**Húsvéti vendégvárás hagyományai: kalács sütés, komatál készítése.**

FONOTT KALÁCS

HOZZÁVALÓK

* 60 dkg liszt
* 7 dkg  margarin
* 3 dkg friss élesztő (vagy 7 g száraz élesztő)
* 1 mk só
* 1 mk kristálycukor
* 4 dl tej
* 2 db  tojássárgája
* A nyújtáshoz:
* liszt

A tepsi kikenéséhez:

* margarin
* A tetejére:
* 1 ek tej
* 1 db  tojássárgája

Elkészítés:

1. A tésztához egy mély tálban elmorzsolunk 3 evőkanálnyi lisztet a [margarin](https://ad.adverticum.net/C/6061456/6061385/606142300)nal. Ezután beleszórjuk az élesztőt, a sót és a cukrot. A tejet kézmelegre langyosítjuk, hozzáadjuk a tojssárgájákat, majd ráöntjük.
2. A maradék lisztet hozzáadjuk, és lágy tésztává dolgozzuk. Ha túl lágy lenne, kevés lisztet adunk hozzá. A tésztából cipót formálunk, egy mély, belisztezett tálba vagy kelesztőtálba fektetjük, és 40 percig hagyjuk kelni. Ezalatt a duplájára nő.
3. Egy gyúrólapot belisztezünk, és a tésztát 3 egyenlő részre osztjuk, majd egyenként kb. 30 centi hosszú rúddá hengergetjük. Ezeket egymás mellé fektetjük, a végüket összenyomjuk, a szárakat - mint egy copfot - befonjuk.
4. A fonott kalácsot [margarin](https://ad.adverticum.net/C/6061456/6061385/606142300)nal kikent tepsibe fektetjük, ruhával letakarjuk, és ismét 30 percig kelni hagyjuk. Ha megkelt újra, tejjel simára kevert [tojás](https://ad.adverticum.net/C/6061456/6061385/606142300)sárgájával megkenjük, és 200 fokra előmelegített sütőben kb. 20 percig sütjük (légkeveréses sütőben 180 fokon).
5. Ezután a tejes [tojás](https://ad.adverticum.net/C/6061456/6061385/606142300)sárgájával újra átfényezzük, majd további 10 percig folytatjuk a sütést. Eközben a kalácsnak szép aranybarna színt kell kapnia. Tűpróbával ellenőrizzük, hogy átsült-e, végül rácsra fektetve hagyjuk kihűlni.

HÚSVÉTI KALÁCSKOSZORÚ:

HOZZÁVALÓK:

* 50 dkg liszt
* 5 dkg vaj (szobahőmérsékletű)
* 5 dkg cukor
* 1 db  tojás
* 1 csipet só
* 1 darab citrom reszelt héja
* 2,5 dl tej
* 1 csipet só
* 1 csomag élesztő

Elkészítés:

* 1. A lisztet tálba szitáljuk. Hozzáadjuk a vajat, a cukrot, a [tojás](https://ad.adverticum.net/C/6061456/6061385/606142300)t, a sót, a citrom reszelt héját és a langyos, cukros tejbe kevert élesztőt, és elektromos géppel körül-belül 3 percig erősen dagasztjuk.
	2. Ha a tészta túl puha és ragadós, ha a tálból nem lehet kiszedni, akkor még 1-2 evőkanál lisztet dagasztunk bele.
	3. A tésztát a tálból kiszedjük sima felületre, és folpakkal letakarva meleg helyen addig kelesztjük, amíg a duplájára kel (30-45 percig).
	4. A tésztát liszttel beszórt munkafelületre tesszük, 3 azonos hosszú rúddá formáljuk, majd ezeket copfba fonjuk.
	5. A copfot egy kivajazott tepsibe tesszük koszorú formában. A tetejét felvert [tojás](https://ad.adverticum.net/C/6061456/6061385/606142300)sal bekenjük, manduladarabokkal megszórjuk. Előmelegített sütőben 180 fokon körül-belül 30 percig sütjük.

