



Kedves Sütni vágyó !

Ennek a könyvnek a tartalma nagymamám és édesanyja több évtizedes gyűjtői munkájának illetve hobbijának köszönhető. Nagymamám többször tervezte, hogy egyszer majd az összegyűjtött és jól bevált, ma már mondhatni békebeli sütemény-recepteket könyv formájában megjelenteti. Sajnos, ez számára nem adatott meg. Unokájaként ez a gyűjtemény már az én tulajdonomban van, melyet féltve őrzök és szívesen sütök belőle. Az Ő iránta érzett szeretet és tisztelet miatt jutottam arra a döntésre, hogy könyv formájában megosztom ezeket a féltve őrzött kincseket.

A receptkönyvben megőriztük az egykori leírásokat, az akkori konyhai szokásokat és elkészítési módokat, ezért a receptek nem minden esetben tartalmaznak pontos mennyiségeket, sütési hőfokokat vagy részletes elkészítési útmutatást. Abban az időben ezek a receptek olyan természetes tudásra épültek, amely a mindennapi sütés-főzés része volt: a háziasszonyok saját tűzhelyükhöz, edényeikhez és tapasztalataikhoz igazították az elkészítést.

Fogadják sok szeretettel ezt a kis útbaigazítást a könyv, illetve a benne rejlő receptek használatához, melyet még Nagymamám fogalmazott meg valamikor a 90-es években.

Ez a gyűjtemény sok-sok év gyűjtő munkájának és gyakorlatának eredménye. Recepteket tartalmaz, és mégse mondanám szakácskönyvnek inkább egy jól használható kézikönyvnek



amit kezdő és gyakorló Aszonyok egyformán felhasználhatnak a mindennapi ételek elkészítésénél. Inkább süteményeket tartalmaz, amelyeket mind megsütöttem már, sőt nem egyet sokszor, kedvenceim is vannak. Az adagok sajnos nem mindig jelölnek súlyt mert a Család létszáma étvágya az évek során megtartott ana, hogy miból mennyi a szükséges és nem mérhetem, hogy mennyi hús krumpli stb. kell. Éne minden Háziasszonynak saját magának kell rájönnie. Viszont a süteményeknek szigorúan be kell tartani az adott mennyiséget, mert 1-2 dkg eltérés is már elronthatja egy-egy finom sütemény állagát ízét. Vannak receptek melyek gyorsan olcsón elkészíthetők ezek a többség. Hiszen olyan Aszonyoktól gyűjtöttem a receptjeimet akik ügyeltek ana is, hogy ne csak drága étel kerüljön az asztalra.

Merk Józsefné Lilai Edit

- Bízom benne, hogy e régi receptek nemcsak finom ételek elkészítéséhez adnak ihletet, hanem egy letűnt kor konyhájának hangulatát és a családi hagyományok szeretetét is közelebb hozzák Önhöz.

Tisztelettel:
Johanovits László





kevert tészták







Almáspiskóta

Hozzávalók:

- * 2 egész tojás
- * 30 dkg porcukor
- * 10 dkg margarin
- * 30 dkg reszelt alma
- * 30 dkg liszt
- * 1 csomag sütőpor
- * fahéj

Elkészítése:

A tojásokat a porcukorral, margarinnal kikeverjük. Hozzáadjuk a reszelt almát levével együtt, a lisztet, melyben előzőleg elkevertük a sütőport, és ízlés szerint fahéjat. Szárazított, lisztezett, közepes méretű tepsiben sütjük.

Finom, ha tetszés szerinti mennyiségű vagdalt diót keverünk a tésztába.



Auyóstészta

Hozzávalók:

- * 30 dkg liszt
- * csipet só
- * 15 dkg margarin
- * 2 tojás sárgája
- * 2 evőkanál porcukor
- * 2 dkg élesztő
- * annyi tej, hogy az élesztő megkeljen.

Elkészítése:

A hozzávalókból rugalmas tésztát gyúrunk, majd kettésztyük és két lappá nyújtjuk. Az egyik lapot a tepsi aljára tesszük majd erre jön a töltelék.

Töltelék:

- * 30 dkg porcukor
- * 17 dkg liszt
- * 10 dkg margarin
- * 5 dkg darált dió
- * 2 evőkanál zsemlemorzsa
- * 2 dl tej
- * 1 egész tojás
- * 1 csomag sütőpor
- * 1 csomag vaníliás cukor.





Elkészítése:

A margarint a tojással keverjük ki először, majd az egészet simára keverjük, a tésztára simítjuk. A másik tésztával lefedjük és szép pirosra sütjük. Vaníliás cukorral megszórjuk, és hidegen szeleteljük.

Rendkívül finom és mutatós.

A sütemény elkészítéséhez közepes méretű tepsi szükséges.



Barackszelet

Hozzávalók:

- * 15 dkg margarin
- * 20 dkg porcukor
- * 3 tojás
- * 3 evőkanál baracklekvár
- * 1 kávéskanál fahéj
- * 9 evőkanál víz
- * 25 dkg liszt
- * késhegynyi szódabikarbóna

Elkészítése:

A margarint, porcukrot, a tojás sárgájával és a vízzel jó habosra keverjük. Hozzáadjuk a baracklekvárt, fahéjat, a lisztet késhegynyi szódabikarbónával keverve, és végül a tojás kemény habját.

