

ISZTIMÉRI NÉMET NEMZETISÉGI ÖNKORMÁNYZAT

2022.

Az Isztiméri Német Nemzetiségi Önkormányzat összegyűjtötte a még fellelhető isztiméri sváb ételek és sütemények receptjeit, melyből néhányat megjelentettünk a 2022. évi falinaptárban. Nem csak összegyűjtöttük, hanem el is készítettük közösen az idős isztiméri sváb asszonyokkal, a nyugdíjas klub és a nemzetiségi kórus tagjaival és az iskolás gyerekekkel. Valamennyi elkészített ételt, süteményt lefotóztunk. Sikeres pályázatunknak köszönhető, hogy ezekből egy magyar és német nyelvű falinaptár készülhetett sok színes fotóval.

Fontosnak tartjuk, hogy Isztiméren a fiatalok és a lakosság is megismerje a hagyományos sváb gasztronómiát is.

UNGARNDEUTSCHE SELBSTVERWALTUNG IßZIMMER

2022.

Die Ungarndeutsche Selbstverwaltung Ißzimmer hat die Rezepte der noch auffindbaren schwäbische Speisen und Gebäck gesammelt, von denen einige im Wandkalender 2022 veröffentlicht werden. Wir haben die Rezepte nicht nur gesammelt, sondern auch zusammen mit den alten Schwabenfrauen aus Ißzimmer, den Mitgliedern des Seniorenvereins und des Volkschores und den Schulkindern gekocht und gebacken. Alle zubereiteten Speisen und Kuchen wurden fotografiert. Dank unserer erfolgreichen Bewerbung konnte daraus ein Wandkalender mit vielen Farbfotos in Ungarisch und Deutsch zusammengestellt werden.

Wir legen einen grossen Wert darauf, dass auch die Jugend und die Bevölkerung in Ißzimmer die traditionelle schwäbische Gastronomie kennenlernen.

NKUL-KP-1-2021/1-001698

MEGVALÓSULT MAGYARORSZÁG
KORMÁNYÁNAK TÁMOGATÁSÁVAL

2021.



JANUAR

Nusstangli

Zutaten:
Zum Teig:

- 1) 300 g Nüsse
- 2) 200 g Zucker
- 3) 1 ganzes Ei
- 4) 1 Eigelb (Dotter)
- 5) 1 Messerspitze Natriumbikarbonat
- 6) Geriebene Schale und den ½ Saft von 1 Zitrone
- 7) 2 Esslöffel Brösel (Semmelmehl)

Für die Glasur:

- 1) 1 Eiweiß
- 2) 160 g Puderzucker
- 3) Von 1 Zitrone den ½ Saft

Zubereitung:

Wir kneten die Zutaten zum Teig, rollen den Teig aus und bestreichen ihn mit dem zum Schaum geschlagenen Eiweiß (Glasur). Danach schneiden wir mit einem Sporn den Teig in ca. ein-fingerbreite Streifen. Auf einen Backblech legen wir Backpapier und darauf die Nusstangli-Streifen. Im vorgeheizten Backofen backen wir die Nusstangli bei niedriger Hitze ca 15 Minuten lang.

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Mäuschen

FEBRUAR

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

Zutaten:
Zum Teig:

- 1) 1 kg Mehl
- 2) 50 g Hefe
- 3) 3 Eier
- 4) 50 ml lauwarme Milch
- 5) ein wenig Zucker
- 6) Messerspitze Salz

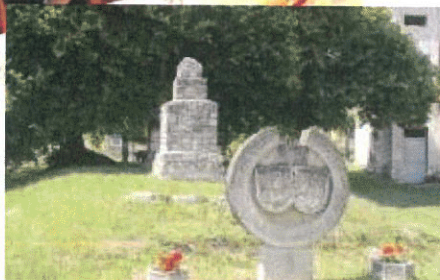
Zum Backen:

- 1) 6-7 dl Öl

Zubereitung:

Wir geben in die lauwarme Milch ein wenig Zucker und eine Messerspitze Salz, dann streuen wir die 50 g Hefe hinein und lassen es ruhen. Das Mehl geben wir in einer Schüssel und die 3 Eier dazu, wir kneten sie zur Masse. Wir geben die aufgegangene Hefe-Milch und mit einem Holzlöffel verrühren wir alles. – Der Teig sollte flaumiger sein, als ein Pfannkuchen / Krapfen – Teig. Wir lassen den Teig ca. ½ Stunde quellen.

