

MÚLT, JELEN, VELEM!

Magyarország célba ér



Velemi gesztenyés sütemények



1. Gesztenyés szalakális sütemény

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 16 dkg zsír, 15 dkg cukor, 2 tojás, 2 dkg szalakáli tejjel felfuttatva.

A hozzávalókat összegyűrjük és hat részre osztjuk, kinyújtjuk és tepsi hátán sütjük.

Krém: Fél liter tej, 16 dkg cukor, 4 evőkanál liszt, 4 tojássárgája, vaníliás cukor, 25 dkg gesztenyemassza.

A 4 tojássárgáját a 4 evőkanál liszttel, egy kicsi tejjel és a cukorral kikeverjük, a tejet felforraljuk, a vaníliás cukrot és a gesztenyemasszát összefőzzük. Közben a 4 tojás fehérjét felferjük és melegen lassan belekeverjük. A masszát a lapokra kenjük, tetejére csokimázatot teszünk, téglalap alakúra szeleteljük.

2. Velemi gesztenyerolád ínyenceknek

Hozzávalók: 1 kg gesztenyemasszát rummal, vaníliás cukorral és porcukorral tetszés szerint ízesítve jól összegyűrünk, nedves konyharuhára 8-10 mm vastagon rátesszük.

Krém: 10 dkg porcukor, 1 egész tojást felfőzünk, ha kihűlt 10 dkg margarint vagy vaját keverünk hozzá, majd tetszés szerint rummal ízesítjük, majd a masszára kenjük. Föltekerjük, rövid ideig hűtjük, majd éles késsel szeleteljük.

A krémet kakaóval színesíthetjük.

3. Gesztenyegolyó

Hozzávalók: 1 kg gesztenyemasszát, rum vagy vaníliás cukor.

1 kg gesztenyemasszát rummal, vaníliás cukorral, porcukorral tetszés szerint ízesítünk, majd jól összegyúrunk. 2-2,5 cm átmérőjű golyókat formálunk. Kb. 20 percig hűtőbe rakjuk. Utána egyik felét felolvasztott csokoládéba mártjuk.

4. Gesztenyés óriás csiga

Hozzávalók: 25 dkg finom liszt, 1 tasak vaníliás cukor, 3 dkg porcukor, 1 dl tej, 1 csipet só, 2+1 tojássárgája, 3 dkg élesztő, 6 dkg olvasztott vaj v. margarin, a forma kikeéséhez olaj.

A töltelékhez: 25 dkg gesztenyemassza, 6 dkg Ráma, 10 dkg mazsola.

A tészta hozzávalóiból – 1 tojás kivételével – kelt tésztát készítünk. Jó simára kidolgozzuk, majd hagyjuk legalább kétszeresére megkelni.

Közben elkészítjük a tölteléket. A gesztenyemasszát a margarinnal kikeverjük, majd a megkelt tésztát 20x40 cm nagyságúra kinyújtjuk, krumplinyomóval a masszát a tészta tára szórjuk a megmosott mazsolát is rászórjuk. Ezután a tésztát felsodorjuk és a kizsírozott tepsibe téve az 1 tojást felverve megkenjük. Nem kell megvárni, hogy megkeljen, ha hideg sütőbe tesszük. Felszeletelve óriás csigákat kapunk. Finom és nagyon mutatós.

5. Gesztenyés muffin

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 2 db tojás, 2 teáskanál sütőpor, vagy szalakáli, fűszerkeverék 1 tk. 12 dkg cukor, 0,8 dl olaj vagy 12,5 dkg vaj vagy margarin, 2,8 dl tej.

Töltelék: 25 dkg gesztenyemassza, kimagozott meggy.

A száraz anyagokat összekeverjük, külön a többit, utána kanalanként a száraz anyagokat hozzáadjuk. Az előre kikent formába vagy mignon papírba félig töltjük a tészta anyagával, majd egy kis gesztenyemasszát teszünk bele és újból a tészta anyagából. A tetejére 3 szem magozott meggyet teszünk. Forró sütőben kb. 15-21 perc alatt megsül.

6. Gesztenyés muffin másként

Hozzávalók: 10 dkg étcsokoládé, 25 dkg gesztenyepüré, 10 dkg puha vaj, 5 dkg liszt, 5dkg cukor, 3 tojás, 2 evőkanál sárgabaracklekvár, 2 evőkanál rum, 1 teáskanál sütőpor.

A darabokra tört étcsokoládét gőz fölött felolvasztjuk, majd kihűtve hozzákeverjük a gesztenyepürét, puha vajat, lekvárt, rumot, tojások sárgáját, cukrot. A tojások fehérjéjét egy csipet sóval kemény habbá verjük. A lisztet a sütőporral elkeverjük. A tojáshabot és a sütőporos lisztet felváltva, óvatos mozdulatokkal a gesztenyés masszához keverjük. Papírkapszlivall kibélelt muffintepsibe osztjuk a tésztát. 175 fokon (4-es fokozat) 30-35 perc alatt megsütjük.

