

# **Tótkomlói hagyományos ételek**

## **Birkakáposzta**

Az 1746-os újratelepítésnél a területre költöző szlovák családok legfőbb megélhetési módja az állattenyésztés volt. Szarvasmarha, sertés, ló és juh voltak a legnagyobb számban. Egy 1830-as felmérésből kiderül, hogy a legnagyobb mennyiségben a juh szerepel. A tótkomlói lakodalmak elengedhetetlen fogása volt a birkakáposzta.

## **Ünnepi fonott kalács**

A magyarországi szlovákok étkezési hagyományait őrzik feltehetőleg többszáz éve. A városra a mai napig jellemzőek, minden szlovák rendezvényen, vendéglátáskor készítik. Generációkról generációkra öröklődtek a receptek, de korábban nem írták le őket. Bár elkészítésük munkaigényes és hosszadalmas, a mai főző alkalmatosságokra is leleményesen átformálták a készítőik. A fonott kalács már nem a kemencében a vastepsiben, hanem a gáz- vagy villanysütőkben sül, de az íze és a fonási technikájának mivessége nem változott. Igazi néprajzi kuriózum.

## **Kvaszienka**

Ez a tésztás sütemény nagyon szép, étvágygerjesztő látványt nyújt. A kvaszienka készítésének a hagyományos edénye a vaslábas volt, a szabadkéményes konyha tűzhelye után megjelent a sparhert, majd mindezt felváltották a villany- és gáztűzhelyek. A egész sütést lehet jól záró teflon serpenyőben, bármilyen tűzhelyen, vagy annak sütőjében végezni. A kenéshez még a közelmúltban saját készítésű libatollból összeállított kenőtollat használtak. A tepsibe ezután kis bögre langyos vizet öntünk, így a víz gőzében először főni, majd sülni fognak a gombócok. Tálalás előtt reszelt sajtba, darált porcukorral kevert mákba, dióba, kakaóba vagy őrölt fahéjba forgatjuk a gombócokat.

**Javaslattevő:** Stirbicz Jánosné

**Értéktárba való felvétel határozat száma:** 2/2016. ( IV.20.)