

Hódmezővásárhelyi táskaleves

A *táskaleves* is azok közé a régi, kedvelt hódmezővásárhelyi ételek közé tartozik, amelyeket néhány évtizeddel ezelőtt még az idősebb asszonyok elkészítettek, mára azonban eltűnt a hétköznapi ételek választékából.

Készítéséhez lisztből, tojással, sóval, vízzel a szokásos száraztésztához képest kissé lágyabb tésztát gyúrtak. Olyan vékonyra nyújtották, mint a rétestésztát.



Az elnyújtott tésztát olvasztott zsírral kenték meg, majd megszórták a töltelékkel, ami általában pirított kenyérmorzsa, apróra vágott pirított vöröshagymával, borssal. A legegyszerűbb változatban csak borssal szórták meg. Ritkábban kolbász darabkák is kerülhettek bele. A töltelékkel megszórt tésztát hosszanti oldalánál feltekerték henger alakúra, majd néhány hajtás után, végigvágták. Ezután kétféleképpen formázhatták: 3 ujjnyi darabokat vágtak belőle, megtekerték és a két végét összenyomták, de köthettek belőle laza csomót is, ekkor a darabokat kicsit hosszabbra vágták. Végül zöldséges levesben kifőzték és *suhantást* tettek rá. (Egy evőkanál forró zsírba szórt paprikával öntötték le.)

A táskaleves másik kedvelt változata a *túrós táskaleves*. Ennek készítése túrós derelyéhez hasonló. 2-3 tojással, puhább tésztát gyúrtak, vékonyra elnyújtották. A tölteléknek szánt túróhoz lisztet, tojást, sót és borsot tettek, majd összekavarták. Ezt, csomókba, soronként rakták a tésztára, majd egy-egy sorra, a sima tésztát ráhajtvá, körbenyomkodták és derelyemetélővel kockákra vágták. Más módon, a túrót egy csíkban helyezték a tésztára, egy darabig feltekerték, majd végigvágták a tésztát. A kolbász vastagságú hengert 3 ujjnyi darabokra metélték, végeit összenyomták. Ezeket is a majdnem kész zöldséglevesben főzték ki, 10 perc alatt megfőtt, ekkor *rásuhanítottak*.

A táskák készítése során leesett tésztavégeket zsírban kisütve fogyasztották.

A táskaleves a vásárhelyi népi ételek egyik legjellemzőbbje, ezért megőrzése mindenképpen indokolt. Mivel készítése más, régi tésztaételekhez hasonlóan meglehetősen időigényes, ezért a mai háziasszonyok nem vállalják föl a vele járó munkát. Ma már inkább csak gasztronómiai fesztiválokon készítik el, mint érdekességet. Hagyományának megőrzésében a helyi éttermek vállalhatnak nagyobb szerepet. Mint hajdan népszerű helyi sajátosság, feltétlenül besorolandó a város megőrzendő értékei közé.