



*Fűzet
és fazék...*

a Bihari Népfőiskola receptas fűzete

*„Jobb polgárt, jobb hazafit, s jobb embert nevelni, ez a népfőiskola célja.”
Móricz Zsigmond*

A kiadványt szerkesztette:
Lisztes Éva
Nyékiné Katona Hedvig

A kiadvány megjelenéséhez munkájukkal hozzájárultak:
Bazsó Diána
Bazsó Dóra

Kiadja:
Bihari Szabadművelődési és Népfőiskolai Egyesület
Felelős kiadó: Harasztosi Sándor elnök
Székhely: 4100 Berettyóújfalú, Oláh Zsigmond u. 3/A tetőtér
Tel./fax: 00-36-54-402-134
Honlap: www.biharinepfiskola.hu



**NÉPFŐISKOLAI
FÜZETEK
8.**



“Ha kavicsot hajítasz az állóvízbe, máris körök indulnak a csobbanás közepéről...”

A projekt folyamán mi kaptuk feladatul a Kulturális tudatosság kompetencia fejlesztését. A gyakorlatok között őseink táplálkozásával, gasztronómiájával is foglalkoztunk. A feldolgozott ismereteket átültettük a tanulókkal a mindennapokba, hogy a tapasztalatot, tudást alkalmazhassák nap mint nap. Így jött az ötlet, hogy őseink ételeit, táplálkozását továbbgondoljuk és felhasználjuk a mindennapi ételkészítés folyamatába.

Az egészséges életmód egyik alapja a jó beltartalmi értékkel rendelkező jó minőségű élelmiszerek. Az ezekből készült ételek fogyasztása elengedhetetlen a megfelelő életminőség eléréséhez. Hallgatóinkkal igyekeztünk megtapasztaltatni, és elfogadtatni, hogy a mindennapi életvitel része legyen a főzés, illetve a főtt étel elfogyasztása. A közös étkezés családformáló-összetartó szerepe a mai rohanó világban fontos szerepet kell, hogy kapjon. Mikor a fenti értékek a csoporttagok számára elfogadottá váltak, az újabb feladatba kezdtünk: miszerint az alapanyagok saját háztartásban való előállítás fontosságát, és mikéntjét hangsúlyoztuk. Az önellátó gazdálkodásra irányuló ismeretek elsajátítását szorgalmaztuk és oktattuk a célcsoport tagoknak.

Hallgatóink nagyon élvezték ezeket a foglalkozásokat, és szorgos receptszerílgetésbe fogtak. Innen jött az ötlet, hogy mindenki hozza el kedvenc receptjét és szülessen meg eme fűzet, ami a TÁMOP-5.1.1-09/7-2009-0015 számú projekt célcsoportok gasztronómiai ízlését tükrözi, tematikus rendbe sorolva.

Fontos, hogy lelje örömét mindenki a sütésbe - főzésbe, amint családjának egészséges ételt készít, és azt a család körében együtt fogyasztja el. Kövesse ezt egy jó beszélgetés és álljon meg egy kicsit a rohanó idő...

Nyékiné Katona Hedvig és Lisztes Éva
trénerek



Tartalom

Levesek	3
Főételek	7
Sütemények	20
Egyéb finomságok	47



Levesek

Nagy galuska leves

Hozzávalók: Kb. $\frac{1}{2}$ kg burgonya főve, ha kihűlt hozzáadunk 1 db tojást, két marék lisztet, csipet borsot. Ezeket jól összegyúrom.

Elkészítem a rántást. 2 kanál olaj, 1 csomag petrezselyemzöldjét megpirítom benne. 1 kávéskanál pirospaprika és kb. 2 dl víz. felfőzöm, majd lisztes kézzel a gombócokat beleszagatom. Akkor van kész, ha a burgonyagombócok a leves tetején úszkálnak. (Lassú tűzön főzöm)

Kovácsné Váradi Szilvia, 3. csoport

Bakonyi betyárleves

Hozzávalók: 1 szál lángolt kolbász, 50 dkg sertéscomb, 50 dkg csirkemell, 30 dkg gomba, 1-1 szál sárga- és fehérrépa, 1 közepes fej vöröshagyma, só, bors, őrölt köménymag, majoranna, oregánó, tárkony, 1-2 babérlevél, 2 dl tejföl, 1 l csontlé, piroсарany ízlés szerint, 2 ek olaj.

Az olajon a felaprított vöröshagymát lepirítjuk. Fehéredésig pirítjuk rajta a felcsíkozott sertéshúst. Felfűszerezzük és felöntjük csontlével. Mikor a hús félig megfőtt, hozzáadjuk a szintén felcsíkozott csirkemellet és a karikára vágott kolbászt. 10 percig főzzük, majd hozzáadjuk a felszeletelt gombát illetve a fehér- és sárgarépat. Készre főzzük. Tálaláskor kínálhatunk mellé tejfölt és piroсарany krémet.

Aszalós Márta, 1. csoport

Homorogi babgulyás

Hozzávalók: 1 nagy fej lilahagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1,5 kg burgonya, 1 kanál zsír, 1 kávéskanál olívaolaj, 1 teáskanál édesnemes paprika, 1 db erős paprika, tetszés szerint só, fél kg barna szárazbab, 3 babérlevél, 1 kg füstölt hús kockára vágva, 10 szem bors, 1 db sárgarépa, esetlegesen tetszés szerint egyéb zöldségek. A galuskához: negyed kiló liszt, 2 tojás.

Odakészítjük a húst pörköltnek, fűszerezzük ízlés szerint. Mikor majdnem megfőtt beletesszük a zöldségeket és a babot. Elkészítése közben tetszés szerint felereszteni vízzel. A végén beleszagatjuk a galuskát.

Csóka János, 6. csoport



Tárkonyos raguleves

Hozzávalók: 30 dkg csirkemell, 2 evőkanál olaj, 1 db sárgarépa, 1 db fehérrepa, póréhagyma, 20 dkg gomba, zöldborsó, tárkony, húsleves kocka, tejföl, citromlé.

A húst az olajon megpároljuk, felengedjük vízzel, beletesszük a húsleves kockát és a kockára vágott zöldségeket és a póréhagymát. Mikor ez összefőtt, hozzáadjuk a gombát és a zöldborsót. Sóval, borssal, tárkonnyal ízesítjük. A tejfölt kikavarjuk egy kis liszttel és a megfőtt levesbe öntjük, felforraljuk. Citromlével ízesítjük.

Mezőné Bagdi Éva, 2. csoport

Sütőtöklevés

Hozzávalók: 1 kg sütőtök, 1 l tej, csipet só, és cukor, 3 ek. rizs, 5 dkg vaj, 1 csokor petrezselyem

A tököt meghámozzuk, kimagozzuk és kockára vágjuk. Egy pohár vízzel leöntve fedő alatt kis lángon nagyon puhára főzzük, majd turmixoljuk. A főzőedénybe visszaöntve a tejjel felengedjük és sóval és egy kevés cukorral ízesítve a megmosott rizst puhára főzzük benne. Végül beledobjuk a vajat és ha elolvadt, petrezselyemmel megszórva már tálalhatjuk is.

Aszalós Márta, 1. csoport





SCSI leves

Hozzávalók: 0,5 kg hús, fűszerpaprika, só, bors, ételízesítő, ezek ízlés szerint, zöldségek közül tehetünk bele burgonyát, édes káposztát, ecetes uborkát, hagymát, és a rántáshoz szükséges tejfölt, zsírt, és lisztet

A finomra vágott hagymát félig megpirítjuk, megszórjuk paprikával, kevés vízzel felengedjük, megsózzuk, megborsozzuk, hozzá adjuk a többi fűszert. A félig puhára párolt húshoz hozzáadjuk a vékony csíkokra vágott édes káposztát és az ecetes uborkát. Amikor már minden megpuhult a rántást ráhabarjuk, majd forrásig főzzük. Akkor jó a leves, ha kissé savanykás ízű, ezért ízesítéshez ecetet is használhatunk.

Csahóczi Zsoltné, 1. csoport

Gombaleves

Hozzávalók: 25 dkg bármilyen gomba, 1 evőkanál finomra vágott petrezselyem, fél apróra vágott vörös hagyma, olaj, 3 dkg liszt, 1 késhegynyi tört bors, 2 dl tejföl, 2 dl víz, só, pirospaprika, citrom, csipetke tészta

Gombalevesnek legalkalmasabb a csiperke gomba. A legfontosabb, hogy a gomba friss, fehér, kemény és egészséges legyen. Megmosom, megtisztítom a gombát és felszeletem. Így teszek a hagymával is, majd olajon megdinsztelem és megszóróm piros paprikával. A gombát hozzáadom, de fedőt nem teszek rá, mert a gomba megbarnul. Amint



zsírjára sül, hozzáadom a petrezselymet és a lisztet. Ezzel is áthevítem és kevés hideg vízzel a csomókat elkeverem. Ezután ráöntök még annyi vizet, amennyi levest akarok főzni. Így főzöm tovább a fűszerek hozzáadásával. Ha a leves felforr, beleöntöm a csipetkét. 10 percig főzöm benne a tésztát. Tejföllel tálalom és citrom levével savanyítom.

Mihácsi Ilona, 2. csoport

Tárkonyos csirkeleves

Hozzávalók: 25 dkg csirkeaprólék vagy csontos húsrész, 15 dkg levezőzöldség, 1 fej hagyma, 1 jó csipet tárkonylevél, 2 dkg liszt, 4 tojás sárgája, 1 kanál tejföl, ecet, só, pirított zsemlekocka

Felteszem főni a húst, a zöldséget, hagymát és a tárkonylevelet. Sózom és a mikor már puhára főtt, kiszedem belőle a zöldséget és a hagymát. Liszttel, tejföllel habarást készítek és a levesbe öntöm. Ecettel ízesítem és óvatosan a tojássárgájára töltöm a levest. Pirított zsemlekockákat adok hozzá.

Takó Erzsébet, 2. csoport

Savanyú raguleves

Hozzávalók: 30 dkg sertéshús, 1 fej vöröshagyma, 1 sárgarépa, 10 dkg savanyú uborka, 1 dl uborkalé, 1 dl tejföl, 1 csapott ek. liszt, 2 ek. olaj, 1 ek. vágott petrezselyem, erős paprikakrém ízlés szerint, só.

A felforrósított olajon megfuttatjuk a finomra vágott hagymát, majd rátesszük a megmosott, leszárított, apró kockára vágott húst és fehéredésig pirítjuk. Megsózzuk, ízlés szerint teszünk bele paprikakrémet, hozzáöntünk 2 dl vizet és lefedve pároljuk. Ha szükséges, a vizet pótoljuk. Amikor a hús már majdnem puha, beletesszük az uborkát és a vékony lapokra vágott sárgarépát, majd öntsünk bele annyi vizet, hogy 1 liter legyen. Kíméletesen főzzük addig, amíg a hús és a zöldség is megpuhul.



Simára kikeverjük a tejfölt a liszttel és az uborka levével, ha szükséges, pici vizet hozzáadva habarjuk bele a levest. Kiforraljuk és megszórjuk petrezselyemmel.

Aszalós Márta, 1. csoport



Főételek

Vajas rakott burgonya

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 6 db tojás, 5 dkg vaj, 10 dkg füstölt sajt, 10 dkg füstölt parasztkolbász (lehet kicsit csípős is), 1 pohár tejföl, zsemlemorzsa, só, delikát, bors.

A burgonyát héjában megfőzzük, a tojásokat keményre főzzük. Mire megfőnek az alapanyagok, a tepsit kivajazzuk és zsemlemorzzával kiszórjuk.

A burgonyát, a tojást és a kolbászt vékony karikákra vágjuk és a tepsibe egymásra rétegezzük. Legalulra és legfelülre burgonya kerüljön. Sózzuk, borsozzuk és delikáttal ízesítjük. A rétegek közé vajdarabkákat, reszelt sajtot és tejfölt is teszünk. A tetejére reszelt sajtot szórunk. Forró sütőben addig sütjük, amíg szép pirosas barnára pirul. Forrón tálaljuk!

Nagy Irma 2. csoport

Tejszínes bakonyi sertésborda

Hozzávalók: 250 g gomba, 1-1 zöld paprika, paradicsom, 1 nagy fej hagyma, 8 kicsontozott sertésborda, 2-3 evőkanál só, bors, 1 kiskanál liszt, 4 evőkanál olaj, 1 kávéskanál paprika, 2 dl tejszín, 1 evőkanál citromlé.

A gombát nem túl vékonyan felszeleteljük, a zöldpaprikát kicsumázzuk, paradicsomot meghámozzuk, felvágjuk. A hagymát apróra felkarikázzuk. A hússzeleteket kissé kiverjük, meghintjük egy kevés sóval, borssal, azonnal lisztbe forgatjuk s a felforrósított olajon 2-3 percig mindkét oldalát sütjük, majd félretesszük. A zsírban megpároljuk a hagymát, hozzáadjuk a pirospaprikát, a gombát, zöldpaprikát, paradicsomot. 5 percig pároljuk fedő alatt, majd beletesszük a húst és puhára pároljuk. Simára keverjük a tejszínt a liszttel, a húshoz adjuk, felforraljuk, a végén sózzuk, borsozzuk és citromlével savanyítjuk. Galuskával tálaljuk.

Csanádiné Ócs Gyöngyi, 1. csoport



Göngyölt csirkecomb, vagy csirkemell

Hozzávalók: 50 dkg csirkecomb, vagy 1 egész csirkemell, gépsonka, vagy pulykasonka, 1 tubus fokhagymás, vagy sima krémsajt, só, bors.