Danach zupfen wir mit einem Esslöffel den Teig aus und backen die „Mäuschen“ im Öl (in einem etwa 3 Liter Topf).



MÄRZ

Gelbe Makronen

Zutaten:

Zum Teig:

- 1) 280 g Butter (es kann auch die Hälfte davon Fett sein)
- 2) 250 g Zucker
- 3) 5 Eigelb (Dotter)
- 4) Geriebene Schale und den Saft von 1 Zitrone
- 5) Mehl

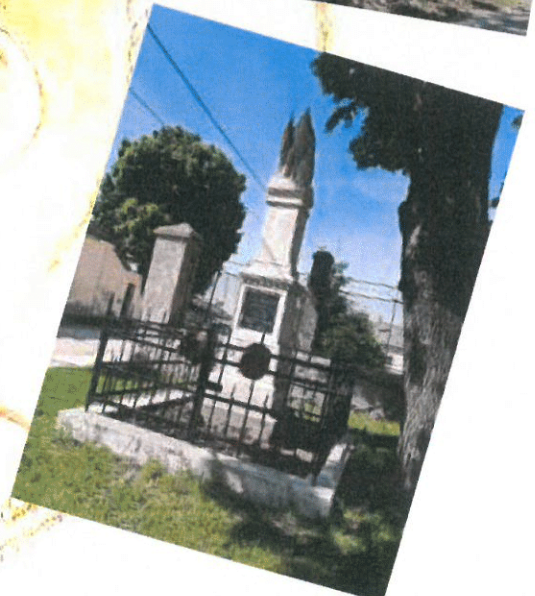
Für die Füllung: entweder: Marmelade, oder Sauerkirchen, oder Dragéen

Zubereitung:

Wir verrühren die Butter mit dem Zucker, dann geben wir die 5 Dotter und die geriebene Schale und den Saft von 1 Zitrone dazu. Nachher geben wir zum Teig so viel Mehl, wie viel er aufnimmt.

Wir formen aus dem Teig kleine Kugel, in deren Mitte wir mit dem Finger kleine Mulden drücken. Die Mulden können beliebig gefüllt werden, zB. Marmelade, Sauerkirschen oder verschiedenen Dragéen...

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



APRIL

Schaumfladen

Zutaten:

- 1) ½kg Mehl
- 2) 3 Eigelb/ Eidotter
- 3) 20 g Hefe
- 4) 2 Esslöffel Kristallzucker
- 5) 1 Esslöffel Fett
- 6) 50 ml Milch
- 7) 1 Tüte Vanillezucker
- 8) 1 Messerspitze Salz

Für die Glasur:

Auf den gebackenen Kuchen: Pfirsichmarmelade

Auf die Marmelade:

- 1) Schaum von 3 Eiweiß
- 2) 2 Esslöffel Kristallzucker

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
	1	2	3	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Zubereitung:

