

Pogácsafesztivál Kondoroson

A Komárom-Esztergom vármegyei pogácsasütőverseny nyerteseként Kondoroson jártunk. A delegáció: Ferenci Szonja, Vasi Botond, Bánfalvi Attila és Molnár Erika



A Fehér Liliom Népfőiskola vendégeként megcsodálhattuk lenyűgöző gyógynövénykertjét, kipróbálhattuk a kosárfonó szakkör hagymaformájú pihenőjét, és játszottunk a Békés vármegyei értéktár fejtörőivel.



Betekinthettünk a kondorosi betyárkultuszba a Csárda Múzeum és Rózsa Sándor élettörténete jóvoltából. Kiderült Attila bácsiról, hogy western- és easternhősként is megállja a helyét. Köszönjük a Nemzeti Művelődési Intézetnek a kezdeményezést, a pogácsasütés és közösségi mesék ötletét, Horváth Ágotának pedig a fuvart és az idegenvezetést.



Arany János is megemlékezett a híres kondorosi csárdáról. Sokat járt erre Petőfi Sándor is.



Csárdai életkép. Attila bácsi mögött az ún. kármentő. Ide pakolta a csaplár a törékeny tárgyakat (és magát), ha kitört a kocsmai verekedés. S miért nem tudták a betyárokat sokáig elkapni? Azért, mert a kemencében hosszú alagútrendszert alakítottak ki, melyen keresztül a betyárok elbújhattak az őket üldöző pandúrok elől.

Ha egyéb érdekességekre is kíváncsi vagy, látogass el a múzeum honlapjára:
<https://muzeum.kondorosicsarda.hu/>

A pogácsa receptje:

Hozzávalók a tésztához: 200 g darált dió, 500 g liszt, 250 g vaj v. margarin, 1 teáskanál só, 2 egész tojás, 1 kávékanál sütőpor, kb 2 dl tejföl

A megkenéséhez tojássárgája

Hozzávalók a krémhez: 2 dl tej, 2 evőkanál liszt, 2 db tojássárgája, 100 g reszelt trappista sajt, 20 g reszelt füstölt sajt, 100 g vaj

A hozzávalókat összegyúrjuk, majd kb. fél cm vastagságúra kinyújtjuk.

Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, minden második korong közepét kiszúrjuk. A teli korongot tojássárgájával megkenjük, tetejére teszünk egy lyukaszt, s 180 °C-os sütőben aranyárára sütjük.

A krémhez a tojások sárgáját a liszttel és kevés tejjel simára keverjük, majd a többi tejet hozzáadva puding sűrűségűre főzzük. Belekeverjük a vajat és a sajtot és a pogácsákba töltjük.