Lecsós csirke punyával

Hozzávalók 10 személyre:

- csirkecomb - 10 db
- vöröshagyma - 80 dkg
- zsír - 12 dkg
- tv. paprika - 1,60 kg
- paradicsom - 25 dkg
- liszt - 2 kg
- pirospaprika - 2 dkg
- só - 5 dkg
- bors - 1 dkg
- élesztő - 5 dkg
- étolaj - 2 dl

A megtisztított, feldarabolt csirkecombokat forró zsíron a karikára vágott hagymával átforgatjuk, sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk az ujjnyi vastag karikára vágott, megmosott, kicsumázott paprikát, rátesszük az apró kockára vágott paradicsomot. Megszórjuk a fűszerpaprikával és kevés lisztel, fedő alatt lassan készre pároljuk.

Punya (cigánykenyér)

1,5 kg lisztet átszitálunk. 1 l langyos vízben elmorzsoljuk az élesztőt. A liszthez előbb 3 dkg sót adunk, majd a vízben elkevert élesztőt. 15 perc pihentetés után gyorsan összedolgozzuk. 30 perc kelesztés után kiolajozott tepsibe tesszük, előmelegített (250 fokos) sütőben 35-40 percig sütjük. A csirkéhez frissen tépve tálaljuk.

Babgulyás

Hozzávalók 10 személyre:

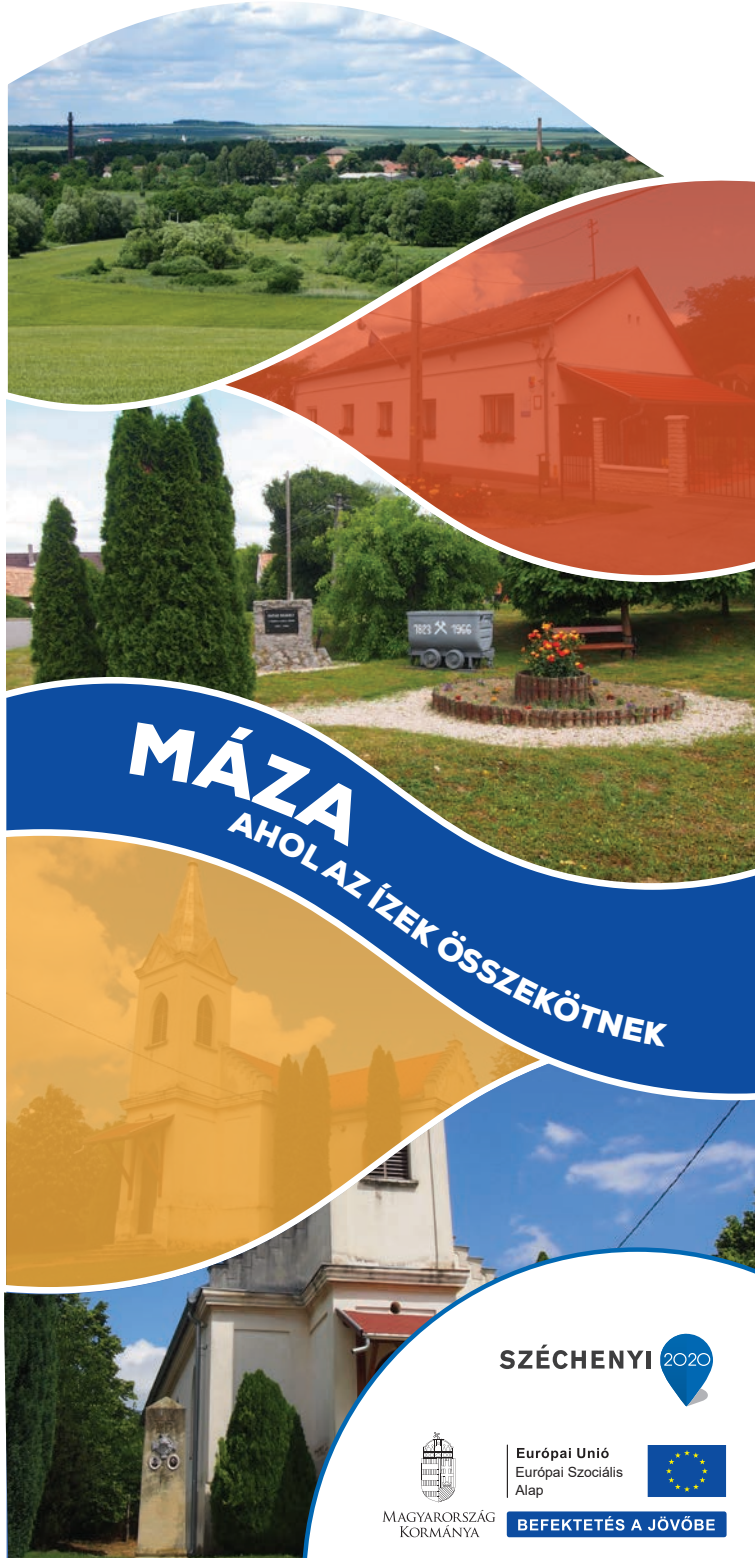
- tarkabab - 60 dkg (cseresznyebab)
- vöröshagyma - 50 dkg
- fokhagyma - 1 fej
- sárgarépa - 40 dkg
- marhalábszár - 80 dkg
- só - 3 dkg
- fűszerpaprika - 2 dkg
- csiperke - 10 adag
- sertészsír - 10 dkg

A szárazbabot előző este beáztatjuk. Finomra vágott vöröshagymával zsíron megfuttatjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, tűzről lehúzva beletesszük a fűszerpaprikát és a megmosott, felkockázott marhahúst. Kevés vízzel felengedve rövid lében pároljuk. Egy óra elteltével sóval ízesítjük, hozzátesszük a babot. Felpuhulásig főzzük, majd beletesszük a zöldséget és belefőzzük a csipetkét.