Wir erwärmen die Milch zusammen mit etwas Zucker und einer Messerspitze Salz, in denen wir dann die 20 g Hefe aufgehen lassen. Wir geben das Mehl, die 3 Eigelbe, ein Esslöffel Fett, 2 Esslöffel Kristallzucker, die Tüte Vanillezucker, eine Messerspitze Salz und die aufgegangene Hefe in eine Schüssel. Mit einem Holzlöffel rühren wir die Zutaten zu einem mäßig festen Teig zusammen. Wenn der Teig schon Blasen bildet, dann geben wir ihn in eine gefettete und mit Mehl bestreute Backform. Wir decken den Teig mit einem Küchentuch ab und lassen ihn ca. eine ½ Stunde ruhen. Wenn der Teig reichlich gequollen ist, schieben wir ihn für ca. 20 Minuten in den Backofen. Während der Kuchen im Ofen ist, schlagen wir die 3 Eiweiß mit 2 Esslöffel Kristallzucker zu steifen Schaum. Auf den gebackenen Teig streichen wir zuerst die Pfirsichmarmelade und dann den steifen Eiweißschaum. Dann schieben wir den Kuchen nochmal ca. 5-10 Minuten in den Backofen, um den Eiweißschaum zu trocknen.



MAI

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Mikádó Torte

Zutaten: Zum Teig:

- 1) 1 ganzes Ei
- 2) 6 Eigelb/ Dotter
- 3) 7 Löffel Puderzucker
- 4) 80-90 g gemahlene Nüsse
- 5) 80-90 g mit der Schale gemahlene Mandeln
- 6) 1 Stange Schokolade
- 7) 1 Löffel (gemahlener) Café
- 8) 6 Eiweiß

Zubereitung:

Das eine ganze Ei mit den 6 Dottern und den 7 Löffeln Puderzucker eine ½ Stunde (mit der Hand) aufschlagen. Nachher geben wir die gemahlene Nüsse und Mandel, sowie die Schokolade und den Café dazu. Zuletzt heben wir den steifen Schaum der 6 Eiweiß unter den Teig und backen den Teig.



Zutaten: Zur Cremefüllung:

- 6 Esslöffel Zucker
- 6 Löffel starken Café
- 6 Eigelb/ Dotter
- 250 g Butter

Zubereitung:

Den Zucker, den Café und die Dotters kochen wir zusammen, bis sie eine dicke Creme ergeben.

Die Butter schlagen wir schaumig.

Wenn die gekochte Masse abgekühlt ist, rühren wir die schaumige Buttermasse unter die gekochte Masse. Mit dieser so entstandenen Buttercreme füllen und bestreichen wir die Torte auch von außen.



JUNI

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Ungarischer Strudel

Zutaten: Zum Teig:

- 1) 2 doppelte Hände Mehl (ungarisches „rétes“ Mehl)
- 2) 1 ganzes Ei
- 3) 1 Löffel Fett
- 4) 1 Prise Salz
- 5) lauwarmes Wasser

Füllungen:

Quark/ Topfenfüllung

- 1) 500 g Quark/ Topfen
- 2) 50 ml saure Sahne/ Obers
- 3) 1 Eigelb (mit dem Obers verquirlen)
- 4) Zucker, nach Geschmack Grieß/ Schrott-Sauerkirchen

Zubereitung:

Das Mehl, das Ei verarbeiten wir mit so viel gesalzenem lauwarmem Wasser, wie viel der Teig aufnimmt. Wir kneten einen gut dehnbaren flaumigen Teig.

Wir fertigen 2 Laibe und lassen diese 25-30 Minuten ruhen.

Wir bestreichen jeden Laib mit etwas zerlassenen Fett, bevor wir diesen vorsichtig ausdehnen (auf einem mittelgroßen Tisch, auf ein mit Mehl bestäubtes Tischtuch). Dickere Ränder schneiden wir ab. Wir bestreichen den gedehnten Teig wiederum mit etwas zerlassenen Fett, und danach legen wir die Füllung auf. Zuletzt rollen wir den Strudel mithilfe des Tischtuches zu einer Rolle auf.

Kraut: Wir raspeln das Kraut, dünsten, salzen und pfeffern es.

Quark/ Topfen – Sauerkirchen

Diese Füllung machen wir genauso, wie die einfache Quarkfüllung – wir geben aber noch die Sauerkirchen dazu

Mohn Wir mahlen den Mohn und nach Geschmack mischen wir diesen mit Zucker, nachher raspeln wir noch einen Apfel dazu

Sauerkirchen – Mohn

Ebenso wie die Mohnfüllung, wir geben noch Sauerkirchen dazu.



