

Roma hagyományok



DUJ DZSÉNE ONLINE

Cigány paradicsomleves

Lakatos Józsefné Réca

Családról gondoskodó anya és feleség vagyok. Amíg élt a férjem, mire ők bárhol hazajöttek, kész főtt étellel kellett várjam őket, és nekem tudnom kellett, hogy mi a kedvenc ételük. Kezdem. A leves és ahhoz pörkölt. Tésztát hozzá vagy krumplit. Rántott hús vagy sült hús, tört krumpli és savanyúság. Na de nekem a kedvencem a cigányos paradicsomleves. Az úgy készül, hogy teszek a lábosba kevés olajat, azt egy picit hagyom, hogy felforrósodjon. Akkor beleszokom a zöldségfélét: sárgarépa, zöldség, karalábé, zeller. Erre pár darab kelt bimbót. Ezeket picit párolódni hagyom, aztán öntök rá egy kevés vizet, majd rakok bele pirospaprikát. Összekavarom, majd megint felöntöm vízzel. Akkor rakok bele sót, delikát. Amikor ezek elkezdenek főni, akkor gyúrok tésztát. A lisztbe rakok egy pár tojást, kevés sót, kevés vizet. Majd elkezdem gyúrni, amég jó puha lesz. Akkor hagyom pihenni. Addig hámozok egy pár krumplit, és ha már megfőttek a zöldségfélék, akkor beteszem a krumplit, egy öt-tíz percig hagyom főni, és elkezdem a tésztát kézzel belerakni. Aztán mán mikor a fél tésztát beleraktam, akkor a sűrített paradicsomot egy mély edénybe teszem, és a levesből felhigítom egy tálaskanálnyi lével, és azt beleöntöm a levesbe. Elkezdem megint kézzel rakni a tésztára. Úgy készül a cigány paradicsomleves. Most csak az ünnepi ételekről.

Első a töltött káposzta, halászlé, mákos bejgli, rántott hús, saláták és sültetek, de a legfontosabb, hogy olyankor együtt van az egész család. És most a szilveszteri kaja. Lencsefőzelék, virsli, szendvics, sajtos pogácsa és sült malachús, kocsonya. Majd másnap toros káposzta és hozzá cigány vakaró. Amiket én leírtam,

nem a tudás a fontos a főzéshez, hanem hogy szeretettel főzzenek, nyugodtan, és akkor el se tudja rontani, mert még jobban megsikerülnek a jó ízek.