őrölt bors

A töltelékhez:

- 30 dkg darált hús
- só, őrölt bors
- 1 fej vöröshagyma

Lisztből tojásokkal, kevés sóval és vízzel levestészta keménységű tésztát gyúrnak, 2-3 cipót formálnak belőle, és 1 órán át pihentetik. Közben elkészítik a töltelékét: a darált húst sóval, borssal, reszelt vöröshagymával, zúzott fokhagymával ízesítik, összekeverik. A tésztát lisztezett deszkán vékonya nyújtják, majd 5 cm átmérőjű korongokat vágnak belőle. A korongok közepébe rakják a fűszerezett húst, félbehajtják, széléit összenyomkodják, két végét a tetején összecsapattintják. Az így készült táskákat forrásban levő sós vízben kifőzik, leszűrik, lecsepegtetik, tálba rakják, olvasztott vajjal meglocsolják. Külön kínálnak hozzá őrölt borsot és ecetet. Télen a fűszeres darált hús helyett füstölt sonkát használnak.

Ukrán galuska (55)

Hozzávalók:

- 2 egész tojás
- 1 dl tejföl, só ízlés szerint
- 40 dkg liszt
- 10 dkg margarin

A lisztet nyújtódeszkára öntik, közepébe mélyedést csinálnak, beleöntik a két evőkanál vajat, 1 dl vízzel, 1 teáskanál sóval kikevert tojásokat, és a lisztet ezzel simára keverik, nem lehet túl kemény. Kinyújtják fél cm vastagra és tetszés szerint háromszög, négyszög vagy kör alakúra vágják. Forrásban levő sós vízben kifőzik, majd kiszedik, lecsepegtetik, olvasztott margarinban megforgatják, és tejföllel megöntözik. Apró savanyú káposztával, vagy hirtelen süttöt, nyers sonkaszelettel tálalják.

Sült tészták

Blini ukrán módra (66)

Hozzávalók:

- 3-4 evőkanál vaj
- 2 egész tojás
- 2 evőkanál cukor
- 1/4 liter tejföl zsír a sütéshez
- 30 dkg köles

- 30 dkg hajdinaliszt
- 1/2 liter tej
- 2 dkg élesztő
- só ízlés szerint

A kölest tisztítják, mossák, 1 liter sós vízben sűrűre főzik, lehűtik. Egy dl tejben egy evőkanál vajat felfőznek, benne 4-5 dkg hajdinalisztet sűrűre főznek, és szobahőmérsékletre hűtik. Az élesztőt kevés langyos vízben felfuttatják, összekeverik a sűrű hajdinafőzettel. Szitán keresztül hozzákeverik a kölesmasszát és a maradék hajdinalisztet is, sóval, cukorral, felvert tojássárgával ízesítik. Keverés közben óvatosan hozzáöntik a maradék tejet a tésztához, és egy ideig meleg helyen pihentetik. Végül óvatosan hozzáelegyítik a felvert tojásfehérjét és megsütik. Az ukrán módra sült blinit forró és olvasztott vajjal meglocsolva tálalják. Külön tálalnak hozzá habosra vert tejfelt.

Doboska, bobájka, gúnárnyak (ruszin, Viszló, 7)

A doboska elnevezést főleg az ukránok és a ruszinok használják. Készítése elég munkaigényes (46). A karácsonyesti böjtös vacsora gombalevesből és doboskából állt. A doboskát - gúnárnyakat - előbb összevágták, forró vízbe mártották, majd leszűrték. Darált mákkal megszórták, megcukrozták, összekeverték. Tálban tették az aszatra. Az 1940-es évekig előbb ették a doboskát és utána a gombalevest.

Forrázott laska (ruszin, 12)

2 bögre lisztből, kevés sóval és a hozzá szükséges mennyiségű vízből kemény tésztát gyúrnak, kis részekre osztják és vékony lapokra nyújtják. A vékony tésztákat forró vaslapon megpirítják, aztán megtörik, és forró vízzel leöntik, lecsöpögtetik és ízesítik. Az egyik módszer: az apró kockára vágott füstölt szalonnát tűzön zsírára sütik, és a tésztához keverik, esetleg még túró hozzáadásával.

A második módszer: az apróra vágott vöröshagymát zsíron megpirítják, és ezzel ízesítik a tésztát.

