

Boldog új évet kíván a Pogányért Alapítvány
és a Pogányi Hírek szerkesztősége!

Sretna Nova Godina! Glückliches Neujahr!

2011



JÓ ÉTVÁGYAT!

Tisztelt Olvasó! Az ételek válogatásánál igyekeztünk szem előtt tartani, hogy azok könnyen és viszonylag olcsón legyenek elkészíthetőek. A rendelkezésünkre álló hely miatt az anyagszükségletet külön nem részleteztük, de az a receptekből amúgy is kitűnik. Az anyaghányad az elkészíteni kívánt mennyiség függvénye, az rugalmasan, kinek-kinek ízlése szerint változtatható.

Az ételeket elkészítette, a recepteket válogatta: **Dragovác Márk.**

Fotók, grafika, szerkesztés: **Röder Attila**

Kiadja a Pogányért Alapítvány,
7666 Pogány, Rozmaring u. 16.
Adószám: 18323643-1-02

Készült a Nemzeti
Civil Alapprogram
támogatásával



Újévi kemencés malac

A malacot, miután szépen leforráztuk és leborotváltuk, készítjük elő a sütésre. Külsőjét, belsejét dörzsöljük be sóval, borssal és majoránnával. Külsőjét kenjük be hideg zsírral, farkát csomagoljuk be fóliába vagy sütőpapírba. Nagyságtól függően mintegy 3-4 órán át süssük kemencében. Közben gyakran kenegessük sörbe mártogatott szalonnadarabbal. Ha elkészült, egy órát pihentetjük, majd szájába almát vagy citromot rakunk. Törtburgonyát, zöldsöveget, salátát, sőt akár pezsgős párolt káposztát adhatunk hozzá.



2011
j a n u á r

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|--------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| | | | | | 1 Fruzsina | 2 Ábel |
| 3 Benjámín, Genovéva | 4 Leóna, Titusz | 5 Simon | 6 Boldizsár | 7 Attila, Ramóna | 8 Gyöngyvér | 9 Marcell |
| 10 Melánia | 11 Ágota | 12 Ernö | 13 Veronika | 14 Bódog | 15 Lóránd, Lóránt | 16 Gusztáv |
| 17 Antal, Antónia | 18 Piroska | 19 Márió, Sára | 20 Fábián, Sebestyén | 21 Ágnes | 22 Artúr, Vince | 23 Rajmund, Zelma |
| 24 Timót | 25 Pál | 26 Paula, Vanda | 27 Angelika | 28 Karola, Károly | 29 Adél | 30 Martina |
| 31 Gerda, Marcella | | | | | | |

Kolbásszal töltött csirkecomb

A felső csirkecombokat kicsontozzuk, majd kiklopfoljuk. A belsejüket sózzuk, borsozzuk és megkenhetjük egy kis Erős Pistával. Ezután belerakunk egy kb. 5-6 centiméteres kolbászdarabot, melyet hosszában félbevágunk. A kolbászdarabokat a csirkecombba betekerjük, és ezt egy szelet bacon-szalonnába csavarjuk. A külsejüket olívaolajban szétnyomott fokhagymával kenjük meg, majd sütőben először fedő vagy fólia alatt kissé megpároljuk, majd készre sütjük. Nagyon jó hozzá a hajdina köret.



2011 f e b r u á r

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------|-------------------------|--------------------|---------------------|
| | 1 Ignác | 2 Aida, Karolina | 3 Balázs | 4 Csenge, Ráhel | 5 Ágota, Ingrid | 6 Dóra, Dorottya |
| 7 Rómeó, Tódor | 8 Aranka | 9 Abigél, Alex | 10 Elvira | 11 Bertold, Marietta | 12 Lídia, Lívia | 13 Ella, Linda |
| 14 Bálint, Valentin | 15 Georgina, Kolos | 16 Júlianna, Lilla | 17 Donát | 18 Bernadett | 19 Zsuzsanna | 20 Aladár, Álmos |
| 21 Eleonóra | 22 Gerzson | 23 Alfréd | 24 Mátyás | 25 Géza | 26 Edina | 27 Ákos, Bátor |
| 28 Elemér | | | | | | |

Tanyasi sertéssült

A karajt vagy tarját (az utóbbit javasolom) tetszés szerinti fűszerezés után egy serpenyőben készre sütjük, majd félretesszük. Egy másik edényben zsíron kiolvasztunk kolozsvári szalonnát, majd hozzáteszünk felszeletelt vöröshagymát és gombát, zöldborsót, és addig piritjuk, amíg a hagyma üveges nem lesz. Ekkor sóval, borssal fűszerezzük és meghintjük petrezselyemzölddel. Hozzáadunk ujnyi csíkokra vágott sertésmájat. Együtt pároljuk, és a végén csíkokra vágott marinált paprikát adunk hozzá. A húsráöntjük a ragut, és hasábburgonyát adunk hozzá, majd salátalevéllal díszítve tálaljuk.