JULI

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Katzenpfötchen

Zutaten:

Zum Teig:

- 1) 500 g Mehl
- 2) 100 g Fett
- 3) 150 g Margarine
- 4) 1 Päckchen Vanillezucker
- 5) 200 g Zucker
- 6) 1 Päckchen Backpulver
- 7) geriebene Zitronenschale
- 8) 1 ganzes Ei
- 9) 1 Eigelb (Dotter)

Zum Aufstrich:

- 1) 1 Eiweiß
- 2) Zucker und gemahlene Nüsse
– Gemisch

Zubereitung:

Wir kneten die Zutaten zusammen und wellen den Teig dünn aus. Mit dem einen Eiweiß bestreichen wir den Teig und bestreuen das Ganze mit dem Zucker-Nuss Gemisch. Wir stechen, oder radeln den Teig zu Plätzchen aus und backen sie bei niedriger Hitze.



AUGUST

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



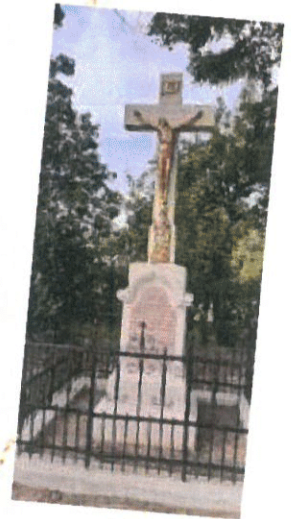
Zutaten:

- 1) 2-3 Stück gute Fleischrippchen
(Fleishfolle Hoals-rücken)
- 2) 400 g Schweinekeule in Würfel schneiden
- 3) 300 g Schweinelunge in würfel schneiden
- 4) 200 g Schweineleber in Würfel schneiden
- 5) 200 g Schweineherz in Würfel schneiden
- 6) 1 größere Zwiebel
- 7) 3 Stück Karotten (gelbe Rüben)
- 8) 2 Stück Petersilienwurzel (bzw. 1 Sellerie)
- 9) 1 Esslöffel Salz
- 10) 15 Stück Pfeffer
- 11) 3 Lorbeer-Blätter

Zubereitung:

Die Suppe: Wir setzen alle Fleischwürfeln mit 5 Liter Wasser zum Kochen auf. Den Schaum schöpfen wir regelmäßig ab. Nachher geben wir die Petersilienwurzeln (bzw. den Sellerie), die Karotten, die Zwiebel, den Pfeffer, die Lorbeer-Blätter und das Salz zur Suppe. Wenn das Fleisch gar gekocht ist, geben wir die Einbrenne zur Suppe.

Die Einbrenne: Wir rösten in 2 Esslöffel geschmolzenem Fett das Mehl bis es schön goldgelb ist, dann geben wir 2 Teelöffel roten (gemahlene) Paprika dazu und geben diese Einbrenne zur Suppe. Im Allgemeinen isst man diese Suppe mit frischem, weichem Brot und man schmeckt sie mit Essig ab.



SEPTEMBER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Brödtzkraut

Gedünstetes Kraut

Zutaten:

- 1) 1 kg Saureskraut/ Sauerkraut
- 2) 4-5 Scheiben Bauchspeck (hausgemachter)
- 3) 150 g Krame (durchgedreht oder ganz)
- 4) 4-5 Stück geräucherte Knackwurst (in 4-5 cm langen Stücken)
- 5) 1 dl Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf gar brodeln/ kochen. Wenn das Kraut und das Fleisch gar sind, kann auch schon der Eintopf serviert werden. Man reicht dazu Pellkartoffeln, oder einfach nur Brot.