Görhebukta (ruszin, Komlóska, 30)

A kukoricalisztet kevés forró vízzel leforrázzák, ennek hatására a liszt megdagad. Olajon vagy zsíron megpirítják az apró savanyú káposztát, egy másik lábasban olajon a megdagadt kukoricalisztet pirítják meg. Utána egy nagyobb lábasba rétegesen leraknak egy sor pirított savanyú káposztát, rá egy réteg pirított kukoricalisztet, a tetejét hagymás olajjal befedik, jól összerázzák, de nem kavarják. Sütőbe rakják és átsütik.

Grecsányiki (hajdinacipócska, ukrán, 64)

Hozzávalók 10 adagra:

- 80 dkg hajdinaliszt
- 3 egész tojás
- 5 dkg vaj
- 3 dl tej
- 3 dkg élesztő

- 3 dl tejföl
- 2 dkg cukor
- csipet só

A felforralt és langyosra hűtött tejbe rakják az élesztőt, sót, átszitált hajdinalisztet, vaját, beleütik a nyers tojásokat, sűrű tésztává keverik és egy ideig állni hagyják. Aztán átkeverik, és meleg helyre teszik, majd hosszúkás cipócskákat formálnak belőle, amelyeket olajjal kikent tepsibe, egymástól néhány cm távolságra helyeznek. A tetejüket tojással megkenik, olajos késsel néhány helyen bevagdossák, sütőben megsüti. Ha megsült, a vágás mentén darabokra szedve, tejföllel tálalják.

Kenyér kukoricadarából (ruszin, 6)

Hozzávalók:

- 2-3 dkg élesztő
- 1 kávéskanál cukor
- 1 evőkanál olaj
- 1 evőkanál cukor
- só ízlés szerint
- 25 dkg kukoricadara
- 30 dkg finomliszt
- 2 egész tojás
- 1 pohár tej szóda víz

Az élesztőt langyos tejben felfuttatják, cukorral, sóval ízesítik, és jól összekeverik. A kukoricadarát tálba öntik, hozzákeverik a finomlisztet. A dara és a liszt közepébe mélyedést csinálnak, beleteszik az élesztőt és a tojásokat, majd az egészet jól összegyúróják, olajjal, szóda vízzel lazítják. Ezután a tésztamasszát vajjal vagy margarinnal kikent tepsibe öntik, lesimítják, 10 percig még kelni hagyják és lassú tűzön, sütőben egy óra alatt megsüti.

Rohant (ruszin, Rakaca, 67)

Tányér nagyságú cipó volt, karácsonyestére a doboska tésztájából süttették, kelesztett üres tésztából sóval, élesztővel, vízzel, kemencében. Vacsora előtti étel volt.

Kótiska (Hajdúdorog, 38)

Jellegzetes böjti étel volt: liszt, élesztő, só, víz összetételével készült, összegyúrták, kerekre formázták, kemencében megsüttették, vízzel leforrázva, vagy olajjal leöntve fogyasztották.

Krucenyika (ruszin, Dámóc, 58)

Kenyértésztából készült sült tészta, készítését Siska József írta le: a kenyértésztából hosszú rudakat sodortak, tepsibe rakták, és kemencében megsüttették. Főleg karácsony vigíliáján és a nagy mezőgazdasági munkák idején készült. Szívesen tárolták, mert pótolta a kenyeret. A kamrában lekasztottak egy rudat, kisebb darabokra tördelték, tejjel vagy vízzel leforrázták, túróval, mákkal vagy káposztával ették.

Kukoricás rakott palacsinta (ruszin, 6)

Hozzávalók:

- 1 egész tojás
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 szál zeller zöld
- 2 db paradicsom
- só, őrölt bors, olaj
- 2,5 dl kukoricaliszt
- 10 dkg csemegekukorica
- 25 dkg pulykasonka
- 2 dl tejföl
- szóдавíz

A tojást felverik, elkeverik 1 dl szóдавízzel és annyi kukoricaliszttel, amennyit felvesz. A maradék lisztet is hozzákeverik és annyi szóдавizet, hogy sűrű palacsintamassza legyen. A szemes kukoricát belekeverik a masszába, sóval, őrölt borssal fűszerezik. Olajozott palacsintasütőbe adagolnak egy-egy merőkanállal a masszából, alsó részét pirosra sütik, megforgatják és a másik oldalát is pirosra sütik. Ezután a palacsintákat olajjal kikent jénai tálban egymásra rakják, rétegenként zúzott fokhagymával elkevert tejföllel meglocsolják, apróra vágott zeller zölddel megszórják, és sütőben átforrósítják. Paradicsomkarikákkal díszítve tálalják.

