



# Főzés a Nagyival:

## Juhász tarhonya

2015.05.10

Készítette: **Oláh Pálma**  
5. osztályos tanuló  
Jókai Mór Református Általános Iskola  
Tel.: 20/2757-419  
E-mail: olahpalma@indamail.hu

# Egy kis ételtörténet

A tarhonyát a török hódoltság idején ismerte meg Magyarország. Egy 16. századi szakácskönyvben említik először. Ezerhatszáz körül Radvánszky Béla ezt írja: „... az is alája, az tarhonyáját is kiszedjen az tálból, főképen mikor ujságúl vagyon s felül rakjad az húsára...” Az alföldi tarhonyát a 18. század második felében írták le először tarhonya néven, s e század végétől folyamatosan készítették és fogyasztották ezen a vidéken. 1788-ban Dugonics András említette, majd 1793-ban Gvadányi, egy budai nótárius viszontagságos utazását rögzítve. 1794-ben a makói Farkas András mint jellegzetes alföldi kásaételt említette. A későbbiekben is a vidék speciális terméke maradt. Évente néhány alkalommal, nagyobb mennyiségben gyúrták és szárították, így felhasználásig akár hosszabb ideig is tárolhatták. A kicsi, gömbölyű tarhonya előállításához különböző szitaszövetet, rostát használtak fel. Főleg a szegények és a mezőn, földeken dolgozók fogyasztottak tarhonyából gyorsan készíthető ételeket.

A tarhonya a mi vidékünkön is az ismert és kedvelt ételek közé tartozik, ezért választottuk közösen a nagyival az elkészítését.

# Hozzávalók:



Paprika



Paradicsom



Hagyma



Szalonna



Kolbász



Tarhonya

# I, Szalonna üvegesre sütése



## 2, Hagymát üvegesre pirítjuk, és ízesítjük



3, A hagymához hozzáadjuk a paprikát és beletesszük a szalonnát.



## 4, Ezután a paradicsomot is beleöntjük



5, A tarhonyát a szalonna zsírjában megpirítjuk, és felöntjük vízzel, és lefedjük, hogy puhuljon.





6, A zöldségeket sóval és borssal ízesítjük.



# 7, Tálaláskor helyezzük rá házikolbászt és szalonnát.



# 8, Készen is vagyunk!

**Guten  
Appetit!**

**Good appetite!**



**Bon appétit!**

**Приятного аппетита!**

**Buen provecho!**



**Jó étvágyat!**

**Приятного аппетита!**