Halbmond

OKTOBER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Zutaten:

Zum Teig:

- 1) 7 Eier (davon 7 Eigelb/ Dotter und 5 Eiweiß)
- 2) Zucker
- 3) Mehl
- 4) ½ Margarine
- 5) 1 Backpulver
- 6) Geriebene Schale von 1 Zitrone

Für die Glasur:

- 1) 2 Eiweiß
- 2) 150 g Puderzucker
- 3) Den ½ Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Wir wiegen die 7 Dotter, das Gewicht vom Zucker und Mehl muss gleich sein, wie das Gewicht der 7 Dotter. Zuerst verarbeiten wir die Margarine, den Zucker, die 7 Dotter, die geriebene Zitronenschale, das Backpulver und das Mehl. Wir geben die zum steifen Schnee geschlagenen 5 Eiweiß zum Teig. Wir backen den Teig. Nachher stechen wir Halbmonde aus dem Backwerk. Wir schlagen die 2 Eiweiß, die 150 g Puderzucker und den ½ Saft von 1 Zitrone zu steifen Schnee und streichen ihn auf die ausgebackenen und noch warmen Halbmonde – (Man kann auch die Glasur mit dem Teig zusammen backen.)



NOVEMBER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Habos lepény

Hozzávalók:

A tésztához:

- ½ kg liszt
- 3 db tojás sárgája
- 2 dkg élesztő
- 2 evőkanál kristálycukor
- 1 közepes evőkanál zsír
- ½ dl tej
- 1 db vaníliás cukor
- csipetnyi só

A tészta tetejére baracklekvár

A mázhoz a lekvárra:

- 3 tojás fehérje
- 2 evőkanál kristálycukor

Elkészítése:

A tejet egy kis cukorral és csipetnyi sóval meglangyosítom és a 2 dkg élesztőt ebben felfuttatom. Egy tábla beleteszem a lisztet, a 3 tojás sárgáját és az evőkanál zsírt, és még a 2 evőkanál kristálycukrot, 1 vaníliás cukrot, egy csipetnyi sót és a felfuttatott élesztőt. Majd fakanállal felverem és közepes keménységű tésztát készítek. Mikor már hólyagos a tészta, akkor a zsírozott és meglisztezett tepsibe rakom. Letakarom konyharuhával és hagyom, hogy így megkeljen a tészta (kb. ½ óra). Mikor megkelt, kinyújtom és sütőbe rakom. Ameddig sül a tészta, felverem a 3 tojás fehérjét a 2 kanál kristálycukorral. A megsült tésztára baracklekvárt tesztek, erre rakom rá a felvert tojások habját. Visszateszem a sütőbe (kb. 5-10 perc) és tovább sütöm, hogy a hab megszáradjon.

Sárgapuszedli

Hozzávalók:

A tésztához:

- 28 dkg vaj (lehet fele zsír)
- 25 dkg kristálycukor
- 5 tojás sárgája
- 1 citrom leve és héja liszt

A töltéshez:

Lehet: lekvár, meggy vagy franciadrazsé...

Elkészítése:

A vaját kikeverjük a cukorral, hozzáadjuk a tojássárgáját és a citrom levét és a héját. Majd annyi lisztet adjuk a tésztához, amennyit felvesz. Apró golyókat formálunk, amelyeknek közepét benyomjuk ujjunkkal – ebbe beletesszük majd a lekvárt vagy a franciadrazsét...

Dinsztelt káposzta

Hozzávalók:

- 1 kg savanyú káposzta
- 4-5 szelet húsos házi-szalonna
- 15 dkg tepertő (lehet darált vagy egész)
- 4-5 db füstölt házi kolbász (4-5 cm-es darabokban)
- 1 dl víz

Elkészítése:

A nyersanyagokat egy lábosba teszem és párolom, ha már puha a káposzta és a húсок, akkor már fogyasztható is. Héjába főtt burgonyával vagy simán kenyérral tálaljuk.