Krumplilángos (ruszin, Komlóska, 29)

A meghámozott, főtt krumplit krumplinyomón összetörik, liszttel összekeverik, kis, lapos, kerek tésztákat formálnak belőle és a tűzhely lapján mindkét oldalát ropogósra sütik. Tetejét zsírral vagy lekvárral megkenik, és szokás túróval is fogyasztani.

Nyírbéltelken (53) 1 kg lisztből, 1 kg krumpliból, sóval készítik, a főtt krumplit liszttel, sóval összegyúrnák, formázzák, és forró olajban kisütik.

Lábatlan (ruszin, Viszló, 7)

A tél vége felé, amikor már volt elég tojás, hús helyett süttöttek. Lisztből, tojásból, kevés olajjal, kevés sütőporral közepesen sűrű tésztát kevertek, a masszát olajozott serpenyőbe öntötték és megsüttöttek. Neve azzal kapcsolatos, hogy ez a nyersanyag a csirke töltelke. Úgy mondják, hogy a csirke kifutott a fazékból, ennek viszont nincs lába, így ez a töltelék maradt meg ebédre.

Laksa (ruszin, Mogyorósk, 78)

Tipikus nagybőjti étel. A lisztet kevés sóval, szóдаbikarbónával, langyos vízzel összegyúrnák, lánagos méretűre vagdalják, kinyújtják, majd a tűzhely lapján megsütik. A laksa ehető olajozva vagy száraztésztaként, ez utóbbi esetben apró galuskányi darabokra tépdésik, tálba rakják, kevés vízzel leöntik, hogy nedves legyen, és cukrozott, darált mákkal megszórva fogyasztják.

Lepcsák, lepcsánka, lapcsánka (ruszin, Komlóska, 29)

Hozzávalók:

- 60 dkg krumpli
- 20 dkg liszt
- 2 egész tojás
- só, őrölt bors
- 2 gerezd fokhagyma
- olaj a sütéshez

A hámozott burgonyát nagylyukú reszelőn lereszelik, liszttel, tojással összegyúrva galuska sűrűségű tésztát kapnak, sóval, őrölt borssal fűszerezik. Evőkanállal kis lapos formákat szaggatnak a masszából, és forró olajban kisütik.

Meggyel töltött forrázott tészta (ukrán, 54)

A töltelékhez:

- 40 db meggy
- 1/2 pohár tört, konyakkal vagy rummal leöntött dió

A tésztához:

- 15 dkg vaj vagy margarin 1 pohár víz
- 3 pohár liszt
- 4 tojás
- 3 tojássárgája, só

A vizet vajjal és sóval felforraltják, egyszerre hozzáöntik a lisztet, és fakanállal addig keverik, amíg össze nem áll. A tűzről levéve egyenként hozzáadják a tojásokat, mindegyik tojással külön-külön jól elkeverik. A félujjnyi vastag tésztát megszírozott sütőlapra teszik, és 40 kockára vágják. A meggyet kimagozzák, dióval megtöltik és kézzel kis golyókat formálnak. (A kezünket, hogy a tészta ne tapadjon, meg lehet kenni olajjal.) A meggyes golyókat bő olajban megsütik, majd megforgatják kakaós cukorban vagy porcukorban.

Pampuska (ruszin, Viszló, 32)

Hozzávalók:

- 5 tojássárgája
- 5 dkg porcukor a hintéshez
- só ízlés szerint
- zsír a sütéshez
- 60 dkg liszt
- 6 dkg vaj
- 5 dkg cukor
- 3 dkg élesztő
- 2-2,5 dl tej

Az élesztőt 1 dl cukrozott, langyos tejben felfuttatják, liszttel, tojássárgákkal, kevés cukorral, csipet sóval összekeverik, olvasztott vajjal eldolgozzák és pihentetik. Utána kisujjnyi vastagra nyújtják a tésztát, fánkszagatóval kiszaggatják, abrosszal letakarva pihentetik, és újból kelesztik. Felforrósított zsírban egyenként sütik a fánktésztákat, először az abrosszon felül levő

felét fedő alatt, a másik felét fedő nélkül. Ha megsült, ruhán vagy papíron lecsepegtetik. Szép sütés esetén a fánk közepén keresztben fehér csík, a felső felület közepén kis mélyedés marad, amelybe egy kávéskanál baracklekvárt tesznek, porcukorral megszórva.