2011

m á r c i u s

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|--|---------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------|---|-------------------------|
| | 1 Albin | 2 Lujza | 3 Kornélia | 4 Kázmér | 5 Adorján, Adrián | 6 Inez, Leonóra |
| 7 Tamás | 8 Zoltán | 9 Fanni, Franciska | 10 Ildikó | 11 Szilárd | 12 Gergely | 13 Ajtony, Krisztián |
| 14 Matild <small>Munkaszüneti nap!</small> | 15 Kristóf | 16 Henrietta | 17 Gertrúd, Patrik | 18 Ede, Sándor | 19 Bánk, József <small>Munkanapt!</small> | 20 Klaudia |
| 21 Benedek | 22 Beáta, Izolda | 23 Emőke | 24 Gábor, Karina | 25 Iré, Írisz | 26 Emánuel | 27 Hajnalka |
| 28 Gedeon, Johanna | 29 Augusta | 30 Zalán | 31 Árpád | | | |

Csirkemájjal töltött palacsintabatyu

Hagyományos módon kisütjük a palacsintákat. Olajon megpirítunk hagymát, majd azon a csirkemájat megsütjük. Kedvünk szerint fűszerezzük, de a só, bors és majoránna kihagyhatatlan. Ebből a töltelékből egy keveset a kiterített palacsintákra halmozunk, majd batyunak összefogva összekötjük újhagymával. Nem árt, ha egy fogpiszkálóval is összetűzzük előtte. Kiváló előétel tartármártással.



2011

á p r i l i s

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|----------------------|-------------|----------------------|---------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| | | | | 1 Hugó | 2 Áron | 3 Buda, Richárd |
| 4 Izidor | 5 Vince | 6 Biborka, Vilmos | 7 Herman | 8 Dénes | 9 Erhard | 10 Zsolt |
| 11 Leó, Szaniszló | 12 Gyula | 13 Ida | 14 Tibor | 15 Anasztázia, Tás | 16 Csongor | 17 Rudolf |
| 18 Andrea, Ilma | 19 Emma | 20 Tivadar | 21 Konrád | 22 Csilla, Noémi | 23 Béla | 24 György |
| 25 Márk | 26 Ervin | 27 Zita | 28 Valéria | 29 Péter | 30 Katalin, Kitti | |

Csirke szárnyacskák

A csirkeszárnyaknak a testfelőli végét levágjuk, majd óvatosan, éles késsel a csonttól a húst lefejtjük, és visszahúzzuk a végére. Így módon egy kis combocskát kapunk, melyet ezután sózunk. Palacsintatésztát készítünk, majd a húsos részét ebbe belemártva bő, forró olajban kisütjük. Rízskörrettel tálaljuk, és bármilyen savanyúság megy hozzá.



2011
m á j u s

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|-----------------------------|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| | | | | | | 1 Fülöp, Jakab |
| 2 Zsigmond | 3 Irma | 4 Flórián, Mónika | 5 Adrián, Györgyi | 6 Frida, Ivett | 7 Gizella | 8 Mihály |
| 9 Gergely | 10 Ármin, Pálma | 11 Ferenc | 12 Pongrác | 13 Imola, Szervác | 14 Bonifác | 15 Szonja, Zsófia |
| 16 Botond, Mózes | 17 Paszka | 18 Alexandra, Erik | 19 Ivó, Milán | 20 Bernát, Felícia | 21 Konstantin | 22 Júlia, Rita |
| 23 Dezső | 24 Eliza, Eszter | 25 Orbán | 26 Evelin, Fülöp | 27 Hella | 28 Csanád, Emil | 29 Magdolna |
| 30 Janka, Zsanett | 31 Angéla, Petronella | | | | | |

Boszniai csomag

A borjúhúst ujjnyi vastag csíkokra vágjuk, majd vajon hirtelen megpirítjuk. A paradicsomot blansírozzuk és felszeleteljük. Kockára vágunk vöröshagymát, és felszeleteljük a gombát. Egy serpenyőben, szintén vajon, megpirítjuk a vöröshagymát, hozzáadjuk a gombát, és együtt pároljuk tovább, majd beletesszük a paradicsomot is. Ezután beletesszük az előkészített húst, sózzuk, borsozzuk és megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel. Még egy kicsit főzzük. Tányérra rakunk egy téglalap alakú pergament vagy sütőpapírt, és erre merjük ki az ételt. A papírt összehajtogatjuk, megtűzzük fogpiszkálóval vagy hústűvel, és előmelegített sütőben készre sütjük. Papírral együtt tálaljuk.