A csirkecombot kicsontozzuk, bőrét lehúzzuk, sózzuk, borsozzuk. A húsrá rakjuk a sonkát, a sajtot. Feltekerjük, olajozott fóliába csomagoljuk, majd tepsibe téve sütőben megsütjük.

Salátával fogyasztjuk leginkább.

Jégsaláta: 1 fej jégsaláta, 1 db paradicsom, 1 db kaliforniai paprika, 1 evőkanál almaecet, 1 evőkanál olaj, 2 db lila hagyma, só, bors, citromlé.

A salátát összetépjük, a paradicsomot, a paprikát, a hagymát feldaraboljuk. Almaecet, só, bors, citromlé öntetet készítünk.

Az egészet összekeverjük és állni hagyjuk.

Kovácsné Váradi Szilvia, 3. csoport

Májkrémes golyók

Hozzávalók: 1 db májkrém, 1 evőkanál tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál gríz, 1 db tojás, só, bors, delikát ízlés szerint, majoránna, petrezselyemzöld ízlés szerint.

Az egészet összekavarom, és forró olajban kisütöm (kanállal szagatom). A mennyiség arányosan növelhető. Köretnek saláta vagy párolt rizs.

Kovácsné Váradi Szilvia, 3. csoport

Csirkemell baconnal

Hozzávalók: 3 db tojás, 10 dkg liszt, 1 kg csirkemell, $\frac{1}{2}$ kg bacon szalonna, 40 dkg sajt, só, bors.

A jénai tálat kibéleljük a baconnal. A húst kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, majd beleforgatjuk a lisztbe, aztán a felvert tojásba. A szalonnára fektetjük, reszelt sajttal megszórjuk. Újabb réteg lisztezett, tojásba mártott hús következik, reszelt sajt és befedjük a szalonna széleivel. sütőbe tesszük, 1 órán keresztül készre sütjük.

Tóthné Varga Judit 3. csoport



Rakott milánói

Hozzávalók: 2 csomag milánói alap, 1 kg darált sertéshús, 2 db nagy tejföl, 40 dkg sajt, 1 paradicsomsűrítmény, tészta, vagy nokedli.

Pirítsuk meg a darált húst és öntsük hozzá a milánói alapot és eresszük fel 6 dl vízzel és a paradicsomsűrítménnyel, forraljuk fel. Kifőzzük a tésztát vagy a nokedlit.

Kenjük ki a jénait olajjal, alulra megy a nokedli, rá a hús, erre a csíkokra vágott sajt, majd a tejföl, végül a nokedli. A tetejét vastagon megszórjuk reszelt sajttal, betesszük az előmelegített sütőbe 30 percre.

Fazekas Fruzsina, 3. csoport



Mézes-gyömbéres csirkemell üvegtésztával

Hozzávalók: 50-60 dkg, csirkemell filé, só, bors, 4 gerezd fokhagyma, olaj és vaj a sütéshez, 2-3 evőkanál méz, ugyanennyi szójaszósz, 2-3 teáskanál gyömbérpor.

A csirkemellet csíkokra vágjuk. A serpenyőben megforrósítjuk az olajat és vaj keverék. A húst beletesszük pirulni, és hozzáreszeljük a fokhagymát, sózzuk, borsozzuk. Míg a hús pirul, közben szórjuk be gyömbérrel, öntözzük meg a mézzel és a szójaszósszal. Ha elkészült, üvegtésztával, vagy rizzsel k kínáljuk.

Az üvegtésztát könnyű elkészíteni, mert csak forró vízzel kell leönteni és lefedve pár perc alatt kész. Ha rizzsel tálaljuk, a rizst lehet ízesíteni kurkumával, fokhagymával.

Tóthné Nagy Éva 4. csoport



Fűszeres tejföl alatt sült csirke

Hozzávalók: 8 csirkecomb, 4 dl tejföl, 3 evőkanál olaj, kb. 10 dkg reszelt sajt, 4 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál liszt, 1 teáskanál paprika, só, bors

A csirkecombokat kettévágom, besózom. Egy tűzálló tálba fektetem őket, szépen egymás mellé. A lisztet, pirospaprikát, borsot, tetszőleges mennyiségű sót elkeverem, megszórom vele a csirkét. Erre pakolom rá a felkarikázott hagymát, majd rászórom a sajtot. Legvégül a tejfölbe keverem az összeváltott fokhagymát és az olajat, majd a paprikás-hagymás- sajtos csirkére öntöm. Alufólia alatt a szokásos ideig párolom, majd pirítom kicsit.

Mező Rudolfné 4. csoport

Betekints rolád

Hozzávalók: karaj szeletek, sonka, bacon szalonna, sajt, paradicsompüré, a bundázáshoz tojás, liszt, zsemlemorzsa, a sütéshez olaj, vagy zsír.

A húsokat kiklopfoljuk, sózzuk. A szeleteket vékonyan megkenjük a paradicsompürével, ráhelyezünk 1-1 sonkát, 1-1 szelet baconszalonnát, sajtot és feltekerjük. Bundázzuk és kisütjük. Srégen felszeleteljük, bármilyen körettel tálaljuk.

Seprenyi Antalné, 4. csoport

Rakott halom Tóthné módra

Hozzávalók: 6 személyre: tészta, rizs, burgonya (ami előző nap megmaradt), 6 főtt tojás, sült hús, pörkölt vagy főtt hús (ami előző nap megmaradt), 1 nagy pohár tejföl (vagy valamilyen szósz alap), 15 dkg sajt, só, bors, ételízesítő

Egy nagy tepsibe beletesszük a rizs, tészta vagy a krumpli felét. Erre rátesszük a megmaradt húst. Rákarikázzuk a főtt tojásokat. Rátesszük a rizs, a tészta vagy a krumpli másik felét és ízlés szerint felfűszerezzük. Erre ráöntjük a tejfölt, vagy az előre elkészített szósz alapunkat és betakarjuk vele, hogy ne égjen meg. Az egészet megszórjuk reszelt sajttal. Kb 10-15 percig sütjük, vagy amíg a sajt rápirul.

Tóth Ágnes, 4. csoport



Rántott hús Tóthné módra

Hozzávalók 6 személyre: 6 szelet karaj, 3 nagy szem burgonya, 2 tojás, 6 evőkanál liszt, 5 gerezd fokhagyma, egy csokor petrezselyemzöld, só, bors, ételízesítő, víz, olaj.

A karajt kiklopfoljuk, sóval, borssal, ételízesítővel megszórjuk és kb. fél-óra ra állni hagyjuk. A burgonyát megtisztítás után lereszeljük és 4 evőkanál liszttel és vízzel palacsintasűrűségű masszát készítünk. A masszába belereszeljük a fokhagymát és az apróra darabolt petrezselyemzöldet.

A húst a maradék lisztbe forgatjuk, majd a masszába és forró olajban piros-ra sütjük.

Tóth Ágnes, 4. csoport

Füredi finom falatok

Tetszőleges mennyiségű combot használunk fel, a hús szeleteket kiverjük, borsozzuk, sózzuk, megkenjük az egyik oldalát mustárral. Karikára vágott kolbászt teszünk rá és letakarjuk egy másik mustáros oldalú hússal. A húst összetűzzük, tepsibe tesszük és kevés olajat öntünk alá. Először hagyjuk pirulni, majd fehérborral leöntjük és puhára pároljuk. A szeleteket tálra tesszük és a boros pecsenyelével meglocsoljuk. Köretként petrezselyemmel megszórta rizibizit kínálunk hozzá.

Vass Erika, 4. csoport

Pulykamell torta

Hozzávalók: 1 tejföl, 40 dkg trappista sajt, 20 dkg füstölt trappista sajt, 3 csomag szeletelt füstölt baconszalonna, 3 csomag szeletelt pulykasonka, 2 kg pulykamell, só, bors, ételízesítő, tojás.

Tűzálló jénaiba tesszük a szalonnacsíkokat úgy, hogy kicsi rés se maradjon sem közte se az alján. A szalonná-





ból 1/3 rész csüngjön az üvegtál oldalára, mert ezzel takarjuk be a végén a egészet. A húst felvágjuk kis darabokra. A fűszereket összekeverjük és a húsdarabkákat beszórjuk vele. A sajtot lereszeljük és összekeverjük. Külön tányérokba lisztet, tojást és reszelt sajtot teszünk. A fűszerezett húsokat belemártogatjuk a lisztbe, tojásba és sajtba. Majd a tálba teszem a húst, hogy pontosan illeszkedjen. A pulykamell sonkával betakarjuk. A következő sorok felvágott sonka és pulykahús, rétegesen. Addig rakjuk, míg a tál meg nem telik. Majd betakarjuk a szalonnával teljesen. A tetejére egy pohár tejfölt teszünk, szépen elsimítva. Szépen megsütjük és hagyjuk az egészet kihűlni. Miután kihűlt, úgy szeleteljük, mint egy tortát.

Oláh Tiborné, 8. csoport

Aszpikos saláta

Massza: 6 kemény tojás, 2 nagy tubus majonéz, 2 kis tejföl, 1 csomag virsli, 3 savanyú uborka, 2 paprika, 2 alma, 1 lilahagyma. Mindent kis kockákra vágunk.

2 dl vízben 1 húsleveskockát és 1 csomag zselatint felfőzünk, langyosra hűtjük és beletesszük a masszát, jól átkeverjük. Formába öntjük és lehűtjük. (Ez lehet nagy őzgerincforma is, amit folpack-kal kibéleltünk.) Tálalás előtt vékonyra felszeleteljük.

Vass Erika, 4. csoport

Mindent bele

2 db vöröshagymát üvegesre pirítunk. Ráteszünk 2 kávéskanál pirospaprikát, $\frac{1}{2}$ kg főtt sonkát kockára vágva és összekavarjuk, öntünk rá 4 dl vizet. Beleszelünk 1 szervián paprikát, 2 kiskanál delikátot, 1 kiskanál fűszerköményt, ízlés szerint őrölt borsot, piros aranyat és egy csipet sót. Meg ki szája szerint ízesítheti.

Lassú tűzön 20 percig főzzük. 6 főtt tojást kockázva hozzáteszünk és 2 doboz tejfölt ráöntünk, 5 percig összefőzzük. Főtt makaróni tésztával tálaljuk.

Farkas Tímea, 6 csoport



Tejszínes csirkemell

1 kg csirkemell filét fűszersóval megszórjuk, állni hagyjuk.

Olajozott jénaiba belepakoljuk, ráöntünk 2 dl főzötejszínt. Sajtot reszelünk rá és kb. 1 óra alatt készre sütjük.



Méhesné Balázs Ágnes, 6. csoport

Csirkemell őzgerincben

Töltelék: apróra vágunk 30 dkg csirkemell filét, 1 egész tojással, 3 kanál liszttel, 3 kanál tejföllel, 10 dkg reszelt sajttal összekeverjük, ízlés szerint sóval, borssal fűszerezünk.

Az őzgerincformát kivajazom, beszórom zsemlemorzsával, ezután kibélelem bacon szalonnával úgy, hogy a bacon kilógjon és vissza lehessen hajtani. Beleteszem a töltelékét, visszahajtom rá a bacon, a tetejét megszórom reszelt sajttal. 1-1,5 óra alatt megsütöm.

Méhesné Balázs Ágnes, 6. csoport

Lucskos cigánykáposzta

Hozzávalók: 1 kg sertésoldalas, 1 kg apróhús, 1 kg fejes káposzta (nem savanyú), pirospaprika, 3 fej vöröshagyma

A vöröshagymát megpucolom, kockára vágom és 1 kanál zsírban megdinsztelem. Ráteszem a pirospaprikát és a megmosott, összevágott húst, teszek bele egy babérlevelet és egy csipet köménymagot. Sózom, borsozom. Befedem és egy kicsit hagyom, hogy levet engedjen a hús. Ha félig megfőtt, felöntöm egy liter vízzel. Az édes káposztát nagyobb darabokra felvágom és beleteszem a hús közé. Ha a káposzta is megfőtt, teszek rá rántást, hogy ne leves legyen, hanem olyan állagú, mint a pörkölt. Sűrített paradicsomot keverek bele. Cigánypogácsát sütök hozzá.

Cigánypogácsa

Hozzávalók: fél kg liszt, víz, egy kávéskanál szódadikarbóna

A hozzávalókat összegyúrom és kis lapokat sütök belőle, de egyben is meg lehet sütni. Ezt késsel nem szabad vágni, csak törni.

Vargáné Juhász Mária, 6. csoport

Töltött káposzta

Hozzávalók: 1 kg sertés darált hús, 1 fej savanyú káposzta (kb. 1 kg), 2 maréknyi rizs, 1 fej vöröshagyma, 3 kávéskanál pirospaprika, 2 kávéskanál bors, 3 kávéskanál delikát, 3 kávéskanál só, fél kiló füstölt oldalas

A sertés darált húst egy tálba beletesszük, hozzágyúrjuk a rizst, hagymát, sót, delikátot, borsot, pirospaprikát. Ezeket jól összedolgozzuk.

Egy másik edénybe leszedjük a savanyú káposztafejről a leveleket. Az ereket levágjuk róla, mert úgy jobban be tudjuk hajtani.

Ezután a bedolgozott sertés darált húst a káposztalevelekbe töltjük, majd beletesszük egy fazékba. Közé daraboljuk a füstölt oldalast, és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje a káposztát. Középső hőfokon főzzük.

Szabó Tünde, 6. csoport



Csirkemell tejszínes krumplival

Hozzávalók: 1 kg csirkemell, tojás, liszt, zsemlemorzsa, reszelt sajt, 2 kg krumpli

A mártáshoz: $\frac{1}{2}$ l tejszín, mustár, fokhagyma, kapor, só, bors

A csirkemellet kiklofjoljuk és kirántjuk úgy, hogy a zsemlemorzsaiba beletesszük a reszelt sajtot. A krumplit kockára vágjuk és olajban megsütjük. A $\frac{1}{2}$ l tejszínt mustárral, fokhagymával, sóval, borssal, a kaporral összekeverjük és felfőzzük.

