

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a**

**Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból.**

**települési értéktárba történő felvételéhez**



Készítette:

Kiss Albertné..... (név)

.....(aláírás)

Németbánya, 2020. március 31..... (település, dátum)

(P. H.)

## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: Kiss Albertné
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:  
Név: Kiss Albertné  
Levelezési cím: Németbánya, Kossuth Lajos u. 39  
Telefonszám: 89/350-019  
E-mail cím:kberci39@gmail.com

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból**
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása  
 agrár- és élelmiszergazdaság     egészség és életmód     épített környezet  
 ipari és műszaki megoldások     **kulturális örökség**     sport  
 természeti környezet     turizmus és vendéglátás
3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye **Németbánya**
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik  
 **települési**     tájegységi     megyei     külhoni magyarság

#### 5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

Németbányát egy német üvegfüvő, Kostajger Mihály alapította 1753-ban. A bánya megszűnése után a betelepített németajkú lakosság földműveléssel és erdei munkával kereste kenyerét. 1948-ban óriási sokk érte a lakosságot, politikai okokból a falu több mint felét kitelepítették. Csaknem két évszázadon keresztül háborítatlanul és békében élt a Bakony erdeinek ölelésében ez a németajkú etnikum, őrizve kultúráját és gasztronómiáját. Az őshazából hozott étkezési szokások az idők folyamán változtak, ma már természetesen nem azonosak a betelepülés kori étkezési szokásokkal, mert a német és magyar konyha ízei az évszázadok folyamán egybeolvadtak. Vannak ételek, melyeket kifejezetten a németség hozott magával, pl. a liszt és krumpli felhasználásával készített ételeket mind a mai napig megőrizték konyhájukban. Már a múlt század elején is érezhető volt a magyar környezet hatása, a németség is megszerette a magyar fűszert, a paprikát, és nekik is kedvenc ételeikké váltak a magyaros ételek, a paprikás, a pörkölt, a gulyás. A különböző kultúrájú és nyelvű népcsoportok együttélése természetesen kölcsönhatásokkal jár. Esetünkben ez azt jelenti, hogy nemcsak a németek vették át új környezetük kedvelt ételeit, hanem a magyarok is kölcsönöztek tőlük. A hét egyes napjain általában ugyanazokat az ételeket főzték, és ezekről nevezték el a hét napjait. Németbányán a heti étrend a következő volt: hétfő - nudlinalap (Nudeltag), kedd - káposztanap (Krauttag), szerda - húsnap (Fleischttag), csütörtök - gombócnap (Knödeltag), péntek - babnap (Bohntentag), szombat - burgonyanap (Kartoffeltag), vasárnap - ünnepnap (Feiertag). Ezen az ünnepnapokon szokásos húsos ételeket készítettek. A hét egyes napjain táltal ételek szabályos ritmus szerint rendeződtek.

A németek régebbi étkezési szokásait a takarékoság, az egyszerűség és az egyoldalúság jellemezte. A legfontosabb alapanyagok voltak: a liszt, a bab, a káposzta és a burgonya. Kevés húst fogyasztottak, csak egy héten egyszer. Nagyon takarékoskodtak vele. Minden családban vágtak egy vagy több disznót, és elsődlegesen ez biztosította a család hús szükségletét. A főzelékek legfontosabb alapanyaga a szárazbab, a káposzta és a burgonya volt. Babot általában hetente kétszer ettek, szerdán és pénteken. A péntek délben főzött babból este gyakran készítettek babsalátát hordókáposztával. A mártások közül a legkedveltebb a paradicsom-, és a zsemlyemártás. Napjainkban már szinte minden alkalommal hússal együtt tálalják őket.

Lisztet kezdetben nem a vegyesboltban vettek, hanem a megtermelt búzát, kukoricát a tapolcafői vízimalomba vitték őrölni, szekerekkel. A babos káposztába és más olajos ételekbe szükséges olajat Bakonyjácán, a Scheller olajütőben sajtoltatták. Az aprósütemény és a torta készítése csak a két világháború közötti időben terjedt el. Ezeket általában csak nagyobb ünnepeken sütötték, a vasárnapok süteménye továbbra is a kelt kalács és a rétes maradt. Utóbbi ünnepeken és hétköznap egyaránt készítették.

**A régi étkezési szokások egy részét Kiss Albertné, a 2003-ban megjelenő Németbánya Monográfiája társszerzője már rögzítette. (A könyv Dr. Hudi József gondozásában a település 250 éves jubileuma tiszteletére jelent meg) A jelenlegi, 2020-ban Kiss Albertné által összeállított sváb szakácskönyvből kiderül, hogyan étkeztek elődeink, mit ettek hétköznapokon és ünnepek alkalmával.**

Sajnos, a falu németajkú lakossága egyre fogy, az 50 évvel ezelőtti létszámnak már csak 10 %-a. Alig néhány család van még, akik ismerik a hagyományos ételeket. Ezért fogalmazódott meg bennem, a gondolat hogy a még felgyűjthető ételeket, azok receptjeit, készítésének fortélyait fotók formájában is meg kellene menteni az utókornak. **A 93 éves Somkuti Andrásné, sz. Hoffmann Mária visszaemlékezéseivel segítette ezt a munkát, a 75 éves Kungl Ignácné sz. Korn Irén az édességek és sütemények bemutatásában segédkezett.** Az ételek egy másik részét a régi receptek alapján megfőzte és fotózta a szakácskönyv összeállítója, **Kiss Albertné az értéktár elnöke a németbányai települési értéktár részére 2020 márciusában.**

#### **6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:**

Eddig nagyon kevés német nemzetiségi község adta ki szakácskönyvét (Újpetri, Györköny) Dr. Hermann István a Pápai Jókai Mór Városi Könyvtár igazgatója örömmel fogadta a megtekintett szakácskönyvet és ígéretet tett 3-500 példányban való megjelentetésre. A szakácskönyv attól is egyedi és autentikus, hogy a még élő sváb asszonyok visszaemlékezései alapján készült el, és maguk főzték meg otthonaikban az ételeket.

#### **7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)**

**Hudi József: Németbánya története - Geschichte von Deutschhütten 2003**

#### **8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: [www.nemetbanya.hu](http://www.nemetbanya.hu) (Értéktár)**

**II. MELLÉKLETEK.** Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja:

**A TELJES SZAKÁCSKÖNYV**

## TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

Alulírott – Száva Zoltán-, támogatom, hogy a „**Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból**” című javaslatot mint kiemelkedően fontos értéket, Németbánya Települési Értéktárába jelöljék és felvegyék.

### Indoklás:

Nagyon nagy megtiszteltetésnek vettem, hogy Kiss Albertné Éva (néni) megtisztelt a bizalmával és elküldte nekem a gondozásában készült „Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból” című könyvét.

Én magam mesterszakács, szakoktató, a Magyar gasztronómiáért érdemérem birtokosa vagyok.

A hagyományos magyar gasztronómiát képviselem, így a hagyományos ételek mindig is közel álltak hozzám.

Egy ideje magam is Németbányán élek. Érdekes világ a Svábok által alkotott közösség. Olyan értéket képviselnek, amit ma már kevesen. A szokásaikat, a vallásukat egységesen közösség építés és összetartás jellemzi.

Érdekelt mindig a sváb gasztronómia is. Mondhatjuk, a sváb konyha a magyar gasztronómia számára is ismert. Valóban, hiszen sok mindenben megegyezik. Akár a kocsonyakészítés, a kelt kalács, a disznótoros vagy a Márton-napi libanap nem ismeretlenek számunka sem.

A sváb ételeknél sajátos ízvilággal és elkészítési módokkal is találkozunk. Hiszek abban, hogy ahogy a közösségnek, úgy a gasztronómiájuknak is fenn kell maradni.

Ahogy az előszóban említésre került, sajnos ma már kevesen élnek az őslakos svábok Németbányán. Egyel több ok, hogy vigyáznunk kell a sok érték közt ezen sváb hagyományokat őrző értékre is. Nagyon fontosnak tartom tehát mind a falu történelme, mind az én szakmám, a gasztronómia szempontjából ennek a könyvnek a létrejöttét, különös tekintettel arra is, hogy nem sok szakácskönyv készült még a Sváb konyháról. Amitől pedig ez a könyv még a szakácskönyvek sorában is egyedi, hogy egy ilyen gyűjtés alapján a helyi lakosok saját receptjeikből otthonukban készítik el az egyes ételeket. A fotók a könyvben ezt örökítik meg.

Ajánlom a könyvet, hogy örökségként fenn maradjon az utónemzedék számára.

Kelt, Németbánya ...2020. márc. 30

Száva Zoltán

aláírás



## TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

Alulírott, támogatom, hogy a „**Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból**” című javaslatot, mint kiemelkedően fontos értéket **Németbánya Települési Értéktárába jelöljék és felvegyék.**

Indoklás:

Mint a pápai Jókai Mór Városi Könyvtár igazgatója, több szakácskönyv kiadója illetve a nyomdánk révén fizikai kivitelezője is. És mint sváb származású anyai nagyszüleimnél, gyermekkoromban, még számtalan sváb recept szerinti étel fogyasztója voltam, ezekért is és az értékmegőrzés fontossága miatt is, ajánlom

Kiss Albertné (szerk.) és asszonytársai: Régi ízek egy bakonyi sváb falu konyháiból című receptgyűjteményét (az elkészített ételek fotóival kibővítve) a Németbányai Értéktálba felvételre.

