

Hódmezővásárhelyi főtt perec



A magyar népi táplálkozásban az ünnepi ételek között foglal helyet a *főtt perec*, melyet az ország több pontján ismertek. Különösen híres volt a rábaközi perec, melynek készítése a Dunántúlon szélesebb körben elterjedt. Kevésbé ismert viszont, hogy Hódmezővásárhelyen is kedvelt és gyakran elkészített sütemény volt.

Vásárhelyen a főtt perecet vagy más néven *tojásos perecet* lakodalmakba, névnapra, főként pedig a húsvét előtti nagyböjt idején készítették, s különösen nagypénteken fogyasztották. Módosabb helyeken, ahol bőven volt tojás, ott borkorcsolyaként, gyakrabban került az asztalra. Egyszerre nagyobb mennyiséget sütöttek, mert vászonzacskóba téve, sokáig elállt.

Egy nagyobb adaghoz 15 tojást használnak fel, ehhez 8 kanál olvasztott zsírt, 1 kanál só, 4 dkg élesztőt, $\frac{1}{2}$ liter vizet és annyi lisztet, amennyit felvesz. A tojássárgáját a zsírral kikavarják, az élesztőt egy kis sós vízzel felfuttatják, majd a liszttel együtt a tojáshoz adják. Végül összekeverik a kemény habbá vert tojásfehérjével. (Házanként a recept némileg változhat, van, aki kevés cukrot tesz a tésztába, mások a zsírt elhagyják, különösen, ha böjtös ételnek szánják. Máshol élesztő helyett szódabikarbónát vagy sütőport használnak.) A tésztát egy kis pihentetés után, húsdarálón háromszor darálják át. Az így kapott masszából egy-egy perecnek való darabot vesznek, megsodorják, majd karikára formázzák. A pereceket forró vízben kifőzik. Ha feljönnek a víz felszínére, akkor szűrővel kiszedik, hideg vízbe dobják, majd egy abrosszal letakart asztalra rakva, szárítják. Mikor megszikkadt, tepsibe téve, tojással megkenik és közepesen meleg sütőben halvány rózsaszínűre sütik. Akkor jó, ha kissé kirepedezik.

Egyes asszonyok eladásra is készítették, régen a vásárban, piacon árulták felfűzve. A vásárhelyi piacon még az 1970-es években is lehetett főtt perecet kapni. Ma már nem készítik, mert nagyon munkaigényes.

A főtt perec a hagyományos vásárhelyi népi ételek egyike, amely munkaigényes készítési módja miatt egyre inkább feledésbe merül. Készítését kereskedelmi célból is érdemes volna föl vállalni újra. Mint helyi termék, a város egyik specialitása lehetne. Ezt elősegíti az a tulajdonsága, hogy hosszú időre is jól tárolható.