



főzőnapló  
SMUCZER HANNAVAL

# Sütni boldogság

A frissen sült pékáru illata semmivel össze nem hasonlítható, főleg, ha a meleg kenyeret nem a pékségből visszük haza, hanem a sütőből emeljük ki. Legyen édes vagy sós, kerek vagy szögletes, Smuczer Hanna feltétel nélkül rajong a frissen sült péksütiért.

Azt mondja, igazul, de nehezen hisszük el, olyan természetességgel vezet a konyhában és olyannyira lazán gyúrja a tésztát, formázza a zsemlét. Ha valamelyik nem tökéletes formájú, nem problémázik, tudja, hogy nem a legszebb péksüti a legfinomabb. Smuczer Hannát Levendulalányként ismerhették meg a blogját követők, ma már a nevét viselő oldalon és különböző közösségi médiás felületeken követhetjük munkásságát. – Ahogyan a legtöbben, úgy eleinte én is a Facebook-ismerőseimmel osztottam meg a süti képeimet, de nem akartam ezzel „fárasztani” őket. A férjem ötlete volt, indítsam el az oldalt. Így váltam gasztrobloggerré, de le kell szögezmem: nagyon nem szeretem ezt az elnevezést, bár jobb alternatívát nem találok rá – nevet Hanna.

A lányt az egri nagymama „fertőzte” meg, először csak kínálta a sült és kelt tésztákat az unokának, néhány évvel később pedig már a gyerekekkel együtt dolgoztak a konyhában. – Ahogy felértem a konyhapultot, segítettem, később már önállóan is készítettem a süti ket. Nemrég mutatott Mama egy képet, amin tízéves lehetek, büszkén pózolok a saját magam által sült süti kből kirakott nevem mellett. Tőle tanultam meg az alapokat, hogy mitől lesz jó a tészta, hogyan készül az isteni kakaós csiga, de nála lettem a káposztás kocka elkötelezett híve is. Egyszer rosszul lettem, de ez sem tudta megutáltatni velem, rendszeresen csinálók itthon is, saját magam készítette tésztából.

Az alapokat tehát családi környezetben sajátította el: a süti világába a nagymama vezette be, a főételek ízesítésében, főzési technikáiban anyukáját látja viszont. És bár, amióta az eszt tudja, rajong a cukrászatért, eszébe se jutott, hogy középiskola után a gasztronómia irányába induljon el. – Senki nem volt a családban, aki a konyhaművészetéből élt volna meg, így nekem se jutott eszembe, hogy esetleg ezt tanuljam. Lettem helyette bölcsész, néprajz alap- és történelem mesterszakka.

A konyhában továbbra is szívesen töltött időt, a blog is egyre több látogatót ért el, bár ekkora népszerűsége soha nem szá-



FOTÓK: KALLAI MÁRTON

mított. Mint akkoriban sok induló gasztrobloggernek, neki sem jutott eszébe, hogy tömegek követik majd, ma viszont már elképzelhetetlennek látszik, hogy hosszú hetekre magára hagyja az oldalt. – Ha kimarad egy kis idő, azonnal kérdezik, hol a recept, hol az új poszt? Én pedig igyekszem mindenkinek megfelelni, gyártani a tartalmat, bár ez sokszor nem egyszerű. Volt idő, amikor a blog és az olvasóim töltötték ki az életem. Ez már nem volt jó, kénytelenem gyártottam a tartalmat, mindenkinek igyekeztem megfelelni, bármilyen kérdésre azonnal válaszolni, minden kérést rögtön teljesíteni – meséli kendőzetlen őszinteséggel. Ma már tudatosabb. – Az év végén költöztünk, házasodtunk össze, értelemszerűen kevesebb idő jutott a blogra. De az fel sem merült, hogy abbahagynám, hiszen szeretem csinálni, feltölt az alkotás, annyira jó látni, ahogyan a sütőbe került forma megváltozik, ahogyan a tésztából kalács lesz. Igaz, mostanában kevesebb a recept, viszont több a tartalom a közösségi médiában. Picit új irányt is vett az oldal, megmutatom a főételeket is, amiket készíték, és úgy látom, erre is van igény.

Hanna receptjei nem véletlenül népszerűek. Az isteni sütemények elkészítését nem szájarágósan magyarázza; maga pedig folyamatosan keresi az újat, miközben egyre csak fejleszti magát. – A legtöbbet a mamától tanultam és a gyakorlat is sokat segít. Májusban fejezem be a cukrászképzést, de sokat lehet fejlődni akkor is, ha vidékeket néz az ember különböző cukrászati technikákról. A tortabevonással például sokat küszködtem, fel is töltöttem egy képet az Instagramra, amiben megmutattam, lenne még hova fejlődnöm. Erre írt egy kedves cukrász lány, hogy szívesen tanít, süssünk együtt! Találkoztunk, ő megtanított a helyes technikára, én pedig őt a kenyérsütésre.