A gyűjtés jelentősége: szinte az utolsó utáni pillanatban vagyunk, amikor még felelhetők az idős emberek konyhájának rejtett zugaiban azok régi, többnyire irkalapokra, papírszélekre másolt receptek, amelyek a XVIII. században Magyarországra települ/telepített német ősök hoztak magukkal. Persze nem ők, hanem a kései utódok jegyezték le — (általában már magyar nyelven, de az eredeti svábos-németséggel írt recept önmagában is kiemelt értéket képvisel) — ezeket az étel-recepteket továbbadva gyermekeiknek, unokáiknak és nekünk is.

Hogy ezt a néprajzi hagyományok és különösen az egészséges táplálkozáskultúra megőrzése, vagy visszaalakítása szempontjából meg tudjuk őrizni nélkülözhetetlen az ilyen értékek őrzése. ... és legalább ilyen fontos az idősebb generáció részéről gyermekeinknek, unokáinknak a továbbadása...!

Ehhez kívánunk hozzájárulni Éva asszonnyal és háziasszony társaival együtt a pápai Jókai Mór Városi Könyvtár szerény eszközeivel, azaz szeretnénk a szerző, a szerzők engedélyével megjelentetni ezt a szakácskönyvet a mai nem sváb származású, vagy azt már szinte teljesen elfeledett generáció épülésére.

Pápa, 2020. március 24-én Pápán (félíg meddig önkéntes karanténban, mint egykor a régi nagy járványok idejében...)

**Dr. Hermann István**

igazgató

**RÉGI ÍZEK  
EGY BAKONYI SVÁB FALU,  
NÉMETBÁNYA  
KONYHÁIBÓL**



**ÖSSZEÁLLÍTOTTA: Kiss Albertné  
2020.**

## Bevezetés

A XVIII. sz. első felében a Veszprémi Püspökség megkezdte uradalmainak újjászervezését, a török megszállás alatt elpusztult birtokokra német katolikus telepéseket hozatott Stájerországból, Tirolból és Németország schwarzwaldi részéről. Németbányára (Deutschhütten-Teitschhittn) 1753-ban érkezik a német Kostaiger Mihály, (Gasteiger) aki a falu mostani Fő terének helyén állítja fel üvegtisztító üzemét. A hutamunkások voltak a falu őslakói, a jelenlegi, egyre fogyatkozó lélekszámú, alig száz lelkes település lakóinak felmenői. Csaknem két évszázadon keresztül háborítatlanul és békében élt a Bakony erdeinek ölelésében ez a németajkú etnikum, őrizve kultúráját és gasztronómiáját. A zárt zsákfalunak a szomszédos - szintén németajkú- falvakkal (Bakonyjákó -Jaka, Farkasgyepű - Wirtshäusl és Iharkút) szinte napi kapcsolata volt, Jákóra, az Unger malomba jártak gabonát őrletni, olajat préseltetni a Scheller olajütőben és persze ezekből a falvakkal is házasodtak.

Az idill 1948-ban véget ért. Az 1940.-ben tartott népszámlálás idején 428 lakosból 361 német nemzetiségűnek vallotta magát. Ezek közül 52 családnak, mintegy 250 személynek el kellett hagynia szülőhelyét, ingatlanait elkobozták és a telepéseknek juttatták. Németbányáról 1948 január 6.-án szállították a városlőd-kislődi vasútállomásra, az áttelepítésre kijelölt családokat, akiket Németország keleti megszállási övezetébe deportáltak. Ezután a falu lélekszáma alig érte el a 150-et. A huta megszűnése után mezőgazdasággal foglalkoztak vagy erdészeti munkások lettek az emberek, a föld és az erdő biztosította a megélhetést. Keményen dolgoztak és mindent megtermeltek, ami a konyhára kellett. Állatokat, marhát, sertést aprójószágot tartottak, gabonát, zöldségeket gyümölcsöt termeltek, ezeket a betakarítás után tartósították hasonló módon, mint a magyar paraszti gazdaságokban. A zöldségeket vermelték, savanyították, a gyümölcsöket a kenyérsütés után a kemencében aszalták, vagy sűrűre főzték lekvárnak, majd cserépedényben tárolták a padláson, az erdei gombákat szárították. A húsokat füstölték vagy zsírban lesütötték, a tejhasznot frissen fogyasztották vagy túró, tejfel készült belőle. A felesleget a pápai piacon értékesítették.(Ma már alig hihető hogy a 20 kilométeres távot ezek a szorgalmas sváb asszonyok gyalog tették meg faklumpájukban oda-vissza.....)

Az őshazából hozott étkezési szokások az idők folyamán változtak, ma már természetesen nem azonosak a betelepülés kori étkezési szokásokkal, mert a német és magyar konyha ízei az évszázadok folyamán egybeolvadtak. Vannak ételek, melyeket kifejezetten a németiség hozott magával, pl. a liszt és krumpli felhasználásával készített ételeket mind a mai napig megőrizték konyhájukban. Már a múlt század elején is érezhető volt a magyar környezet hatása, a németiség is megszerette a magyar fűszert, a paprikát, és nekik is kedvenc ételeikké váltak a magyaros ételek, a paprikás, a pörkölt, a gulyás. A különböző kultúrájú és nyelvű népcsoportok együttélése természetesen kölcsönhatásokkal jár. Esetünkben ez azt jelenti, hogy nemcsak a németek vették át új környezetük kedvelt ételeit, hanem a magyarok is kölcsönöztek tőlük.

A németek régebbi étkezési szokásait a takarékoság, az egyszerűség és az egyoldalúság jellemezte. A legfontosabb alapanyagok voltak: a liszt, a bab, a káposzta és a burgonya. A boltban csak fűszereket vásároltak. Abból is minimális mennyiséget. Cukrot csak negyed kilónként. Általában gyorsan és olcsón elkészíthető, laktató ételeket fogyasztottak. Nem csoda, hisz az egész napos kemény fizikai munkához kellett a kalória. Étrendjükben a tésztás ételek hangsúlyos szerepet töltöttek be. Hetente kétszer-háromszor is fogyasztották elsősorban a kelt-

és főtt tésztát, a saját készítésű metéltet (Nudeln), galuskát (Nockerln) és a gombóc (Knödel) különböző változatát. Ezeket főételként különböző kiegészítővel tálalták, például párolt káposztával, babfőzelékkel; összetört és paprikás zsírral leöntött burgonyával, mártásokkal. A leves a németek ebédjéből nem hiányozhatott. Gyakran főztek tészta- és burgonyalevest, rántott levest, savanyú levest, bablevest, tejeleves, gyümölcsleves.

Kevés húst fogyasztottak, egy héten csak egyszer, legfeljebb kétszer. Nagyon takarékoskodtak vele. Minden családban vágtak egy vagy több disznót, és elsődlegesen ez biztosította a család hússzükségletét. A friss húsból levest főztek, megsütötték, fasiozottat, pörköltet vagy rántott húst készítettek. (Fasírtot csak a 1920-as évektől csináltak, ugyanis nem volt húsdaráló, amivel a húst ledarálták volna. Egy amerikai magyar hozott haza először, aztán a faluban kézről-kézre járt disznóöléskor. Előtte, bármennyire is hihetetlen a mai ember számára, fejszével aprították a húst a kolbászba!)

A főzelékek legfontosabb alapanyaga a liszt, a szárazbab, a káposzta és a burgonya volt. Babot általában hetente kétszer ettek, szerdán és pénteken. A péntek délben főzött babból este gyakran készítettek babsalátát hordókáposztával. A mártások közül a legkedveltebb a paradicsom-, és a zsemlyemártás. Napjainkban már szinte minden alkalommal hússal együtt tálalják őket. A savanyú káposztának valót megtermelték, legyalulták, sóval, babérlevéllel, csípős paprikával ízesítették, aztán a családfő lábat mosott és elkezdte taposni mezítláb a hordóban. Mikor már jól összeesett, a kályha mellé állították. Egy hét után beindult, erjedni, habozni kezdett. Ezt leszedgették majd a pincébe rakták, deszkát és nehéz köveket helyeztek rá. Ha kellett, vettek ki belőle és az esetlegesen képződött fehér habtól mindig lemosták a deszkákat.

Lisztet kezdetben nem a vegyesboltban vettek, hanem a megtermelt búzát, rozsot, kukoricát a jákói vagy a tapolcafői vízimalomba vitték őrölni, szekerekkel. A babos káposztába és más olajos ételekbe szükséges olajat Bakonyjácán, a Scheller olajütőben sajtoltatták. A takarmánytökből mindig kiszedték a magot, átmosták, szárogatták, a legvégén pedig kemencében piritották egy kicsit. Ezután vitték az olajütőbe, ahol kerekék között őrölték és csurgatták ki az olajat. A visszamaradt magdús héjat állatokkal feletették.

Bort is csináltak. Nem is keveset. Minden háznál volt szőlőlugas, szőlőskert. A „jó” direkt-termő lila noát termelték és a szüret után több hektó bor várt a sorára a pincében. Bor nélkül nemigen volt elképzelhető egy-egy kiadós ebéd.

Az aprósütemény és a torta készítése csak a két világháború közötti időben terjedt el. Ezeket általában csak nagyobb ünnepeken sütötték, a vasárnapok süteménye továbbra is a kelt kalács a bukta és a rétes maradt. Utóbbi ünnepeken és hétköznap egyaránt készítették.