Pászka (*paszocska, ruszin, Viszló, 7, 32*)

Nyírbátorban lisztből, sóból, vízzel, tojás nélkül készül a pászka. Összegyúrás után nem túl vékonyra nyújtják, felületét késsel megszurkálják, hogy ne hólyagozzon fel, és a sparhelt lapján mindkét oldalán szép pirosra sütik, kendőbe rakják. Fogyasztás előtt kisujjnyi szélesre vagdalják, szűrőbe teszik, és cukrozott vízzel megöntözik. Édes vagy savanyú káposztát, lekvárt vagy mézet raknak rá és így fogyasztják.

Töltött pászka (ruszin, Komlóska, 48)

Komlóscai ruszin specialitás: a vajjal vagy zsírral kikent sütőformát (kuglóf forma vagy lábás), a pászka tésztajával kibélelik, és belerakják a darált húsos töltelék, tetejére pászkatészta kerül berácsozva, rátesznek egy kis keresztet.

Mézes pászka (*ukrán, 53*)

Hozzávalók:

- 1 kg házi tehéntúró
- 6 db főtt tojás sárgája
- 25 dkg vaj
- 1 evőkanál vaníliás cukor
- 15 dkg méz
- 1 evőkanál fehér gyömbér
- 1 evőkanál sárga gyömbér
- 3 evőkanál sáfrány
- 1 kávéskanál őrölt kardamom
- 1/2 kávéskanál só
- 10 dkg dióbél
- 10 dkg hámozott mandula
- 15 dkg mazsola
- 15 dkg kandírozott gyümölcs

A túró és a tojássárgáját szitán áttörik, hozzáadják a cukrot, olvasztott vaját, mézet, megmosott mazsolát, finomra tört dióbelet, mandulát, vaníliás cukrot, sót, gyömbért, finomra vágott kandírozott gyümölcsöt és az egészet jól összekeverik. A masszát vászonszalvétával kibélelt speciális faformába rakják, kanállal jól belenyomkodják, ráhajtják a szalvéta végeit, deszkával lefedik, és súllyal lenyomtatják. A formát egy magasabb falú edénybe helyezik, és 12-15 óráig hűvös helyen tartják, hogy a pászka lecsorogjon és összeálljon. Ezután óvatosan táltra borítják, a formát szétszedik, leveszik a szalvétát, és a pászkat díszítés után fogyasztják. (A recept a „Hromada” ukrán folyóirat 2004. VII-VIII. havi számában jelent meg ukrán és magyar nyelven.)

Pávakalács (*Ricse, 18*)

Főleg a gyermekágyas asszonyok részére sütötték és vitték.

Hozzávalók:

- 4 egész tojás dió nagyságú vaj tej amennyit felvesz
- 40 dkg liszt
- 2 dkg élesztő
- 10 dkg cukor
- zsír, a tepszi kikenéséhez.

A tepsit kizsírözzák, sűrű, pépszerű tésztát kevernek, kizsírozott tepsibe öntik, tetejét lesimítják, kelesztik és megsütik. Kockára vágva tálalják.

Pezsőglángos (ruszin, Komlóska, 30)

Kenyértésztából készítik, csak kissé sósabbra hagyják és szóدابirkarbonát is tesznek bele. Innen az elnevezése. A tűzhely lapján sütik.

Pipis (Buktatók, 44)

Karácsonyra süttették a cigány kántálók részére a más célra már nem használt kenyértésztából, amit a dagasztóteknő faláról vakartak le: az összegyűjtött anyagot megsodorták, majd csombókot raktak rá, és úgy süttették ki.

Pirog hússal töltve (ukrán, 70)**Hozzávalók:**

- 2 egész tojás
- 1 gerezd fokhagyma
- só, őrölt bors, ízlés szerint
- 1/2 dl száraz fehérbor
- 35 dkg darált sertéshús 1 fej vöröshagyma 1/2 kg vajastésza 5 cl olaj, olaj, a sütéshez

Az apróra vágott hagymát olajon pirítják, a hozzáadott darált hússal tovább pirítják, sóval, borssal fűszerezik, hozzákeverik a zúzott fokhagymát és a bort, tojással szilárdítják. Ezután a vajastésztát 1 cm vastagra kinyújtják, négyzet alakúra vágják, középebe raknak egy dió nagyságú töltelékkel, a tészta széleit tojással megkenik, összenyomkodják, és forró olajban kisütik.

