

Bodrogköz Tájmuzeum Alapítvány, Cigánd

## CIGÁNDI KÁSÁS KÁPOSZTA



Durvára darált kukoricából készített kásával, apróra vágott káposztával, füstölt hússal, szalonnával főzött vastag étel. Paradicsommal, paprikával dúsított, híg lecsós állagú. Fokhagymás, füstölt illatú, enyhén csípős ízű laktató eledel.

### A termék elkészítése:

Hozzávalók 6 fő részére:

**25 dkg** kukorica-kásadara ( továbbiakban: kása),

**25 dkg** füstölt lapocka vagy sonka, 2

**5 dkg** füstölt húsos szalonna (kolozsvári),

**2 fej** vöröshagyma,

**1 fej** fokhagyma,

**1 közepes fej** (1,5 kg káposzta) káposzta,

**2 db** zöld paprika,

**3 db** paradicsom, 1 csípős zöld paprika,

**1,5 dl** házilag készített paradicsomlé, de helyettesíthető egy darab 100 grammos

Aranyfácán paradicsom sűrítménnyel,

só, bors, piros őrölt paprika ízlés szerint,

**1,5 dl** napraforgó-étolaj vagy zsír,  
tejföl.

Vastagabb falú lábasban készítjük, vagy alátétet használunk.

A kását leforrázzuk forró vízzel, 15 percig állni hagyjuk – a kásának a háromszorosával kell számolni a víz hozzáadását illetően –, hogy duzzadjon. Közben készítjük a többi hozzávalót. Apró kockára vágjuk a füstölt húst és szalonnát, a káposztát szálasként aprítjuk. A lábas aljára tesszük a szalonna bőrét és kb. fél dl olajt, hogy ne égjen oda az ételünk. Az összevágott káposzta  $\frac{2}{3}$ -át a lábas legfeljebb  $\frac{3}{4}$ -éig rakjuk. A kását leszűrjük a víztől, egy nagyobb tálba tesszük, hozzáadjuk az összeaprított hús felét, az összetört fokhagymát. A hagymát üvegesre sütjük kb. 1 dl olajban, a tűzről levesszük és 2 csapott teáskanál őrölt pirospaprikát kavarnak bele, majd ráöntjük a kására. Ízlés szerint, őrölt borssal, sóval, összekeverjük. Vigyázzunk a sóval, mert a füstölt húsfélék sósak! Mindezt rátesszük a káposztára, egyenletesen eligazítjuk, majd a többi káposztával befedjük. A zöld papírkákat és paradicsomot apróra vágjuk és a tetejére tesszük. Kevés vízzel felöntjük, az alsó réteg káposztáig. Odarakjuk föni, ha már „felrottyan” az edény két fülénél fogva a lábast jobbra-balra megforgatjuk. Ráöntjük a paradicsomot és tovább főzzük, de már csak kis hőfokon. Addig főzzük, míg a káposzta nem roppanós, hagyjuk a tűzhelyen a gőzében is tovább puhul.

Tálalása ízlés szerint, tejjel és kakastaréj formára sült füstölt szalonnával.

### A termék története:

A Tisza hosszú ideig meghatározta az itt élő emberek életét. A folyó szabályozását hosszas huzavona után 1857-ben kezdték meg és két év alatt elkészítették a tiszai és a bodrogi töltéseket Tokajig. A folyóktól elhódított településeken megkezdődhetett a mezőgazdasági termelés. A földterület nagysága 9887 holdra emelkedett. Az évszázadok alatt lerakódott szerves anyagok tápértéke miatt rendkívül jó termőföldek voltak. A parasztság nem ragaszkodott a régi, megszokott dolgokhoz, mert minden újat, ami hasznosnak látszott kipróbált, és ha jónak találták, átvették. Településünk híres volt a káposzta termesztéséről. Szekérral vitték a sátorlajaujhelyi piacra árulni.

Vajda Bertalanné született Balla Erzsébet (Cigándon, 1924. augusztus 24-én 3973 Cigánd, Kertköz u. 35. szám alatti lakos) elmondása szerint már gyermek korában ismert volt számára a kásákáposzta. A szántóföldi növények közül a kukoricát, káposztát, meg tudták termelni. Gyakori volt a családonál kézi malom. Bözsi néni a mai napig saját készítésű kukoricakásából főzi a kásákáposztát. Ősszel a kukoricacsöveket úgy válogatja, hogy az egészséges csövet kötésbe köti és felakasztja szellős helyre (kas oldala, kamrában felkötött rúd). Mindig csak annyi kukoricát morzsol, amire szüksége van a főzéshez. Van kézi és elektromos darálója,

amin ledarálja a kukoricát. A lihától (kukoricacsutka darabkái) megtisztítja, majd átszitálja. A nagyobb szemű darált kását használja a kásákáposzta főzéshez.

Jószágot is neveltek, hízlalásukhoz megtermelték a takarmányt. Télen szokás volt disznót vágni. Hurkát, kolbászt készítettek, és zsírt sütöttek, a hús és a szalonna egy részét megfüstölték. Ezek az alapanyagok szinte minden háztartásban minden alkalommal megtalálhatóak voltak az étel gyakori elkészítéséhez. Kezdetben csak füstölt szalonnát tettek ebbe az ételbe, később amint a módjuk megengedte a családoknak egyre több füstölt hús kerülhetett bele. A háztartást a „mami” vezette, a gyermekek nevelése is az ő feladata volt, mivel a fiatal szülők a mezőn dolgoztak. Fontos volt, hogy a család számára az étel finom legyen, gyorsan elkészüljön, a kamrában ott legyen a hozzávaló. A munkamegosztás fontos volt, ezért a lányokat bevonta az étel készítésébe, így elsajátították a hagyományos ételféleségek készítésének fortélyait.

„A Bodrogek Tájmuzeumáért” Alapítvány működtetője a 2000 óta fennálló Falumuzeumnak. Célja a Bodrogekben és Cigádon megtalálható hagyományok és szokások, valamint a tárgyi és épített örökségünk ápolása és gyarapítása. A szokások megelevenítésével ismertetjük meg a lakosság és az ide látogatók minden korosztályát. Fontosnak tartjuk a gasztronómiai értékek átadását.

Az egészséges táplálkozást is igyekszünk figyelembe venni, ennek érdekében mi zsír helyett napraforgó-étolajat használunk.

A Cigánci Falumuzeum és „A Bodrogek Tájmuzeumáért” Alapítvány kapcsolata különleges hangulatot kölcsönöz a múzeumnak. Igazi élő múzeumról van szó. Szinte nincs olyan nap, hogy ne süne apróbéles, ne főne kákákáposzta, a kemencében sült „köt” béles, ne rotyogna az üst, ne hangzana el egy énekszó, vagy éppen ne emlékeznénk meg valamely neves, hagyományos népi ünnepünkről. Szónek az öregek, fő a szilvalekvár (természetesen rézüstben hagyományos technológiával), korongoznak a gyerekek, messziről jött vendégeket kalauzolnak a házigazdák, májust járnak az ovisok, az MTV archívumának táncolnak, énekelnek az öregek, ropják a sarkantyúsok. Közben pedig egyre gyarapszik a kiállítási anyag és várja az új kiállító terek megnyitását, amire nem is kell sokat várni. 2014-től épül a „Bodrogekzi skanzen”, új épületekkel, új kiállítóterekkel, új kiállításokkal. Érdeemes lesz meglátogatni a kisvasút terepasztalt, a panoptikumot és a 7,5 méteres őrtornyot!