A hét egyes napjain általában ugyanazokat az ételeket főzték, de nem volt szigorú rendje az ételek ritmusának. Németbányán a heti étrendben volt nudlinap (Nudeltag), káposztanap (Krautttag), húsnap (Fleischttag), gombócnap (Knödelttag), babnap (Bohntentag), burgonyanap (Kartoffelttag), vasárnap ünnepnap (Feiertag). Ezen az ünnepnapokon szokásos húsos ételeket készítettek

A közeli németajkú falu Ganna országszerte híres asszonykórusa meg is örökítette egyik vidám dalában a hét napján egymás után következő ételeket. A dal szövege az asszonykórus egyik tagjának, Máhig Jánosnénak a 2018-ban „Egy boldog élet” címmel megjelent visszaemlékezésében olvasható (Dialógusban, fonetikus lejegyezve) Íme:



Was ist heut fī e tah, Heut ist Mondah Was ist Tész fir Tah. Tész is Nudl Tah  
Wan Montag Nudltah wá Nacht weime lustige leit

Was ist heut fī e Tach heut ist Dínztach Was ist tész fir tach, Téz ist Knyädltach  
Wenn Mondach, Nudltah, Dínztach Knyädltach wá Nacht lustige leit

.Was ist heut fī e Tach, heut ist Mittwoch Was ist tész fir Tach, Téz ist Strudltach  
Wenn Mondach Nudltah, Dínztach Knyädltach Mittwoch Strudltach wá Nacht weime lustige  
leit

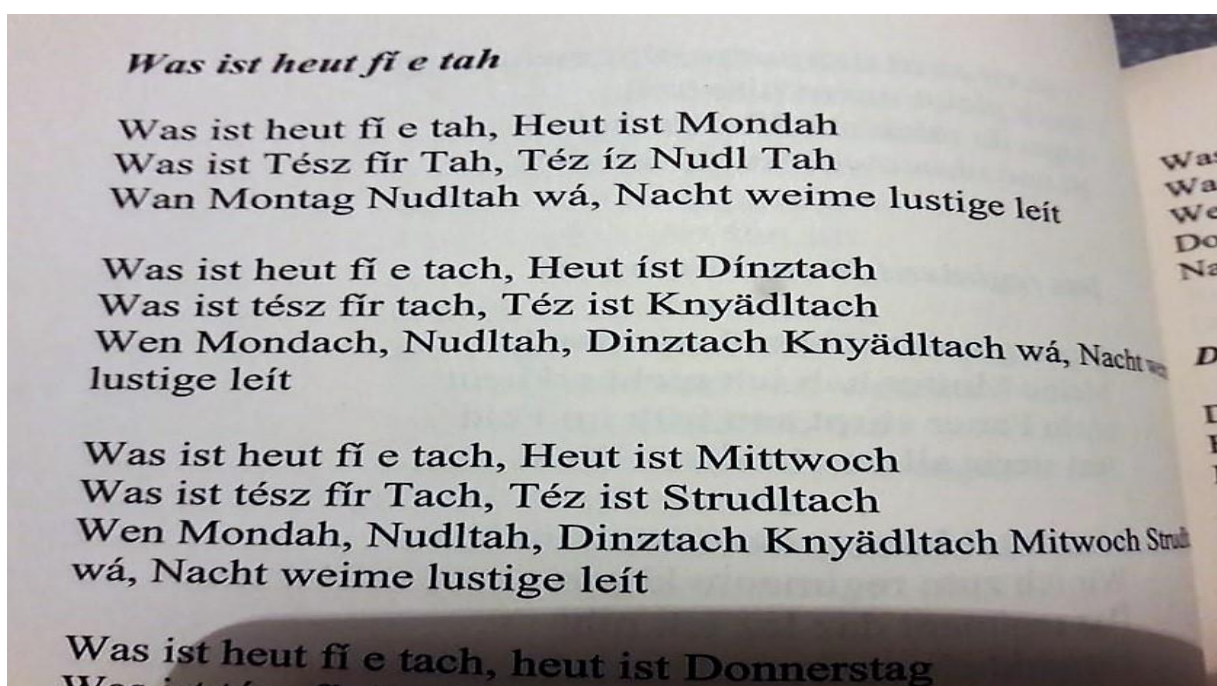
Was ist heut, fī e tach heut ist Donnerstag Was ist tész fir Tach, Téz ist FleischTach  
Wenn Mondach Nudltach , Dínztach Knyädltach Mittwoch Strudltach Donnerstag  
Fleischtach, wá Nacht weime lustige leit

Was ist heut, fī e tach heut ist Freidach Was ist tész fir Tach, Téz ist Fasttag  
Wenn Mondach Nudltach Dínztach Knyädltach Mittwoch Strudltach Donnerstag Fleischtach,  
Freidach Fasttag wá Nacht weime lustige leit

Was ist heut, fī e tach heut ist Samstag Was ist tész fir Tach, Téz ist der Lumptach  
Wenn Mondach Nudltach , Dínztach Knyädltach Mittwoch Strudltach Donnerstag  
Fleischtach, Freidach Fasttag Samstag Lumptach, wá Nacht weime lustige leit

Was ist heut, fī e tach heut ist Sondach Was ist tész fir Tach, Téz der Feiertag  
Wenn Mondach Nudltach , Dínztach Knyädltach Mittwoch Strudltach Donnerstag  
Fleischtach, Freidach Fasttag Samstag Lumptach, Sontach Feiertag, wá Nacht weime lustige  
leit.

Míg a gannaiak a dal szerint hétfőn nudlit, kedden knédlit, szerdán rétest, csütörtökön húst  
ettek, pénteken böjtöltek, szombaton „lumpnap” volt, (vajon ez mi lehetett? Sejtéseink azért



vannak...) vasárnap ünnepnap, azaz akkor minden finomság, hús káposzta és kelt tészta került az asztalra. A németbányaiak heti étrendje egy kicsit más, nem volt ennyire kötött.

Reggelire rántott leves vagy tejeles volt sült krumplival vagy kenyérral. Vacsora vagy a déli maradék, szalonna krumplival, vagy tejbe aprított kenyér. A sparherd sütője egész nap tele volt sült krumplival.

Ünnepnapokon, mint pl. a húsvét. karácsony lakodalom, ugyanaz az ételsor volt az asztalon: húsleves, mártással valamilyen hús, rántott hús (Auspoches) fasírt (Faschierts), nyúl vagy csirkepaprikás (Hianapaprikasch) illetve kemencében egyben sült hús (Prall). Búcsúkor (november 2. vasárnapja) kiegészültek a húsételek libacommbal, egybesült libapecsenyével, hiszen a falu védőszentje Szent Márton és akkor a hagyományok miatt is muszáj volt libát enni. Köretnek krumpli vagy dödölle (Krumpennockerl) volt. (A dödölléhez héjában megfőzték a krumplit, átnyomták, lisztet és dinsztelt hagymát keverték hozzá, majd forrásban lévő vízben kifőzték. Volt, hogy hideg zsírral kikent tepsiben, kemencében, vagy a konyhai tűzhely sütőjében forgatva barnára sütötték. Ezt adták a savanyútojás mártáshoz is) Az ételsort mindig valamilyen tésztaféle, diós, vagy mákos kalács, rétes (Struhl) vagy keltrétes (Zeichstruhl) zárta. Mindezeket a kemencében sütötték.

A kemence kenyér- és kalácssütésre, gyümölcsaszalásra szolgált. A családok életében nagy esemény volt a kenyérsütés. Már előző este hozzákezdtek a kovászoláshoz, lisztszitáláshoz. Másnap már kora reggel megkezdték - nagy hasábfákkal - a kemence felfűtését. A gazdaasszony a kemence belső terének elszíneződéséből már tudta, mikor alkalmas a kenyér bevetésre. A szénvonóval (Owákruka) a kemence szélére húzta a még izzó parazsat, s a sütőteret a nedves, nyeles kukoricacsuhéval (Owawisch) tisztította meg a fahamutól. A család nagyságától függően 5-7 kenyeret sütöttek. Az elsőnek bevetett kenyérre a gazdaasszony egy kereszt alakú mélyedést vájt, de még az ujját is belenyomta, s Jézus Krisztus nevében (Gottes Jesus Noma) a kenyérsütő lapáttal (Owaschisl) bevetette a kenyereket. Az első volt az ún. „vezérkenyér", ezt ették meg utoljára, s mikor ez került az asztalra, a háziasszony ebből tudta, hogy újból kenyérsütés elé néz. A kenyereket a fűtetlen elsőszobában (Fédristuam) tartották a sarokpadban.

A következő oldalakon megismerhetjük a németbányaiak étkeit: a leveseket, mártásokat, főzelékeket, húsokat, salátákat, tésztákat, kelt tésztákat, sütitket. És azokat, az asszonyokat, akik segítettek felidézni a régi sváb konyha ízeit, ételeit. **Köszönet a 92 éves Somkúti Andrásné Hoffmann Máriaának a régi étkek megismertetéséért, külön köszönet a 73 éves Kungl Ignácné Korn Irénnek, aki el is készítette az ételeket.** Sem ők, sem ősök nem úgy főztek, hogy grammokban és milliliterekben méricskéltek a hozzávalókat, hanem kanállal, bögrével vagy egyszerűen csak olyan „gondolomformán" raktak az ételekbe ezt-azt. Persze a süteményeknél már más a helyzet.

