

Gasztronómia és népszokások, hagyományok

A falusi disznótorokat a fagyos idő beköszöntével tartották, hogy a disznótorban elkészített hús, hurka, kolbász stb. meg ne romoljon a tartósítás (sózás, füstölés) ideje alatt. A disznótorkor megabált, azután a sózó lében tartott sertés nyelvet, szívet, veséket leves készítéséhez használták, amelyet általában a Farsang ideje alatt főzték meg a családnak.

A recept a következő:

Savanyú leves

Hozzávalók:

1 db sertés nyelv,

1 db sertés szív,

2 db sertés vese,

½ Liter tej,

Kevés liszt (kb. 3 púpos evőkanállal) a habaráshoz,

2-3 db babérlevél,

Só szükség szerint.

Az elkészítés módja:

A disznótorkor megabált, sós páclében tartósított sertés nyelvet, szívet, veséket vékonyra szeletelik a fölösleges só leöblítése után. Egy kb. 8-10 literes fazékban fölteszik főni. Fűszerként mindössze 2-3 db babérlevelet és sót használnak, ízlés szerint. Amikor a sertésnyelv porcos része is puhára főtt, a tej és a liszt felhasználásával készített habarást ráöntik a levesre és a maradék tejjel együtt felfőzik. Amikor elkészült, kevés ecetet öntenek rá (ezért nevezik savanyú levesnek).

Ízletes, laktató gasztronómiai különlegesség! Jó étvágyat kívánok hozzá mindenkinek, aki kipróbálja.

Kele Anna