



Örök kedvenc. Mi éppúgy imádjuk, mint a franciák, az oroszok, az angolszászok, az indiaiak, az afrikaiak vagy az ausztrálok, de a malájok asztalán is ott találjuk, igaz, a nemzeti konyhák mindenütt a maguk képeire formálták. S persze, hogy már a régi rómaiak is ismerték! A palacsinta meghódította az egész világot, hisz könnyen és rendkívül változatosan elkészíthető fogás. Desszert és köret egyaránt lehet, édesen és sósan, melegen és hidegen ugyancsak fenséges ízélményt ígér.

Palacsintával a világ körül

Feltekerve, négyrét hajtva vagy épp tortaformára egymásra halmozva, a legváltozatosabb töltelékkel tehetjük egyedivé ezt az égetett tésztát. A hazai konyha hagyományosan a tojásból, lisztből, tejből, szódavízből, pici sóval kikevert masszát veszi alapreceptnek, s fontos szabály, hogy a zsiradékon vékony tésztát süssünk. (A magam részéről egy csipetnyi cukrot is szoktam beletenni, mert így sütéskor különösen szép színt, apró foltokat kap.) Ami a töltelékkel illeti, annak csak az ízlésünk és a kreativitásunk szab határt, hisz a lekvártól-diótól a kakaóig, a citromos-mazsolás túróig kivül bármi szóba jöhet, amit szeretnénk: akár pudíng, amibe apróra vágott idénygyümölcsöket keverünk, de aszalt gyümölcsből összefőzött pikáns szószt is készíthetünk hozzá. Ha ebédre marad pár kanálnyi sertés- vagy gombapörkölt, sós palacsintatésztába töltve, tejföllel meglocsolva laktató vacsorát varázsolhatunk az asztalra.

Ha a hungarikumként számon tartott Gundel-palacsintára vágyunk, nos, ez jóval több időt igénylő attrakció, hisz a tölteléke és a csokoládéöntet elkészítése is bonyolultabb művelet. Édességünk története nem közismert: Márai Sándor egyik darabjának premierje után a Gundel étteremben tartott banketten az író felesége, Matzner Lola a séffel elkészítette saját, régi családi receptje nyomán legkedvesebb desszertjét, egy diós-mazsolás-romos töltelékű, csokoládémártással nyakon öntött, négyrét hajtott ínycsiklandó palacsintát. Gundel Károlynak oly mértékben elnyerte tetszését e csodás fogás, hogy Márai-palacsinta néven fel is vette az étlapra. A házaspár emigrá-

ciója után, az államosított étterem átnevezte az ételt, ekkortól hívjuk tésztánkat a legendás étteremtulajdonos után Gundel-palacsintának.

Miként a külföldiek nálunk járván biztosan megkóstolják e finomságot, akárcsak a nevezetes hortobágyi húsos palacsintát, ha útra kelhetünk, nekünk is érdemes kipróbálnunk más nemzetekét. Vagy elkészíthetjük magunknak itthon!

Az elegáns franciák crepes-tésztájához 13 dkg finomlisztet adjunk csipetnyi sóval, 50 g cukrot, 1 vaníliarúd kikapart belsejét, és dolgozzunk bele 2 tojást. Ezután lassan keverjük hozzá másfél dl vizet és ugyanennyi tejet, valamint 1 ek olajat úgy, hogy csomómentes legyen. Hagyjuk állni egy órán át. A sütéshez a serpenyőt 2 ek vajjal vagy margarinnal kenjük ki, és annak méretéhez képest annyi masszát öntsünk bele egyenletesen, hogy nagyon vékony tésztát kapjunk. Közepes hőfokon süssük aranybarnára mindkét oldalát. Borhabot úgy készíthetünk hozzá, hogy 80 g cukrot 5 friss tojás sárgájával, 1 citrom levélével és 2 ek fehérborral forró vízfürdő föléig keverjük, amíg össze nem áll ínycsiklandó, pikáns habbá.

A nagy méretek földrészén a palacsinta sem olyan vékony, mint nálunk vagy a franciáknál. Az amerikaiak sütőporral készítik ugyanis, ettől vastagabb-

lesz a tészta. Másfél deci tejet keverünk simára 2 egész tojással, 2 evőkanálnál olvasztott vajjal, 1 evőkanál porcukorral, valamint 20 dkg liszttel, amibe előzőleg beledolgoztunk 1 tasak sütőport. Masszánkat pihentessük két órán át hűtőben, majd közvetlenül a sütés előtt óvatosan forgassuk bele egy tojás-

puha habbá vert fehérjéjét. Forró serpenyő közepére merjünk kb. 4 evőkanálnyi, és mindkét oldalát süssük világosbarnára. Frissen, juharsziruppal meglocsolva tálaljuk.

