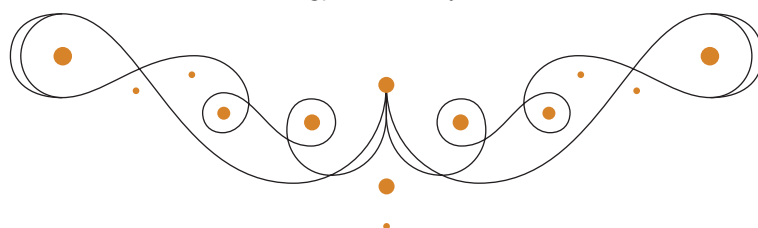


Christine Plenter

MINI MESÉK

Somogyi Dóra rajzaival



BUDAPEST, 2018

AZ ÉLETRE KELT TÖKÖK

Az október végi tökfaragóverseny lázban tartotta Macskafalva apraját. Az éltebb macskák inkább a Palotakertben megrendezésre kerülő esti „Rémisztő Macska Maszk” bált várták, ám a kicsik napok óta görgették haza a faragásra szánt sütőtököket. Október 31-e éjjelén ugyanis az általuk kifaragott és gyertyákkal kivilágított tökök adják a bál fényét. Sőt, a legjobbnak ítélt mű alkotói egy egész tálca sütőtökös kekszet nyerne, amit minden évben kizárólag ezen az egy napon készítenek a maharadzsza konyháján. A különleges receptet még Mirci néni, a falu legjobb cukrászdájának tulajdonosa sem ismeri. Ugyanis a recept titkos kelta eredetű, állítólag az egyik leghíresebb druida főpap saját találmánya. Ezt Kis Vörösmacska terjesztette lelkesen a faluban, forrásként Morgit megjelölve, aki azonban csak a vállát húzogatta és sejtelmesen pislogott, amikor néhányan rákérdeztek, hogy honnan veszi ezt. Valójában a Britanniát megjárt, Man-szigetről származó Dr. Moor hozta a receptet, amikor fiával együtt beköltözött a palotába mint Macska Maharadzsza családjának udvari orvosa. Ő volt ennek az október végi ünnepnek a fő ismerője és szervezője. Macskafalva lakóinak tetszett az ötlet, hogy a szüreti mulatságok és a karácsonyi ünnepek közt is mód nyílik egy izgalmas bulira, és lelkesen hallgatták a nagy tudású macskaorvos halloweeni történeteit. Moor doktor mesélt a kelta eredetű ünnepről, a tökfaragás szokásának eredetéről, és arról is, hogyan mulatnak ilyenkor a világ számos helyén a macskák. Minden év október harmincegyedikéjére jutott egy sztori, amit a bál megnyitásaként adott elő mint a tökfaragóverseny zsűrijének elnöke.

Idén Kis Vörösmacska a szokottnál is izgatottabban kutatott megfelelő tök után, mivel eddig még egy faragóversenyt sem sikerült megnyernie, pedig tavaly már nagyon közel állt hozzá. Második helyezettek lettek Rogerrel, ám még csak kóstolót sem kapott az ingyencsütiéből, mert a győztes páros nem kínálta meg. Történt ugyanis, hogy pont a verseny előtt összekülönbözött kancsal Pepivel és cakkos fülű Foltossal. Két kis cimborája hívta, hogy faragjanak együtt tököt, de Kis Vörös tutira akart menni, így megfűzte kezügyességéről híres nővérét, Roger cicát, hogy nevezzenek együtt a versenyre. A kismacska feladata lett volna a tök beszerzése a fiúcsapat számára, ám csak az utolsó pillanatban szólt a többieknek, hogy „-Bocsi, mégsem Veletek nevezek. Szerezzetek tököt magatoknak!”. Így Pepi és Foltos majdnem lemaradt a versenyről, és csak a palota konyháján árválkodó, utolsó fonnyadt kis sütőtököt sikerült elkuncsorogniuk. Ebből aztán egy ráncos macskaanyófejet faragtak, és ezzel orrhosszal megelőzték Roger művészi pillangóit.

Az eset következménye lett még az is, hogy idén Kis Vörös nehezen akadt faragótársra. Egyedül Fincike fogadta el felkérését, mert ő olyan kicsi és lassú volt, hogy egy csapatban sem látták szívesen. - Oda se neki! - vigasztalta Kis Vörös az aprócska

macskát. - Lehet, hogy Te picike vagy, de a tök a legnagyobb lesz, amit faragni fogunk!

Így is lett. A nagy nap reggelén akkora sütőtököt gurított be Fincikéék udvarára, ami be se fért a házba, ellenben Fincikét simán képes lett volna elnyelni. A kertben láttak neki a tervezetésnek, csakhogy az egész délelőtt eltelt azzal, hogy vitatkoztak. Képtelenek voltak megegyezni benne, hogy mi kerüljön a tökre. Végül Mirci néni megunva a hangzavart kiszólt az ablakon: - Két ilyen ördögfiókának egy ördögfejet illenék faragnia! Ha nem álltok neki azonnal a munkának, nemcsak hogy nem készültök el időre, de a tököt is elveszem és levest főzök belőle!