Savanyúleves

Hozzávalók:

- 2-3 db húsos orja csont (gerinc)
- kockára vágott:
- 40 dkg comb
- 30 dkg tüdő
- 20 dkg máj
- 20 dkg szív
- 1 nagy fej hagyma
- 3 db sárgarépa
- 2 db petrezselyem gyökér
- 1 evőkanál só
- 15 szem fekete bors
- 1 db babérlevél

Elkészítése:

A leves: A húsokat 5 liter vízzel felteszem főzni. Lehabozom, majd beleteszem a zöldséget, sárgarépát, hagymát, egész borsot, babérlevelet és a sót. Amikor már puha a hús, berántom a levest.

A rántás:

2 evőkanál zsíron megpirítom a lisztet, hogy szép aranyhárom legyen, majd 2 teáskanál piros paprikát teszek rá és ezzel berántom a levest. Általában puha friss kenyérral fogyasztják és ecettel ízesítik.

Félhold

Hozzávalók:

A tésztához:

- cukor
 - 7 tojás (7 sárgája és 5 fehérje)
 - liszt
 - ½ margarin
 - 1 sütőpor
 - 1 citrom héja
- A mázhoz:
- 2 db tojás fehérje
 - 15 dkg porcukor
 - ½ citrom leve

Elkészítése:

A 7 tojás sárgáját lemérjük és amennyi a súlya, annyi cukrot és lisztet adjunk majd a tésztához.

Először összekeverjük a margarint, a cukrot, a 7 tojás sárgáját, a citrom héját, a sütőport és a lisztet. Majd csak 5 tojás fehérjének a habját adjuk a tésztához. Kisütjük. Félholdakat szaggatunk.

A 2 tojás fehérjét, a 15 dkg porcukrot és a ½ citrom levét hidegen kikeverjük és a kisütött (még meleg) félholdas sütemények tetejére kenjük – (De, lehet a mázt a tésztával együtt is

Az Isztiméri Német Nemzetiségi Önkormányzat 1998-ban alakult, a helyi német ajkú lakosság érdekképviselői szerve. A hagyományápolás és az anyaországgal való kapcsolattartás mellett anyagi eszközökkel is segítjük településünk fejlődését. Fontosnak tartjuk az Isztiméren élő gyermekek, fiatalok részére a helyi sváb hagyományok átadását, a nyelvi kultúra megőrzését és bővítését. Önkormányzatunk nagy tapasztalattal rendelkezik hagyományörző közösségi programok szervezése és megvalósítása terén. Képviselő-testületünk felismerte, hogy ilyen kis településen csak a községi önkormányzat, civil szervezetek, intézmények és egyházak összefogásával lehet fejlődni és sikereket elérni. Igyekszünk valamennyi korosztály számára vonzó programot szervezni és sok embert bevonni a munkába. Rendszeresen visszatérő hagyományörző rendezvényeink: húsvéti sváb bál, májusi főzőverseny, nyári nyelvi tábor, Anna napi búcsú, hintós, lovaskocsis, táncos szüreti felvonulás és Márton nap. Támogatjuk a Móri Meseház Óvoda-Bölcsőde Isztiméri Hétpettyes Tagóvodája nemzetiségi programjait, valamint a Móri R.M.Á.I. Kincsesbányai Kazinczy Ferenc Tagiskola nyelvoktatását és tanulmányi versenyeit. Néhány szorgos asszonynak köszönhetően berendeztünk egy tájszobát, ahol régi fényképek, konyhai használati tárgyak, mezőgazdasági eszközök, valamint a sváb népviselet is megtalálható. Büszkék vagyunk a több mint 30 éve működő Edelweiss Német Nemzetiségi Kórusunkra.

Naptárunkban igyekeztünk a helyi sváb nemzetiségre jellemző ételeket megjeleníteni, melyre jellemző a takarékoság és kreativitás, ezek figyelembevételével a házilag megtermelt alapanyagokból finom falatokat varázsoltak az asztalra. Bízunk benne, hogy többen kipróbálják a bemutatott recepteket!

