



Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

VÍZEN KULLOGÓ



A vízkenyér tésztája hasonló a kalács tésztájához.

A tésztát konyharuhába téve egy kanálra vagy sodrófára kötik, majd vízzel telt vödörbe merítik. Akkor jó, ha a tészta megfordul. A tészta elnevezése erre az egyedi kelesztési módszerre utal.

A termék készítése

A termék elkészítéséhez szükséges alapanyagok:

1000g liszt; 4 tojás sárgája; 200 ml tej; 50 g élesztő; 50 g cukor; 200 g zsír; 2 dl tejföl; 10 g só
1 citrom (héja és leve), a formázáshoz fahéjas kristálycukor.

A zsírt a tojások sárgájával kikeverjük, eközben cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt. A zsírhoz keverjük a felfuttatott élesztőt, a tejfölt, és végül a sóval és citrommal kevert lisztet. Kézi gyúrással készül. A tészta állaga kissé kemény, és repedezik, ami jó. Ekkor veszünk egy konyharuhát, amelyet kikenünk zsírral, a közepébe tesszük a tésztát és két átellenes sarkát összecsomózzuk, mint egy kis batyut. Egy magas váglyba (fazékba) szobahőmérsékletű vizet eresztünk, és a konyharuhába kötött tésztát fakanál nyelére felfüggesztve a vízbe rakjuk. A tészta le fog süllyedni az aljára. Addig hagyjuk, amíg a víz tetejére nem jön, és fordul meg a tészta, a konyharuha csomói az edényfenekére felé fognak nézni. A tészta, billegve feljön a víz tetejére, ezért mondják vízkenyérnek is. Ekkor már biztosak lehetünk abban, hogy megkelt. Ez kb. egy-másfél óra volt. A víz alatt, a levegőtől elzárva sok-sok kicsi buborékot képez az élesztő, így lesz a tészta is különlegesen finom laza szerkezetű.

Ekkor egy lisztezett deszkán alaposan átgyúrjuk a tésztát. Most nagy diónyi tésztadarabokból formázzunk kifliket, de nem ám simán. Liszt helyett cukorban kell hempergetni a tésztát, és formázni. Szórjunk fahéjas cukrot a deszkára, ezen sodorjunk a diónyi tésztagombócból 35-40 cm hosszú kígyót. Utoljára hempergessük a cukorba, és kanyarítsunk kiflit belőle. Ettől a formázástól szépen eloszlik benne a cukor, és kissé csavart lesz a kifli sülés után. A kiflik több mint kétszeresükre nőnek, úgyhogy hagyjunk nekik helyet a növekedésre. Sütőpapírral bélelt tepsiben 200C-os sütjük 15-20 percig, amíg szép aranyszínűre sültek, és a cukor kezd karamellizálódni a kiflik talpán. Még melegen ajánlott kiszedni a tepsiből a kifliket, mert a karamell hidegen odaragadhat a sütőlaphoz, és kiemeléskor széttöredezhet a belül finom, puha állagú sütemény.

A termék története

Ennél izgalmasabb, titokzatosabb, nevet aligha lehet találni a magyar gasztronómiában. Egyébként tényleg egy nagyon régi, egyszerű népi kelt tésztáról van szó, országszerte mindenhol más és más neve volt, hívták vízben köttnek, vízen kullogónak, vagy egyszerűen kullogónak.

A tavaszi (vagy húsvéti) ünnepkör dátumai évről évre változnak. Az ünnepkör február elején, hamvazószerdán kezdődött. Ekkor minden háznál a háziasszonyok bükkfa hamuból főtt lúggal kimostak minden fazekat, amelyben előzőleg húst készítettek vagy tartottak, ugyanis nem lehetett azokban hét hétig ételt készíteni. Az edénymosogatással kezdetét vette a 40 napos nagybőjt, amely Nagyszombaton végződik. A nagybőjt alatt nem volt szabad esküvőt tartani, vagy bármi más, hangos, zenés mulatozást. Ebben az időben a leányok egyszerűbb, sötétebb ruhákat viseltek és mindenki főként aszalt gyümölcsöt és tésztaféléket evett. Igazi bőjtös ételek voltak a következők: héjában sült pityóka káposzta cikával, szüzpityóka leves, tört, fokhagymás faszulyka (paszuly), dombraszökő (málélé), szemes-kukorica megcukrozva, aszalt szilva és aszalt vackor, mákos puliszka, mákos tészta, kokozja (áfonya) és szádogfa (hársfa) levélből főtt tea, málna- és kokozzabefőtt kenyérre kenve, faszulykaleves, rozskenyér, hidegmálé. Még néhány érdekes nevű bőjtös étel a morzsolt, mákos laposka, vízenkullogó, dombraszökő, angyalbügyüre vagy bögyöre.

A vízen kullogót vendégváráskor, vagy hagyományosan gyermekek születésekor is sütötték. Ehhez az édességhez mindig minden volt a paraszti házaknál, így sokszor sokan készítették.

Az 1920-as évekre datálható a cukros sütemények terjedésének első széles körű hulláma. Szalalkális tészták, piskóták, linzerek az elsők, amelyek tartósan a sütemények közé kerültek. Ám más, kiterjedt vidékeken jelentkezett kísérletek (kelt tésztából kútbakelt/vízen-kullogó; külön eszközben forgácsfánk tésztából zsírba merítve sült labdafánk) nem váltak közkedvelté.

Az aprósütemények a torta kiemelt szerepét nem közelítették meg, noha ezek is ünnepi alkalmakon szerepeltek. Kezdetben lakodalomra, keresztelőre sütötték otthon vagy vitték a vendégek. Korán bekerültek a gyermekágyas ellátásába is (Morvay J. 1950).

Eredetileg a tiszta konyharuhába tekert tésztát a hideg kútba engedték le.

Az egyes tésztafélék táji variációit, elnevezéseinek táji eltéréseit Ecsedi István megfelelő összehasonlító adatok hiányában nem végezhette el. Sajnos, ehhez még ma sem rendelkezünk elegendő publikált anyaggal. Pedig ma már egyértelmű, hogy Hajdú Bihar megyére, a Felvidékre, Erdélyre, a Dél-Alföldre jellemző a csöröge-heröke elnevezések, itt van a keleti kürtőskalács határa, a gőzben kelt, vízenkelt [vízen kullogó] tészták egyik központja.