A kiadvány a TOP-5.3.1-16-BA1-2017-00006 azonosítószámú, „A helyi identitás és kohézió erosítése a komlói járásban” projekt keretében készült el.

Máza Község Önkormányzata
7351, Máza Kossuth Lajos u. 24.

www.maza.hu
www.facebook.com/mazakozseg
mazaonk@bonet.hu
+36 72/389-409



Máza
Ahol az ízek összekötnek

Máza különleges falu: Baranya és Tolna megye határán helyezkedik el, a Mecsek hegyei és az északabbra fekvő dombvidék között, az egykori szénbányászati régió és a jellegzetesen mezőgazdasági területek találkozási pontján. Helyzeténél fogva hídként kapcsol össze régiókat és kultúrákat.

Ősi település, középkori gyökereire a koromszói apátság romos falmaradványai emlékeztetnek a közeli domboldalban. Mai sokszínűsége a török hódoltságot követő évszázadban alakult ki, amikor német telepesek csatlakoztak a megmaradt helyi lakossághoz. Az újjáépülő és felvirágzó falunak a reformkori bányanyitás adott további lendületet. Máza életét ettől kezdve 130 éven keresztül a szén határozta meg. Ezt követően a 70-es évek közepétől, 15 évre Szászvárhoz csatolták.

1991-től újra önálló, virágzó település, amely büszke hagyományaira. A helyi közösség sokféle etnikum kulturális örökségét és ízvilágát őrzi, ami a tradicionális mázai receptekben is leképeződik.

Ezekből válogattunk össze néhányat, Kovács János, Venesz-díjas mesterszakács tálalásában.

Spetzli, hagyományos sváb étel

Hozzávalók 10 személyre:

- liszt - 30 dkg
- tojás - 10 db
- savanyú káposzta - 80 dkg
- húsos szalonna - 50 dkg
- petrezselyemzöld - 1 cs.
- tejföl - 5 dl
- vöröshagyma - 10 dkg
- fokhagyma - 3 gerezd
- só - 3 dkg
- bors - 1 dkg

A liszttel, tojásokkal, sóval sűrű palacsintatésztát készítünk. A spetzlinyomón keresztül sós, forrásban lévő, bő vízbe szaggatva kifőzzük, lehűtjük hideg vízben. Leszűrjük, olajat öntünk rá. Zsiradékban vöröshagymát aranysárgára pirítunk, fokhagymával, borssal, sóval ízesítjük. Hozzáadjuk a kimosott, kicsavart savanyú káposztát, meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. A húsos szalonnát kockára vágjuk, kiolvasztjuk és hozzáadjuk a káposztához, majd a tésztát és tejfellel meglocsolva tálaljuk.

Székelygaluska céklás tormával

Hozzávalók 10 személyre:

- leforrázott káposztalevél - 20 db
- füstölt szalonna - 50 dkg
- kukoricadara - 5 dkg
- darált sertéshús - 80 dkg
- só - 3 dkg
- bors - 1 dkg
- borsikafű - 1 dkg
- kapor - 1 cs.
- vöröshagyma - 25 dkg
- fokhagyma - 3 gerezd
- sertészsír - 10 dkg
- liszt - 5 dkg
- tejföl - 2,5 dl
- cékla - 2 kp
- torma - 50 dkg
- savanyú káposzta - 1 kg
- ecet - 0,5 dl
- porcukor - 5 dkg

Forrásban lévő ecetes vízben leforrázzuk a káposztaleveleket. Tölteléket készítünk füstölt szalonnakockából, darált sertéshússal, kukoricadarával. Ízesítjük sóval, borssal, zúzott fokhagymával. Jól összedolgozzuk, betöltjük a leforrázott káposztalevelekbe. Majd a megolvasztott zsíron finomra vágott vöröshagymát üvegesre pároljuk, rárakjuk a megmosott, kicsavart savanyú káposztát, elhelyezzük rajta a betöltött galuskákat. Kevés víz aláöntésével rátesszük a sót, a borsikafüvet, a csomag kaprot és fedő alatt készre főzzük. Ha a töltelékek felpuhultak, leszedjük a savanyú káposztáról, a káposztát vékony rántással berántjuk, kiforraljuk és tálaljuk.

Céklás torma

Héjában megfőzött céklát meghámozzuk és a tormával együtt lereszeljük. Ecettel, sóval, cukorral ízesítjük, levét lecsorgatjuk, tálaljuk.