Az oroszok blinijéhez 300 g krémes joghurtot 2 tojással és 1 csomag vaníliás cukorral összedolgozzunk, és hozzáadunk húsz dkg lisztet, amibe alaposan belekevertünk már 2 teáskanál sütőport. Hatvan percre hidegre tesszük a masszát. Olajat forrósi-

tunk a serpenyőben, és kis adagokat öntünk bele. Amikor apró lyukak keletkeznek tésztánk tetején, akkor kell óvatosan megfordítani. A teteje még kissé folyós, de az alja épp ideális. Ha sós blinit ennének, akkor a vaníliás cukor helyett sóval, borsot, a krémjoghurt helyett krémsajtot használjunk, s akár kaviárt is kínálhatunk hozzá!

A ráérős görögök reggelire esznek palacsintát, a tiganites viszonylag gyorsan elkészíthető finomság. Ha normál bögrét veszünk mércének, akkor 1 bögrényi tejbe belekeverünk 1 tojást, 1 ek cukrot és csipetnyi sóval, majd hozzá-

Érdekességek a palacsintáról

- A palacsintakészítés első magyar leírása az erdélyi fejedelmi udvar főszakácsától származik, a 16. század végéről
- a 24 óra leforgása alatt kisütött magyar rekord 21.556 db palacsinta
- 1994-ben az angliai Rochdale-ben készítették el a világ eddigi legnagyobb palacsintáját, mely 15 méter átmérőjű, 3 tonna súlyú és 2 millió kalóriát tartalmazó édesség volt



dunk 1 bögre lisztet, ami már kapott 1 tk sütőport. Végül 1 ek olívaolaj jön még hozzá. Közepesen sűrű masszát kapunk. A serpenyőben pár csepp olívat melegítünk, arra kanalazzuk, és megsütjük mindkét oldalát. A görögök mézzel öntik nyakon vagy porcukrot szórnak rá.

Reggelire vagy az ötórás tea mellé eszik az angolok a maguk finomságát. A crumpet sűrű, élesztős tészta lévén, a sütéskor kráteres szerkezetű lesz, vagyis szivacsos, így remek nedvszívó. Ezért melegen fogyasztva olvasztott vajjal, tejszínnel, lekvárral, citromkrémmel vagy mézzel locsolják meg; ha kihűlt, akkor az esti lazacos szendvics alapjául szolgál. 1,2 dl meleg vízben elkeverünk 1 dkg cukrot és 1,4 dkg száraz élesztőt, s pár percig állni hagyjuk. Közben egy serpenyőben 1,6 dl tejben felolvasztunk 12 dkg vajat. 25 dkg liszthez (ma búzalisztet használnak, de a 18. századi receptek hajdinalisztet javasoltak hozzá) csipet sót adunk, s összedolgozzuk az élesztős vízzel, a tejben felolvasztott vajjal, és 2 felvert tojással. Ha már csomómentes, fél órát pihentetjük. Vajjal vékonyan kikent serpenyőben sütjük ki közepes lángon.

Aki egzotikus ízekre vágyik, próbálja ki a malájok kedvencét. Ők 2 kávéskanál pörkölt szezámmag, 3 ek durvára tört, pörkölt földimogyoró és 6-6 kávéskanál vaj, cukor és édes kukoricakonzerv egyvelegével töltik meg égetett tésztájukat. Ahhoz pedig 34 dkg búzalisztet elkevernek 4 kk sütőporral, 3 kk cukorral, pici sóval, majd összedolgozzák 2 felvert tojás, 2 csésze víz, 1 csésze tej és 2 ek olaj keverékével. Forró serpenyőben félig kisütik a tészta egyik oldalát, ráhalmozzák a töltelék, rádobnak egy kis vajat és lefedve sütik készre.

Egy világ körüli palacsintázásnak kétségkívül megvan a maga különlegessége, hisz más konyhák ízvilágába, sajátos karakterébe enged bepillantást. Aztán a kalandozás végén ne szégyelljük jólesően nyugtázni, hogy mégiscsak a mi palacsintánk a legfinomabb a világon. Főként, ha a nagy süti!