Az ételek egy másik részét a régi receptek alapján megfőzte és fotózta a szakácskönyv összeállítója, **Kiss Albertné az értéktár elnöke a németbányai települési értéktár részére. 2020 márciusában**



## Akik a szakácskönyv létrejöttében közreműködtek



Somkuti Andrásné (sz. Hoffmann Mária 1927 ) Kungl Ignácné (sz. Korn Irén 1947) Kiss Albertné(1942)



Utcakép a 21. század elejéről a falukemencével

**NÉMETBÁNYA**

# A HÉTKÖZNAPOK ÉS ÜNNEPKAPOK ÉTELEI

## NÉMETBÁNYÁN

### MAHLZEITEN DER WOCHENTAGE UND FEIERTAGE

### IN DEUTSCHHÜTTEN





## LEVESEK



**Tejleves**  
(Milisuppn)

A tejet felforraljuk, sózzuk, cukrozzuk és vagy csipetkét (Zoppnockl) vagy cérnametéltet teszünk bele. Régebben, ha reggelire adták asztalra, akkor kenyeret aprítottak bele.



**Paradicsom leves**  
(Paradeissuppn)

A paradicsomot megfőzték, átpasszírozták. Világos rántást készítettek 1 kanál lisztből, majd felengedték vízzel, hozzáadták a paradicsomlevet, majd felfőzték. Cukorral, sóval ízesítették. Csipetkét vagy cérnametéltet tettek bele.



### **Zöldbab leves (Krienipoisuppn)**

Fél kilónyi zöldbabot felaprítunk, ugyanennyi krumplit kockára vágunk, 1-2 hagymát apróra vágunk. A Hagymát zsiradékon megdinszteljük, rádobjuk a babot, krumplit, megszórjuk piros paprikával és felengedjük vízzel. Majorannával, borssal ízesítjük. Ha puhára főtt, tejjel behabarjuk.



### **Borsó leves (Oawassuppn)**

Sárgarépat, petrezselyemgyökeret, esetleg zellergumót apróra vágunk, és zsiradékon párolni kezdjük. Hozzáadjuk a borsót és pár percig tovább pároljuk. megszórjuk 1 púpos kanál liszttel, bestauboljuk) és felengedjük vízzel. Cukorral, sóval és apróra vágott petrezselyemmel ízesítjük.



### **Gomba leves (Schwommasuppe)**

Ugyanúgy kezdjük a főzést, mint a borsó levesnél. (Ha szárított gombából készül, akkor azt előző nap beáztatjuk vízben) Megpároljuk a zöldségeket és hozzáadjuk a gombát. Tovább pároljuk, majd felengedjük vízzel. Sózzuk, borsozzuk, petrezselymet aprítunk bele és puhára főzzük. A végén tejjel és liszttel behabarjuk.





### Húsleves májgaluskával (Hiansuppe mit Lewaknödel)

A csirke aprólékot-szárnyat, nyakat, farhátat vízzel felöntjük, habját óvatosan forrás közben leszedjük. Utána bezöldségezzük: sárgarépat, fehér répat zellergumót teszünk bele. Petrezselyem, zeller és lestyán zölddel, egész borssal, vöröshagymával, egy zöldpaprikával, paradicsommal ízesítjük. Másfél 2 órát lassan gyöngyözve főzzük. Leszűrjük és a zöldségeket a főtt hússal tálban rakjuk asztalra. A levest a külön megfőzött májgombóccal

vagy daragombóccal tálaljuk. A húshoz készíthetünk zsemlyemártást, paradicsommártást vagy tormamártást. (recept a mártásoknál)



### Májgombóc (Lewaknödel)

30 dekányi csirkemájat késsel megvakarunk, 2 tojást, sót, borsot, apróra vágott petrezselyem zölDET, majoránnaT teszünk bele ízlés szerint. 2 púpos evőkanál búzadarát, 2 kanál prézlit keverünk hozzá. Kicsit állni hagyjuk, majd forró sós vízben 10 percet főzzük. Leszűrve adjuk a leveshez.

### Becsinált leves (Eimochsuppe)



A becsinált leves annyiban különbözik a húslevestől, hogy az előkészített zöldségeket: sárgarépat, fehér répat zellergumót felkarikázzuk, aprítjuk, a hagymát kockára vágjuk. Ezeket zsíron vagy olajon 5-10 percig pároljuk, majd felengedjük vízzel és belerakjuk a csirkehúst. Lehet csak aprólék, szárny, nyak, farhát. Borssal, sóval, csomóba kötött zeller és petrezselyem zölddel ízesítjük. Egy óra alatt puhára főzzük. Ez alatt elkészítjük a húslevesnél leírt májgaluskát. De tehetünk bele cernametéltet vagy daragaluskát is levesbetétként. Frissen aprított petrezselyem zölddel adjuk asztalra.





### **Rántott leves (Eiprennsuppn)**

A leveshez – a család nagyságától függően 1-2 kanál lisztből világos rántást készítünk 2 -3 kanálnyi zsiradékon. Rádobunk még 2-3 cikk fokhagymát, meghintjük pirospaprikával és felengedjük vízzel. Borssal, sóval, babérlevéllel ízesítjük 2-3 tojást felferünk villával egy tálban, majd lassan a forrásban lévő levesbe csurgatjuk. Adhatjuk dödöllével is asztralra.



### **Savanyú tojás leves vagy mártás (Sauri Sosse mit Eier)**

Majdnem ugyanúgy készül, mint a rántott leves, csak aprított hagyma is kerül a rántásba. Levesnél kevesebb, mártásnál több. Felengedjük vízzel és ugyanúgy fűszerezzük. A különbség annyi hogy az összeforralás után egészben engedjük bele a tojásokat (Annyit, ahány főre készül a leves) és csak addig főzzük, míg a tojásfehérje megfő. A sárgája maradhat híg. Ecettel ízesítjük és zsemlekockával vagy krumplinokedlival tálaljuk.



### **Krumpli leves erdei gombával (Weissi Krumpensuppn mit Schwomma)**

A gombát megtisztítjuk, ha szárított, akkor előző nap beáztatjuk. 2 közepes fej hagymát zsiradékon megfonnyasztunk, rádobjuk a gombát és borssal, sóval babérlevéllel fűszerezve majdnem puhára főzzük kevés vízzel. A krumplit meghámozzuk, kockára vágjuk, hozzáadjuk és vizet öntünk hozzá. Ha puhára főtt, 3-4 kanál tejfellel, egy kanál liszttel behabarjuk





### **Bableves (Füstölt csülökkel ) (Ponensuppn)**

Fél kilónyi szárazbabot előző este langyos vízben beáztatunk. Ha nagyon sós a csülök, azt is áztassuk be. Másnap átmoszuk tiszta vízzel, feltesszük főni babérlevéllel, egy apróra vágott vöröshagymával, kicsi borssal. Beletesszük a csülköt és majdnem puhára főzzük. Utána rakjuk bele a felkarikázott zöldségeket, répákat zellergumót. Ezekkel puhára főzzük. 2 kanálnyi lisztből rántást készítünk, bele 2 cikk össze-zúzott fokhagymát, piros paprikát és vízzel felöntve a leveshez adjuk. Összeforraljuk, utána ízesítjük sóval, és tejjel tálaljuk.



### **Gyümölcsleves**

#### **(Obstsuppn)**

Bármilyen gyümölcsből készíthető: alma, szilva körte, meggy, vagy ezek szárított változataiból. A németbányaiak aszalták a gyümölcsöket a kemencében és főzés előtt kicsit beáztatták. Cukorral, pici sóval 4-5 szem szegfűszeggel, késhegynyi fahéjjal puhára kell főzni. Kanálnyi liszttel, tejszínnel, tejjel vagy tejföllel behabarjuk.



### **Borleves (Waisuppn)**

Fél liter bort. 2 deci vizet egy fazékba öntünk és felforraljuk késhegynyi fahéjjal, pár szem szegfűszeggel 8 deka mazsolával és egy fél citrom levéllel. 8 tojás sárgáját habosra keverünk 12 deka cukorral, és a még forró bort folyamatos kevergetés mellett kanalanként rámerjük – végül az összes bort ráöntjük, és habverővel összekeverjük. Visszatesszük a tűzre, és addig keverjük, míg besűrűsödik. Ha

lehűlt 2 deci tejszínt keverünk hozzá. Hidegen tálaljuk. Tetejét felvert tejszínhab halmokkal vagy a tojások megmaradt fehérjéjéből felvert, tejszen főzött habgaluskákkal díszíthetjük.



A borlevest a komaasszony vitte a szülő nőnek, de karácsonykor is került az ünnepi asztalra Noa borból! (A levest a régi recept alapján főzte Mc Guiniss Katalin. kis kép)

## HÚSOK (FLEISCHGERICHTE)



### Csirkepaprikás (Hianapaprikasch)

2-3 nagyobb vöröshagymát pár kanál zsiradékon megdinsztelünk, rátesszük a feldarabolt csirkét és fehéredésig együtt pirítjuk. A feldarabolt csirkét megszórjuk piros paprikával és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Sóval, borssal, néhány paprika és paradicsomszelettel ízesítjük. Ha puhára főtt, egy kanál lisztből és 3-4 kanál tejfelből készült habarékkal besűrítjük. Nokedlival tálaljuk.



### Sült hús (Prall)

A sült húst kemencében sütötték jól megtűzdelve fokhagymával fűszerezve sóval, borssal.



### Rántott hús (Auspoches)

A rántott hús ugyanúgy készült, mint a többi paraszti konyhán. A húst besózták, lisztbe, felvert tojásba, majd prézlibe forgatták, és forró zsírban kisütötték. Krumplival, salátával tálalták.