Tálalásnál a hús mellé rakjuk a sült krumplit, amit leöntünk a tejszínes mártással. Citromkarikával, paradicsommal, paprikával díszítjük. A rántott húsról pár csepp citromlevet csöpögtetünk.

Mezőné Bagdi Éva, 2. csoport



Tejfölös rakott csirke

Hozzávalók: 4 db csirkemell filé, $\frac{1}{2}$ l tejföl, $\frac{1}{2}$ kg burgonya, 3 fej vöröshagyma, 30 dkg gomba, bors, majoránna, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 20 dkg reszelt sajt, vaj, só

A zöldségeket megtisztítom, megmosom, felszeletem és egy kivajazott tepsibe teszem. Ráteszem a felszeletelt csirkehúst, sóval, majoránnával megszórom. Az egészet leöntöm 3 dl tejjel és összekeverem. Fólia alatt 50 percig párolom a sütőben. A fóliát levéve hozzáadom a maradék tejjelben elkevert sajtot és a még forró sütőben 10 percig pirítom.

Takács Ágnes, 2. csoport

Korianderes marharagu babbal és chilivel

Hozzávalók 4 személyre: 60 dkg darált hús, 4 gerezd fokhagyma, 1 doboz vörösbab konzerv, 1 doboz fehérbab konzerv, 1 evőkanál koriander levél (vágott), 1 szelet chili paprika, 1 doboz kukorica konzerv, 1 teáskanál fűszerpaprika, 6 evőkanál étolaj, 1 teáskanál bors, 4 db paradicsom, só, 1 fej vöröshagyma, kukorica chips, friss kenyér

A vöröshagymát finomra vágjuk, kevés olajon megfuttatjuk, majd hozzáadjuk a darált marhahúst. Jól lepirítjuk, majd jöhet bele a só, a bors, a zúzott fokhagyma, a chili paprika, a fűszerpaprika és a vágott korianderlevél. Erős láng felett pár percig forraljuk, majd hozzáadjuk a cikkekre vágott paradicsomot, a babkonzerveket és morzsolt kukoricát. Még egyszer áttrotytantjuk és a kukorica chipsszel vagy friss kenyérral tálaljuk.

Nyirkos Szilvia Judit, 2. csoport

Csikóstokány

Hozzávalók: 80 dkg sertésborda, 5 dkg zsír, 10 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej hagyma, pirospaprika, só, 10 dkg lecsó, 3 dkg liszt, 3 dl tejföl

A húst hosszú csíkokra vágjuk, a felolvasztott zsírban a füstölt szalonnát megpirítjuk. Hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, ha sárgára pirult, bele tesszük a pirospaprikát, kevés vizet adunk hozzá. 1-2 percig főzzük, bele-

tesszük a húst, megsózzuk és lefedve pároljuk. Mikor a hús puhulni kezd, beletesszük a lecsót, puhára pároljuk, majd hozzáadjuk ma liszttel elkevert tejfölt és még 3-4 percig forraljuk. Galuskával tálaljuk.

Aszalós Mónika, 2. csoport



Csirketorta

Hozzávalók: 4 db csirkemell, 30 dkg sonka, 50 dkg füstölt sajt, bacon szalonna, tojás, liszt, só, tejföl, tejszín

A csirkemelleket felszelelem és előkészítem, mint a rántott húst, csak nem forgatom zsemlemorzsába. Egy tűzálló tálat kibélelek bacon szalonnával, sajtot reszelek az aljára, majd ráteszek panírozott hússzeleteket, arra is sajtot reszelek, ezután a sonkát rakom rá, majd sajt, ismét hús és így tovább... Úgy fejezem be, hogy a tetejére sonka kerüljön, majd egy tojást kevés tejfölt és tejszínt keverek bele és ráöntöm. Sütőbe rakom és miután megpuhult, pirosra sütöm. Kihűlve lehet szeletelni, mint a tortát.

Kádárné Tóth Anna, 2. csoport

Rakott zöldség

Hozzávalók: 1,5 kg burgonya, 1 nagy cukkini, 2 nagy fej lilahagyma, 3-4 paprika, 1 nagy kígyóuborka, 1 konzerv kukorica, 25-30 dkg kukorica, majoránna, oregáno, só, bors, delikát

A burgonyát meghámozzuk, karikára vágjuk és feltesszük főni sós vízben. A cukkinit, a paprikát, a lilahagymát, az uborkát megtisztítjuk, feldaraboljuk és megpároljuk. Fűszerezzük ízlés szerint majoránnával, oregánóval, sóval, borssal. Eleinte lefedjük, de ha a zöldség levet enged, levehetjük a fedőt, hogy elpárologjon a leve. Ha marad alatta egy kis lé, nem baj. A megfőtt burgonyát tepsibe rakjuk, delikátozzuk. Ráterítjük a megpuhult zöldséget, a zöldség tetejére szórjuk a konzerv kukoricát. Ennek a tetejére rakjuk a tejfölt és ráreszeljük a sajtot, majd sütőbe rakjuk és kb. 20 percig sütjük. Köretként és magába is nagyon finom.

Tóth Tünde 2. csoport



Bakonyi aprópecsenye

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 40 dkg sertéscomb, 25 dkg zöldborsó, 20 dkg gomba, 3 dl olaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 csokor petrezselyem, só, bors.

A húst megmossuk, ujjnyi vékony csíkokra szeleteljük, kevés felkészített olajon hirtelen megpirítjuk. Hozzáadjuk a zöldborsót, a megtisztított felszeletelt gombát, a felvágott paradicsomot, paprikát, a zúzott fokhagymát. Sózzuk, borsozzuk és fedő alatt puhára pároljuk. Rövid lére sütjük. Sült burgonyával tálaljuk.



Aszalós Márta 1. csoport

Ördög pecsenye

Hozzávalók a tésztahoz: 40 dkg liszt, 15 dkg megfőzött áttört burgonya, 2 dkg élesztő, $\frac{1}{2}$ dl tejföl, 1 tojás, só

Pecsenyéhez: 80 dkg sertéshús, 1,5 dl olaj, 15 vöröshagyma, 2 db zöldpaprika, 2 db paradicsom, só, bors, 2 gerezd fokhagyma

Öntethez: 1 tejföl, 2 fej lilahagyma, 4 gerezd fokhagyma, só, bors, 15 dkg sajt
A megfőtt, áttört burgonyát, lisztet, élesztőt összemorzsolom, a tejjel, tojással, csipet sóval összegyúrom. Fontos, hogy nem kell kovászt készíteni, majd fél órára a hűtőbe pihentetem. Míg a tészta pihen, a csíkokra vágott sertéshúst megpirítjuk az olajon a hagymával, paprikával, paradicsommal. Fűszerezzük és mártás sűrűségűre hagyjuk.

A hűtőből kivett tésztát kinyújtjuk és ujjnyi vastag lángosokat szaggatunk, 8-10 db lesz belőle. Mielőtt megkelne, egy nagyobb serpenyőbe szárazon olaj nélkül megsütjük. Beletöltjük a húsos ragut, félbehajtjuk a lángosokat és megöntözzük az ízesített tejjel. Ehhez a tejfölt, apróra vágott hagymát, zúzott fokhagymát, só, borsot keverjük össze. A lángosokat tepsibe tesszük, a tetejére reszelt sajtot szórunk és sütőben sütjük

Pásztor Istvánné 7. csoport

Bújtatott pörkölt

Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ kg borjúhús, 1 kg burgonya, 2 dl tej, só

Egy kg héjába főtt burgonyát meghámozzuk, áttörjük és 2 dl tejjel egész sűrűre főzzük. Ízlés szerint megsózzuk és a felét egy mély tűzálló tábla elsimítjuk. Rátesszük a fél kg borjúhúsból főzött pörköltet, erre rakjuk a burgonya püré másik felét és forró sütőben pirosra sütjük.

Pintér Adrienn 7. csoport



Szalonnás legyező

Hozzávalók: 6 közepes nagyságú krumpli, 2 vékony szelet füstölt szalonna, 1 ek. vaj, 1 gerezd fokhagyma, 1 l csirkeleves (kockából), 5 dkg reszelt sajt
A krumplit meghámozzuk, megmossuk és bevagdossuk, hogy alul ne vágjuk át. A szalonnát vékony csíkokra vágjuk és a krumplik vágataiba egy-egy szalonnacsíkot ültetünk. A süttőt előmelegítjük. Egy tűzálló tálat kikenünk vajjal és bedörzsöljük fokhagymával. A krumplikat vágattal felfele a tálba rakjuk. Felforraljuk a levest és annyit öntünk a krumplikra, hogy a közepükig érjen. A sütőben kb. 20 percig sütjük. Ekkor megszórjuk reszelt sajttal és még kb. 25 percre visszatesszük a sütőbe. Ízlés szerint salátával, savanyúsággal tálaljuk
Szoboszlai Tünde 7. csoport

48-as borda

Hozzávalók: 8 szelet sertésborda, 1 nagy fej hagyma, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 20 dkg gomba, 10 dkg sonka, 3 db tojás, liszt, zsemlemorzsa, olaj, só, bors
A bordát vékony szeletekre kiverjük és besózzuk. A hagymát, a gombát, a füstölt szalonnát, a sonkát apróra felszeleteljük és olajon megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk. A bordákat megtöltjük ezzel a töltelékkel. A megtöltött bordákat bepanírozzuk és bő olajban kisütjük.
Czinege Vince Györgyné 7. csoport

Kelkáposztás krumplitorta (kb. 12 szelet)

Csíkokra metélünk egy kb. 1 kg-os kelkáposztát és 2 ek. olajon alacsony hőfokon 6-8 percig pároljuk. Megsózzuk, borsozzuk és hozzáadunk 5 dkg apróra kockázott bacont.

Felkarikázunk 1,2 kg meghámozott főtt burgonyát és a felét sütőpapírral kibélelt kerek sütőformába rétegezzük. Eloszlatjuk rajta a káposztát és befedjük a maradék burgonyával.

A mártáshoz 2 dl tejet elkeverünk 500 g tejszínnel és 8 tojással. Sóval, borssal, reszelt szerecsendióval ízesítjük és beleforgatunk 5 dkg apróra vágott bacont. A mártással meglocsolt krumpli tortát 40 percre a 200 fokos sütőbe toljuk, majd megszórjuk 10 dkg reszelt sajttal és kb. 20 perc alatt készre sütjük.

Szatmári Angéla 7. csoport



Rakott csirkemell

Hozzávalók: 70 dkg csirkemell filé, 15-15 db szeletelt húsos szalonna és csirkesonka, 20-20 dkg reszelt trappista és füstölt sajt, 3 tojás, 8 dkg liszt, 2 dl tejföl, só, őrölt bors.

A csirkemell filét 5 dkg-os szeletekre vágjuk, befűszerezzük. Egy tepsit kibélelünk szalonnával úgy, hogy a szalonna lelógjon róla (később ezt hajtjuk rá). A megfűszerezett húst lisztbe, tojásba és kétféle reszelt sajtba mártjuk. 1 sort a tepsibe helyezünk. Teszünk rá néhány szelet sonkát, majd ismét a bundázott csirkemellet. A rétegezést addig folytatjuk, míg a hozzávalók el nem fogynak. A tetejére hús kerüljön. Rálocsoljuk a tejfölt és ráhajtogatjuk a lelógó szalonnát. Lefedjük alufóliával és előmelegített sütőben sütjük kb. 45 percre, majd 15 percig sütjük fólia nélkül. Miután megsült megvárjuk míg kihűl és egy napra a hűtőszekrénybe tesszük, hogy összeérjenek az ízek. Másnap felszeletelve fogyasztható.

Gurbai Béla, 8. csoport

Illatos, omlós csirkemell

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell filé, 4 tojásfehérje, 1 evőkanál étkezési keményítő, olaj, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 dl ketchup, 3 evőkanál balsamecet, 3 evőkanál méz, 3 evőkanál szójamártás, 1 mokkáskanálnyi reszelt gyömbér, 1 mokkáskanálnyi Erős Pista.



A csirkemell filét megmossuk, megszáritjuk, 12 nem túl vastag szeletre vágjuk, enyhén megsózzuk, megborsozzuk. A mártáshoz a hagymákat megtisztítjuk, finomra vágjuk.

A tojásfehérjét habbá verjük, majd keményítővel összekeverjük, csipetnyit megsózzuk. A hússzeleteket ebbe a habba beleforgatjuk. A felforrósított olajban kb. 3 perc alatt aranybarnára, ropogós kérgűre sül. A mártáshoz a ketchupot a balsamecettel, a mézzel, szójamártással, gyömbérral, hagymával, fokhagymával és Erős Pistával összekeverjük, enyhén fűszerezzük. Tálaláskor a csirkemellet felszeleteljük, fűszeres mártással körülöntjük.

Kocsis Anita, 1. csoport

Sütemények

Gesztenyés szelet

Tészta: 6 tojás, 30 dkg porcukor, 6 kanál víz, ezt habosra keverjük. Hozzáadunk 20 dkg lisztet, fél sütőport. A masszát 2 részre osztjuk, az egyik részébe 10 dkg darált diót teszünk. Zsírozott, lisztezett tepsibe előbb a dióst, majd a sárga masszát öntjük és együtt megsütjük.



Krém: 20 dkg margarint 10 dkg porcukorral kikeverjük, 1 gesztenyemasszát rummal összekeverünk, hozzáadjuk a margarinos krémet és a kihűlt tészta tetejére tesszük. A sütemény tetejére csoki mázat teszünk.

