



Ki Márton napján libát nem eszik...

...egész évben éheznek – tartja a mondás. Hogy e jóslat bekövetkeztében ne legyünk ludasak, iparkodjunk november 11-én efféle finomságokat tenni az asztalra. S ha már lúd, legyen kövér! Már csak azért is, hogy többfogásos menüvel kápráztathassuk el szeretteinket.



A **libaprólék-leveshez** a csontosabb részek szolgálnak kiváló alapanyagul. Hideg vízbe tegyük fel főni a hátát, szárnyát, nyakát és zúzóját, majd amikor lehaboztuk, sózzuk-borsozzuk, s jöhet bele a vörös- és a fokhagyma is. Fontos, hogy kis lángon, lassan főzzük. Amikor a hús félig megpuhult, bőségesen adjunk hozzá felszeletelt sárgarépat és petrezselyemgyökeret, egy kisebb fej zellert és csípős paprikát. A kész, aranyárga levest (ez legalább másfél óra!) leszűrjük, és lúdgé tésztával tálaljuk.

Főfogásként krumplipürével és párolt lilakaposztával kínált **libasültet** szolgálhatunk fel. Ehhez a hízott liba mellén és combján a zsírréteget éles késsel rácsosra vagdossuk, és forró serpenyőben 10-15 perc alatt átsütjük, ügyelve, hogy mindkét oldala szépen piruljon. Hőálló tálat telerakunk szeletelt hagymával és almával, sózzuk, szórunk rá pár szem egész szegfűszeget, majd ráhelyezzük a besózott, kevés kakukkfűvel és durvára darált színes borssal befűszerezett, elősütött húst. Aláöntünk egy deci vörösbort, és 200 fokban, alufóliával lefedve kb. egy órán át sütjük, végül a fóliát levéve hagyjuk, hogy újabb 30 perc alatt ropogósra piruljon. A krumplipüré mellé párolt káposztát készítünk: üvegesre dinsztelt hagymához adjuk a lereszelt káposztát, sózás után kiskanálnyi ecettel és kevés cukorral ízesítjük, és fedő alatt addig pároljuk, míg a levét elfövi. Ekkor locsoljuk meg két deci vörösborral. Van, aki kevés köménnyel is megbolondítja. Puhára pároljuk, s folyamatos kóstogatás közben, ha szükséges, még adunk hozzá csipetnyi sót, cukrot vagy pár csepp ecetet. S minthogy Márton az újbor bírója is, nem hiányozhat a finom falatok mellől a hegy leve sem!



Az épp tíz éve elhunyt pécsi polihisztor, **Bükkösi László** nemcsak a művészetéről, hanem a gasztronómiáról is nagy élvezettel írt, sőt, szívesen öltött konyhakötényt, s ragadott fakalacsal maga is. Több száz, kipróbált ételreceptjét a baranyai megyeszékhely szép emlékéül hetilapja, a Pécsi Extra közölte hosszú éveken át, a háziasszonyok nagy örömeire. 1992 novemberében a ragadozóknak (értsd: húsevőknek) **töltött libanyakat** ajánlott, ekképpen:

A libanyak bőrét egyik végén bekötjük. 5 dkg libahúst, amit innen-onnan lefaragtunk, összekeverünk 5 dkg, vegetában és borsban áztatott szójagranulátummal, egy nagy fej aprított vöröshagymával, két szem összetört főtt krumplival, sóval, törött borszal. A masszát beletöltjük a libanyakbőrbe, és a másik végét is elkötjük. Lábasban vízzel és kevés libazsírral puhára pároljuk.





Márton-napi menünk koronája lehet a fenséges **lúdláb torta**. Ehhez hat tojásból piskótát sütünk úgy, hogy a liszthez kakaóport is keverünk. Krémet főzünk 5 dl tejből, 1 ek kristálycukorból és 4 ek lisztből. Míg ez kihül, 25 dkg vaját ugyanannyi porcukorral alaposan

összedolgozunk, majd lassan adagoljuk a főtt krémhez vanília cukor és kakaópor kíséretében. H a b o s r a keverjük és egyenletesen a piskótára kenjük. A tortát fél

órára hűtőbe tesszük, majd 10 dkg étcsokoládét 5 dkg vajjal megolvastva szép mázat öntünk a tetejére.

Egy ilyen többfogásos, fejedelmi ebéd vagy vacsora nemcsak beszélgetésre ad alkalmat, de falatozás közben jóslásokba is bocsátkozhatunk. A hiedelem szerint például a libamell csontjának színe előrevetíti a tél időjárását: ha barna, akkor esős, ha fehér, akkor havas lesz a leghidegebb évszak. Étteremben ülve talán nem illendő ilyen tüzetesen szemügyre vennünk a tányérunkon lévő finomságot, de sebj! Elég kinéznünk az ablakon, s máris sejtethetjük, milyen időre számíthatunk az elkövetkező hónapokban. Ha ugyanis Márton napján havazik, akkor enyhe tél köszönt ránk; ha esős-sáros az utca, akkor viszont fogvacogtató, kemény télre van esély. Mondják, aki ezen az éjszakán álmodik, boldog lesz. Erre kocintsunk idén Márton poharával!