Melegen tálalják.

A pirogot töltik még fűszeres fejes káposztával, apró savanyú káposztával, húsos káposztával.

Répás lángoš (Baktakék, 44)

A cukorrépat tisztítják, mossák, meghámozzák, zsírban cukorral megpirítják, ez a töltelék kerül a kóttas tésztába, amelyet olajban kisütnek.

Részelt lángoš (hajtovánka, Karcsa, 64)

Hozzávalók: elsőliszt, aludttej, esetleg tejföl, késhegynyi szóدابirkarbonát, tojás, cukor.

A hozzávalókat összegyűrik, utána többször részelik (elnyújtják), olajjal vagy vajjal megkenik, összehajtogatják, és újból elnyújtják. Legalább háromszor részelik, aztán palacsintasütőben, forró olajban megsütik. Zsírral megkenve, vagy cukorral megszórva fogyasztják.

Tengeripogácsa (ruszin, Zemplénagárd, 51)

Hozzávalók:

- 1 tojássárgája
- 4 dkg élesztő tej az élesztő felfuttatásához
- 30 dkg krumpli
- 30 dkg tengeri liszt
- 10 dkg zsír só, ízlés szerint

A héjában főtt, hámozott krumplit összetörik, liszttel, zsírral, sóval, tojássárgájával, tejben felfuttatott élesztővel jól összegyűrik, félórán át meleg helyen kelesztik, ujjnyi vastagra nyújtják, pogácsaszaggatóval kiszaggatják, kizsírozott tepsibe rakják. Itt újra kelesztik, majd bekenik tojásfehérjével és előmelegített sütőben megsütik.

Tabu (ruszin, Szirmabesenyő, 65)

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 10 dkg cukor
- 15 dkg vaj vagy margarin
- 3 egész tojás
- 5 dl tej
- csipet só
- 5 dkg élesztő

A langyos tejben felfuttatott élesztőhöz teszik a sót, cukrot, vajat, tojást, összekeverik, végül liszttel bedagasztják és langyos helyen kelesztik. Ha megkelt, széles szalagokra vágják, amelyekből „görcs”-öt kötnek, és galamb alakúra formázzák. Szemét két borsszemmel helyettesítik. Ebből a tésztamennyiségből 12 db tabu készíthető. A gyerekek kedvence.

Túrós béles (ruszin, Gadna, 26)

Hozzávalók:

- 40 dkg liszt
- 3 dkg élesztő
- tej
- só, cukor, ízlés szerint

A töltelékhez:

- 60 dkg túró
- 1 egész tojás

- 10 dkg krumpli
- 1 köteg kapor zöld

A cukrozott tejben felfuttatott élesztővel a lisztet sóval és annyi tejjel összekeverik, hogy lágy tészta legyen, félóráig meleg helyen pihentetik, majd a tésztát két részre osztják. Mindegyiket kinyújtják a tepsi nagyságára, tetejét hideg zsírral megkenik. Az egyik tésztaalapot kiszírozott tepsibe helyezik, rákenik a felsorolt alkotórészekből álló töltelék, a másik tészतालappal befedik, tetejét késsel megszurkálják, és meleg sütőben megsütik. Ha kissé kihűlt, szeletelik. Van egy másik készítési módja is: a tészta egyik szélén felhalmozzák a töltelék, a tésztával kétszer becsavarják, tetejét tojássárgájával áthúzzák, pihentetés után meleg sütőbe rakják és megsütik. Hűtés után ferdén szeletelik

Túrós lángoš (Abaujalpár, 24)

Hozzávalók: liszt, túró, zsír, tej, cukor, só, élesztő, tojás, vaníliás cukor.

Az élesztőt cukros, langyos tejben felfuttatják, liszttel és kevés zsírral összekeverik, hogy a tészta omlósabb legyen. Csipet sót is tesznek bele. Ezután 1-1,5 óráig állni hagyják, kelesztés után kiszaggatják, közepébe rakják a vaníliás cukorral, csipet sóval ízesített túró. A lángoš négy sarkát felhajtják, tepsibe rakják és kemencében, vagy sütőben megsütik.