### **Fasírozott (Faschierts)**

A fasírt csak azóta vált kedvelt húsételé, miután lehetett darálóhoz hozzájutni (Előtte fejszével aprították még a kolbásznak is a húst!) Egy kilónyi darált húshoz 2 tojást, 3 áztatott zsemlyét vagy kenyeret tettek, dinsztelt vöröshagymát, fokhagymát, borsot, sót. Ha nem állt össze, akkor egy kevés prézli is került a masszába. Pogácsákat formáltak belőle és vagy forró zsírban sütötték ki, vagy tepsiben. A fenti húsokhoz többnyire krumplit adtak köretnek és salátát.



### **Sült libacomb (Gans)**

A libacomb leginkább a búcsú (Kiritoch) főétel volt, mivel a falu védőszentje Szent Márton, így a liba el nem maradhatott.

A libát akkoriban a kemencében sütötték egyben fokhagymásan. Ma már inkább kereskedésben vásárolt combok kerülnek az ünnepi asztalra.



## MÁRTÁSOK HÚSOK MELLÉ (Sosse)



### Zsemlyemártás (Semmekree)

Világos-fokhagymás rántást készítünk sok fokhagymával/. Felengedjük hideg vízzel és simára keverjük. Két-három zsömlét kockára vágunk és kevés zsiradékon világosra pirítjuk. Rátesszük a rántásra, húsvesszel felöntjük úgy, hogy ellepje, majd ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, mártás sűrűségűre főzzük.



### Paradicsommártás (Paradeisosse)

Zsíról és lisztöl rántást készítünk, felöntjük a paradicsomlével. Vízrel hígíthatjuk. Sóval, cukorral ízesítjük.



### Tormamártás (Krensosse)

A lereszelt tormát egy rövid időre előmelegített sütőbe dugjuk, hogy ereje egy kissé elmenjen. Kanálnyi lisztet kevés zsiradékon felforrósítunk, de ne pirítsuk. Hozzáadjuk a tormát, majd felengedjük húsvesszel. Addig forraljuk, míg besűrűsödik. Sóval, borssal, kis cukorral ízesítjük és tejfelt adunk hozzá.

## SALÁTÁK (SOLOT)



### **Uborkasaláta (Gurkensolot)**

Az uborkát meghámozzuk, legyaluljuk, besózzuk. Fél óra múlva levét kicsavarjuk, hozzáadunk ízlés szerint 2-3 zúzott fokhagymát, némi cukrot, pici ecetet és tejfelt. A tálban megintjük borssal, pirospaprikával.

A fejes salátát többen leforrázták, forró zsírral meglocsolták és ecettel ízesítve adták húsok mellé. Mások csak besózták, ecettel, sóval ízesítve tejfellel adták az asztalra.



### **Baboskáposzta (Ponenkraut)**

A káposztát babérlevéllel puhára főzték. A bableves készítésekor annyival több szárazbabot tettek a levesbe, amennyit a babos káposztához kivettek belőle. A káposztát és a babot összekeverték, tökmagolajjal gazdagították és apróra vágott nyers hagymát is adtak hozzá. Régen ez volt a böjti eledel, de húsok mellé is azt a salátát adták.



### **Krumplisaláta (Krumpensolot)**

A krumplit héjában megfőzték, meghámozták, összedarabolták. Kevés rántást készítettek és hozzákeverték. Meglocsolták tökmagolajjal, sózták borsozták majd ecettel és apróra vágott hagymával ízesítették. Húsok mellé adták.



## EGYTÁL ÉTELEK, FŐZELÉKEK



### **Tökfőzelék dödöllével vagy bundáskenyérrel (Khirwes)**

A tökfőzeléket gyenge takarmánytökből főzték. meggyalulták, besózták, kicsavarták. Két fejnyi vöröshagymát apróra vágta, megdinsztelték, piros paprikával meghintették, majd tejjel felöntötték és puhára főzték. 2 kanálnyi lisztből tejfellel habarást készítettek és a tökhöz keverték. Pár percnyi főzés után dödöllével vagy bundás kenyérral adták az asztalra.



### **Töltött paprika**

#### **Kfűllte paprika**

Kb. 10 paprikákat kicsumázunk és megtöltjük a következő töltelékkel: 1 kilónyi darált húshoz 10-15 deka rizst adunk, meg egy jó nagy fej hagymát zsírdekon megdinsztelve, kihűtve. Petrezselyemmel, sóval, borssal ízesítjük, összedolgozás után a paprikákba töltjük. Egy nagyobb fazékban 1 liter vizet és 1 liternyi paradicsomszószt öntünk, ebben a lében főzzük puhára a töltött paprikákat. Sóval, cukorral ízesítjük. 1 kanálnyi lisztből rántást készítünk, felengedjük pár deci vízzel és a léhez keverjük. Összeforralás után adjuk asztalra. .



### **Zöldbab főzelék**

#### **Krieni Poin**

Egy kilónyi zöldbabot feldarabolunk, 2-3 krumplit kockára vágunk, egy jó nagy fej vöröshagymát felaprítunk, 2-3 cikk fokhagymát összezúzunk. 3-4 kanál zsírdekon megpároljuk a vöröshagymát, beledobjuk a fokhagymát, a krumplit és a zöldbabot. Pár percig kevergetjük, majd megszórjuk piros paprikával és felöntjük vízzel. Megszórjuk gazdagon petrezselyemmel és sóval, borssal, majorannával ízesítjük, majd puhára főzzük. Tejfellel és 2 kanál liszttel behabarjuk, de rántással is sűrítethetjük. Sült hús illik hozzá.



Nem ősi németbányai, hanem meghonosodott tolnai sváb étel

## a Bátaszéki keltgombócos káposzta

### Kraut und Knödel



Hozzávalók: 3 kiló hordókáposzta, másfél kiló disznócomb, 1 kiló parasztkolbász, 60 deka liszt, 5 deka élesztő, tej amennyit a liszt felvesz, vöröshagyma, zsír vagy olaj.

A húsból a szokásos módon kezdünk pörköltet készíteni, de amikor felöntöttük kevés vízzel, az első rotyantás után félretesszük.

A nagy lábas aljára káposztát fektetünk, rétegezzük a pörköltet, majd újabb réteg következik. Ezután rakjuk a tetejére gazdagon a parasztkolbászt. Felöntjük vízzel a kolbászokig, majd fedő alatt félpuhára főzzük. Míg a káposzta fő, elkészítjük a keltgombócnak valót, ami a legegyszerűbb kelt tészta. Megdagasztjuk, kelesztjük, majd a tésztából baracknyi gombócokat formálunk és a kolbászok tetejére fektetjük. Pótoljuk az elfőtt vizet és tető alatt addig főzzük a vízpára felett a gombócokat, míg nem jó. (kb 40 perc.) Tálaláskor káposzta, kolbász és knédli kerül a tányérra gazdagon meglocsolva tejfellel.



### **Töltött káposzta (Fűzkraut)**

Másfél kiló darált húst összedolgozunk 1 bögre rizzsel, két nagy fej aprított hagymával, három tojással és fűszerekkel, sóval, borssal, pár cikk fokhagymával. Ebből gombócokat formálunk. A lábas aljára tesszük a másfél kilónyi hordókáposzta felét, rá szalonnadarabokat vagy kolbászt, majd a gombócokat. Tetejére halmozzuk a káposzta másik felét, felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje. Másfél órai rotyogás után tejfellel tálaljuk.



### **Plutyka, vagy kelkáposzta főzelék (Plutyka svábul is)**

Egy közepes fej kelkáposztát felszelünk, és 2 krumplit meghámozunk, felkockázzuk. Feltesszük főni annyi vízzel, hogy ellepje. Sóval, borssal, majorannával, köménymaggal ízesítjük. Ha puhára főtt, akkor egy púpos evőkanál lisztből zsiradékon rántást készítünk, majd 2-3 cikk zúzott fokhagymát dobunk bele. Kihűlés után a káposzta főzőlevével felöntjük, simára keverjük, és a főzelékhez adjuk. Tehetünk bele kevés füstölt húst is, de lehet fasírttal is asztra adni.



### **Szárazbab főzelék (Ticki Pojl )**

Kb. fél kiló vörösbabot egy éjszakára beáztatunk. Másnap friss vízben feltesszük főni füstölt hússal: vagy oldalassal, vagy csánkkal. Felaprított hagymát, felkarikázott sárgarépát, babérlevelet, borsot teszünk hozzá, de csak a végén sózzuk, majd a vizet állandóan pótolva puhára főzzük. Egy púpozott kanál liszttel, piros paprikával berántjuk, felfőzzük. Ecettel ízesíthetjük, és tejfellel tálalhatjuk.





Az erdei gombát megtisztítjuk, megmossuk, majd kb. 1 kilónyi gombához 2 fej hagymát aprítva, zsiradékon megdinszteltjük. Rátesszük a gombát, sózzuk, borsozzuk, és együtt puhára főzzük. Ekkor szórjuk rá az őrölt piros paprikát, majd egy kanálnyi liszttel, tejjel behabarjuk. Nokedlivel adjuk asztalra. (A képen medvehagymás nokedlivel)

### Kocsonya



(Sojz)

Disznóölés után készült a kocsonya. A lábat, fület, fejet, csánkot, bőrt alaposan megmossák, a perzselés után még előforduló szennyeződésekét levakarták és feltették főni. 3-4 fej fokhagymával, borssal, sóval, esetleg néhány szál zöldséggel ízesítették. Öt órasi főzés után a csontosabb részeket kicsontozták, és a húst tányérokra rendezték. A kocsonya tetején összegyűlt zsiradékot lemerték, és a levet a tányérokra merték. Másnap reggelre megkötött a lé, így vált fogyaszthatóvá. Többnyire kemencében, vagy héjában sült krumplival fogyasztották.