LEJEGYZTE: CSATÓ ANDREA

Chagall álmvilága

A múlt század egyik legsokoldalúbb képzőművésze, Marc Chagall álmvilágába enged bepillantást Pécsen, a Martyn Múzeumban (Káptalan utca 4.) látható kiállítás, amely az alkotó 40 bibliai témájú litográfiáját, Homérosz: *Odüsszeia* című eposzához kapcsolódó 43 könyomatát, valamint a Párizsi Opera mennyezetének megújítására (1964) készült tervrajzokat, vázlatokat tárja a közönség elé 12 olyan litográfia mellett, melyek a jeruzsálemi Hadassah Egyetemi Kórház zsinagógájának ablakillusztrációit ábrázolják. A tárlat október 31-ig, keddtől vasárnapig 10-18 óra között tekinthető meg.

Rockmusical Klapka Györgyről

Takács Tibor népszerű ifjúsági regénye, a *Klapka* katonái nyomán született *Másik Lehel* zenéjével és Vizeli Csaba szövegével a *Klapka* című rockmusical, mely augusztus 20-án este fél kilenckor Szekszárdon lesz látható a *Prométheusz* parkban. A zenés mű a komáromi várvédők szemszögéből szól a hazaszeretetről, hősiességről, önfeláldozásról, de a történetből nem hiányzik a szerelmi szál sem.

Két nézet ütközik: van-e értelme a halálig tartó küzdelemnek, vagy az emberélet mindennél fontosabb? A szabadságharc utolsó két hónapjának eseményeit dolgozza fel a rockmusical, középpontban a hős komáromi tábornok és Haynau alakjával. A főbb szerepekben Földes Tamás, Balogh Attila, Makrai Pál, Gerdesits Ferenc, Bodnár Vivien, Molnár Árpád, *Másik Lehel*, Szűcs József és Venyige Sándor lép színpadra. Az előadást ünnepi tűzijáték követi.

Püspökvári Zenés Esték

A Török Nemzeti Ifjúsági Filharmonikus Zenekar ad hangversenyt a pécsi Püspöki Palota kertjében augusztus 10-én 19.30-kor. A 2007-ben alakult, közel 100 tagú együttes 16-22 év közötti fiatalokból áll, akik Törökország vezető konzervatóriumaiban tanultak. Európa számos ismert fesztiválján felléptek, világhírű szólisták közül a pécsi kötődésű Baráti Kristóffal is koncerteztek már. Ezúttal Muszorgszkij, Dvorak, Bartók, Debussy és a török komponista, Erkin műveiből játszanak. Vezényel az együttesalapító Cem Mansur.

Miénk a város!

Kaposváron szeptember 4-6. között rendezik a „Miénk a város” fesztivált, mely tartalmas és változatos programmal várja az érdeklődőket. A nagykoncertek remek bulit ígérnek, hisz itt lesz a *Punnany massif*, a *Wellhello*, a *Korál*, a *Kistehén* és a *Kiscsillag* is. A belvárosban bor- és gasztrofesztivál zajlik sok zenével, családi mozdilátókkal. A Kossuth téri színpadon a legjobb kaposvári amatőr és félprofi együttesek mutatkoznak be; gyerekeket és felnőtteket is mozgásra invitálnak a táncházak; a Szivárvány Kultúrpalota filmdebutánjai pedig az egész család számára remek időtöltésnek ígérkeznek.

Zárul a Pécsi Nyári Színház

Közel kéthónapos programsorozatának végéhez ér a Pécsi Nyári Színház, de egy zenés bűnügyi komédia még várja a közönséget augusztus 8-án 21 órakor. Ivancsics Ilona és Színtársulata adja elő Koltai Róbert rendezésében Michel André-Fényes Szabolcs-Szenes Iván: *Lulu* című zenés darabját Végh Judit, Szirtes Balázs, Király Adrián, Koltai Róbert, Ivancsics Ilona, Kertész Péter és Bodrogi Attila közreműködésével.

Megújul az Ibfai Pipamúzeum

A Janus Pannonius Múzeum dohányzástörténeti gyűjteményét bemutató Ibfai Pipamúzeum épületfelújítási és állományvédelmi munkák miatt szeptember közepéig zárva tart.