Mert Hanna életében a kovász is nagy szerelem, a maga nevelgette kovászból isteni zsemléket, kenyereket süt, a helyes technikára pedig nem csak más bloggerek tanít: tavaly már több workshopot tartott. – A kiscsoportos órákat szeretem, ahol maximum négyen-öten vagyunk, így mindenkire jut figyelem. Mert a közös alkotás öröm, szó szerint összekovácsol. Ezért (is) érdemes csinálni.

HARDI JUDIT



## Povitica 1 2 3

ELŐKÉSZÍTÉS: 45 perc ■ KELESZTÉS: 3 óra

■ SÜTÉS: 1 óra ■ 1 adag: 320 kcal

HOZZÁVALÓK (egy 26×11 cm-es formához):

A TÉSztÁHOZ:

■ 340 g finomliszt ■ 50 g porcukor ■ fél teáskanál só

■ 135 ml tej ■ 15 g élesztő ■ 1 tojás ■ 25 g vaj

A TÖLTÉLKHEZ:

■ 300 g darált dió ■ 150 g porcukor ■ 30 g kakaópor

■ 2 csomag vaníliás cukor ■ 2 teáskanál fahéj

■ fél kávéskanál szerezsendió ■ 1-1 citrom, narancs héja

■ 70 g mazsola ■ 50 ml tej ■ 70 g vaj ■ 2 evőkanál rum

■ 1 tojássárgája

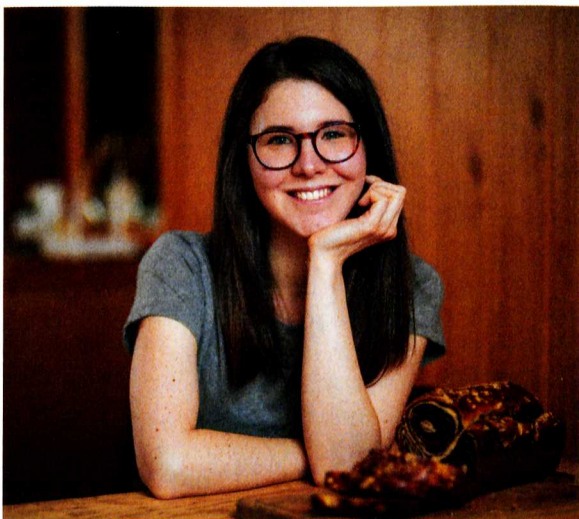
A TETEJÉRE:

■ 1 tojásfehérje ■ szeletelt mandula

Langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt. A lisztet a porcukorral és a sóval elkeverjük. A felfutott élesztőt a liszthez öntjük és a tojással együtt dagasztani kezdjük. Apránként hozzáadjuk az olvasztott vajat. A fényesre dagasztott tésztánkat 45 percig kelesztjük.

A töltelékhez összekeverjük a száraz hozzávalókat. Langyos tejben megolvasztjuk a vajat, elkeverjük benne a tojássárgáját, a dióhoz öntjük, és a rummal együtt az egészet összekeverjük. A tésztát enyhén lisztezett abroszon 65×65 cm-esre nyújtjuk, majd húzzuk.

Rákenjük a töltelékkel, feltekerjük, és két kanyarral, a kivajazott formába tesszük. Lekenjük tojásfehérjével, 2 órát kelesztjük. Sütés előtt ismét lekenjük, mandulával szórjuk és 180 fokon 15 percig, majd 150 fokon 45 percig sütjük.



## Magvas császárszemle vizes, kovászos tésztából 1 2 3

ELŐKÉSZÍTÉS: 1 óra ■ KELESZTÉS: 2 óra ■ SÜTÉS: 20 perc ■ 1 adag: 270 kcal

HOZZÁVALÓK (13 darabhoz):

■ 450 g liszt (150 g teljes kiőrlésű búzaliszt, 300 g BL80 búzakenyérliszt)

■ 180 g aktív kovász ■ 1 teáskanál porcukor ■ 6 g friss élesztő

■ 240-250 ml víz ■ 10 g só

A kovászt összekeverjük a vízzel, a porcukorral és a friss élesztővel. Hozzászítjuk a lisztet, fényes tésztává dagasztjuk, gömbölyítjük és letakarva 1 órán át kelesztjük. A megkelt tésztát 66 grammos darabokra osztjuk, gömbölyítjük, ismét kelesztjük 20 percen keresztül. Egyenként ovális alakúra nyújtjuk, a hosszabbik oldalánál kezdve feltekerjük és 44 cm-es hengerré sodorjuk, majd hurkot tekerünk rá és addig csavarjuk a maradék tésztavégeket, amíg azok össze nem érnek. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük. Letakarjuk, 40 percig pihentetjük. A zsemlek tetejét bespricceljük vízzel, beleforgatjuk a magkeverékbe, visszatesszük a tepsire és 230 fokra előmelegített sütőben (alsó-felső) 18-20 percig sütjük, néha lopva rákapcsoljuk a légkeverést, hogy szép színe legyen. Sütés után rögtön bespricceljük vízzel, rácson hagyjuk kihűlni.