7. Gesztenyés habos kocka

Hozzávalók: 6 db tojás, 6 kanál liszt, 6 evőkanál cukor, 12,5 dkg olvasztott margarin vagy 1,5 dl olaj, fél tasak sütőpor, 2 evőkanál kakaópor.

Krémhez: 25 dkg gesztenyemassza, 12,5 dkg vaj vagy margarin, 1 tasak vanília puding, 1 tasak zselé-fix, 1 tasakos tejszín, 1 tasak habfix.

6 tojás sárgáját a 6 evőkanál cukorral habosra keverjük, majd kanalanként hozzáadjuk a sütőporral összekevert lisztet, ezután lassan hozzá adagoljuk az olvasztott margarint vagy az olajat. A 6 tojás fehérjét kemény habbá verjük és óvatosan hozzákeverjük a tésztához. Kibélelt vagy kikent és lisztezett tepsiben sütjük.

Vanília pudingot főzünk, hagyjuk kihűlni. A gesztenyemasszát a vajjal vagy a margarinnal habosra keverjük, majd hozzáadjuk a pudingot, a zselé-fixet, majd a kihűlt tészta tetejére kenjük. A krém tetejére tesszük a kemény habbá vert tejszínt.

8. Gesztenyés patkó

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg vaj vagy margarin, 2 egész tojás, 5 dkg cukor, 2 dkg élesztő, 2 dl tej pici só.

Töltelékhez: 25 dkg kész gesztenyemassza.

A fenti anyagokat jól összedolgozzuk, egy órát pihenni hagyjuk. Utána két nagyobb cipót formálunk belőle. Téglalap alakúra kinyújtjuk, négyszögletes kb. 15x15-ös darabokra felvágjuk, a közepébe teszünk egy kávéskanál gesztenyemasszát és a négyzet egyik sarkánál kezdve feltekerjük és patkó alakúra formáljuk.

Ha szép fényes patkókat akarunk kapni, akkor 1 tojást felverünk és kenőtollal átkenjük. Így nagyon tetszetős, szép fényes, gusztusos süteményt nyerünk.

Pikánssá tudjuk tenni, ha a massa közepébe 1-2 szem rumos meggyet teszünk.

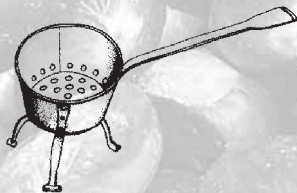
9. Gesztenyés – meggyes – puding

8 fagylaltkehelybe

Hozzávalók: 25 d kg gesztenyemassza, kimagozott meggy vagy befőtt, 2 tasak vanília puding, 6 dl tej, 2 evőkanál cukor, 2 dl tejszín.

A vanília pudingot a tejjel, a cukorral felfőzzük, majd hagyjuk kihűlni. Előkészítjük a fagylalt kelyheket, kiöblítsük hideg vízzel, hogy a puding ne ragadjon bele. Ezután egymás után tegyük a kehelybe pudingot, majd krumplinyomón kinyomott gesztenyét, pár szem meggyet, majd újra pudingot és így tovább míg el nem fogy az anyagunk.

A végére gesztenye kerüljön, amit a kemény habbá vert tejszínnel díszítünk, a közepére még egy meggy szem kerüljön. Hogy még mutatósabb legyen egy babapiskótával vagy ostyarúddal díszíthetjük.



10. Hatlapos – gesztenye krémmel

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 10 dkg cukor, 10 dkg zsír, 1 egész tojás, egy jó késhegynyi szóbabikarbóna, tejjel összegyúrva.

Krémhez: 75 d kg gesztenyemassza, 3 tasak vaníliapuding, 6 evőkanál cukor, 9 dl tej, 25 dkg margarin.

A tésztát 6 egyenlő részre osztjuk, kinyújtjuk és kizsírozott, lisztezett tepsi hátán felső lángon sütjük. (Óvatosan, hogy a tészta fehér maradjon).

A 3 tasak pudingot a cukorral, tejjel felfőzzük, majd hagyjuk kihűlni. A gesztenyemasszát a margarinnal habosra keverjük, majd hozzáadjuk a kihűlt vanília pudingot.

Ezzel a krémmel minden lapot egymásra téve megkenünk. A legfelső lapot csokoládémázzal vonjuk be. Díszítjük kimagozott meggyel. Másnap fogyasztható.