Kövesdi Lajosné, 8. csoport

Kinder bueno

Tészta: 6 tojás fehérje, 6 evőkanál cukor, 1 evőkanál olaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 2 evőkanál liszt, $\frac{1}{2}$ sütőpor, 15 dkg dió, $\frac{1}{2}$ üveg mogyorókrém

Krém: $\frac{1}{2}$ l tej, 6 tojás sárgája, 25 dkg cukor, 1 vaníliás pudingpor, 3 evőkanál liszt, 10 dkg csoki (a csoki krémhez), 25 dkg margarin, 1 nagy doboz tejszínhab, 2 habfixáló, 1 csomag háztartási keksz, tej a keksz mártogatásához.

A tojások fehérjéből habot verek, majd belekeverem a cukrot, olajat, zsemlemorzszát, lisztet, sütőport. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntöm, rászórom az apróra vágott diót, megsütöm. Amikor kész, még melegen rákenem a mogyorókrémet.

A tejből és a tojás sárgájából, cukorral a vanília pudingból és a lisztből főzött krémet készítek. Mikor kész, ketté öntöm. Az egyikhez hozzákeverem a megolvasztott csokit és a margarint. A mogyorókrémmel megkent tésztára rákenem a sárga krémet, erre sorba rárakom a tejbe mártott kekszet, erre kenem a csokis krémet. A tetejére rákenem a felvert habot, csurgatott csokival, darált dióval díszítem.

Szabó Sándorné, 2. csoport



Mézes szelet

Tészta: 15 dkg cukor, 2 evőkanál méz, 10 dkg margarin, 0,5 dl tej, 1 sütőpor, 1 db tojás, 40 dkg liszt.

Krém: 2,5 dl tej, 2 evőkanál búzadara, 10 dkg porcukor, 10 dkg margarin, 1 evőkanál rumaroma.

Tetejére: sárgabarack íz, 10 dkg étcsokoládé, 1 kávéskanál étolaj.

A tészta hozzávalóit gőz fölött felolvasztjuk, majd a liszttel összegyúrjuk. 4 lapot sütünk belőle. A búzadarából vaníliás tejjel pépet főzünk, lehűtjük. A porcukrot a margarinnal kikeverjük, az egészet összekeverjük. A lapokat krémmel és barack ízzel felváltva megkenjük. Az első és harmadik tésztalapra krémet, míg a másodikra barackízt teszünk.

A tészta tetejét étolajjal hígított, olvasztott csokoládéval bevonjuk.

Kovácsné Váradi Szilvia, 3. csoport

Barackos tiramisu

Hozzávalók: 2 csomag babapiskóta, $\frac{3}{4}$ dl őszibaracklikőr, 45 g zselatin, 1 doboz őszibarackbefőtt, 1 kg túró, cukor, 2 db vaníliás cukor, 500 g habtejszín, díszítéshez mentalevél.

Elkészítése: Egy jénai tál aljár babpiskótát teszünk és meglocsoljuk a likőr felével. A zselatint a csomagoláson megadott módon, hideg vízben feloldjuk. A befőttet lecsöpögtetjük és a levét felfogjuk. A díszítéshez hagyunk fél barackot, de a többit felaprítjuk. A túróat elvegyítjük joghurttal, cukorral, vaníliás cukorral és 1,5 dl befőttlével majd hozzákeverjük a felaprított zselatint. A tejszínt kemény habbá verjük és a felaprított barackkal együtt a krémhez adjuk. A krém felét a lerakott babapiskótára simítjuk majd befedjük a megmaradt babapiskótával és meglocsoljuk a maradék likőrrel. A megmaradt krémet rásimítjuk és hűtőszekrényben lehűtjük. A tiramisut a félretett barackokkal, darabokra tördelt babapiskótával és mentalevéllel díszítjük.

Gurbai Béláné, 8. csoport



Sport szelet

Tészta: 37 dkg liszt, $\frac{1}{2}$ evőkanál kakaó, 1 csomag sütőpor, 5 dkg zsír, 17 dkg cukor, tej.

Krém: 5 dl tej, 5 kanál liszt, 1 csomag vaníliás cukor ezt összefőzzük, 1 csomag margarin, 17 dkg porcukor, $1 \frac{1}{2}$ dl rum, Katica csoki, ezt kikavarni.

A lisztet a kakaóval, a sütőporral és a cukorral összekavarjuk. Ebben elmorzsoljuk a zsírt, majd hozzáadjuk a tojást, valamint annyi tej, hogy nyújtható tésztát kapunk. 4 lapot sütünk. Megkenjük a lapokat a kész krémmel, csokival leöntjük a tetejét.

Lovas Anikó, 3. csoport

Nagymama gesztenyés tekercse

Hozzávalók: 25 dkg háztartási keksz, 18 dkg vaj, 10 dkg cukor, 0,5 dl rum, 1 evőkanál kókuszreszelék, 2 kávéskanál kakaópor.

A krémhez: 25 dkg gesztenyemassza, 12 dkg vaj, 10 dkg cukor, 0,5 dl rum, 1 kávéskanál kókuszreszelék.

A tetejére: 10 dkg tortabevonó étcsokoládé

A kekszet ledaráljuk, majd a puha vajjal, a cukorral, a rummal, a kókuszreszeléssel és a kakaóval összedolgozva félretesszük (de nem a hűtőbe).

A krémhez a gesztenyepürét burgonyanyomón áttörjük és a puha vajjal, a cukorral, a rummal, meg a kókuszreszeléssel összegyúrjuk. Egy tiszta konyharuhát megvizetünk, kiterítjük, és a keksz massa felét vízbemártott késsel elsimítjuk kb. 20x15 cm-es téglalappá. A gesztenyetöltelék felét rákenjük, majd a konyharuha segítségével felgöngyöljük. A másik tekercset is ugyanúgy elkészítjük, majd egy órára mindkettőt behűtjük. A tekercsek tetejét gőz felett megolvasztott csokoládéval bevonjuk.

Közvetlenül tálalás előtt szeleteljük fel és tejszínhabbal kínáljuk.

Varga Edina, 3. csoport



Citromos szelet

Hozzávalók: 6 tojás fehérje, 18 dkg porcukor, 12 dkg liszt, 1 db citrom reszelt héja, 5 dkg olvasztott vaj.

A tojásfehérjét kemény habbá verem. Hozzáadom a porcukrot, citromhéjat, lisztet, végül az olvasztott vaját. Kivajazott, lisztezett őzgerincformába öntöm és tartalékon sütöm.

Kovácsné Váradi Szilvia, 3. csoport

Kinder szelet

Tészta: 15 dkg porcukor, 5 dkg vaj, vagy margarin, 2 evőkanál kakaópor, 2 tojás, 2 evőkanál méz, 35 dkg liszt, 1 kávéskanál szódabikarbóna.

Krém: 2 csomag vanília pudingpor, 2 dl tejföl, 3 evőkanál liszt, 4 dl tej, 20 dkg porcukor, 20 dkg margarin.

A tésztához a porcukrot, a vaját, kakaót, tojásokat és a mézet gőz fölött kavargatva összedolgozzuk. Még langyosan beledolgozzuk a szódabikarbónás lisztet, és 2 lapot sütünk tepszi hátán. (Ne ijedjünk meg, mert a tészta ragad, amíg meleg.)

A krémhez a tejet, tejfölt, lisztet és a pudingport sűrűre főzzük. Amikor kihűlt, a porcukros margarinnal összekeverjük. A két lap közé kenjük a krémet. A tetejét tortabevonóval bevonjuk. Másnap szeleteljük.

Imre Tiborné, 4. csoport

Kinder szelet

Tészta: 40 dkg liszt, 25 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 2 evőkanál kakaó, 2 db tojás, 2 teáskanál szódabikarbóna.

Összegyúrjuk és kettéosztjuk. Egyik felét kinyújtjuk, és kivajazott tepsibe tesszük.

Krém: 2 csomag vaníliás puding/tejszínes pudinggal is finom/, $\frac{1}{2}$ liter tej, 9 kanál cukor.

Megfőzzük és melegen belekavarunk egy nagy és egy kicsi tejfölt. Ha jól elkavartuk, a krémet rákenjük a tésztára. A tészta másik felét kinyújtjuk és rátesszük. Közepes lángon (180 fokon) félóráig sütjük. Tetejére csoki máz kerül.

Varga Antalné, 3. csoport

Néger kocka

Hozzávalók: 4 tojás sárgája, 12 dkg zsír, 20 dkg cukor, 14 dkg liszt, $\frac{1}{2}$ dl tej, 1 db sütőpor, 1 kávéskanál kakaó.

A hozzávalókat kikavarom és közepes lángon megsütöm. A tetejére 4 db tojásfehérjét 20 dkg cukorral gőzön felverjük keményre. A tetejére csokimázat simítok.

Kalinkó Szabina, 3. csoport



Kenyérlángos (Töki pompos) Ez az adag 2 tepsire való!

Hozzávalók: 1 kg liszt, 30 gr élesztő, 1 csipet cukor, 1 evőkanál só, 5 dl víz.

Feltét: 25 dkg főtt, húsos császárszalonna kockára vágva, 2 db lila hagyma, 30 dkg sajt, 5 dl tejföl, ízlés szerint fokhagymát beletörni.

Az élesztőt 1.5 dl langyos vízben, egy csipet cukorral felfuttatjuk. A lisztet és a sót elkeverjük és mélyedést készítünk a közepébe. Ebbe öntjük az élesztős vizet, majd további langyos víz hozzáadásával bedagasztjuk. Amikor már nem ragad és viszonylag lágy a tészta, akkor jó. Kb. 10 perccig kelesztjük. Kb. 1 cm vastagságúra kinyújtjuk. A tésztát zsírozott tepsibe rakjuk, kb. 5 perccig elősütjük. Kivesszük, megkenjük tejjel, megszórjuk a szalonnával, szeletekre vágott hagymával, majd reszelt sajttal beborítjuk. Készre sütjük (amíg a sajt megpirul). Akinek van kemencéje, abban is sütheti.

Baloghné Szegedi Anikó, 3. csoport

Paradicsomos tészta

Tészta: 8 evőkanál olvasztott vaj, 8 evőkanál porcukor, 1 tojás, 1 csomag szalakálé, 1 kis doboz paradicsom, 1.5 dl tej.

Összekavarjuk és kb. 50 dkg lisztet teszünk hozzá, hogy könnyen gyúrható legyen. Ebből 4 lapot sütünk.

Krém: 1 csomag vanília pudingból krémet főzünk 2cs vaníliás cukorral, egy pár csepp citromlével. Majd 20 dkg margarint 20 dkg porcukorral kikavarunk és a kihűlt pudingot hozzákeverjük.

Első lapot megkenjük a pudingos krémmel.

A másodikat baracklekvárral, a harmadikat pudingos krémmel, a negyedik lap tetejét porcukorral szórjuk meg. Legalább fél napig puhulni kell neki.

Péterszegi Zoltánné, 4. csoport



Szalakáli tészta

Tészta: 50 dkg liszt, 1 tojás, 25 dkg cukor, 1 mokkáskanál só, 1 kis csomag szalakáli, 5 evőkanál olvasztott zsír, 1,5 dl tej.

Krém: 6 dl tej, 4 evőkanál liszt, 1 margarin, 25 dkg porcukor, 3 evőkanál kakaó, 1 csomag vaníliás cukor, 5 dkg darált dió.

A szalakáli elkeverjük a langyos tejben. Hozzáteesszük a többi hozzávalót, jól összegyúrjuk. 3 részre osztjuk. A sütőt előmelegítjük. A lapokat kinyújtjuk és zsírozott, lisztezett tepsi hátulján 12-13 percig világosra sütjük egyenként. Amíg hűlnek a lapok, a tejből kivesszünk egy kicsit és elkeverjük a liszttel és a többit feltesszük forrni. Amikor felforrt, hozzákeverjük a lisztes masszát, s gőz fölött sűrűre főzzük. Közben habosra keverjük a margarint a porcukorral, a vanília cukorral és a kakaóval. Hozzádolgozzuk a főtt krémet és a darált diót. Megkenjük a lapokat, a legfelsőt is. Másnap szeleteljük.

Egy másik főzött krém hozzávalói: 3 dl tej, 1 puding, 1 ráma margarin, 25 dkg porcukor, 3 evőkanál liszt, 3 dl tej, 1 vaníliás cukor, 2 tojás sárgája.

Szotter Istvánné, 3. csoport

Tojás nélküli omlós tészta

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 4 dkg élesztő, 15 dkg zsír, vagy 20 dkg margarin, 3 dl tej, 10 dkg cukor, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héja és leve, lekvár, porcukor, só.

Az élesztőt langyos tejben, kevés liszttel és cukorral felfuttatjuk, majd összegyúrjuk a liszttel, a zsiradékkal, a cukorral, a citrom reszelt héjával és levével, a maradék tejjel, csipet sóval. Finom kelt tésztát dagasztunk, két cipóba tesszük, pihentetjük, majd alálisztezett tepsin kinyújtjuk, nagy pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, vagy kockákra vágjuk, megtöltjük lekvárral, ráhajtjuk a másik felét. Kiszírozott, lisztezett tepsiben egymás mellé tesszük. Ahogy begyújtjuk a sütőt, rögtön betesszük, és közepes hőfokon megsütjük. Amikor kivesszük, tálra rakjuk és megszórjuk porcukorral a tetejét.

