

**„Nincs sütnivalója !,, - Jellemzően akkor mondjuk ,
ha valaki híján van az észnek vagy az értelemnek .**



Honnan is ered a fenti mondás ?

- A magyarázatot a Nyugat – Dunántúlon kell keresnünk , ahol is „ Sütnivalónak „ nevezték a kenyér kelesztéséhez használt anyagot. Itt kovász vagy élesztő helyett , komló és korpá keverékét használták , amelyhez egy kevés maradék kenyértésztát és vöröshagymát is kevertek , majd a masszát , napon megszárították. Ebből morzsoltak egy keveset kenyérsütéskor a tésztához , hogy megkeljen . Erről a vidékről ered tehát a szókapcsolat , amelyet azokra az asszonyokra mondták , akik nem vagy kevés „ Sütnivalót „ készítettek maguknak és az idő előtt elfogyott .
- Kölcsönzését a babona szigorúan tilalmazta !
- Az új menyecske , hozományként vitte magával az anyja házából , az első fél vagy egész évre valót !

- A tészták , kelesztéssel /kovással / történő lazítását ,már az ókorban ismerték és alkalmazták , de nem csak akkor , hanem még az Élesztő iparszerű gyártásának /1825/ megkezdése idején sem értették!

- Louis Pasteur - 1857. – ben. fejtette meg , hogy tulajdonképpen mi is történik a kelesztés során !

Noszlopi - Kelt /Élesztős - Tészták

- A hagyományos ételeket , nem kell feltalálni , elég csak megérteni és a korunk ízlésének megfelelően elkészítve asztalra tenni ! /A Fogadás /



Noszlopi - Kapros Túrós - Pogácsa

- Sós tészta - Kapros túróval - tekerve töltve .

Noszlopi - „Felemás” - Lángosok



Édes - Lekvárral és Befőttel



Sós - Szalonna , Hagyma , Tejföl és Sajt

- Minden étel elkészítéséhez két dolog kell, egyrészt a mérhető alapanyagok, valamint a készítőjének a tudása. A kelt tészták esetében a tudást - dagasztás minősége és a kelesztés foka - tartom a fontosnak. Vidéki asszony lévén, Könyvéné Dózsa Erzsébet aki közel húsz évig volt a Lucullus Fogadó Konyhafőnöke / Mesterszakács, mindezen tudással nem csak rendelkezett, de át is tudta adni azt!



Noszlopi - Nagytúrós

Édes - fánk / lángos - tésztá kiszúrva, kapros túróval töltve és saját készítésű befőttekkel díszítve.

Jöjjön el és kóstolja meg Ön is!

/ Elvitelre becsomagoljuk! /

Elérhetőségeink

Lucullus Fogadó - Nyitva / Naponta - 6:00 – 22:00

8456 Noszlop Dózsa György u. 1. sz.

Tel.: + 36 – 88 – 505 – 830 Fax.: + 36 – 88 – 505 – 840

Mob.: + 36 – 20 – 93 – 70 – 319 ; + 36 – 30 – 90 – 12 – 081

E – mail.: info@lucullusfogado.hu www.lucullusfogado.hu

Gps.: 47. 18 546° - 17. 46 268°

Összeállította

Szabó Péter - Fogadós

Éttermi Mester / Gyémánt Diplomás Gasztronómus

Noszlopon 2015. szeptember 5.-én.