A vitatkozók összenéztek, bólintottak és immáron nagy egyetértésben nekiláttak a munkának. Fincike ügyesen előkarcolta a mintát, Kis Vörös pedig összes élés karmát bevetve vájta a tök oldalát. Beleizzadtak, de sötétedésre készen lettek. Lihegve húzták fel kiskocsin művüket a palota kertjébe. Utolsónak érkeztek, amikor már mindegyik versenyalkotás gyertyával a belsejében világította meg a parkot.

- Kis Vörös, hoztál gyertyát? - pillantott félénken barátjára Fincike.

- Nem. De csak szerzünk valahol! - próbált nyugodt maradni társa és nekilódult, hogy kérjen valakitől. - Várj meg itt, Finicike! Sietek!

Az aprócska macska türelmesen várakozott, de az őszi este hús levegője egyre mélyebben járta át vékonyka bundáját. - Be kellene vackolni magam valahová - dörzsölgette hideg tappancsait, s ekkor megakadt a szeme a tökön. Ahhoz, hogy a belsejét ki tudják kaparni, Kis Vörös levágta a tetejét és kalapként illesztette vissza. A fázós apróság nem sokáig vacilált, lekapta a faragott ördögfej kalapját és bebújt a tök hasába. Így aztán a lógó orral, gyertya nélkül visszatérő Kis Vörös sehhol sem látta Fincikét. - Eh, mindegy is, hogy hol van. Ha nem tudjuk kivilágítani az ördögfejet, jobb lesz, ha inkább hazamegyünk - morgolódott. Ám ahogy bánatosan ránézett faragványukra, kis híján hanyatt esett ijedtében. A többi égő gyertyás tök megvilágította az ördögfejet, aminek a szeme pislogva, sárgán világított. Sőt, még beszélt is a fej! Őt szólongatta: - Kis Vörös! Itt vagyok! Itt a tökben! Fáztam és...

- Fincike, megmentettél minket! Csuda szerencse, hogy ilyen picike vagy! - vágott szavába izgatottan csapattársa. Van még egy ötletem. Figyelj rám! Véletlenül van a zsebemben Mirci néni epres cukorkájából pár szem. Szopogasd el őket! Ettől sötét piros lesz a nyelved. Tartsd csukva szemed, szád, amíg ide nem ér a zsúri! Én a tök előtt fogok állni, és eltakarom a fények elől. Amikor félrelépek, akkor kezdj el nagyokat pislogni, és a faragott száj helyén öltögesd ki a nyelved!

A zsúrit alkotó Macska Maharadzsza Dr. Moor és Justin kíséretében érkezett. Élvezettel nézték végig az idei alkotásokat, és kíváncsian álltak meg a sor végén árválkodó, a sötét tököt eltakaró Kis Vörösmacska előtt. Ekkor a kis pocakos egy ugrással odébb pattant, és színpadias kézmozdulattal az immáron fények által

megvilágított tökre mutatva felkiáltott: - Ime, a rémisztő ördögfej!

Nemcsak a zsúri, de még a hátuk mögül kukucskáló macskák is felsikkantottak ijedtükben. Justin még hátszőreit is felborzolta, Dr. Moor szemüvege pedig Macska Maharadza cipőjén landolt. Fincike bőszen öltögette vérvörösre színeződött nyelvét, tág pupillákkal igyekezett mérgesen nézni, és hogy fokozza az összehatást, időnként fújt is egyet.

A meglepetésből magához tért zsúri és a közönség egyöntetű véleménye alapján Kis Vörös és Fincike faragott, életre kelt tökfaragását kiáltották ki győztesnek.

A bál megnyitóján, miközben Macska Maharadza mosolygó szemekkel adta át a fődíjat - a nagy tálca sütit - a dagadó keblű Kis Vörömacskának és a tök belsejétől fülig maszatos Fincikének, Moor doktor belekezdett az alkalomhoz illő történetbe:

- Kedves Barátaim! Az idei első helyezett meglevenedett ördögfejről eszembe jutott a győztesnek járó kekszrecept születésének egyik legendája. Réges-régen, még a macskaemlékezet előtti időkben a szigeten, ahol én születtem, minden október végén megjelent egy gonosz varázsló és őseim kincseit követelte. A macskák évről évre-egyre szegényebbek lettek, de tehetetlenek voltak, mert a varázsló a szigeten nem termő, hatalmas tököket hozott magával, amikre mindenféle ördög- és szörnyfejeket faragott. Ezekkel körberakta a falut, és ha a macskák másnapra nem pakolták meg a kivájt tököket arannyal és ezüsttel, akkor azok életre keltek, megtámadták és szédülták otthonaikat. A bátrabbak próbálkoztak szétverni, vágni, törni a faragott tököket, de azok néhány perc alatt a legapróbb morzsákból is újra összeálltak, és csak még nagyobbakká váltak. Sokat tanakodtak a falu bölcsei, hogy mitévők legyenek, míg végül egy fiatal kukta fejéből kipattant a mentőötlet. Itt jegyezném meg – és remélem, nem tűnik szerénytelenségnek –, hogy ebben az ifjúban tisztelhetem családunk egyik őst. Ezért is ismerhetem a titkos receptet - tette hozzá kissé zavartan Dr. Moor, majd némi torokköszörülés után folytatta:

