



A töltött káposztától a gömböclevesig

Hagyományos karácsonyi ízek

Az ünnepi menüről és annak jelentőségéről beszélgettünk dr. Szilágyi Józseffel, az Élelmiszertudományi Tanszék oktatójával. Hasznos tanácsokat osztott meg arról, hogy szerintem milyen ételek illenek igazán a karácsonyi asztalra, és melyeket érdemes elkerülni. Néhány újdonságot és receptötletet is elárult nekünk.

– Mit fogyasztottak régen a karácsonyi ünnepek előtt és alatt?

– Nálunk, Székelyföldön, figyelembe véve a kevésbé bariátságos éghajlati viszonyokat, általánosságban véve a töltött káposzta minden idők ünnepi elege. Mindig is ez volt, és ahogy látom, továbbra is változatlanul őrzi a helyét az ünnepi menüben.

– Milyen trendek figyelhetők meg ma?



FOTÓ: SAPIENTIA

– A modern időkben egyre gyakrabban jelennek meg hidegtálak az asztalokon, amelyeken mindenféle megtalálható. Kezdünk elnyugatiasodni, van, ahol sokféle halételt fogyasztanak, máshol a liba-, pulykakészítmények divatosabbak. Most már lassan mindenféle elérhető, így rengeteg lehetőségünk van, szinte napról napra egyre több. Úgy látom,

hogy pár év múlva az a fajta disznóhús, amit megszoktunk és előszeretettel használunk a töltött káposztához is, nem lesz elérhető.

– Milyen fogásokat ajánlana az ünnepi menühöz?

– A töltött káposztán kívül tárkonyos krumplis gömböclevest és korhelyleves ajánlanék az ünnepi asztalra. Aki esetleg nem ismerné, a gömböc készítése a disznó gyomrának hosszadalmas, négy-öt órás takarításával kezdődik, amelynek technikájával csak az öregasszonyok vannak tisztában, de egy kis idő múlva talán én is fogom tudni. Ezután a disznóból kifogott vér egy adagját félreteszik, majd megkeresik és levágják a kövérebb húsokat a disznó nyakáról és apró kockákra vágják. Ezt együtt behelyezik a gyomorba, aztán a gyomrot összevarrják, megfőzik, abálják, majd füstölik. Ez-

után szokás káposztába, vagy különböző krumplis levesekbe tenni. A korhelyleves szintén káposztatermék, különböző zöldségeket, mint a répát, petrezselymet, hagymát összevágják és megdinsztelik, majd füstölt tarját vagy kolbászt adnak hozzá, akár azt is füstölten. A leveshez felhasznált folyadék nem víz, a megszokott módon, hanem káposztalé. Ez a savanykás, kellemes, füstös aroma jól tesz a megkínzott, ünnepeket kibírt, és sok italt látott gyomornak, amelynek szintén tradíciója van nálunk.

– Mennyire befolyásolja az étel az ünnepi hangulatot?

– Rendkívül. Ha például mézespogácsát készítünk, annak az illata maga az ünnep, mint a hóikflinek, amely szintén hagyományos székely sütemény. A mi kalácsaink, a diósak, mákkal töltöttek szintén fontosak. Mind a fonott, mind

a fazékszerű mintával készített kalács az ünnep velejárója a környékünkön. A bejgli szót például húszéves koromig nem is hallottam. Katonakoromban sváb fiúktól hallottam róla, és én megjegyeztem, hogy ez közönséges kalács.

– Mi teszi az ünnepi ételt igazán különlegessé? És aki rendeli?

– A család, ha együtt van. Ha többen is értenek hozzá a családon belül, akkor jól tesz a közös ételkészítés a generációk közti viszonyoknak, ami szintén megalapozza az ünnepet és annak hangulatát. Úgy gondolom, a házi készítésű ételek fogyasztása sokkal személyesebb és kiemelkedőbb a többinél, hiszen azt teljes mértékben mi formáljuk, nem valaki más az ő saját ízlése szerint. Ezért jobb döntés otthon elkészíteni az ünnepi menüt, amelybe mindenki beleszólhat.

KÓSA NOÉMI

Kreatív jelenlét az iskolában

SZEGEDI TÍMEA

Saját készítésű, a románnyelv-oktatásban használható játékokat mutattak be december 12-én a Sapiencia – EMTE Csíkszeredai Karán a Tanárképző Intézet és a Humántudományok Tanszék szervezésében. A kétórás előadást dr. Tódor Erika-Mária, a Tanárképző Intézet igazgatója vezette fel, majd Stîngă Manuela tanfelügyelő-nő köszöntötte a résztvevőket. Utóbbi online hozzászólásában a tanárok fontos szerepére irányította a figyelmet. A harmadéves román nyelv és irodalom – angol nyelv és irodalom szakos hallgatók bemutatták az általuk készített román

nyelvű játékokat és az ezekhez kapcsolódó hanganyagot. Ismertették a T3 Kiadó gondozásában megjelent online Hallgatók pedagógiai gyakorlatos füzetét is, melyet dr. Pál Enikő, dr. Tódor Erika-Mária és dr. Tomonicska Ingrid egyetemi oktatók szerkesztettek. Az előadáson felszólalt Sógor Enikő, Csíkszereda alpolgármestere és Gáll Szabolcs, Gyergyóalfalu polgármestere is. Mindketten hangsúlyozták a hasonló rendezvények jelentőségét a román nyelv tanításában. Végezetül dr. Dégi Zsuzsanna tanszékvezető megköszönte a hallgatók és tanárok munkáját, majd kötetlen beszélgetéssel zárult az esemény.

NÁDUDVARY GILVÁD

Minden év decemberében a várakozást egy jófajta izgalommal próbáljuk megélni, mégis, ahogy lassan felnőtté válunk, ez egyre nehezebb.

A Sapientián idén is több esemény segített ráhangolódni – a sok tanulás és oktatás mellett – a legnagyobb misztérium ünnepére. November utolsó napjaiban közösen adventi koszorút készítettünk, hogy otthonunk minden vasárnappal egyre fényesebb legyen. Az egyetem hallgatói felállított koszorú gyertyáit keddenként összegyűlve gyújtottuk meg. Ennek öröme első kedden zöldben, másod-

Közös várakozás



FOTÓ: SAPIENTIA

dik héten „csúnya karácsonyi pulcsiban”, utolsó héten pedig csillogó fehér ruhában készült rólunk közös fotó az egyetem

előterében. Gyertyagyújtásokkor olyan lelki útravalók hangzottak el, amelyek elcsendesedésre adtak alkalmat, s egy-egy gondolatébresztő tanáccsal is megajándékoztak bennünket.

Az egyetem ebédlőjében, az élelmiszermérnöki hallgatók által sült mézeskalácsot díszíthettük kedvünkre, a karácsonyi ráhangolódást pedig forralt borral kísért közös karácsonyfa-díszítéssel zártuk.

Csütörtöki roráték, kézműves együttlétek, gyertyagyújtások kísérték minket ebben a várakozásban, hátha felébred bennünk is az a gyermek, aki tágra nyílt szemmel áll majd a karácsonyfa előtt.