Isírozott, lisztezett, közepes méretű tepsiben sütjük.

Egyszerű és finom sütemény.

Csokoládé Pite

Hozzávalók:

- * 7 tojás
- * 20 dkg kristálycukor
- * 1 evőkanál őrölt kávé
- * 3 kávéskanál kakaópor
- * 20 dkg pörkölt darált dió
- * fél citrom reszelt héja

Elkészítése:

A tojásnárgáját kristálycukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a csapott evőkanál őrölt kávé, kakaóport, pörkölt darált diót, citrom reszelt héját, majd összekeverjük és végül hozzáadjuk a tojások felvert habját. Liszrozott lisztezett közepes méretű tepsiben sütjük.



Csokoládés habszelet

Hozzávalók:

- * 12 dkg porcukor
- * 12 dkg margarin
- * 1 csomag vaníliás cukor
- * 1 egész tojás
- * 15 dkg liszt
- * fél csomag sütőpor

Elkészítése:

A hozzávalókat összegyűrjük, közepes méretű zsírozott, lisztezett, tepserbe rakva félig megsütjük.

Habkeverék hozzávalói:

- * 15 dkg kristálycukor
- * 4 tojás
- * 4 kávéskanál kakaópor
- * 10 dkg darált dió
- * 1 citrom reszelt héja

Elkészítése:

A tojásnárgájával a kristálycukrot alaposan kikeverjük, majd hozzáadjuk a kakaóport, darált diót, citrom reszelt héját, végül pedig a tojások felvert habját. A félig megsült tésztaakra kenjük és lassú tűznél készre sütjük.





Darált keksz

Hozzávalók:

- * 4 tojás
- * 25 dkg margarin
- * 25 dkg porcukor
- * 75 dkg liszt

Elkészítése:

A hozzávalókat összegyűrjük és kinyomó segítségével tetszőleges formákat készítünk.

Aki szeretné, keverhet a tésztába citrom reszelt héját vagy kakaóport.

Diós lepény

Hozzávalók:

- * 28 dkg liszt
- * 18 dkg margarin
- * 5 dkg porcukor
- * 4 tojásnarángája
- * pici só

Elkészítése:

A hozzávalókból tésztát gyúrunk két részre osztjuk, kisodorjuk, majd a következő töltelékkel töltjük.

Töltelék hozzávalói:

- * 25 dkg darált dió
- * 15 dkg kristálycukor
- * 10 dkg mazsola
- * fél narancs reszelt héja
- * 1 dl tej

Elkészítése:

A hozzávalókat összekeverjük majd a tejjel felfőzzük. Ha kihűlt, a tésztára kenjük.

A tészta egyik felét közepes méretű zsírozott, lisztezett tepsibe tesszük és rákenjük a töltelékünket.

Ezt követően a tészta másik felével lefedjük, tojásfehérjével megkenjük majd megsütjük.

Vaníliás porcukorral hintve, kockára szeletelve kínáljuk.



Diós mágnás pite

Hozzávalók:

- * 40 dkg liszt
- * 1 csomag sütőpor
- * 20 dkg margarin
- * 15 dkg porcukor
- * 1 tojás
- * 1 tojás sárgája 1 citrom héja és leve
- * csipet só
- * annyi tejjől, amennyit a tészta felvesz

Elkészítése:

A hozzávalókból könnyen gyúrható tésztát készítettünk, majd két cipóba osztjuk.

Az egyik cipót kinyújtjuk és zsírozott lisztezett nagyméretű gáztepsibe tesszük.

Másik cipót félretesszük, ezzel fogjuk majd a tésztánkat berácsozni.

Töltelék hozzávalói:

- * 4 tojás
- * 20 dkg porcukor
- * 20 dkg darált dió
- * 1 csomag vaníliás cukor
- * baracklekvár



Elkészítése:

A tojássárgáját a cukorral alaposan kikeverjük, hozzáadjuk a darált diót, vaníliás cukrot és végül óvatosan beleforgatjuk a tojások felvert habját. A tepsiben levő tésztánkat megkenjük baracklekvárral, majd óvatosan rákenjük a diós habos masszánkat. A félretett cipóból rácsokat készítünk és berácsozzuk vele a süteményt. Ezt követően megsütjük.

Mintán kihűlt vaníliás porcukorral meghintjük a tetejét és kockára szeletelve tálaljuk.



Diós Pite

Hozzávalók:

- * 25 dkg liszt
- * 8 dkg porcukor
- * fél citrom reszelt héja
- * 18 dkg margarin
- * 1 egész tojás

Elkészítése:

A hozzávalókat összegyűrjük és az így kapott tésztát valamivel 0.5 cm-nél vékonyabbra nyújtjuk, majd sütőlemezre helyezzük.

Ameddig a tésztát pihentetjük elkészítjük a felső részét a süteménynek.

A sütemény felső részének hozzávalói:

- * 4 tojás
- * 1 teáskanál rumaroma
- * 20 dkg cukor
- * 22 dkg darált dió

Elkészítése:

A tojásnárgáját a rummal, cukorral jó habosra keverjük. Hozzáadjuk a darált diót majd végül a tojások felvert kemény habját.