LEJEGYEZTE: CSATÓ ANDREA

Leányvásár Pécsváradon

Közel fél évszázada, 1966 óta rendezik meg a Pécsvárad Leányvásárt Lukács napjához kötődően, az október 18-hoz legközelebb eső hétfőn. Kezdetben a zengővárkonyi és a pécsvárad fiatalok ismerkedését szolgálta a kétnapos esemény, ahol jó esetben nemcsak barátságok köttetnek, hanem igaz szerelmek is szövődtek. Este nagy bál volt a várkonyi kocsmában, másnap pedig a pécsvárad vásárban megannyi mézeskalácsos árulta díszes portékáját. Akkoriban sms híján a tükrös mézeskalács-szívekkel, s a rajtuk lévő üzenetekkel vallották meg érzelmeiket az ifjak. A legenda máig él, s hogy működik-e, bárki kipróbálhatja október 18–19-én, amikor is koncertek, kiállítás, a régió hagyományőrző táncegyütteseinek és népdalköreinek fellépése mellett kézműves programok is várják a közönséget Pécsváradon.



Szakkör kis természetbúvároknak

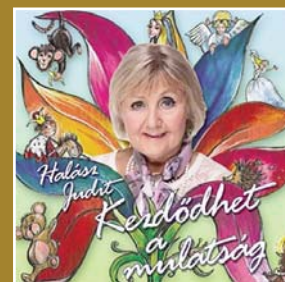
A téli madárgondozás fontosságáról, a varázslatos hazai orchideákról, s egyebek mellett a fák orvosaként ismert harkályokról is sok érdekességet megtudhatnak azok a gyerekek, akik részt vesznek Kis Természetbúvárok Szakkörének foglalkozásain Pécsen. A Duna-Dráva Nemzeti Park Igazgatóság Tettye Oktatási Központjába meghirdetett programokon rátermett oktatók segítségével fedezhetik fel a 8-13 év közötti érdeklődők az élővilág titkait. Az október 20-i alkalommal az ehető és mérgező gombákról lesz szó.

Fafaragások jubileumi tárlaton

Angyalos tálaló, tulipános vágódeszka, madár-párt vagy épp finom ívű kebleket formázó fűszertartó – művészi igényű használati tárgyak, melyek egy-egy szabálytalan fadarabból születtek újjá Szentkereszti István keze alatt. A népművészet mestere címmel kitüntetett Kapoli-díjas fafaragót, népi iparművészt a Pannon Magyar Ház önálló kiállítással köszönti hetvenedik születésnapja alkalmából. A Hásságyon élő Szentkereszti számára a fa a legemberibb anyag, ihletadó energiaforrás. Nem az önmegvalósítás eszközeként tekint rá, hanem meglátja és kibontja a benne rejlő természetes szépséget, egyediséget, s miközben formálja a tárgyat, a kezét már a fa vezeti. A mester sokoldalú művészetéből ízelítőt adó tárlat október 11-től december 5-ig hétfőtől csütörtökig 10-18, pénteken 10-15 óráig várja az érdeklődőket Pécsen, a János utca 22-ben.

Kezdődhet a mulatság!

Generációk nőttek föl azokon a megzenésített verseken, melyek Halász Judit koncertjein és lemezein csendülnek föl, immár három évtizede. E téren a kitűnő színésznő legfontosabb küldetésének tartja, hogy a magyar költészet remekein keresztül, a dalok révén beszéljen az élet sok fontos kérdéséről. Vadonatúj, Kezdődhet a mulatság című CD-je 17 dalt tartalmaz, melyek többsége családi ünnepeket idéz. Az alaphangszerek mellett ír buzuki, magyar duda, tangóharmonika, bendzsó és mandolinok is díszítik a zenei anyagot. Hallhatjuk mindet november 16-án 11 órakor a szekszárdi Babits Mihály Kulturális Központban, az Agóra színházteremben.



Kerékpáros fotótúra a Zselicben

A Kaposvári Természetbarátok Turistaegyesületének szervezésében, Szép József túravezető irányításával különleges kiránduláson vehetnek részt azok, akik szívesen pattannak drótszámárra, és a fényképezés a hobbijuk. Október 25-én ugyanis őszi kerékpáros fotótúra várja őket a Zselicben, s a Kaposvár – Kaposmérő – Petörke – Bánya – Feneketlen-kút – Dennai-erdő – Vaddisznófarm – Szarvasfarm – Kisbőszénfa, Vad étterem – Simonfa kilátó – Kaposvár útvonalon (kb. 64 km) lencsevégre kaphatják a vadregényes erdő őszi hangulatát. Részletek a túravezetőtől a 30/581-6353-as számon.