Az elkészült ételekhez Jó étvágyat kívánunk!

DECEMBER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



Mikádó torta

Hozzávalók:

A tésztához:

- 1 egész tojás
- 6 tojás sárgája
- 7 kanál porcukor
- 8-9 dkg darált dió
- 8-9 dkg héjával darált mandula
- 1 tábla csokoládé
- 1 kanál kávé/ darált kávé
- 6 tojás fehérje

Elkészítése:

Az 1 egésztojást a 6 tojás sárgájával és a 7 kanál porcukorral 1/2 órát (kézzel) keverjük. Majd hozzáadjuk a diót, a héjával darált mandulát, az 1 tábla csokoládét és az 1 kanálnyi kávé. Végül a 6 tojás fehérjének habját hozzáadjuk. Magsütjük a tésztát.

Hozzávalók a krémhez:

- 6 evőkanál cukor
- 6 kanál erős kávé
- 6 tojás sárgája
- 25 dkg vaj

Elkészítése:

A cukrot, a kávé és a tojás sárgáját összefőzzük, míg a krém kemény nem lesz. A 25 dkg vaját habosra keverjük. Ha kihűlt a főzött massa összekeverjük a habos vajjal és az így keletkezett töltelékkel megtöltjük a tortát és kívülről is bekenjük.

Macskapecs / Preckedli

Hozzávalók:

A tésztához:

- 50 dkg liszt
- 10 dkg zsír
- 15 dkg margarin
- 1 cs. vaníliás cukor
- 20 dkg kristálycukor
- 1 cs. sütőpor
- reszelt citromhéj
- 1 egész tojás
- 1 tojás sárgája

A felületre

- 1 tojás fehérje
- cukor és darált dió keveréke

Elkészítése:

Összegyúrjuk a hozzávalókat és vékonyra kisodorjuk. Az egy tojásfehérjével megkenjük a tésztát és megszórjuk dióval. Kiszaggatjuk a tésztát és alacsony hőfokon megsütjük.

Zongorabillentyű

Hozzávalók:

A tésztához:

- 30 dkg dió
- 20 dkg kristálycukor
- 1 db egész tojás 1 db tojás sárgája

- 1 késhegynyi szóda bikarbóna
- 1 db citrom héja és 1/2 leve
- 2 evőkanál zserlemorzsza

Amázhoz:

- 1 tojás fehérje
- 16 dkg porcukor
- 1 citrom 1/2 leve

Elkészítése:

A tésztát összegyúrjuk, kisodorjuk és rákenjük az egy tojás fehérje kikevert habját. Azután a tésztát ujjnyi széles csíkokra vágjuk derelyevágóval. Végül a süteményeket sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük és előmelegített sütőben alacsony hőmérsékleten szárítjuk.

Egérke

Hozzávalók A tésztához:

- 1 kg liszt
- 5 dkg élesztő
- 3 db tojás
- 5 dl langyos tej
- kis cukor
- csipetnyi só

A sütéshez:

- 6-7 dl olaj

Elkészítése:

Az 5 dkg élesztőt felfuttatjuk langyostejben egy kiscukorral és egy csipetnyi sóval. A lisztet tálba tesszük és belétezzük a 3tojást, és összegyúrjuk. Majda felfuttatott élesztőt beleöntjük és fakanállal kikeverjük.

A tészta állaga legyen puhább, mint a szalagos fánké. Hagyjuk, hogy megkeljen a tészta (kb. 1/2 óra). Majd evőkanállal kiszaggatjuk és olajban (egy kb. 3 literes lábasban) kisütjük az „egérkéket”.

Rétes

Hozzávalók:

- A tésztához:
- 4 marék (rétes) liszt
- 1 db egész tojás
- diónyi zsír
- csipetnyi só
- langyos víz

Elkészítése:

A lisztet, a tojást összegyúrjuk annyi sós langyos vízzel, amennyit felvesz. Jó nyújtható lágyabb tésztát gyúrunk.