Koszorús Gábor, 3. csoport

Üdítő szelet

Tészta: 6 tojás sárgája, 15 dkg porcukor, 4 kanál liszt, 2 kanál kakaó, $\frac{1}{2}$ csomag sütőpor, 6 tojás fehérje

Túrókrém: $\frac{1}{2}$ kg túró, 1 vaníliás cukor, 20 dkg porcukor, 20 dkg margarin

Máz: 7 dl üdítő, 2 csomag vaníliás cukor, 2 csomag vaníliás pudingpor.

A tojássárgáját a cukorral és a porcukorral habosra verjük, majd lisztet, kakaót, olajat és sütőport is beleteszünk, géppel alaposan elkeverjük. Végül a tojásfehérje felvert habját kézzel óvatosan belekeverjük.

Túrókrém: A túróval a vaníliás cukrot, a porcukrot és a margarint habosra kavargatjuk, majd a megsült tésztára fektetjük.

Máz: a pudingport az üdítővel és a vaníliás cukorral felfőzzük, folyamatos kevergetés közben hűtjük és dermedés előtt a krémre öntjük, egyenletesen elsimítjuk és a hűtőbe tesszük.



Győri Tünde, 8. csoport

Murmuc

Hozzávalók: 3 pohár kefir, 3 pohár kristálycukor, 3 pohár finomliszt, 3 tojás, 3 evőkanál kakaó, 1,5-2 kávéskanál szódabikarbóna, 1,5-2 kávéskanál sütőpor, 1 pohár olaj, 1 csomag kókuszreszelék, 0,7-1 üveg eperlekvár.

A hozzávalókat a kókusz és az eperlekvár kivételével öntsük a tálba. (Figyelem: a kristálycukrot, az étolajat valamint a finomlisztet a kefir műanyagpoharaival mérjük ki!!)

Kókuszreszelékkel töltünk meg egy kefires poharat és adagoljuk a masszához, a maradék kókuszreszeléket tegyük félre. Aztán keverjük össze kézi, majd lehetőleg gépi habverővel a masszát, majd öntsük egy megfelelő méretű tepsibe és 180 fokon 40-45 percig süssük. (A tepsiben a massa csak félig legyen, mert még megdagad a sütőben! Közben nézzünk rá a süteményre, nehogy elégjen!) Ha kész, vegyük ki a sütőből, vastagon kenjük meg eperlekvárral, majd vastagon szórjuk meg kókuszreszelékkel!

Erőssné Dócs Tünde, 3. csoport

Darázsfészek

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 tojás, 6 dkg zsír, fél marék cukor, tej, élesztő

Az élesztőt a tejben megkelesztjük, a felsoroltakkal összegyúrjuk, hogy jó rétestészta keménységű legyen. Fél órát pihentetjük, ezután vékony téglalap alakúra kinyújtjuk. 10-15 dkg Ráma margarinnal megkenjük (ha a margarin kemény, akkor kis kupacokat teszünk a tésztára sűrűn), kakaós vagy fahéjas cukorral bőven megszórjuk. A



megkent, megszórt tésztát összesodorjuk gömbölyűre, mint a bejglit, 4 cm-es darabokra felvágjuk, az egyik végét kézzel összehúzzuk és úgy ültetjük a kizsírozott, lisztezett tepsibe. Kelni hagyjuk 10-15 percig, azután sütjük. Ha a tészta a sütőben sárgulni kezd, meglocsoljuk 3 dl tej, 1 vaníliás cukor keverékével, hogy puha legyen és pirosra sütjük. Akkor az igazi, ha a fészkek összeérnek sülés közben.

Keszeli Józsefné, 2. csoport

Madártej szelet

Hozzávalók: 8 tojás, 12 evőkanál cukor, 13 evőkanál liszt, 2 vaníliás cukor, 4 dl tej, 18 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 1 teáskanál sütőpor, 4 dl tejszín

8 tojás fehérjét 8 evőkanál cukorral habbá verünk. 8 evőkanál lisztben elkeverünk egy teáskanál sütőport, a kemény habhoz adjuk és megsütjük 35 x 25 cm-es tepsiben.

Krém: 8 tojás sárgáját, 4 evőkanál cukrot 5 evőkanál lisztet, 2 evőkanál vaníliás cukrot 4 dl tejben elkeverünk és sűrűre főzzük, kihűtjük. 18 dkg margarint 10 dkg porcukorral alaposan kikeverünk és a kihűlt krémhez adjuk, majd a tésztára simítjuk.

A tetejére 4 dl tejszínből keményhabot verünk, csoki reszeléssel megszórjuk.

Cucin Gyuláné, 2. csoport

Pudingos piskótaszelet

Hozzávalók: 5 db tojás, 25 dkg kristálycukor, 1 dl tej, 1 dl étolaj, 1 vaníliás cukor, 30 dkg liszt, 1 sütőpor, 2 evőkanál kakaó, pici só. 9 dl tej, 2 vaníliás pudingpor, 4 dl tejföl, 15 dkg porcukor.

Először megfőzöm a pudingot a tejjel cukor nélkül, hagyom kihűlni. A tojás sárgáját összekeverem a kétféle cukorral, belekeverem a sót, a tejet, az olajat, a lisztes sütőport és a kakaót. Végül óvatosan hozzákeverem a tojások habját. A masszát tepsibe sütőpapírra öntöm, vízbe mártott evőkanállal belekanalazom a pudingot, lassú tűznél megsütöm (kb. 40 perc). Elkeverem a tejfölt 15 dkg porcukorral és a forró tésztára kenem.

Ökrös Gyuláné, 2. csoport

Barackmag (mandula)

Hozzávalók: 36 dkg liszt, 25 dkg margarinnal, 22 dkg porcukorral, 20 dkg darált dióval, 2 evőkanál kakaóval, 2 evőkanál tejjel vagy rummal összegyúrjuk. Csipetenként a formába nyomkodjuk és tepsiben sütjük. /10 perc/

Töltelék: 6 egész tojást 50 dkg porcukorral a tűzhely szélén, lassú tűzön sűrűre főzzük. Ha kihült hozzákeverünk 50 dkg vaját és egy mandula /vagy őszibarack/ esencet.

Varga Antalné, 3. csoport

Lángos paprikás krumpliból

Hozzávalók: az előző megmaradt paprikás krumpli, 2 dkg élesztő, liszt, olaj. Az előző napról megmaradt paprikás krumplit ledarálom vagy összeturmixolom úgy, ahogy van. 2 dkg élesztőt felfuttatok pici langyos vízbe és hozzáöntöm a krumplihoz. Annyi liszttel állítom össze a tésztát, amennyit felvesz. Ha megkelt, bő olajban kisütöm.

Kállai Sándorné, 2. csoport

Orosz teás sütemény

8 tojásból piskótát sütünk. Hosszában kettévágjuk, és megkenjük baracklekvárral. A piskótát meglocsoljuk rumos-kakaós teával, kb. 1 dl.

Krém: 3 evőkanál lisztet, 3 dl tejjel sűrűre főzünk.

25 dkg vaját, 20 dkg porcukorral, 1 vaníliás cukorral habosra keverünk, és a kihült krémhez adjuk. A lelocsolt piskótára kenjük és végül csoki mázat teszünk rá.

Seprenyi Antalné, 4. csoport



Sajtos kifli

Hozzávalók: 1 kg liszt, fél l tej, 2 dl étolaj, 1 csomag élesztő, 1 teáskanál só, 25 dkg Ráma, 30 dkg reszelt trappista vagy füstölt trappista (ezzel, sokkal finomabb), köménymag, 1 egész tojás lekenni.

Az élesztőt megfuttatjuk kevés tejben, majd hozzáöntjük a liszt, tej, étolaj, só keverékéhez. 8 gombócot csináltunk belőle és 15 percig lefedve állni hagyjuk. Majd vékonyra kinyújtjuk, és 8 cikkre osztjuk mindegyik gombócot. A gombócok nagyobbik végére teszünk egy centi nagyságú rámat és sajtot, feltekerjük kifli formára. Mindegyik kiflit megkenjük a tojással, megszórjuk köménymaggal és a maradék sajttal. Sütőpapírral bélelt tepsiben megsütjük.

Tóthné Nagy Éva, 4. csoport

Lángos

Hozzávalók: 1 liter tej, 1 kg 15 dkg liszt, 1 jó evőkanál só, fél csomag élesztő

Az élesztőt kevés tejen megfuttatjuk (csipetnyi cukorral). A többi tejet meglangyosítjuk, s belekeverjük a sót, majd a felfuttatott élesztőt, fokozatosan hozzátesszük a lisztet, és kézzel jól kidolgozzuk. (Olyan lágy masszát kapunk, ha belemarkolunk a tésztába, s az ujjainkat aztán szétnyitjuk, kissé ragacsos hártya képződik közöttük). Kb. 1 órát kelesztjük, majd olajozott deszkán, olajozott kézzel széthúzogatójuk és késsel kb. 10x10-es kockákat vágunk belőle. (kb. 5 percet újból pihentetjük). Pihentetés után bő, forró olajban mindkét oldalát megsütjük.



Czirják Imréné, 4. csoport

Virslis tészta

Hozzávalók: 50 dkg liszt, só ízlés szerint, 1 tojás, 1 pohár tejföl, 2 dkg élesztő, 1,5 dl tej+cukor, 5-6 db krumpli megfőve, megtörve, kb. 10 dkg reszelt sajt. Összegyúrjuk az alapanyagokat és fél óráig kelesztjük. Kinyújtjuk, 2 centis csíkokat vágunk, rátekerjük a virslire. A tetejét tojással megkenjük, és reszelt sajttal megszórjuk és így sütjük.

Péterszegi Zoltánné, 4. csoport

Rakott bébi

10 tojásból barna piskótát sütünk. (7 kanál liszt, 3 kanál kakaó, 10 kanál cukor, sütőpor vagy 2 kanál szódabikarbóna.)

Krém: 1 tojás, 4 kanál liszt, 1 csomag mazsola, 2 csomag vanília, $\frac{1}{2}$ liter tej. Ezt krémmé főzzük.

25 dkg margarint kikavarunk 25 dkg porcukorral és hozzáadjuk a kihűlt masszához, ehhez adunk 2 cl rumot.

A piskótát kettévágjuk, a krém felét rákenjük az alsó részre, majd 1 sor babapiskótát, aztán a maradék krémet. Végül rárakjuk a felső lapot és csoki mázat teszünk rá.

Máz: 20 dkg porcukor, 2 kanál kakaó, 3 kanál forró víz, olaj. Nagyon finom, kiadós sütemény!

Vass Erika, 4. csoport

Almás krémes

Hozzávalók: 6 tojás, 6 evőkanál liszt, 1 kg alma, sütőpor

A krémhez: 4 csomag vaníliás puding, 1 liter víz, 6 evőkanál cukor, 6 tojás fehérje

A tetejére: 5 dl Hullala habtejszín

A 6 tojásból piskótát sütünk úgy, hogy a sütőpapírral bélelt tepsi aljára almaszleteket eszünk. Ha a tészta megsült, megfordítjuk, hogy az almás része kerüljön felülre. A pudingot a vízzel, 2 evőkanál cukorral sűrűre főzzük. 6 tojásfehérjéből, 6 evőkanál cukorral kemény habot verünk, majd a meleg pudinggal elkeverjük. Ezt a piskótára kenjük. (A megmaradt tojássárgákat más sütihez használjuk el.) Ezután a tejszínből kemény habot verünk, a sütemény tetejére simítjuk. Fahéjjal meghintve, kockára szelve kínáljuk.

Vass Erika, 4. csoport

Töltött kenyér

1 francia, vagy zsúrkenyér kettévágunk, belét kiszedjük.

Töltelék: 10 dkg natúr vajkrém, 1 pohár tejföl, 5 dkg füstölt szalámi apróra vágva, 7 dkg párizsi apróra vágva, 10 dkg füstölt sajt reszelve, 2 db főtt tojás összekockázva, 1-2 savanyú uborka kockázva, 1 teáskanál mustár, petrezselyemzöld, só, bors, ízlés szerint

Az egészet összekeverjük, és a kenyérbe töltjük.

Péterszegi Zoltánné, 4. csoport

Bounty-torta

Hozzávalók:

Tésztához: 4 tojás, 25 dkg porcukor, 1 dl hideg víz, 15 dkg finomliszt, 1 cs. sütőpor, 4 dkg kakaópor

Töltelékhez: 5 dl habtejszín, 1 cs. vaníliás cukor, 3-4 ek. porcukor, 2 csomag habfixáló, 20 dkg kókuszreszelék

Mázhoz: 2 ek. finomliszt, 15 dkg cu-

kor, 3 ek. kakaópor, fél kk. őrölt fahéj, 2 dl tej, 2 dl hideg víz, 8 dkg vaj

A tésztához a tojások sárgáját a porcukorral habosra keverjük. A vizet apránként hozzáadjuk, majd beleforgatjuk a liszttel és sütőporral összekevert kakaót is. Kemény habbá verjük a tojásfehérjét, belekeverünk. A tortaformát kivajazzuk, belisztezzük. Közepes lángon 35 percig sütjük, a sütést követően 10 percig hűlni hagyjuk. Ha kihűlt a piskóta, kettévágjuk. A töltelékhez a tejszínt kemény habbá verjük, a cukrot és a habfixálót belekeverjük, mikor kezd keményedni, majd a kókuszreszeléket is hozzáadjuk. Sűrűre főzzük a mázhoz valókat, a vajat majd csak akkor tesszük bele, ha levettük a tűzről. A mázat hagyjuk kihűlni, ezután a torta tetejét bevonjuk vele, hűtőbe téve könnyen vágható lesz.



Aszalós Márta, 1. csoport

Hideg kutya

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 2 egész tojás, 25 dkg porcukor, 1 csomag mazsola, 1 csomag főzés nélküli pudingpor, 2 evőkanál kakaópor, ízlés szerint darabolt dió, ostyalap.