11. Csokoládés gesztenyekrém - töltéléknek

50 dkg gesztenyét megfőzzük, pürének átpasszírozzuk, vagy 40 dkg kész passzírozott gesztenyét veszünk, 4 tojás sárgájából, 15 dkg porcukorral és 1 csomag vanília cukorral gőzön habüstben sűrű krémet főzünk. Langyosra keverjük, hozzáadva 4 szelet reszelt étcsokoládét és 10 dkg vajat. A gesztenyepürét a vajás krémhez keverjük.

12. Gesztenyés kosárka

Hozzávalók: 15 dkg vaj vagy margarin, 24 dkg liszt, fél tasak sütőpor, 10 dkg cukor, 2 tojás, tej, gesztenyepüré, tejszínhab, vaníliás cukor

A vajat a liszttel kevert sütőporral jól összemorzsoljuk, s hozzáadjunk a cukrot, 2 egész tojást és annyi tejet, amennyit felvesz, hogy éppen jól nyújtható tésztát kapjunk. Fél centiméter vastagúra nyújtjuk és nagyobb pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, sütjük.

A korongocskák szélére nyomózsákkal karimát készítünk főtt, áttört gesztenyének, porcukorral és vanília cukornak a keverékéből. A kosárkákat erősen cukrozott vaníliás tejszínhabbal púposan megtöltjük. Igen kiadós.

13. Gesztenyés csók

2 tojás kemény habját, 20 dkg cukorral, 1 evőkanál rummal és fél vanília cukorral elkeverjük, majd lassan 14 dkg finomra főtt, áttört gesztenyét és 14 dkg tisztított darált mandulát teszünk hozzá.

Zsírozott, lisztezett tepsibe kis kanállal „csókokat” szagatunk, nyomunk és forró sütőben szárítjuk.

14. Vaníliás gesztenyetorta

Hozzávalók: 7 db tojás, 25 dkg cukor, fél csomag vaníliás cukor, 12 dkg gesztenyemassza vagy gesztenyepüré, 6 dkg liszt.

Krémhez: 10 dkg porcokor, fél csomag vaníliás cukor, 3 dl tejszínhab, 20 dkg gesztenyepüré.

A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük. A vaníliás cukrot, a puhára főtt, áttört gesztenyét (gesztenyemasszát) erőteljesen hozzá keverjük. Legvégül a lisztet és a tojások kemény habját hozzáadva, magas oldalú kerek tortaformában sütjük meg. Kihűlés után 2 rétegre vágjuk. A gesztenyepüréből a tejszínhabbal, a porcukorral, a vaníliás cukorral krémet készítünk és tortalapba töltjük. A torta tetejét és oldalát tejszínhabbal vonjuk be, melyre édesített gesztenyepüréből folyócskákat rakunk díszítésül.

SZELÍDGESZTENYE vagy JÓFÉLE GESZTENYE

Gyakran összetévesztik a vadgesztenyével, holott merőben más növény őshonos Kőszeghegyalján. A tudományos néven *Castanea sativa* terebélyes, szép lombkoronájú fa, mely elérheti a 20-35 m magasságot, hatalmas törzse akár a 20 m kerületet is. Bőrnemű, haragoszöld levelei hosszúkásak, 10-12 cm hosszúak és 3-6 cm szélesek, durván öblösek, szálkásan fogasak. Virágzás idején júniusban a hegyoldalak világos zöldes-sárgás szoknyába öltöznek. A virágok jellegzetes illata lengi be estéenként a falut. A méhek gyűjtötte virágporból gesztenyeméz készül. A termése augusztustól októberig érik, fajtától függően. A termést 10 cm-t is elérő, több cm hosszú, kemény, elágazó tövises, rendkívül szúrós kupacs, a guba védi. A gesztenye fényes, gesztenyebarna, sima felületű, 2-3,5 cm átmérőjű, gömbölyded, alján világosabb köldökfolttal. Levelét virágzás előtt és alatt gyűjtik, összehúzó, köhögéscsillapító hatása miatt. Teája szamárköhögés, hörghurut gyógyítására, görcsös köhögési rohamok enyhítésére használatos. Régebben szárazon alomnak használták.

Mikor a guba héja repedni kezd, szüretelni kell. Csiptetővel szedték, mert gubában akár egy évig is elállt. Malomban törték, majd vaníliával, citrommal, rummal ízesítve sütemény tölteléként használták. A szüret idején szabad tűzön nyeles rostában, serpenyőben rázogatva-dobálva addig sütik, amíg a héja leválik. A sült gesztenye különleges csemege.

Termését ma is az élelmiszeripar használja, fagyasztva, ízesítve gesztenyepüré formában kapható.

Fája jó, lassú tűzű tüzelő volt. Építőanyagként, oszlopnak, karónak használták, mert tartós fája van. A gesztenyés kunyhó, pince mellett a „szőlő jegyese”-ként, szőlőtőkék közé keveredve él.