***komatálküldés***

**1.** elsősorban egynemű (ritkábban különnemű) fiatalok barátságkötésének megpecsételése ajándékcserével. Egyéb elnevezései: *komálás, mátkálás, vésározás*. Ez a kötelék a fiatalok későbbi életében más társadalmi kapcsolatok (keresztkomaság, házasság) alapjául is szolgálhat. Általában  [fehérvasárnap](http://mek.niif.hu/02100/02115/html/2-156.html)on, de [húsvét](http://mek.niif.hu/02100/02115/html/2-1455.html)hétfőn, esetleg későbbi tavaszi ünnepen, pl. [pünkösd](http://mek.niif.hu/02100/02115/html/4-801.html)kor, [május elsejé](http://mek.niif.hu/02100/02115/html/3-1511.html)n is történhet. A D-Dunántúlon és a mátraalji palócoknál ismert szokás szerint a barátságot kötni kívánó fiatal (szülei, hozzátartozói segítségével) ajándékegyüttest készít elő főleg húsvéti ételekből: tálra helyezett koszorú alakú kalács, ill. egyéb sütemény, hímes [húsvéti tojás](http://mek.niif.hu/02100/02115/html/2-1459.html)ok, továbbá gyümölcs, szeszes ital, esetleg kendővel letakarva. Ismertek e célra készült cseréptálak, beleépített korsóval vagy tojástartóval. Az ajándékot személyesen vagy küldött által szokás eljuttatni a kiszemeltnek, lányok komatálküldése esetén kisebb lánnyal. Az ajándékot ünnepélyes formában, a Dunántúlon vers, mondóka vagy dal kíséretében adják át:

|  |
| --- |
| Komatálat hoztam |
| Föl is aranyoztam |
| Koma küldi komának |
| Koma váltsa magának. |

A palócoknál csak dicsértessékkel beköszönnek: „*elhoztam a mátkatálat, fogadják szívesen*”, s megmondják a küldő nevét. Ha a vivőt leültetik, a tálvivőt megkínálják, a tálat ajándékaival együtt elfogadják, ill. a tálba viszonzásul saját ajándékokat téve visszaküldik a kezdeményezőnek, esetleg később viszonozzák hasonló vagy több ajándékkal, akkor a lányok között a mátkaság megpecsételődött. Palóc területről ismeretes a komatálküldés egy másik módja: itt egyik legény vagy lány elkezdi farsang idején a mátkatál küldését, a tál a falu legényei és lányai között felváltva, felújítva jár egész farsang alatt, mígcsak vissza nem kerül az elindítóhoz. Sokkal egyszerűbb módja a barátságkötésnek a húsvéti tojások egyszerű kicserélése a fiatalság nagyobb csoportja körében, egy alkalommal, kevésbé szertartásosan. Előfordul az ajándékok fára *(mátkafa, komafa)* helyezése is ([életfa](http://mek.niif.hu/02100/02115/html/1-1825.html)). A barátságot kötők a továbbiakban meghatározott megszólításokkal: *koma*, *mátka* illetik egymást (a moldvai csángók között *vir* a fiú, *vésár* a leány), gyakran halálukig magázódnak. A palócoknál a mátkák egymás anyját, nagyanyját *öregmátká*nak szólítják. – A komatálküldés eredetére, történetére nézve feltevésekre vagyunk utalva. Feltűnően egyezik az ajándék a 16. sz. eleji Sándor-kódexben leírt ajándékba adott húsvéti ételekkel. Húsvéti ajándék adása elsősorban a keresztszülők kötelezettsége: a komatálküldés és változatai által pedig gyakran leendő gyermekei számára biztosít keresztszülőt a fiatal. A komatálküldés e keresztény – és a szokás fennállása és fejlődése szempontjából igen lényeges – rétege mögött kereszténység előtti előzmények húzódnak meg, amelyek legismertebb példája a délszláv *pobratinstvo*, testvérré fogadás. Hasonló szokások vannak más szláv népeknél s a románoknál, ezek ókori előzményeiről is ismerünk említést. Az olasz szokások inkább keresztény jellegűek. A különböző neműek közötti komatálküldés újabb fejleménynek tűnik, ami a [szerelmi ajándék](http://mek.niif.hu/02100/02115/html/5-23.html)ok elterjedésével, ill. más házasságot előkészítő szokásokkal való összemosódás eredményeképpen alakulhatott ki. A komatálküldés teljes szokását a D-Dunántúlon, a palócoknál és a moldvai csángóknál ismerjük, csökevényei napjainkban is megtalálhatók. Gyakorlásának megszűnte után több helyütt [gyermekjáték](http://mek.niif.hu/02100/02115/html/2-802.html) formájában él, mint ilyen bekerült az óvodai foglalkozások anyagába. *Irod.* Róheim Géza: Magyar néphit és népszokások (Bp., 1925); Gönczi Ferenc: Somogyi gyermek (Kaposvár, 1937); Liungman, Waldemar: Traditionswanderungen Rhein-Jenissei (Helsinki, 1945, FFC 131); Lévainé Gábor Judit: Komatál (Ethn., 1963); Gunda Béla: A palóc komatálak analógiái (Ethn., 1971).

Magyar Néprajzi Lexikon: <http://mek.niif.hu/02100/02115/html/3-653.html>