Gőz felett jól kikeverjük a hozzávalókat, majd a gőzről levesszük és egy csomag apróra tört ostyalapot kavarnak bele. Az özgerinc formát folpackkal kibéleljük és beleöntjük a masszát, majd hűtőbe tesszük. Ha kihűlt szeleteljük és ízlés szerint kókuszba forgathatjuk.

Papp Anikó, 8. csoport



Hideg kutya 2.

Hozzávalók: 1 margarin, 25 dkg darált háztartási keksz, 20 dkg porcukor, 2 ek. kakaó, 1 csomag főzés nélküli csokoládé pudingpor, 2 tojás, 1 csomag mazsola
A margarint, porcukrot, kakaót, a pudingport, a tojást gőz fölött kikavarjuk, amíg csomómentes nem lesz. Miután kikavarjuk hozzáadjuk a kekszet és a mazsolát. Fóliával kibélelt özgerinc formába öntjük a masszát, ezt hűtőbe tesszük, míg teljesen összeáll.

Csanádiné Ócs Gyöngyi, 1. csoport

Vaníliás szelet

Hozzávalók: 5 tojás, 25 dkg kristálycukor, 5 evőkanál víz, 20 dkg liszt, csomag $\frac{1}{2}$ csomag sütőpor, 10 evőkanál dió.

Krém: 2 csomag vaníliás puding, 6 dl tej, 30 dkg margarin, 30 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 3 dl tejszín.

Az 5 tojás fehérjét felverjük, majd belekeverjük a sárgáját, cukrot, vizet. Ha ez kész, belekeverjük a sütőporral elvegyített lisztet és a diót, majd kisütjük. A pudingporokat a tejjel sűrűre főzzük. Ha kihűlt, hozzáadjuk a porcukorral kikevert margarint és a vaníliás cukrot. A tészta tetejére kenjük a pudingos krémet, majd a tejszín felverjük és rákenjük. A tejszín tetejére csoki mázt készítünk.

Péterszegi Zoltánné 4. csoport

Muffin 1. alaprecept

Hozzávalók: 10 dkg margarin, 20 dkg cukor, 3 tojás, 2 dl tejföl, 1 csomag vaníliás cukor, 30 dkg liszt, 1 csomag sütőpor.

A nedves hozzávalókat kikavarjuk, majd hozzáadjuk a sütőporos lisztet. A muffin formákat $\frac{3}{4}$ -ig töltjük, majd sütjük.

Gazdagíthatjuk darabolt csokival, dióval, mogyoróval.



Imre Tiborné, 4. csoport

Muffin 2. alaprecept

Hozzávalók: 12.5 dkg kristálycukor, 12.5 dkg puha vaj, 2 tojás, 2-3 evőkanál tej, vanília aroma, 12.5 dkg liszt, $\frac{1}{2}$ csomag sütőpor.

A hozzávalókat kikavarjuk, majd hozzáadjuk a sütőporos lisztet. A muffin formákat $\frac{3}{4}$ -ig töltjük, majd kisütjük. Ha csokisat akarunk, akkor az 1 evőkanál lisztet kakaóval helyettesítjük. Tetejét cukormázzal díszíthetjük.

Imre Tiborné, 4. csoport

Lajcsi szelet

Tészta: 1 evőkanál kakaó, 2 evőkanál méz, 2 db tojás, 20 dkg cukor, 5 dkg vaj, 2 mokkáskanál szóda bikarbóna.

Ezeket gőz fölött 5 percig keverjük, majd összedolgozzuk langyosan 40 dkg liszttel. 3 lapot sütünk.

Krém: 2 csomag puncs puding, 2 csomag vanília puding, 25 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 1 liter tej.

A pudingokat külön-külön megfőzzük fél-fél liter tejjel. A margarint a porcukorral jól kikavarjuk, majd megfelezzük. A kihűlt pudingokat összekeverjük a margarinos krémmel.

Töltjük a tésztát: tészta, puncsos krém, tészta, vaníliás krém, tészta. A tetejére csoki mázat teszünk. Másnap szeleteljük.

Csoki máz: 10 dkg tortabevonót 5 dkg margarinnal (vagy olajjal) gőz fölött megolvasztunk.

Imre Tiborné, 4. csoport

Madártej szelet

Hozzávalók: 8 tojás, 12 evőkanál cukor, 13 evőkanál liszt, 2 vaníliás cukor, 4 dl tej, 18 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 1 teáskanál sütőpor, 4 dl tejszín.

8 tojás fehérjét 8 evőkanál cukorral habbá verünk. 8 evőkanál lisztben elkeverünk 1 teáskanál sütőport, a habhoz adjuk és megsütjük. A krémhez



8 tojás sárgáját, 4 evőkanál cukrot, 5 evőkanál lisztet, 2 evőkanál vaníliás cukrot 4 dl tejszínben elkeverünk, sűrűre főzzük és kihűtjük. 18 dkg margarint 10 dkg porcukorral alaposan kikeverünk majd a tésztára simítjuk. A tetejére 4 dl tejszínből kemény habot verünk és csoki reszeléssel megszórjuk.

Győri Marianna, 8. csoport

Madártej szelet

Hozzávalók: 8 db tojás, 2 csomag vaníliás pudingpor, 8 dl tej, $\frac{1}{2}$ csomag sütőpor, 8 kanál liszt, 8 kanál cukor, nem púpozottan, 3 dl Hullala tejszín, 1 db habfixáló, 1 kocka Ráma, 25 dkg porcukor.

A 8 tojás fehérjét, 8 kanál cukorral kemény habbá verem, és ebbe beleteszem a 8 kanál lisztet, sütőport. Összekeverem, de lassan, hogy a hab ne törjön. Sütőpapírral bélelt tepsibe simítom és mehet a sütőbe.

Közben a 8 tojássárgáját egy edénybe teszem, hozzáadom a 8 dl tejet, a 2 csomag vaníliás pudingport. Megfőzöm. Amikor ez kész, hagyom kihűlni a krémet. Közben a Rámát a porcukorral kikeverem. Apránként hozzáadom a kihűlt krémet. Ráteszem a lapra. Erre kerül a felvert Hullala tejszín. Hagyjuk puhulni.

Micuráné Kerekes Teréz Edit, 6. csoport

Kapuciner szelet

Tészta: 6 tojás, 6 evőkanál cukor, 1 dl étolaj, 6 evőkanál liszt, $\frac{1}{2}$ csomag sütőpor, 1 evőkanál kakaó. Ezekből a hozzávalókból a szokott módon piskótát sütünk.

Krém: 1 csomag tejszín ízű pudingpor, 3 dl tej, 25 dkg margarin, 25 dkg porcukor, 1 evőkanál kakaópor.

A pudingot megfőzzük a tejszínben. A margarint kikeverjük a cukorral, majd a kihűlt pudinggal. A krém felét a piskótára kenjük és a maradék krémbe elkeverjük a kakaót. Ezt a sötét krémet elsimítjuk a fehér krémen.

Máz: 10 dkg tortabevonó, 1 evőkanál olajból készült máz kerül a tetejére.

Imre Tiborné, 4. csoport

Kókusz golyó

Hozzávalók: 1 csomag háztartási keksz darálva, $\frac{1}{2}$ liter tej, 1 kanál kakaópor, 1 kanál porcukor, 2 csomag kókusz

A darált kekszhez hozzáadjuk a tejet, 1 kanál kakaót, 2 kanál porcukrot és ezt összegyúrjuk és golyókat formálunk belőle, amit kókuszba forgatunk bele.

Lukács Péterné, 6. csoport

Kókusz golyó 2.

Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ kg háztartási keksz, 1 csomag kakaópor, 1 csomag kókuszreszelék, egy pici rum, $\frac{1}{2}$ üveg meggy
A kekszet ledaráljuk, hozzáadjuk a kakaóport, a rumot, és kicsi golyókká összegyúrjuk. A közepébe meggyet teszünk és kókuszreszelékbe beforgatjuk.

Hoffman Ágota, 6. csoport



Ostoros rétes

Hozzávalók: 70 dkg liszt, 3 db tojásfehérje, 1 csipet só, 1 dl olaj, 1 csomag élesztő

Töltelék: 1 Ráma, porcukor, kakaó

Az élesztőt tejszínben felfuttatjuk, majd hozzáadjuk a lisztnek, tojásfehérjéhez, olajhoz. ezt jól kidolgozzuk, 20 percig kelni hagyjuk. Közben elkészítem a töltelék: a margarint jól elkeverem a kakaóporral és a porcukorral. A megkelt tésztát 4 vagy 6 felé vágom. Egyenként kinyújtom, és megkenem a kakaós krémmel, majd feltekerem. Ezután kettésével összefonom őket. Olajozott tepsibe teszem. Megkenem a tojások sárgájával, és előmelegített sütőben kb. 30 percig, lassú tűzön sütöm. (Ha kemény a tészta, langyos tejjel lazítom.)

Harangi Katalin, 6. csoport

Őszibarack

Hozzávalók: (tésztája) 40 dkg liszt, 20 dkg cukor, 20 dkg étkezési zsír, 2 db tojás sárgája, 1 kis kanál szóda-bikarbóna.

Töltelék: 20 dkg porcukor, 1 rum aroma, 10 dkg teavaj, 2 evőkanál baracklekvár, 3 evőkanál kakaópor, a tésztagolyó kivájt belseje.

A tésztát az összedolgozás után 2 óráig pihentetjük, majd barack nagyságú golyókat formálunk belőle. Sütőpapírra



helyezve 180 fokon sütni kb. 10-15 percig. A megsült tésztagolyók belsejét kivájjuk, a töltelékkel megtömjük, párosítjuk, tojásfehérjével megkenjük, majd vérnarancs aromával átkenjük. Száradás előtt kristálycukorban megforgatjuk. Ha tökéletes őszibarackot szeretnénk, akkor zöld színű mandula aromával díszítjük és marcipánból levelet is lehet készíteni hozzá.

Rostás Olivér, 6. csoport

Sport szelet

Hozzávalók: 50 dkg darált keksz, 25 dkg Ráma margarin, 25 dkg porcukor, 1 rumaroma, 1 db ét tortabevonó, 3 evőkanál kakaó

A darált kekszet a megolvasztott margarinnal, a porcukorral, rumaromával és a kakaóval összegegyrjük. Egy tepsit zsírpapírral kibélelünk, és ebbe tesszük a masszát. Tetejére olvasztott tortabevonót rakunk. Hűtőben pihentetjük.

Józsa Ferencné, 6. csoport

Tejfölös pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg margarin, 3 dkg élesztő, 2 dl tejföl, 1 egész tojás, 1 tojás sárgája, 1 dl tej, csipet cukor, 2 kávéskanál só

Az élesztőt cukros, langyos tejben megfuttatjuk. Közben a lisztet a margarinnal elmorzsoljuk. Beletesszük a többi hozzávalót és jól eldolgozzuk. Robotgéppel is lehet.

Lisztezett tálban letakarva egy órát kelesztjük. Nyújtótáblára borítva egy kicsit átgyúrjuk, majd kb. 2 centi vastagra kinyújtva, tetejét megrácsozzuk és kiszaggatjuk. Tepsibe téve a megmaradt tojásfehérjével megkenjük, és reszelt sajtot szórunk rá. Forró sütőben sütjük.

Imre Tiborné, 4. csoport

Kavart tészta

3 egész tojást 15 kanál cukorral kikeverjük. Hozzáadunk 15 kanál lisztet, 15 kanál tejet, 15 kanál olajat, 1 kiskanál szóda bikarbónát. Összekeverjük a hozzávalókat, végül hozzáadunk 15 dkg darált diót. Zsírozott-lisztezett tepsibe tesszük. Tetejére magvalt meggyet teszünk (lehet mazsolát is). Kis lángon sütjük. Ha megsült, tetejét porcukorral meghintjük.

Méhesné Balázs Ágnes, 6. csoport



Pudingos keksz

Hozzávalók: 20 dkg margarin, 1 nagy csomag kerek háztartási keksz, 4 dl tej, 1 főző csoki pudingpor, 1 evőkanál kakaópor, 4 evőkanál cukor

A csokis pudingot a kakaóporral, a cukorral, és a kevés tejjel simára keverjük. Hozzáöntjük a többi tejet és sűrűre főzzük lassú lángon. Amikor kész, egy kicsit hűtjük, majd belekavarjuk a margarint, hogy sima legyen.

Egy tálcát alufóliával lefedünk. A kekszet elkezdjük bekenni a krémmel és a fóliára rakjuk henger alakúra, utána bekenjük a keksz oldalát is és becsavarjuk a fóliába.

4-5 órát a hűtőbe rakjuk, utána ferdén elkezdjük felszeletelni. Nem fog szétesni és mutatós.

Juhász Adél, 6. csoport

Nanuk szelet

Hozzávalók: 6 tojás, 15 dkg porcukor, 15 dkg darált dió, 3 dkg búzadara, 2 dkg liszt, $\frac{1}{2}$ csomag sütőpor.

A tojások sárgáját a porcukorral jól kikavarjuk, majd hozzákeverjük a darált diót. A tojások fehérjét keményre verjük és óvatosan belekeverjük a diós masszába. A darás, sütőporos lisztet beleszitáljuk. Zsírozott, lisztezett tep-sibe öntjük és sütjük, mint a piskótát.

Krém: 3 dl tej, 3 evőkanál liszt (nem csapott), 20 dkg margarin, 20 dkg porcukor. A lisztet a tejjel jó sűrűre főzzük. A margarint a porcukorral jól kikavarjuk. A két krémet összedolgozzuk és teszünk bele 3-4 evőkanál darált diót. A kihűlt piskótára kenjük a krémet és csoki mázzal leöntjük.