2011 j ú n i u s

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|----------------------|----------------------|------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|------------------|
| | | 1 Tünde | 2 Anita, Kármén | 3 Klotild | 4 Bulcsú | 5 Fatime |
| 6 Cintia, Norbert | 7 Róbert | 8 Medárd | 9 Félix | 10 Gréta, Margit | 11 Barnabás | 12 Villő |
| 13 Anett, Antal | 14 Vazul | 15 Jolán, Vid | 16 Jusztin | 17 Alida, Laura | 18 Arnold, Levente | 19 Gyárfás |
| 20 Rafael | 21 Alajos, Leila | 22 Paulina | 23 Zoltán | 24 Iván | 25 Vilmos | 26 János, Pál |
| 27 László | 28 Irénn, Levente | 29 Péter, Pál | 30 Pál | | | |

Karajba töltött spagetti

A karajszeleteket vékonyra kiklopfoljuk. Sózzuk, borsozzuk, de bármilyen, számunkra kedvenc fűszerrel megszórhatjuk. A spagettit félig megfőzzük, majd a karajszeletekre tesszük. Felgöngyöljük a húst, és a külsejét is fűszerezzük. Ha egy picit kiadósabbra akarjuk, akkor egy szelet bacon-szalonnába is betekerhetjük. A húsokat beletesszük egy sütőedénybe, majd egy kis leves alaplevét aláöntve készre sütjük.



j²⁰¹¹ ú l i u s

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|----------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|
| | | | | 1 Annamária, Tihamér | 2 Ottó | 3 Kornél, Soma |
| 4 Ulrik | 5 Emese, Sarolta | 6 Csaba | 7 Apollónia | 8 Ellák | 9 Lukrécia | 10 Amália |
| 11 Lili, Nóra | 12 Dalma, Izabella | 13 Jenő | 14 Őrs, Stella | 15 Henrik, Roland | 16 Valter | 17 Elek, Endre |
| 18 Frigyes | 19 Emília | 20 Illés | 21 Dániel, Daniella | 22 Magdolna | 23 Lenke | 24 Kincső, Kinga |
| 25 Jakab, Kristóf | 26 Anikó, Anna | 27 Liliána, Olga | 28 Szabolcs | 29 Flóra, Márta | 30 Judit, Xénia | 31 Oszkár |

Palacsintarétes

Hagyományos módon palacsintákat sütünk. Egy palacsintát kiterítünk, majd mellé egy másikat úgy, hogy harmadrészben takarják egymást. Így kb. egy réteslapnyi hosszúságú lesz a palacsintánk. Ezt a két palacsintát megtöltjük mákos töltelékkel, majd letakarva félrerakjuk. Jöhet a másik két palacsinta diótöltelékkel, majd a harmadik kettő kajszielkvárral. Ezek után egy nedves ruhára kiterítjük a réteslapot, és az egyik végére rakjuk az első két palacsintánkat. Melléje kerül a másik és végül a tetejére a harmadik. A réteslapot ezután a hagyományos módon feltekerjük, benne a három ízű palacsintával. A külsejét megkenjük kis olajjal és tojássárgájával, majd készre sütjük. Vanília fagyaltot adunk hozzá.



2011

a u g u s z t u s

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|------------------------|---------------|--------------------|-------------------------|----------------|---------------------|------------------------|
| 1 Boglárka | 2 Lehel | 3 Hermina | 4 Dominika, Domonkos | 5 Krisztina | 6 Berta, Bettina | 7 Ibolya |
| 8 László | 9 Emőd | 10 Lőrinc | 11 Tiborc, Zsuzsanna | 12 Klára | 13 Ipoly | 14 Marcell |
| 15 Mária | 16 Ábrahám | 17 Jácint | 18 Ilona | 19 Huba | 20 István | 21 Hajnalka, Sámuel |
| 22 Menyhért, Mirjam | 23 Bence | 24 Bertalan | 25 Lajos, Patrícia | 26 Izsó | 27 Gáspár | 28 Ágoston |
| 29 Beatrix, Erna | 30 Rózsa | 31 Bella, Erika | | | | |

Szüreti pecsenye

A tarjaszeleteket vékonyra kiverjük. Tetszés szerint fűszerezük. A kiterített húson egyik felére ráteszünk néhány karikára vágott debrecenit, majd egy kis darab, vékonyra vágott füstölt szalonnát. Erre kerül a karikára vágott vöröshagyma. Megszórjuk őrölt köménnyel, és félbehajtogatjuk a hússzeleteket. Fogpiszkálóval vagy hústűvel összetűzzük. Serpenyőben készre sütjük. Szőlőlevélen, szőlőfürttel díszítve tálaljuk.



