

Mi így készítjük a tökéletes karácsonyi töltött káposztát

Ezt az ételt nagyon elrontani nem lehet, ha az alapanyagok kifogástalanok. Ezalatt házi savanyított káposztát, sok fűszert, jó minőségű húsból készült darálékokat értek. Főzzenek töltött káposztái!

Bartha Katalin

katalin.bartha@mediaworks.hu

KERESÉSD Töltött káposzta. Ez a hívószó. Hogy mennyi minden jut eszembe erről az ételről, azt egy terjedelmes regényben sem tudnám összefoglalni, és főjelsége is lenne. Eleg annyi, hogy nálunk nem mulhat el téli ünnepe nélkül. Nemrég olvastam valahol, hogy azon ételek listáján szerepel, amelyet különben sok helyen a legcsustatalanabb ételnek találtak a látvány és az illat alapján. Két eset lehetséges a megítélésénél: vagy nem kóstolták, vagy rosszul volt elkészítve. Egyéb opció nincs.

A töltött káposzta ugyanis a magyar embernek, legalábbis is nekem, mára nemcsak az egyik legkedvesebb fogás, hanem egyfajta meditációs objektum is. Ritkán készítem, mivel sok velem a pepecs, de a nagyobb ünnepek előtt meg-hagynom az időt neki és meg-adom a módját. Tudjuk, ezer-féle változata van tájegysé-



Sok idő és jó alapanyagok kellene ehhez a fogáshoz

genként. Van, ahol paradi-csosmosan, kaporral fűszerezve készítik, van, ahol apró töltikeket gyártanak bele, s van, ahol legalább öklöm-hyinek kell lennie a töltésnek. Sok helyen dobnak bele fűs-tölt koncokat, kolbászt, meg mindenfajta bősős cupákat. Nem vitatom, hogy ez is jó lehet, ha valaki így szereti. Lényeges a mennyiség is, hiszen ebből az ételből nem lehet egy kis lábakával főzni. Kell hoz-

zá minimum egy nyolcletteres fazék, de ha van erre alkalmas cserépedény, talán ez utóbbi az ideális megoldás.

Ezt az ételt nagyon elrontani nem lehet, ha az alapanyagok kifogástalanok. Ezalatt házi savanyított káposztát, sok fűszert, jó minőségű húsból készült darálékokat értek.

S akkor lassuk, én hogy készítem! Többnyire egy-másfél kiló sertéslapockából darált húst vesznek alapul, nagyjából

Illusztráció: Shutterstock

másfél kilónyi, megvágott, savanyú káposztát, és persze a szintén savanyított harasztkat. Kell még húszdekányi jó, húsos háziiszalonna, amit két

rendes fejnyi, kockázott vörshagymán előpárolok. Ez a cucc kerül a húsdarálékba, amibe só, borsot, reszelt fokhagymát, rendes helyről származó, őrölt pirospaprikát adok. Mi gersilivel, azaz árpagyönggyel szeretjük, így az előáztatott, két összmaréknyi

másfél kilónyi, megvágott, savanyú káposztát, és persze a szintén savanyított harasztkat. Kell még húszdekányi jó, húsos háziiszalonna, amit két

Élen jár a Bornemissza az autós szakmák képzésében

December elején újabb 14 fővel gyarapodott a mester szakemberek száma Heves vármegyében. Az új mesterek közül heken az autósze-relő-szakmát erősítik, sikeres felkészítésük többek között Korpás Róbertnek, a Heves Vármegyei SZC Bornemissza Gergely Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium gyakorlatioktatás-vezetőjének is érdeme, aki büszkén vallja:

„Munkánk sikerét igazolja, hogy jelentős részben bornemissza-öregdiákok» működtetik megénk autósze-relő szervizet, akár szerelői, akár tulajdonosi körben.”

– Ön 14 évesen autósze-relő-tanulóként belépett a Bornemissza Kapuján, és – mondhatni – egy életre megfogta az intézményt.

– Igen, korán elköteleződtem az iskola felé, ugyanis a gépjárműtechnikai technikus végzettség után országos 2. helyezést értem el autótü-lamossági szerelőként, elismerésként a Bornemissza állást ajánlott nekem. Munka mellett továbbképeztem magam, először autósze-relő-mestervizsgát tettem, majd gépészmérnök, mérnöktanár végzettséget szereztem.

– Sikeresen ötvözi az autósze-

Szakoktatói és műszaki tanári időszaka alatt több tízezer oldalai terjedelemben készített szakmai prezentációkat, melyeket rendszeresen megosztott kollégáival a korszerű ismeretek magas szintű átadását elősegítve.