Máz: 10 dkg ét tortabevonót 5 dkg vajjal, vagy olajjal gőz fölött felolvasztunk.

Imre Tiborné, 4. csoport

Hamis tiramisu

3 tojás sárgáját 17 dkg cukorral kikeverjük. Hozzáadunk egy 250 g-os natúr vajkrémet.

A tojások fehérjét habbá verjük, egy 0,5 l-es Hulalát is kemény habbá verünk. A kétféle habot hozzákeverjük a tojássárgájás krémhez.

A babapiskótát rumos kávéba mártjuk és felváltva a krémmel rétegezzük: 1 sor babapiskóta - 1 sor krém. A tetejét kakaóporral meghintjük.

Vargáné Juhász Mária, 6. csoport

Pudingos keksz

Hozzávalók: 2 csomag pudingpor, 1 kg háztartási keksz, 1 bögre tea, 1 liter tej

A kekszet beáztatjuk a teába, sorba lerakjuk egy tálcára. A pudingot megfőzzük, rásimítjuk a kekszek tetejére. Ha kihűlt a puding, legalább fél napra hűtőbe tesszük.

Hoffmann Ágota, 6. csoport

Kókuszos-csokis (sütés nélkül)

Hozzávalók: 1 margarin, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csomag csokis pudingpor, 10 dkg cukor, 2 evőkanál kakaó, 2 db tojás, 1 csomag ostyalap, 1 db rumaroma, mazsola.

A hozzávalókat gőz felett összedolgozzuk. Az ostyalapot összetörjük, és a masszába keverjük. Fóliával kibélelt őzgerincformába öntjük és kb. egy éjszakára hűtőbe tesszük. Felszeleteljük és kókuszreszelékben megforgatjuk.

Kovácsné Váradi Szilvia, 3. csoport

Pöttyöske

Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ kg háztartási keksz, 1 rum aroma, 1 kocka Ráma, 7-8 dkg kakaópor, 25 dkg kristálycukor, 1 evőkanál liszt, 1 dl tej

A kekszet apró darabokra tördeljük, egy kekszet kb. 6-felé. A rum aromát feloldjuk 1 dl vízben és ezzel a keverékkel meglocsoljuk a kekszet.

A kristálycukrot, a tejet, a kakaóport és a lisztet összefőzzük sűrű masszává. Állandóan kevergetjük, mert könnyen odaég. Amikor összefőtt, beletesszük a kocka Rámát és még azzal is főzzük kis lángon, amíg a Ráma elolvad. Ezzel a sűrű csokis krémmel összekeverjük a kekszdarabokat. Folpackot (alufólia nem jó!) letépünk, rászedjük a kekszes-csokis keverék felét és ügyesen rudat formálunk belőle, ahogy összecsomagoljuk a folpackkal. 2 ilyen rúd lesz belőle, kb. akkorák, mint egy bejgli. Jó szorosan össze kell csomagolni, mert könnyen szétesik. Hűtőben 1 napig állni hagyjuk, akkor lefejtjük róla a folpackot és felszeleteljük. A szeletek barna-fehér pöttyösek lesznek.

Szilvási Péterné, 6. csoport

Tiramisu

Hozzávalók a tésztájához: 30 dkg babapiskóta, 1 dl tej, 2 dl feketekávé, fél dl rum, 5 dkg kakaó

A krémjéhez: 12 dkg mascarpone krémsajt, 12 dkg tiramisu krémpor, 3 dl tej, 2 dl tejszín, fél dl rum vagy Amaretto likőr

A mascarpone sajtot, a tiramisu krémport, a rumot, a tejet és a tejszínt egy tálba rakjuk és habosra keverjük. Megfőzzük a feketekávét és összekeverjük a rummal és a tejjel. Ebben forgatjuk meg egy pillanatra a babapiskótákat. A tészta minőségétől függ, hogy meddig kell áztatni. Egy tortaformát kifolpackozunk, vagy egy négyzetes üvegtálat. A tál aljára piskótát teszünk, arra egy réteg krémet és ezt megszórjuk kakaóval. Addig folytatjuk a rétegezést, amíg el nem fogynak a hozzávalók, de arra figyeljünk, hogy a tetejére krém kerüljön.

Hűtőszekrénybe helyezzük 3-4 órára. Ha tortaformába raktuk, kiborítjuk óvatosan egy tálcára, megszórjuk kakaóval és szeletelhetjük. Ha üvegtálba készítettük, ugyanúgy megszórjuk és kanállal szedjük, mint a somlói galuskát.

Tóth Tünde, 2. csoport

Kati szelet

Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ kg liszt, 15 dkg zsír, 15 dkg cukor, 3 tojás sárgája, 1 sütőpor, tej vagy tejföl.

A hozzávalókat összegyúrjuk és 3 lapot sütünk belőle.

Töltelék: egy lapot összemorzsolunk, ehhez 2 dl tejet, 2 csomag vaníliás cukrot, 2 ek. baracklekvárt, 15 dkg cukrot, 2 ek. kakaót, 1 dl rumaromát, 10 dkg vajjal jól összedolgozzuk és a két lapot megtöltjük

Tetejére: 3 tojás fehérjéhez hozzáadjuk a 15 dkg cukrot és ezt a masszát gőz felett habbá keverjük, majd ez megy a tészta tetejére. Ízlés szerint csokoládét reszelünk rá.



Mezei Sándor, 1. csoport



Vaníliás tejszínhabbal töltött csokoládés Eclair

Tészta: 12 dkg vaj, 14 dkg finomliszt, 4 tojás

Töltelék: 1 vanília rúd, vagy aroma, 6 dl habtejszín, 1 ek. kristálycukor

Tetejére: 10 dkg étcsokoládé, 2-3 dkg vaj

A sütőt jó forróra felmelegítjük. 10 dkg vajat 3 dl forrásban lévő vízben feloldjuk, majd a lisztet egyszerre beleszórjuk. Kis lángon, folytonosan keverve 1-2 percig főzzük, ezalatt besűrűsödik úgy hogy elválik az edény falától. A tűzről levéve hűtjük pár percig. A tojásokat egyenként hozzáadva jól kikavarjuk, csak akkor adjuk hozzá a következő tojást, ha már csomómentesre kevertük. A masszát 2 cm átmérőjű habzsákba töltjük, majd a maradék vajjal kikent, vagy sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük. Kb. 8 cm hosszú kis tészta rudakat szaggatunk ki. 20-25 percig süssük. Éles késsel a fánkokat lapjában félbevágjuk és visszatesszük a sütőbe kb. 5 percig, míg arany barnára nem sül. A töltelékhez a vaníliarudat hosszában félbe vágjuk, belsejét kikaparjuk. A tejszínt ezalatt kemény habbá verjük, később a cukrot és a vanília rúd „húsos” részét hozzá adjuk. Ha szükséges használhatunk habfixálót is. A csokoládét apró darabokra tördeljük, majd vízgőzre téve felolvasztjuk, a vajat belekeverjük. Hagyjuk hűlni, később a tésztatetőket bevonjuk vele és dermedni hagyjuk. A vaníliás habot kiskanállal a fánkokba töltjük és végzetül a csokoládés tetejüket ráillesztjük.

Aszalós Márta, 1. csoport

Almás krémes

Hozzávalók: 30 dkg liszthez, 10 dkg Rama margarint, 10 dkg porcukrot, fél csomag sütőport, 1 egész tojást, 1 csomag vaníliás cukrot kevés tejjel össze gyúrunk, majd 3 részre osztjuk és azokat kiformázva megsütjük

Vaníliakrém: 1 vanília pudingot 3 dl tejben megfőzzük, ha kihűlt 10 dkg margarint és 15 dkg porcukrot habosra keverünk

Almakrém: 1 kg almát lereszelünk, hozzáadunk 5 dkg porcukrot, együtt meg pároljuk és ízlés szerint fahéjjal ízesítjük

Az almát az alsó lapra a krémet a felső lapra kenjük. A tetejét meghintjük porcukorral, majd hideg helyen tárolva hagyjuk megpuhulni.

Birizdó Gézáné, 1. csoport

Háromszoros élvezet

Hozzávalók: 7 tojás fehérjéből 20 dkg cukorral, 15 dkg darált dióval, 4 ek. lisztből, 1 csomag sütőporból piskótát sütünk

A krém a 7 tojás fehérjéből, 2 csomag vaníliás pudingból, 25 dkg cukorból áll, amit 7 dl tejbe megfőzzük. Ha megfőtt 25 dkg margarint belekeverünk, ezután kétfelé vágjuk. Az egyik felébe csokit teszünk. A „fehér”krémet rákenjük a piskótára, erre kerül rá a kávéban megáztatott háztartási keksz, majd a csokis krém kerül felülre. Az egyenletes eldolgozás érdekében használjuk torta lapátot.

Sólyom Sándor, 1. csoport

Kekszes-almás (sütés nélkül)

Hozzávalók: fél kilogramm háztartási keksz, 3 csomag vaníliás puding, 20 dkg kristálycukor, 8-10 ek. víz, ízlés szerinti alma mennyiség

Az almát lereszeljük és főző edénybe tesszük, öntünk rá 5 dl vizet, porcukorral ízesítjük és 8-10 percig puhára főzzük. A vanília pudingot 3 dl vízzel kikeverjük, az almához öntjük és kevergetve 2 percig főzzük, ezalatt jól besűrűsödik. Egy tepsi alját kirakjuk háztartási keksszel, a meleg almakrémet egyenletesen rákenjük. A tetejére is keksz kerül. A kakaóport a cukorral és a 8-10 ek. vízzel kevergetve felforraljuk, a tűzről levéve a margarint hozzáadjuk, majd ezt a mázat a sütemény tetejére rakjuk. Hűtőbe téve könnyen szeletelővé válik.

Nagy Vincéné, 1. csoport

Feketeerdő torta

8 tojásból piskótát sütünk, amibe teszünk 3 kanál kakaót és egy kávéskanál fahéjat. Megfőzünk egy vanília pudingot 2, 5 dl meggylében, amibe teszünk 2 kanál cukrot, 1 kávéskanál fahéjat, majd, ha kihűl egy üveg kimagozott meggyet. Habmestert vagy fixálót is használhatunk. Ezeket felveszjük. A kihűlt piskótát 3 fele vágjuk, az első és a második lapra pudingot és habot kenünk, a felső lapra csak hab kerül, ezzel körbe is vonjuk, ízlés szerint csoki mázat is használhatunk.

Duró Zsuzsanna, 1. csoport



Mákos és diós beigli

Hozzávalók: 2 kg liszt, 5 ek. cukor, 2 egész élesztő, 2 tojás, 2 dl tejföl, csipet só, 1,5 l tej

Az élesztőt felfuttatjuk, összedolgozzuk a hozzávalókat, majd megdagasztjuk. A tésztához csak a tojás sárgájára van szükség, a fehérjével megkenjük sütés előtt, hogy ropogós és arany színű legyen. A tésztára célszerű darált diót vagy mákot tenni, amihez még hozzá adhatunk egy kevés cukrot. A dagasztott tésztát kinyújtva megtöltjük és felcsavarjuk. Kb. 20-25 perc alatt megsül.

Gyárfás Zsigmondné, 1. csoport

Gofri

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 2 tojás, 20 dkg cukor, 15 dkg margarin, 1 dl víz, 1 pohár tejszín, késhegynyi sütőpor

A lisztet a cukorral összekeverjük, hozzáadjuk a vaját, a tojást, a sütőport és a vizet. 5 percig géppel keverjük a csomómentesség érdekében. Hozzáadjuk a tejszínt, elkeverjük és pihenni hagyjuk. A felforrósított gofri sütőt bekenjük olajjal, és a forma alsó részébe 1 kanál tésztát teszünk, 3-4 perc alatt meg is sül 1 szelet gofri. Ízesítésként használhatunk pudingot, lekvárt.

Sándor Gyuláné, 1. csoport

Diós – mákos beigli, ahogy nem reped szét

Hozzávalók: 1 kg liszt, 3 csapott kanál cukor, 1 kocka élesztő, 1 tejföl, csipet só, fél csomag margarin

A hozzávalókat simára gyúrjuk 7 dl tejjel. Elkészítjük a tölteléket: a mákot vagy diót citromhéjjal és cukorral összekeverjük. A tésztát amikor kinyújtjuk, megkenjük tejjel, rászórjuk a tölteléket, feltekerjük és a sütőbe tesszük.

Győri Gyuláné, 1. csoport

Meggyes – diós muffin

Hozzávalók: 20 dkg liszt, $\frac{1}{2}$ csomag sütőpor, 10 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 1 tojás, 1,5 dl tej, 5 dkg megolvasztott margarin vagy vaj, meggy, dió

A tojást, a cukrot, a vaníliás cukrot simára keverjük, a megolvasztott margarint és a tejet hozzáadjuk, majd a liszt és sütőpor keverékével simára keverjük. Beledobáljuk az apróra vágott diót, meggyet és óvatosan összeforgatjuk. Kivajazott muffin formákba töltjük és előmelegített sütőben sütjük kb. 20-25 percig.

Kiss Tamás, 2. csoport

Bőséges töltelékes

25 dkg lisztet $\frac{1}{2}$ csomag margarinnal, 1 tojás sárgájával szükség szerint vízzel összegyúrunk. 2 cipóra osztjuk és 1 órát pihentetjük, majd kinyújtjuk. Az egyik lapot a kikent tepszi aljára tesszük óvatosan és a tölteléket rárakjuk, a másik lappal befedjük.