### **Császármorzsza (Kaiserschmarn)**

25 deka lisztből, 25 deka búzadarából, 2 tojásból, egy kanál cukorból 2 deci tejjel és vízzel vagy szódavízzel palacsintatésztát készítünk. Egy órát pihentetjük. Két kanál zsírt felolvasztunk egy lábasban, majd beleöntjük a tésztát. Addig keverjük, míg darabos nem lesz, és pirulni nem kezd. kompóttal vagy lekvárral, porcukorral adjuk asztalra.



### **Kukoricaprósza (Kukritzprosa)**

5 egész tojást habosra keverünk 10 deka porcukorral, majd hozzáadunk 7 deci tejet, pici sót és citromhéjat. Hozzákeverünk 40 deka kukoricalisztet és 1 kávéskanál szódabikarbónát. 20 percet állni hagyjuk, majd a tepsit kikenjük 5 deka fagyos zsírral. Beleöntjük a tésztát és lassú tűznél pirosra sütjük. Ha kihűlt keményebb lekvárt kenünk a tetejére, utána kockákat vágunk belőle.



### **Tócsi, cicege vagy krumplibéré (Krumpiarprosa)**

Krumplit hámozunk, lereszeljük nyersen, majd sóval, borssal, néhány cikk zúzott fokhagymával ízesítjük. Annyi lisztet keverünk hozzá, hogy összeálljon a tészta. serpenyőben zsírt forrósítunk, és a tésztából kanállal halmokat rakunk a zsírba, szétlapítjuk és mindkét oldalát aranybarnára sütjük. Gazdagon megtejfölözve tálaljuk.



## KIFŐTT TÉSZTÁK

Amikor a tésztát nem a boltban vesszük.....



Fél kilónyi lisztből 2 tojással, kávéskanálnyi sóval közepes keménységű tésztát gyúrunk. 2 milliméter vastagságúra kisodorjuk, majd a sodrófára tekerve kettévágjuk. Majd ismét hosszában félbe, és akkor kezdjük gyufa vékonyságú szeletekre, vagy kockára metélni a tésztát. Forrásba lévő vízbe dobjuk, majd öt percnyi forrás után leszűrjük, hideg vízzel átmoszuk és szűrőn lecsorgatjuk. Tálba halmozva egy kis olajat öntünk rá, hogy össze ne ragadjon. A következő oldalon látható módokon adhatjuk asztalra.



## Káposztás tészta (Krautzwedel)



A fejes káposztát lereszeljük (ha van ilyen praktikus darálónk, akkor azzal) besózzuk, állni hagyjuk fél órát, majd kicsavarjuk. Bő zsiradékon, kevés cukorral világosbarnára pároljuk állandó keverés közben. Hozzákeverjük a kifőtt kockatésztát és borssal ízesítjük.



## Krumplis tészta (Granadiermarsch)

A krumplit héjában megfőzzük, héját lehúzzuk. jó nagy fej hagymát bő zsiradékon megpárolunk, piros paprikával megszórjuk és beletörjük a krumplit. Megsózzuk, majd beleforgatjuk a kifőtt kockatésztát. Uborkával vagy bármilyen salátával tálaljuk.



## Darástészta (Kriesnuhl)

Kevés zsiradékon zsemlye színűre pirítjuk a darát, majd kevés, forró vízzel felöntjük. Amikor a dara megdagadt, ráhalmozzuk a hosszúmetéltet, óvatosan összekeverjük. lekvárral, porcukrozza vagy kompóttal adhatjuk asztalra.





### **Diós tészta Nussnuhl**

A hosszúmetéltre darált diót hintünk, porcukorral megszórjuk vagy mézet csurgatunk rá. Bármilyen pikáns, savanykás lekvárt kínálhatunk hozzá.



**A túróstészta (Topfanuhl)** egyszerűen csak rászórjuk a túró, pirított szalonnát és tejfelt halmozunk rá.



### **Mákos tészta (Mognuhl)**

Darált mákot és porcukrot szórunk a tészta. Mézet is csurgathatunk rá. Lekvárral is gazdagíthatjuk, vagy önálló lekváros tésztát is készíthetünk.





### **Bucinudli, barátfüle (Schupfnudel)**

Egy kilónyi krumplit héjában megfőzünk, összetörjük, sózzuk. Hozzáadunk 2 tojást, és annyi lisztet, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk. A tésztából ujjnyi vastag hengereket sodrunk a deszkán, majd kb. 5 centis darabokra aprítjuk. Enyhén sós forró vízben kifőzzük, majd zsírban vagy vajban barnára pirított zsemlye-

morzsába forgatjuk. lekvárral, vagy valamilyen mártással fogyaszthatjuk.

A barátfüléhez a fenti tésztát kockára vágjuk és megtöltjük valamilyen kemény lekvárral, többnyire szilvalekvárral. Összehajtjuk, széléit lenyomkodjuk és kifőzés után pirított prézlibe forgatjuk, mint a nudlit. Porcukrozva adjuk asztalra.

### **Szilvás vagy gyümölcsös gombóc (Zwetschknedl)**



Ugyanolyan krumplis tésztából készül, mint a nudli vagy a barátfüle. A különbség csak annyi, hogy a kisodort tésztát vastagabbra hagyjuk, négyzetekre vágjuk, és a közepébe szilvát vagy valamilyen gyümölcsöt teszünk. (meg is cukrozhatjuk és egy kis fahéjport szórhatunk bele) Gombócokat formálunk, és forró vízben kifőzzük. Aranybarnára pirított prézlibe forgatjuk és porcukrozva adjuk asztalra.



## Stercek



### Lisztos sterc (Möhlsterz)

Fél

kilónyi lisztet lábasban zsemlyeszínűre piritunk. Megsózzuk, majd apránként forrásban levő vizet adunk hozzá, állandó kevergetés közben, míg össze nem áll. Utána forró zsírral (Schmojz) locsolgatjuk. Ecetes uborkával, aludttejjel vagy kompóttal, vagy mindkettővel adhatjuk asztalra.

### A darasterc (Kriessterz)

Ugyanígy készül mint a lisztes sterc és ugyanezekkel a feltétekkel adhatjuk asztalra,

de gyakran ették pirított hagymával és tejjel

**A krumplisterc vagy Krumpensterz egészen másképp készül.** A krumplit héjában megfőzték, összetörték, és lazán összekeverték liszttel. Megsózták és kizsírozott tepsibe rakták, majd kevergetés közben pirosra sütötték. Fő ételként tejjel, tejjellették, de főzelékhez is adták.



(Így készül a dödölle Krumpennockerl)



A krumplit héjában megfőzzük, átnyomjuk majd sót, és lisztet gyúrunk hozzá.

Nudlikat, gombócokat, formálunk belőle. Két féleképpen is elkészíthetjük: vagy forró sós vízben kifőzzük és leveseket, mártásokat gazdagíthatunk vele, szaftos húsok mellé is adhatjuk köretnek. A régi németbányaiak is így ették.

Tepsiben is megsüthetjük. Jól kizsírzott tepsiben állandóan forgatva arany barnára sütjük, majd szálába vágott

pirított hagymával, gazdagon tejfelezve adhatjuk asztalra.



## SÜTIK, KELT TÉSZTÁK



### **Tepsis palacsinta vagy tejes pite (Scheewal)**

Négy egész tojást egy vaníliás cukorral, 3 evőkanál cukorral, fél liter tejjel és annyi liszttel, amennyit a tejes tojás felvesz, habosra keverünk. Kizsirozott tepsibe önjük és kb. fél óra alatt aranybarnára sütjük. Bármilyen lekvárral megkenve gyors és finom második fogás.



### **Szilvás pite (Zwetschkenkucha)**

3 tojást és 10 deka cukorral habosra keverünk, majd 15 deka olvasztott vajat és 2-3 evőkanál tejfelt, adunk hozzá. Ezután adjuk hozzá az 1 csomag sütőporral összekevert 25 deka lisztet és az egészet jól összedolgozzuk. Ha túl híg lett, tehetünk hozzá még kis lisztet, ha túl kemény, akkor egy kis tejfelt. A masszát kivajazott, kilisztezett tepsibe rakjuk, és a félbevágott kimagozott szilvát a tetejére rendezzük. Meghintjük cukrozott fahéjjal és megsütjük.







### **Bukta (Buchtel)**

Egy deci langyos tejben felfuttatunk egy csipet cukorral 2 deka élesztőt. 3 tojás sárgáját kikeverünk 5 deka cukorral, hozzáöntünk 3 deci tejet, pici sót. Bele az élesztős kovászt, meg a fél kiló lisztet. Hólyagosra kavargatjuk, dagasztjuk, közben hozzáadjuk a 6 deka langyos margarint. Egy órát kelesztjük, majd lisztezett deszkára borítjuk. Átgúrjuk, majd 1 centi vastagra kinyújtjuk a tésztát. 10 centis négyzetekre daraboljuk, középebe lekvárt rakunk és összecsavarjuk. Kizsírított tepsibe rakjuk, tetejét zsírral megkenjük és fél órai kelesztés után megsütjük. Hagyjuk a tepsiben kihűlni.