2 cipót készítünk és hagyjuk majd 25-30 percet pihenni. Mielőtt nyújtani kezdjük a cipót, a cipó tetejét olvasztott zsírral megkenjük, majd óvatosan kinyújtjuk (középes asztalon lisztezett asztalterítőn). A széleit, ahol vastagabb körbe levágjuk. Meglocsoljuk a nyújtott tésztát egy kis olvasztott zsírral, majd rászórjuk a töltelékkel. Utána feltekerjük a rétest a terítő segítségével.

Töltelékek:

Túrós

- 50 dkg túró
- 0,5 dl tejföl
- 1 tojás sárgája (tejfőllel kikeverjük)
- Kristálycukor, ízlés szerint

Darás-meggyes

- 2 kanál olaj
- Búzadara (olajon pirítjuk és vízzel felengedjük)
- Kristálycukor, ízlés szerint

- kb. 10 dkg meggy (lehet A fagyaszott is)

Káposztás

A káposztát lereszeljük, megdinszteljük, sózzuk és borsozzuk.

Túrós-meggyes

Ugy készül, mint a túrós, csak beleőrjünk a meggyet is.

Mákos

Ledaráljuk a mákot és ízlés szerint kristálycukorral összekeverjük, majd egy almát is belereszelünk.

Meggyes-mákos

Hasonló mint a mákos, csak meggyet is szórunk bele.

Die Ungarndeutsche Selbstverwaltung Ißzimmer wurde 1998 als Interessenvertretung der deutschsprachigen Bevölkerung vor Ort gegründet. Neben der Pflege von Traditionen, Sitten, Bräuche und des Kontakts zum Vaterland helfen wir auch mit finanziellen Mitteln bei der Entwicklung unserer Gemeinde. Wir legen einen grossen Wert darauf, dass die in Ißzimmer lebenden Kinder und Jugendlichen die örtliche schwäbische Traditionen weitergeben und ihre Sprachkultur bewahren und erweitern. Unsere Gemeinde verfügt über umfangreiche Erfahrung in der Organisation und Umsetzung von Programmen in Bereich der Erhaltung von Sitten und Bräuche. Unser Vorstand hat erkannt, dass die Entwicklung und der Erfolg in einer so kleinen Gemeinde nur durch die Zusammenarbeit von Kommunalverwaltung, Zivilvereine, Institutionen und Kirche erreicht werden können. Wir versuchen, ein attraktives Programm für alle Altersgruppen zu organisieren und viele Menschen in die Arbeit einzubeziehen. Unsere regelmässig wiederkehrenden Veranstaltungen zur Erhaltung der Sitten und Bräuche: schwäbischer Ball zu Ostern, Mai-Kochwettbewerb, Sommersprachcamp, Anna-Fest, Kutschenfahrt, Tanzfest zur Weinlese und Martinstag. Wir unterstützen die ungarndeutsche Volksprogrammen des Ißzimmerer Hétpettyes Filialkindergartens des Moorer Märchenhaus Kindergarten und Kindergrippe und die Sprachlehr- und Studienwettbewerbe der Kincsesbányaer Kazinczy Ferenc Filialschule des Moorer R.M.Á.I. Dank einiger fleissiger Frauen haben wir ein Landschaftszimmer mit alten Fotos, Küchenausstattungen, landwirtschaftlichen Geräten und schwäbische Trachten eingerichtet. Wir sind sehr stolz auf unseren seit 30 Jahren bestehenden ungarndeutschen Edelweiss Volkschor. In unserem Kalender haben wir versucht, für die hiesige schwäbische Nationalität typische Gerichte darzustellen, die sich durch Sparsamkeit und Kreativität auszeichnen, und unter dessen Berücksichtigung und aus örtlich angebauten Zutaten, welche köstliche Speisen auf den Tisch kamen.

Wir wünschen Ihnen zu den zubereiteten Speisen einen guten Appetit!