Töltelékek:

1., 40 dkg őrölt mák vagy dió, 30 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor, kevés vízzel jó sűrűre főzzük és langyosra hűtjük. Hozzákeverünk 3 tojás sárgáját, $\frac{1}{2}$ citrom levét, 5 dkg vajat és a 3 tojás felvert habját.

2., 2-3 kg almát lereszelünk, jól kinyomkodjuk a levét és ízlés szerint cukorral és fahéjjal megpároljuk. Szűrőbe átrakjuk és időnként megkavarjuk, hogy minél jobban lecsepegjen.

A tojás habját cukorral felferjük és a lap tetejére tesszük. Kb. 190 fokon sütjük, vagy inkább szárítjuk. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Katonka Irma, 2. csoport

Paraszkifli

Hozzávalók: 1 kg liszt, 0,5 liter tej, 2 dl olaj, 1 cs. élesztő, 1 kk só, cukor, margarin, tojás, sajt

Egy nagy tálba a lisztet, só-t és az olajat összedolgozzuk. Az élesztőt felfuttatjuk egy kis langyos tejben, melyhez egy kevés cukrot teszünk. A felfutott élesztőt hozzáadjuk a liszt-hez. A fél liter tejet felmelegítjük és ezt is hozzáöntjük a tésztához, majd jól összegyúrjuk.



A tésztából 8 db cipót formálunk és 20 percre pihentetjük. A cipókat kör alakúra nyújtjuk és 8 db cikkelyre vágjuk. A margarint felkockázzuk és a körcikkre helyezzük, majd kifliket formálunk belőle. Ezután lekenjük tojással és reszelt sajtot szórunk rá, majd megsütjük.

Szűcs Tímea, 1. csoport

Szakállas pogácsa

Tészta: 60 dkg liszt, 30 dkg margarin, 2 egész tojás, 1 tojás sárgája, 20 dkg sajt, $\frac{1}{2}$ cs. élesztő, só, tejföl.

A hozzávalókat összegyúrjuk és 0.5 cm vastagságúra nyújtjuk, berácsozzuk, tojással megkenjük, kiszaggatjuk, kisütjük.

Krém: 12 dkg vaj, 1 db kemping sajt, 2 db medvesajt, 2 kanál tejföl

A két tésztát a krémmel összeragasztjuk. Reszelt sajtba forgatjuk.

Sándor Gyuláné, 1. csoport

Túrókrémes torta

Tészta: 6 tojás, 15 dkg porcukor, 5 dkg dió, 10 dkg rétesliszt

A tojás sárgáját a porcukorral 20 percig kavarjuk. Ezután belerakjuk a darált diót, a keményre tojáshabot, a lisztet és könnyedén összekavarjuk. Lassú tűznél sütjük. Ha kihűlt, 3 lapra vágjuk.

Krém: 2 dl tej, 1 cs. vaníliás cukor, 5 dkg kristálycukor, 2 dkg liszt, 3 tojás sárgája, 15 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 35 dkg túró, 5 dkg mazsola

Tejjel a vaníliás cukrot, a kristálycukrot, a lisztet és a tojás sárgáját gőz fölött sűrűre főzzük. A porcukrot, a vaját, a túrókat jól kikeverjük, majd a kihűlt főtt krémmel összekeverjük. Mazsolát teszünk bele, amit előzőleg rumba lehet áztatni, így puhább, finomabb lesz.

A lapokat megtöltjük a krémmel, a tetejét és az oldalát is bekenjük. Darabos dióval, tejszínhabbal vagy olvasztott csokival is díszíthetjük.

Bózsó Andrea, 7. csoport

Sport szelet 2.

40 dkg lisztet, 1 kanál kakaót, $\frac{1}{2}$ sütőport, 1 kávéskanál szóda bikarbónát, 5 dkg vaját, 1 tojást, 20 dkg porcukrot tejjel összegyúrjuk és 4 lapot sütünk belőle.

Krém: $\frac{1}{2}$ l tejet, 1 vaníliás cukrot 5 kanál liszttel megfőzzük és 20 dkg porcukorral és 1 Rámával kikeverjük. A hideg főtt krémmel összekeverjük és kb. $\frac{1}{2}$ dl rumot vagy rumaromát teszünk bele.

A lapokat megtöltjük és a tetejét csokimázzal megkenjük.

Máz: 5 dkg vaj, 3 dl tej, 15 dkg porcukor, 2 dkg kakaó és 2db sportszeletet felfőzzük.

Selyemné Domán Andrea, 7. csoport

Körtés koszorú

Hozzávalók: 200 g vaj, 200 g cukor, 1 vaníliás cukor, 3 tojás, 1 rumaroma, 1 csomag só, 400 g liszt, 1 sütőpor, 100 ml tej, 500 g felaprított körte kompót, 3 csapott evőkanál kakaópor, 3 csapott evőkanál cukor, 50 g csoki reszelék vagy 2 csapott evőkanál kakaópor, 3 evőkanál tej

A vajat a cukorral, vaníliás cukorral, tojással, rumaromával összekeverjük. A tésztába óvatosan belekeverjük a tejet és a sütőporral elkevert lisztet. A tészta 2/3-át egy kivajazott koszorúformába öntjük s a körtétet ráhelyezzük. A maradék tésztát a csoki reszeléssel, kakaóporral, cukorral és tejjel összekeverjük és óvatosan a körtékre öntjük. Sütés után a koszorút hagyjuk kihűlni. Vaníliás porcukorral megszórva tálaljuk.



Takács Vincéné, 8. csoport

Sajtos ropi

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1 ráma margarin, 20 dkg trappista sajt, ízlés szerint őrölt köménymag, só, bors, sütőpor.

A hozzávalókat összegyúrjuk, jól eldolgozzuk. Kis gombócokat készítünk és ropi-sütőben megsütjük.

Bedő Gyuláné, 8. csoport

Csokis falatok

Hozzávalók: 27,5 dkg liszt, 17,5 dkg vaj, 17,5 dkg cukor, 12 dkg barnacukor, 2 vaníliás cukor, 2 tojás, 18 dkg étcsokoládé felaprítva, 12 dkg dió vagy mogyoró, 5 dkg élesztő, csipetnyi só.

A vajat habverővel simára keverjük és lassan hozzáadjuk a kétféle cukrot, vaníliás cukrot, tojást, lisztet, a morzsolt élesztőt és a csipetnyi sót.

Ehhez a masszához adjuk a durvára darált diót és csoki darabokat. 10 percig pihentetjük és sütőpapírral bélelt tepsire habzsákból kis halmokat nyomunk vagy evőkanállal golyókat szaggatunk belőle. 180 °C-os sütőben kb. 10 percig sütjük.

Sándor Irén, 8. csoport



Isteni szelet

Tészta: 7 tojás, 5 evőkanál liszt, 2 evőkanál kakaó, 7 evőkanál cukor, pici sütőpor.

Krém: 25 dkg vaj, 25 dkg cukor, 2,5 dl tej, 2 púpozott evőkanál liszt, $\frac{1}{2}$ dl rum vagy rumaroma, $\frac{1}{2}$ l magozott meggy, 25 dkg apróra vágott dió.

Máz: 10 dkg csokoládé, 5 dkg vaj, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál tej.

25 dkg vaját 25 dkg cukorral habosra kikeverünk. 2,5 dl tejjel, 2 púpozott evőkanál liszttel sűrű krémet főzünk. Ha kihűlt, a vajas krémmel összekeverjük. Adunk hozzá $\frac{1}{2}$ dl rumot vagy aromát, $\frac{1}{2}$ l magozott meggyet, 25 dkg apró darabos diót. Ezt a krémet egyenletesen rákenjük a piskóta tetejére. A mázhoz 10 dkg csokoládét 5 dkg vajjal megolvasztunk, 1 evőkanál lisztet és 1 evőkanál tejet adunk hozzá és a krém tetejére kenjük.

Kharwatné Falkai Olga, 8. csoport

Csokoládés halom

Hozzávalók: 5 dkg diabetikus tejszokoládé, 10 dkg vaj vagy margarin, 48 g édesítőszer, 2 tojás, 21 dkg liszt, 4,5 dkg étkezési keményítő, 10 g sütőpor, 8 g kakaópor, 6 cl tej, 3-4 csepp rumaroma, 2,5 dkg diabetikus étcsokoládé. 2,5 dkg tejszokoládét finomra reszelünk. Robotgéppel a vajat és az édesítőszer krémesre keverjük. Egyenként beledolgozzuk a tojásokat majd a tejjel váltogatva hozzáadjuk a keményítővel, sütőporral, kakaóporral és a reszelt csokoládéval elvegyített lisztet. Rumaromával ízesítjük, majd teáskanállal két, sütőpapírral kibélelt tepsibe kis halmokat rakunk belőle. Egymás után előmelegített sütőbe tesszük és 200 °C-on, tepsinként 13-15 perc alatt megsütjük. Rácsra szedve kihűlve hagyjuk. Maradék tejszokoládét és étcsokoládét forró vízfürdőben külön-külön megolvasztjuk. A sütemények felének az alját étcsokoládéval, a többit tejszokoládéval megkenjük. A csokoládérétegre néhány csepp más színű csokoládét teszünk, majd hurkapálcikával márványszerűre keverjük. Legalább 2 órát száradni hagyjuk.

Rab Éva, 1. csoport

Gyorsan készülő piskóta

Hozzávalók: 6 tojás, 12 dkg liszt, 18 dkg cukor.

A tojásfehérjét felverjük és beletesszük a cukrot és ezzel nagyon kemény habbá verjük. A tojássárgáját egyenként belekeverjük, majd kanállal hozzáadjuk a lisztet. Zsírozott, lisztezett tepsibe tesszük. A piskótát ízesíthetjük ízlés szerint.

Nagy Adél Nóra, 1. csoport

Egyéb finomságok

Baileys likör

Hozzávalók: 2 db tojás, 0,5 liter vodka, 4 evőkanál capuccino, 3 dl tejszín, 1 evőkanál Nesquik kakaó, 6 evőkanál porcukor.

Elkészítés: A 2 db tojást kikavarjuk a porcukorral, a capuccinóval, a kakaóporral. Hozzáöntjük a tejszínt, a vodkát. Szűrőn keresztül üvegekbe töltjük. Minél tovább állni hagyjuk, annál ízletesebb lesz.

Seprenyi Antalné, 4. csoport

Melegszendvics salátával

Hozzávalók: 8 szelet szendvicsskenyér, 1,5-2 dl tej, 8 szelet füstölt trappista sajt, 1 ek. mustár, 1 kk. csípős paprikakrém, 4 szelet vastag szeletelt főtt tarja, vagy sonka, 2-3 tojás, 12 dkg zsemlemorzsa, olaj a sütéshez.

Salátához: 1 csomag leveles saláta keverék, 3 kk. fehér borecet, 1 csipet só, 1 csipet fekete bors, 1 kk. mustár, 8 kk. olaj

A kenyérszeleteket tejben megforgatjuk, 4 áztatott kenyérre 1-1 szelet füstölt sajtot teszünk. A mustárt a paprikakrémmel összekeverjük, a tarja szeletek mindkét oldalát megkenjük, majd a sajtra helyezzük. A húsrá sajt kerül, a maradék kenyérszeleteket rátesszük és ezeket össze is nyomjuk. A töltött szendvicset először a felvert tojásba, majd a zsemlemorzsaiba forgatjuk és bő olajban megsütjük. A salátához az ecetet sóval, borssal és a mustárral kikeverjük, majd apránként belecsorgatjuk az olajat is. Ezzel a keverékkel meglocsoljuk a saláta keveréket.



Aszalós Márta, 1. csoport

Bográcsos tejben tészta

A hagymát lassan pirítjuk zsírban. Amikor megpirul felöntjük tejjel. Kis lángon lassan kevergetjük. Ha a tej zubog, galuskát szaggatunk bele. Miután megfőtt a galuska beletesszük a húst és ízlés szerint ízesítjük.

Mohácsi Tibor, 8. csoport

Zakuszka

Hozzávalók: 5-6 kg padlizsán, 5 kg pritaminpaprika, 1,5 kg hagyma, 1 l sűrített paradicsomlé, 1 l olaj, só, bors, 5 db babérlevél és szalicil

A padlizsánt megsütjük, megpucoljuk és miután kihűlt, ledaráljuk a paprikával és a hagymával együtt. Egy nagy lábasba beletöltjük az olajat és miután felforrósodott, hozzátesszük a hagymát és a paprikát. Miután ezek üvegesre megpárolódtak, hozzátesszük a padlizsánt, a babérlevelet, ízlés szerint só, bors. Közepes lángon folytonos kavarással kb. egy óra után hozzáöntjük az 1 l sűrített paradicsomlevet. Addig hagyjuk főni, míg jó sűrű nem lesz. A végén hozzáadjuk a szalicilt. Ezután üvegekbe rakjuk és a tetejére 1 vagy 1,5 kanál forró olajat teszünk, majd lezárjuk az üveget és száraz dunsztba tesszük.

Pirítóssal vagy finom házi kenyérral fogyasztjuk. A padlizsán helyett tehetünk vagy 1 kg fehér babot (ezt meg kell főzni előtte és úgy hozzáadni) vagy 2 kg gombát.

Majori Annamária 7. csoport

Baileys 2.

Hozzávalók: 1 evőkanál instant kakaópor, 1 tubus sűrített tej, 1 evőkanál porcukor, 1 vaníliás cukor, 1 vanília aroma, 2 dl Hullala tejszín, 2 dl konyak, 1 liter tej

A hozzávalókat összekeverjük, felforraljuk, aztán megvárjuk, míg kihűl. Alaposan összerázzuk és hűtőben tároljuk. Egy napot pihentessük fogyasztás előtt.

Ajtai András, 1. csoport