### **Kakaós tekercs (Schnecken)**

A kakaós tekercsnek ugyanaz a tésztája, mint a buktának. A megkelt tésztát deszkán kisodorjuk, olvasztott vajjal alaposan megkenjük, majd cukrozott kakaóport szórunk rá. Ismét margarint csepegtetünk rá, hogy nem legyen száraz a kakaópor. Lazán feltekerjük és kb. 4 centis darabokra vágjuk. Kizsírított tepsibe állítjuk a csigákat, de ne túl szorosan, mert még kelni fog. (Kb. fél órát) Aranybarnára sütjük, és a tepsiben hagyjuk kihűlni. Porcukorral meghintjük.

HIRDETÉS



### **Kuglóf (Kugluf)**

10 deka vajat 10 deka cukorral, 3 tojássárgájával habosra keverünk. Közben 2 deka élesztőt fél deci tejben felfuttatunk, mazsolát, citromhéjat, pici sót adunk hozzá és 40 deka liszttel a tojásokhoz keverjük. Kizsírított kuglófformába öntjük, 50 percig kelesztjük, majd 30 percig sütjük. Deszkára borítjuk és porcukrozzuk. Olvasztott csokoládéval is bevonhatjuk



### **Csörögefánk (Tierikropfa)**

1 kiló lisztet összedolgozunk 3 tojással, 5 dekányi, 1 deci tejszenn felfuttatott élesztővel, sóval, 30 deka zsírral és egy kanálnyi cukorral. Fél centi vastagságúra kinyújtjuk. Vagy szalagokat vágunk a rádlival és különféle formákba hajtogathatjuk, vagy egy rombusz alakúra vágott tésztadarabon közepén 3 centis nyílást vágva, egyik sarkát behajtogatjuk. Forró zsírban vagy olajban kisütjük, és még melegen vaníliás porcukorba forgatjuk



### **Hájaskráfli (Schmeapogatsch)**

Hozzávalók: 25 deka darált háj, 25 deka liszt, 3 deka élesztő, 2 tojás, só, cukor. A liszt feléből a cukorral felfuttatott élesztővel tésztát keverünk, majd kelni hagyjuk. A maradék lisztet összedolgozzuk a hájjal. A megkelt tésztát kinyújtjuk, a lisztes hájat is ugyanakkorára és ráhelyezzük a kelt tésztára. Téglalap alakúra összehajtogatjuk és kelni hagyjuk. Ezt még legalább háromszor megismételjük. Kinyújtjuk, téglalap alakú darabokat vágunk, a közepébe savanykás sütésálló lekvárt teszünk, és félbehajtogatjuk. Tepsibe rakjuk és rózsaszínűre sütjük. Még melegen porcukrozzuk.



### **Képviseľfánk (Ksandrakropfa)**

Fazékban felforralunk 2 deci vizet, hozzáadunk 10 deka zsírt, majd 20 deka lisztet. Ha keverés után összeállt, egyenként adunk hozzá öt tojást. Zsírozott sütőlapra, 5 centire diónyi halmokat rakunk, majd 1 órát pihentetjük, és ropogósra sütjük. (15 percig ne nyissuk ki a sütőt, mert összeesik.) A fánkot kettévágjuk, kis üreget vágunk bele és vanília krémmel megtöltjük. (Krém: 3 tojás sárgát 6 deka lisztet 10 deka cukorral habosra

keverünk. Felengedjük 3.5 deci tejszenn, majd keményre főzzük. Még forrón hozzákeverjük a tojások felvert habját, megtöltjük a fánkokat vele, de tehetünk rá még tejszínhabot is. A kalapot porcukrozzuk.





### Farsangi fánk (Kropfa)

3 deci tejjel 3 deka élesztőt 1 ek. porcukorral felfuttatunk, majd 5 deka vajjal, 2 tojás sárgával, késhegynyi sóval és fél kiló liszttel egy lágyabb tésztát dagasztunk. Langyos helyen másfélszeresére kelesztjük. Deszkára borítjuk, és ujjnyi vastagra sodorjuk. Kiszaggatjuk, majd ruhával letakarva még fél órát kelesztjük. Középforró olajban kisütjük. Az első oldalát fedő alatt, majd a megfordítás után anélkül sütjük pirosra. Még melegen porcukrozzuk.



### Töpörtyűs pogácsa (Krammapogatsch)

40 deka lisztet összekeverünk 40 deka húsdarálón ledarált töpörtyűvel, 1 tojással, egy evőkanál tejfellel, és 2 deka tejben felfuttatott élesztővel. Kevés borsot, sót, szórunk bele. Az alaposan kidolgozott tésztát kétujjnyi vastagra kinyújtjuk, összehajtogatjuk, fél órát pihenni hagyjuk. Ezután még háromszor hajtogatjuk. Kisodorjuk, késsel rácsozzuk, kiszaggatjuk, megkenjük tojás sárgájával. Jól megkelesztjük és aranybarnára sütjük.

A kenyérlángost (Flacken) a gyerekek kedvencét kenyérsütéskor készítették. A kenyérral együtt vagy utána kemencében sütötték a maradék tésztából. Még melegen tejfelt kentek rá, és úgy ették.





**Diós, mákos kalács  
(Latschn)**



Hozzávalók: 50 deka liszt, 10 deka vaj, 5 deka cukor, 3 deka élesztő, 2 tojás, 2 deci tej, só.  
Az élesztőt a tejjel felfuttatjuk. Ha megkelt, összedolgozzuk a liszttel, tojással, a cukorral, a puha vajjal, késhegynyi sóval. Hólyagosra dagasztjuk, majd 3 részre osztjuk. Egy órát kelni hagyjuk. Közben elkészítjük a tölteléket. A mákot összekeverjük a cukorral, vaníliás cukorral és annyi tejet öntünk hozzá, hogy kenhető masszát kapjunk. A kétszeresen kelt tésztát lisztezett deszkán téglalapokká nyújtjuk, majd elosztjuk rajt a tölteléket. Nem túl szorosan feltekerjük, a végeket lenyomkodjuk. A kalácsok tetejét tojás sárgájával megkenjük, megszurkáljuk és 10 perces pihentetés után lassú tűzön megsütjük.

### **Húsvéti kalács (Osterlatschn)**



5 deka élesztőt 1 deci tejben kicsi cukorral felfuttatunk. 1 kiló lisztből 2 egész tojással, 5 deka olvasztott vajjal és a kovásszal, valamint sóval és annyi langyos tejjel, amennyit a tészta felvesz, tésztát gyúrunk, ill. keverünk mindaddig, míg elválik a táltól. Egy órát kelni hagyjuk, majd lisztezett deszkára borítjuk. Átgyúrjuk, majd 3 részre osztjuk. Mint a copfot, összefonjuk, és kizsírozott tepsibe rakjuk. Addig kelesztjük, míg a tepsiben magasra feljön. Tojás sárgával megkenjük a tetejét és megsütjük. A húsvéti sonkához ez illik!



## Rétes (Struhl)



Fél kiló lisztet egy tálba teszünk, hozzáadunk 1 tojást, kevés sót és langyos vízzel lágy, puha tésztává gyúrjuk, míg a tészta hólyagos nem lesz, és el nem válik a táltól. Két részre osztjuk, cipókat formálunk belőle és 20 percig pihentetjük. Egy nagyobb asztalra terítőt teszünk, belisztezzük. Rárakjuk a cipót és lisztezett ujjakkal a közepétől kifelé haladva elkezdjük nyújtani, míg az asztal nagyságúra nyúlik. A széleket feltekerjük és pihentetjük, később ez is nyújtható. Meglocsoljuk a kinyújtott tésztát olvasztott zsírral, tejfellel és rátesszük a tölteléket, ami lehet túró, mák meggyel vagy szilvával, túró meggyel, vagy alma mákkal. A káposztás tésztánál leírt pirított káposztás rétes is nagyon finom. A terítő segítségével felgöngyöljük, el is vágathatjuk ketté, széleit benyomkodjuk. Kis pihentetés után megsütjük.

## A legkedveltebb hétköznapi és ünnepi finomság a **keltrétes (Zeichstruhl)**



Fél kiló lisztet összekeverünk 3 deci tejjel és 3 evőkanál cukorral felfuttatott 5 deka élesztővel. Adunk hozzá további 1 kanál tejfelt, 5 deka olvasztott vaját, melyben előzőleg elkeverünk 2 tojás sárgáját. Az egészet addig gyúrjuk, míg a táltól elválik, Lisztezett deszkára borítjuk, és egy órát pihentetjük. Közben elkészítjük a töltelék: 3 tojás sárgáját 5 kanál cukorral, reszelt citromhéjjal habosra keverünk. 2-3 kanál tejfelt, két evőkanál búzadarát adunk hozzá, majd a tésztához használt 2 tojás és a krémnél maradt tojások fehérjét habbá verjük, és a krémhez adjuk. Egy közepesen nagy asztalra rétes-abroszt terítünk, alaposan meglisztezzük, és a közepére tesszük a megkelt tésztát. Meglocsoljuk olvasztott zsírral, majd nyújtani kezdjük. A kinyújtás után a tésztát meglöcsöljük olajjal vagy zsírral, és elosztjuk rajt egyenletesen a habos krémet. Utána tesszük rá a kimagozott meggyet. (nem olyan sokat, mint a másik fajta rétesre!) Az asztal 2 széléről elindulva feltekerjük középre és eldarabolva a tepsibe rakjuk, megsütjük.