- A fiatal szakácsjelölt azt találta ki, hogy vájják ki a tökök belső húsát, majd ő azt gyorsan tésztába keveri és megsüti. Minekutána többen kételkedtek benne, hogy ez elég lesz-e a tökök megsemmisítésére, és azok nem fognak-e ismét feltámadni, a kis kukta halkán hozzáfűzte:

- Szükség lenne néhány bátor macska, akik vállalják, hogy megesszik a kekszeimet. Úgy talán nem tudnának feléledni a tökök.

- És mi van akkor, ha megmérgezik az őket elfogyasztó macskákat? - tették fel többen azt a kérdést, amire senki sem mert válaszolni. Végül úgy döntöttek, hogy egy próbát megér. Összegyűltek azok a macskák, akiknek a kilenc életükből még a legtöbb megvolt és csendben várahoztak. Október utolsó estéjén, a sötétedés beálltakor a varázsló megérkezett és kihelyezte a faragott tököket. Alighogy eltűnt a tengert borító sűrű ködben, a falu lakói begyújtották a legnagyobb kemencét és késekkel, tálakkal vonultak

az ellenség felé. Gyorsan kellett dolgozniuk. A kis kukta irányításával önkéntes szakácslegények keverték tálakban a hozzávalókat és szaladtak a tésztával a sütőhöz. Amint az első adagot kivették a kemencéből, látják, hogy mozognak és nőni kezdenek a kekszek. Ekkor a kiválasztott bátor macskák neki estek, és villámgyorsan befalták az összeset – nézett mosolyogva végig néma hallgatóságán Dr. Moor.

- Juj, és mi lett velük? Túléltek? - nyávintotta el magát vékonyka hangján Fincike.

- Természetesen semmi bajuk sem történt, és többé nem tudta a gonosz varázsló kirabolni a falut. Sőt, egy finom puha keksz receptjével is gazdagodtunk - fejezte be a történetet az orvosmacska.

(Kis Vörösmacska pedig az idén végre megkóstolhatta a különleges sütőtökös sütit, igaz csak egy falatnyi jutott neki, mert végigkínálgatta belőle összes falubeli barátját és versenybeli ellenfelét. Kancsal Pepit és cakkos fülű Foltost is.)

Na, és ha már Dr. Moor elmondta a recept születéséről szóló mesét, úgy döntött, hogy megosztja Veletek őseitől rámaradt készítésének fortélyát is. Lássuk hát!

HALOWEENI SÜTŐTÖKÖS PUHA KEKSZ*

(modern változatban)

HOZZÁVALÓK:

Végy 90 gramm vajat
2 db kis méretű tojást
100 g porcukrot
1 kávéskanálnyi fahéjat
250 g sült kanadai sütőtökből készült pürét (mert a legtöbb faragni való halloween-tök nem ehető!)

500 g finomlisztet
2 kávéskanálnyi szóda-bikarbónát

HA EZEK MEGVANNAK, LÁSS HOZZÁ!

- Süsd meg és hűtsd le a tököt!
- Lágý legyen a vaj, amit jól összekeversz a tojásokkal, porcukorral, fahéjjal! Add hozzá a sült tököt és keverd tovább!
- Fogd a lisztet s a szóda-bikarbónát, kavard bele azokat is! Ekkor már fakanállal, majd végül mancsoddal dolgozz! Puha tésztát kell kapnod, ám ha túlságosan lágý lenne, hiszen némely tökök gazdagabbak vízben, még egy kis lisztet tehetsz hozzá. Ha összeállt a tésztád, egy zacskóba helyezd és 30 percig pihentesd jégen!

FOGJ HOZZÁ A SÜTÉSHEZ!

- A tésztát két részre osztva, külön-külön lisztezett felületen nyújd kb. 3 mm vékonyra és máris kedved szerint szaggathatod! Borítsd a tepsit sütőpapírral, mielőtt rárakosgatod a kekszeket!

- Sütőd legyen előmelegítve úgy 150 fokra, amiben 10 perc alatt megsülnek kekszeid.

Ja! És korunk édesszájú macskáinak kedvére úgy tehetsz, ha lekvárral kettőt összeragasztasz és megolvasztott csokoládéval díszíted.



*A receptet a mokuslekvar.hu honlapon is megtaláljátok, több más finomság elkészítési módjával együtt! Rémisszően jó étvágyat kívánunk!