

# Főzz a nagyival!

- ▣ A nagymamámat Nagyné Som Máriának hívják. Régen ovónő volt, ezért a községünkben mindenki szereti, és becsüli. A családja is nagyon szereti, és ezt ő finom főztekkel hálálja meg nekünk. Egyik specialitása a tavaszi rizses hús, amelyet olyan különlegesen, és borzasztóan finoman készít el, hogy nem lehet megunni. Úgy döntöttem, hogy elkészítem vele ezt az ételt, és remélem sikerül meg is tanulnom.

## A recept:

Először is nagymamám mindig friss csirke, vagy pulykamellből készíti nekünk. Két főre fél kiló csirkemellet szokott felhasználni. Mindenekelőtt a csirkemellet Kotányi sültcsirke fűszersóban szokta bepácolni, és 3,4 órát szokta pácolódni hagyni. E mellé kell 15 dkg borsó, és 15 dkg répa, valamint 1 csésze jázmin rizs. Először felteszi a zöldségeket főni, majd hozzálát a felkockázott csirkemellek sütéséhez. A húst mindig 10 dkg vajban szokta megsütni, mivel így sokkal puhább marad a hús. A húst sütés közben bazsalikommal, és paprika fűszerrel szokta ízesíteni. Eközben felteszi a rizst főni két csésze vízben, ennyi vízben ugyanis tökéletesen megpuhul a rizs. Mikor a zöldség megfőtt, beleönti a csirkemell mellé, így a zöldségnek is kitűnő íze lesz. Ha a rizs is megfőtt, és a csirkemell is megsült, összönti őket. Pici borssal és sóval szokta fűszerezni. Mindezt elmondása szerint még lehet fokozni, egy kis reszelt camamberttel, ami tökéletes ízt ad neki.

▣ A mestermű elkészítése fotókon megörökítve:











## A végeredmény





Nagy Márk

Iskolám: Nyíregyházi Széchenyi István  
Közgazdasági és Informatikai  
Szakközépiskola és Kollégium

Osztály: 11.A

Felkészítő tanár: Kubik József

Tel.: 06 20 360 2130