A megsült rétest cukros tejjel kenjük át, ettől fényes lesz!





Különleges nap volt a **disznóölés is**. Ünnepnappal volt, de sok-sok munkával. Ezen a napon ismét megtelt a kamra és a padlás azokkal az ételekkel, melyekkel egész évben nagyon spóroltak, hiszen az egész napos mezei munkához füstölt húst vittek a mezőre. Hajnalban utolsót visított a hízó, az asszonyok felfogták a vért, amelynek egy részéből lett a böllér és segítőinek a reggelije a vérpörkölt (Pluttunges). Aztán a forrázó teknőben (Priemoita) leforrázták, és vakarták, majd mosták. Néhány férfi -pálinkával erősítve magukat - a disznót hátsó két lábával a rendfára (Fleischriam) akasztották. Felvágták hasát, beleit, belsőségeit teknőbe rakták. Az asszonyok a patak parton mosták a belet, hólyagot, gyomorot, amibe aztán a kolbászt, prést hurkát töltötték. A férfiak kikerítették a sonkákat, szalonnának valót, majd besózva került a sózóteknőbe. A szalonnát 3 hétig, a sonkát 4-5 hétig forgatták a sós lében, majd lemosták és füstre rakták. (A kolbász 3-4 napig, a sonka 1hétig volt a füstön) A dirib-darab húsból „dagasztották”, töltötték a kolbászt, fokhagymával, sóval, piros paprikával, borssal ízesítették. A húsból (nyelv, máj, vese) másik részéből készült a prés (Schwartmangl) és a hurka. (Plutwurst) (A prést főtt húsból, belsőségekből készítették, gyomorba, ill. hólyagba töltötték) Mivel régen nemigen jutottak rizshez, a véres hurkába kukoricadarát, a májasba szárított zsemlyekockát tettek. A prést fokhagymával, borssal ízesítették, míg a hurkába dinsztelt hagymát, borsot, majorannát tettek. Abban az üstben, amiben a húsból is főzték, abálták meg a hurkát, meg a prést. A végén megmaradt ízletes, fűszeres főző levet, az „abalevest” igen szerették, (Wurstsuppn) főtt krumplival vagy dödöllével fogyasztották. A karajcsontból zöldségekkel főtt az orjaleves vacsorára. Később csináltak még savanyú levest a tüdőből, szívből zöldségekkel, hagymával, és fűszerekkel, a végén ecetet és tejfelt adtak hozzá. A zsírszalonnát szorgos kezek aprították a bontószéken (Hackstock) és az üstben kisütötték. Az egész család dolgozott, estére mindenki megéhezett. Az orjaleves mellé tormamártás járt, utána megkóstolhatták a sült kolbászt, májas és véres hurkát. Estére még töltött káposzta is készült. Aki valami édességre vágyott a sok zsíros és fűszeres étel után, az rétest vagy hájas pogácsát is ehetett. A **Németbányai Német Nemzetiségi Önkormányzat felelevenítette a disznóölés szokását**: Kungl Ignácék udvarán, hagyományos módon dolgoztak fel egy disznót. Az alábbi képek a 2012-ben történt eseményen készültek.



Hajnali koccintás a disznó meg a böllér egészségére, majd megkezdődött a feldolgozás





**Fő a hurka, kész a kolbász**



**Sül a töpörtyű, a hurka meg a kolbász  
A vidám társaság már a faluházban kóstolja a finomságokat**





Hurka, kolbász, káposztával.



**Kissék füstölt kolbásza (Wurst) fönt  
Kungliék szalonnája (Speck)  
és sonkái (Schunga) középen**

**és egy szelet prés (Schwartmangl)**



## A 66 étel tartalomjegyzéke

1/ Bevezetés.....	1.
2/Levesek.....	8.
3/Húsok.....	13.
4/Mártások.....	15.
5/Saláták.....	16.
6/Egytál ételek, főzelékek.....	17.
7/Kifőtt tészták.....	22.
8/Sütemények.....	28.
9/Disznóölés.....	36.

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek  
**Száva Zoltán mesterszakács ajánlása**

### TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

Alulírott – Száva Zoltán-, támogatom, hogy a „**Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból**” című javaslatot mint kiemelkedően fontos értéket, Németbánya Települési Értéktárába jelöljék és felvegyék.

#### Indoklás:

Nagyon nagy megtiszteltetésnek vettem, hogy Kiss Albertné Éva (néni) megtisztelt a bizalmával és elküldte nekem a gondozásában készült „Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból” című könyvét.

Én magam mesterszakács, szakoktató, a Magyar gasztronómiáért érdemérem birtokosa vagyok.

A hagyományos magyar gasztronómiát képviselem, így a hagyományos ételek mindig is közel álltak hozzám.

Egy ideje magam is Németbányán élek. Érdekes világ a Svábok által alkotott közösség. Olyan értéket képviselnek, amit ma már kevesen. A szokásaikat, a vallásukat egységesen közösség építés és összetartás jellemzi.

Érdekelt mindig a sváb gasztronómia is. Mondhatjuk, a sváb konyha a magyar gasztronómia számára is ismert. Valóban, hiszen sok mindenben megegyezik. Akár a kocsonyakészítés, a kelt kalács, a disznótoros vagy a Márton-napi libanap nem ismeretlenek számunka sem.

A sváb ételeknél sajátos ízvilággal, és elkészítési módokkal is találkozunk. Hiszek abban, hogy ahogy a közösségnek, úgy a gasztronómiájuknak is fenn kell maradni.

Ahogy az előszóban említésre kerül, sajnos ma már kevesen élnek az őslakos svábok Németbányán. Egyel több ok, hogy vigyáznunk kell a sok érték közt e sváb hagyományokat őrző értékekre is. Nagyon fontosnak tartom tehát mind a falu történelme, mind az én szakmám, a gasztronómia szempontjából ennek a könyvnek a létrejöttét, különös tekintettel arra is, hogy nem sok szakácskönyv készült még a sváb konyháról. Amitől pedig ez a könyv még a szakácskönyvek sorában is egyedi, hogy egy ilyen gyűjtés alapján a helyi lakosok saját receptjeikből otthonukban készítik el az egyes ételeket. A fotók a könyvben ezt örökítik meg.

Ajánlom a könyvet, hogy örökségként fenn maradjon az utónemzedék számára.

Kelt, ....., .....

.....

Száva Zoltán

aláírás



## TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

Alulírott, támogatom, hogy a „**Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból**” című javaslatot, mint kiemelkedően fontos értéket **Németbánya Települési Értéktárába jelöljék és felvegyék.**

Indoklás:

Mint a pápai Jókai Mór Városi Könyvtár igazgatója, több szakácskönyv kiadója illetve a nyomdánk révén fizikai kivitelezője is. És mint sváb származású anyai nagyszüleimnél, gyermekkoromban, még számtalan sváb recept szerinti étel fogyasztója voltam, ezekért is és az értékmegőrzés fontossága miatt is, ajánlom

Kiss Albertné (szerk.) és asszonytársai: Régi ízek egy bakonyi sváb falu konyháiból című receptgyűjteményét (az elkészített ételek fotóival kibővítve) a Németbányai Értéktálba felvételre.

A gyűjtés jelentősége: szinte az utolsó utáni pillanatban vagyunk, amikor még felelhetők az idős emberek konyhájának rejtett zugaiban azok régi, többnyire irkalapokra, papírszélekre másolt receptek, amelyek a XVIII. században Magyarországra települ/telepített német ősök hoztak magukkal. Persze nem ők, hanem a kései utódok jegyezték le — (általában már magyar nyelven, de az eredeti svábos-németséggel írt recept önmagában is kiemelt értéket képvisel) — ezeket az étel-recepteket továbbadva gyermekeiknek, unokáiknak és nekünk is.

Hogy ezt a néprajzi hagyományok és különösen az egészséges táplálkozáskultúra megőrzése, vagy visszaalakítása szempontjából meg tudjuk őrizni nélkülözhetetlen az ilyen értékek őrzése. ... és legalább ilyen fontos az idősebb generáció részéről gyermekeinknek, unokáinknak a továbbadása...!

Ehhez kívánunk hozzájárulni Éva asszonnyal és háziasszony társaival együtt a pápai Jókai Mór Városi Könyvtár szerény eszközeivel, azaz szeretnénk a szerző, a szerzők engedélyével megjelentetni ezt a szakácskönyvet a mai nem sváb származású, vagy azt már szinte teljesen elfeledett generáció épülésére.

Pápa, 2020. március 24-én Pápán (félíg meddig önkéntes karanténban, mint egykor a régi nagy járványok idejében...)

**Dr. Hermann István**

igazgató

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

**Kiss Albertné hozzájárulási nyilatkozata**



**NYILATKOZAT**  
**helyi érték felhasználásáról**

Alulírott engedélyezem, hogy a **Régi ízek egy bakonyi sváb falu Németbánya konyháiból c.** javaslathoz az általam készített **fényképeket** videofelvételeket a Németbányai Értéktár Bizottság korlátlanul, bármikor térítés- és díjmentesen felhasználhassa és nyilvánosságra tegye a helyi értékek adminisztrációja, archiválása dokumentálása és népszerűsítése érdekében.

Kelt Németbánya, 2020. május 10

Kiss Albertné

név

.....

cím, elérhetőség

Németbánya, Kossuth u. 39