2011

s z e p t e m b e r

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|---------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|---------------------|--------------------------|------------------------|
| | | | 1 Egon, Egyed | 2 Dorina, Rebeka | 3 Hilda | 4 Rozália |
| 5 Lőrinc, Viktor | 6 Zakariás | 7 Regina | 8 Adrienn, Mária | 9 Ádám | 10 Hunor, Nikolett | 11 Teodóra |
| 12 Mária | 13 Kornél | 14 Roxána, Szeréna | 15 Enikő, Melitta | 16 Edit | 17 Zsófia | 18 Diána |
| 19 Vilhelmina | 20 Friderika | 21 Máté, Mirella | 22 Móric | 23 Tekla | 24 Gellért, Mercedesz | 25 Eufrozina, Kende |
| 26 Jusztina, Pál | 27 Adalbert | 28 Vencel | 29 Mihály | 30 Jeromos | | |

Tejszínes pulykaragu

Hagymát kevés olajon megdinsztelünk, majd paradicsommal, paprikával, pirospaprikával, köménnyel és őrölt borssal pörköltalapot készítünk. Rádobjuk a csíkokra vágott pulykamellet, megpirítjuk és kevés vízzel felengedve összerottyantjuk. Néhány perc múlva beletesszük a feldarabolt gombát, és beleszórjuk a zöldborsót. Néhány kockára vágott savanyú uborkával tesszük pikánssá a ragut. Tejszínt elkeverünk kevés liszttel, majd felengedjük pici tejjel, és ezzel habarjuk be a pulykát. Nokedlit adunk hozzá.



2011

o k t ó b e r

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|---------------|----------------------|---------------|--------------------|-------------------------|---------------|---------------|
| | | | | | 1 Malvin | 2 Petra |
| 3 Helga | 4 Ferenc | 5 Aurél | 6 Brúnó, Renáta | 7 Amália | 8 Koppány | 9 Dénes |
| 10 Gedeon | 11 Brigitta | 12 Miksa | 13 Ede, Kálmán | 14 Helén | 15 Teréz | 16 Gál |
| 17 Hedvig | 18 Lukács | 19 Nándor | 20 Vendel | 21 Orsolya | 22 Előd | 23 Gyöngyi |
| 24 Salamon | 25 Bianka, Blanka | 26 Dömötör | 27 Szabina | 28 Simon, Szimonetta | 29 Nárcisz | 30 Alfonz |
| 31 Farkas | | | | | | |

Rántott sertés láb

A sertés lábakat, mint a kocsonyához, megfőzzük. Hagyjuk kihűlni, majd kicsontozzuk. Ezután megsózzuk, majd lisztbe, tojásba és prézlibe forgatva ropogósra sütjük. Rizskörettel tálaljuk, és tejfölbe kevert, kockára vágott lilahagymát adunk hozzá.



2011

n o v e m b e r

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|----------------------|--|----------------------|
| | 1 Mariana | 2 Achilles | 3 Győző | 4 Károly | 5 Imre <small>Munkanapi</small> | 6 Lénárd |
| 7 Rezső | 8 Zsombor | 9 Tivadar | 10 Réka | 11 Márton | 12 Jónás, Renátó | 13 Szilvia |
| 14 Aliz | 15 Albert, Lipót | 16 Ódón | 17 Gergő, Hortenzia | 18 Jenő | 19 Erzsébet | 20 Jolán |
| 21 Olivér | 22 Cecília | 23 Kelemen, Klementina | 24 Emma | 25 Katalin | 26 Virág | 27 Virgil |
| 28 Stefánia | 29 Taksony | 30 Andor, András | | | | |

Karácsonyi sült keszeg diszkoszban

A halakat beirdaljuk, jól bedörzsöljük halfűszerrel és enyhén sózzuk. A külsejüket megkenjük olívás fokhagymával, és betesszük a diszkoszba. A szabadban rakott tűz paraszát széthúzzuk, belerakjuk a sütőalkalmatosságot, és köréje meg ráhúzzuk a paraszat. Ha elkészült, apróra vágott petrezselyemzölddel megszórjuk. Párolt zöldséget adunk hozzá.



2011

d e c e m b e r

| H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|-----------------|--------------------|---------------|---------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|
| | | | 1 Elza | 2 Melinda, Vivien | 3 Ferenc, Olívia | 4 Barbara, Borbála |
| 5 Vilma | 6 Miklós | 7 Ambrus | 8 Mária | 9 Natália | 10 Judit | 11 Árpád |
| 12 Gabriella | 13 Luca, Otília | 14 Szilárd | 15 Valér | 16 Aletta, Etelka | 17 Lázár, Olimpia | 18 Augusztá |
| 19 Viola | 20 Teofil | 21 Tamás | 22 Zénó | 23 Viktória | 24 Ádám, Éva | 25 Eugénia |
| 26 István | 27 János | 28 Kamilla | 29 Tamara, Tamás | 30 Dávid | 31 Szilveszter | |