Túrós sztrnyiki (ukrán, 69)

Hozzávalók:

- 10 dkg kristálycukor
- 5 dkg liszt
- 3 egész tojás
- fél citrom reszelt héja
- só ízlés szerint
- olaj a tepsi kenéséhez
- 35 dkg tehéntúró
- 10 dkg búzadara
- 5 dkg vaj
- 10 dkg mazsola
- 3 dl tejföl
- 1 levél vaníliás cukor

Az elmorzsolt túró 2 dl tejföllel, búzadarával, olvasztott vajjal, vízben áztatott mazsolával, cukorral, lisztezett, reszelt citromhéjjal, vaníliás cukorral, csipet sóval összekeverik, olajjal kikent tepsibe öntik, lesimítják, és előmelegített sütőben megsütik. Kockára vágva, tejföllel leöntve, melegen tálalják.

Vareniki (ukrán, 53)

Hagyományos ukrán étel töltelékes főtt tészta. A tésztát búza, rozs- vagy hajdinalisztból, vagy azok keverékéből, savóval és tojással készítik. A töltelék lehet: túró, dinsztelt káposzta, főtt burgonya, mák, kányafa bogyó, fekete áfonya, eper, alma, főtt, aszalt gyümölcs, főtt bab vagy sárgaborsó, köles vagy hajdinakása.

A varenikitésztát búzalisztból, víz vagy aludttej, tojás és só hozzáadásával készítik. A víz legyen hideg, így a tészta hosszabb ideig megtartja a nedvességét, nem szárad ki feldolgozás közben és jól összeragad. A tészta ne legyen túl kemény. Az összedolgozott tésztát 1-1,5 cm vastagságúra nyújtják és 5x5 cm-es kockákra vágják. A közepére helyezik a töltelékét (kb. 1 kávéskanálnyi). Az oldalakat összeillesztjük úgy, hogy a vareniki háromszög alakú legyen, és összecsiszítjuk. Lehet karikára is vágni a tésztát pogácsaszaggatóval vagy pohárral. A varenikit bő, enyhén sós vízben megfőzik, amikor 5-6 perces főzés után felúszik, ki lehet szedni. A varenikit nagy tálba szedik, leöntik olvasztott vajjal és óvatosan összerázzák. Varenikit lehet pára alatt is készíteni. Tésztához: 3 pohár búzaliszt, 3/4 pohár víz, 1 tojás, mokkáskanálnyi só, kevéske szóda-birkarbóna. Nagy lábos peremére gézlapot rögzítenek, és mikor a víz felforr, ráhelyezik az elkészített varenikit, és 5 percig fedő alatt párolják.

Túrós vareniki tölteléke: 60 dkg passzírozott túró, 1 dl tejföl, 2 tojás, só és cukor. *Meggyes vareniki tölteléke:* 1 kg meggy, 20 dkg cukor.

Májás és szalonnás vareniki tölteléke: 60 dkg máj, 70 dkg szalonna, 3 szem egész bors, 3 fej vöröshagyma.

Vareniki káposztás-gombás töltelékkel

A töltelékhez: 90 dkg savanyú káposzta vagy 1 kg friss fejes káposzta, 10 dkg szárított gomba, 2 evőkanál vaj, 2 fej hagyma, 4 szem feketebors.

Ha savanyú káposztát használnak, jól kinyomkodják a levét. A friss fejes káposztát megreszelik, és olajban vagy vajban dinsztelik. A hagymát apróra vágják, megpirítják vajjal, hozzáadják a vágott, főtt gombát és pirítják még 4-5 percig. A káposztához hozzáadják a megpirított hagymát gombával, sót, feketeborsot és jól összekeverik. Tálalás előtt leöntik olvasztott vajjal.

Vareniki krumplis töltelékkel.

A burgonyát megfőzik, áttörik, hozzáadják az olajban pirított, apróra vágott hagymát, sót, feketeborsot. Elkészítik a varenikit, és tálalás előtt leöntik olajban pirított hagymával.

Vastag vagy özveglángos (Dámóc, 10)

Hozzávalók: liszt, aludttej, szóda-birkarbóna, só.

A hozzávalókból készített tésztát nyújtják, rombold alakúra vágják és a tűzhely lapján mindkét oldalát megsütik, majd a lángos egyik oldalát cukrozott, olvasztott vajjal vagy szilvalekvárral megkenik, két lángost egymásra borítanak és így fogyasztják.