– Igyekszem mindig lépést tartani a szakmai innovációval. Öt évvel ezelőtt bevezettük a Bornemissza-ban azElectude járműtechnikai digitális oktatóanyag napi alkalmazását, mely autós területen több ezer modult tartalmaz, és a 21. században elérhető szinten támogatja a szakmai ismeretek átadását. Kollégáimmal szívvél-jélekkel dolgozunk az autós szakmáért, ennek eredményeként a Bornemissza-ban oktatói specializált gép- és járműgyártás ágazati szakmák kibővültek, a tanulók száma megokszorozódott. Tízennyolc év kihagyás után négy évvel ezelőtt a Quality Car Repair Kft. képzőhelypartner együttműködésével beindítottuk a járműfényező-szakma újraoktatását. A ZF Hungaria Kft. évek óta ránk építi a szakember-utánpótlása egy részét, külön ZF-es osztályok indulnak az iskolában.

A szakképzési centrum jóvoltából januártól újabb fejlesztéssel jelentkezik a Bornemissza: egy új szakmát –

nikus képzést – tervezzük indítani, mely egyedülálló lesz a régióban, és már a jövő tudását előzolja meg. Ehhez már rendelkezünk egy elektronos autóval, valamint a szakképzési centrum egy teljesen felújított, felszerelt oktatólabort hozott létre.

– Önről az a hír járja, hogy a nap 24 órájába 36-ot tud beleszifonni. Szakértői, felnevelési feladatai és oktatói tevékenységét hogyan mellelt részét vesz szakmai vizsgáztatásban, vizsgafelügyelőként, vizsgabizottsági tagként, vizsgakoordinátorként, ágazati alapszervezőként, mestervizsgaelnököként, közel húsz éve mestervizsga felkészítő tanfolyamot tart évente.

– Igyekszem az időt kihatárolni, és látva a Bornemissza eredményeit, örömmel tölt el, hogy ehhez én is hozzájárulhatok. Az Autós Tanszerviz vezetési feladatait már 15 éve végzem, és büszke vagyok arra, hogy itt olyan tanulókát képzünk ki, akik országos eredményeket érnek el még a szakmai vizsga megszerzése előtt. A múltévt egy éve akkreditáltatta a szaképzési centrum a Magyar Kereskedelmi és Iparkamáránál, mely ezáltal lett Heves vármegye egyetlen műhelye, ami mestervizsgahelyszín-

A házaspár hobbija másoknak is örömet okoz Mesebéli látvány a ház

MEZŐTÁRKÁNY Csodájára járnak évről évre Halász Zsolték csaláti házában Mezőtárkányban, mely az adventi időszakban egy ideje már évről évre fényárban úszik.

Nem történt ez másként ebben az esztendőben sem: míg 2022-ben 11 ezer 200 ledéög világitotta meg a csaláti házat és udvart, idén már 18 ezer áraszt mesébe illő fényt a maguk, a helybeliek és távolabbi-ról ide érkező érdeklődők öröme.

– A feleségemmel találjuk ki az ötleteket, mindig újabb ötletei akarunk megvalósítani, ami szebbé teszi környezetünket. Az ideafogató gyerekek is adnak tanácsokat, amiket megfogadunk – mondja Halász Zsolt.

Ejuttottak oda, hogy már nevéket is adnak egyes területeknek, részeknek. Így már van Pálmafás, Északi Sark, valamint Szerelmekapu elnevezésű területük is.

– Büszkék vagyunk arra, hogy nem csak a magunk öröme mére díszleg a feldíszített épület és annak környezete több hétig, de vármegyénk-ből és még távolabbi-ról is nagyon sok család érkezik az esti órákban a Széchenyi út 14-es számú házukhoz – fogalmaz Zsolt.

Egyöntetűen állítják a párját, hogy számukra egyáltalán nem feher az éjtelklődők kö-



Mesebéli látványt nyújt a ház

Forrás: beklüdtött fotó

ni a sok boldog, csillogó arcot, szemet. Sokan kérdezik tőlük – így portálunk is –, hogy miért olyan drága mulatság lehet ez. Válaszuk mindig az, hogy nem dohánvonzak, nem isznak, nincs különös, nagyobb kitadással járó hobbiuk. Szeretnek maguknak és másoknak örömet szerezni pár héten keresztül Karácsony környékén.

is nagy szeretettel várnak mindenkit. Sáros esős, sáros idő van, szikrázó hóban még szebb lenne az, amiért dolgoznak. A mostani munkájukat nézve azt mondja, hogy már a következő év jár felleszteni. Szerencsére egyre több a látogató, akik – főként a gyer-