

KOLBÁSZOS KRUMPLILEVES

Fónod Attila

GAZDAGON A'LA FÓNOD



Kertész mérnök, talajerőgazdálkodási szakmérnök, mérnöktanár vagyok, 2016 óta nyugdíjas, a Varga Márton Iskolamúzeum megalkotója, vezetője.

Adjon hozzá kellemes hangulatot a tábortűz és a friss kerti levegő illata és egy finom száraz Olaszrizling íze!

Jó étvágyat kívánok!



Szeretem, ha a diákok „csak úgy” benéznek a szünetekben a Múzeumba és látom, hogy érdekli őket az iskola múltja, mert vallom, hogy a múlt ismeretével nyer értelmet a jelen és válik tervezhetőbbé a jövő.

Eddigi életutam során voltam diák, katona, taxisofőr, szőlészeti és kertészeti telepvezető, gyakorlati oktatásvezető, tanár és jelenleg múzeumvezető.

A középiskolát, iskolánk elődjében az Asztalos János Kertészeti Technikumban végeztem 1970-ben.

Boldog vagyok, hogy már 36. évemet töltöm alma máteremben, tisztelettel és szeretettel emlékszem vissza volt tanárainra, örülök, hogy ugyanaz a szakmai-szellemi morál hatja át a mai napig az iskola légkörét, ami megadja a lehetőséget a fiatalok sikeres pályakezdéséhez.

14. éve tanítom a szőlő és gyümölcsfélék metszését szakköri és tanfolyami szinten, ami fontos tudást biztosít a kertfenntartóknak.

Imádom a kertemet, szeretek vendégeket fogadni, bográcsolni, imádom a leveseket.

Az egyik kedvenc levesem a **Kolbászos krumplileves gazdagon a'la Fónod**, bográcsban is elkészíthető!

hozzávalók 10 tányérba:

- 75 dkg krumpli
- 18 dkg sárgarépa és petrezselyem gyöker tetszés szerinti összetételben
- 4,5 dkg karalábé
- 3 dkg zeller
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 nagy zöldpaprika
- 1 nagy paradicsom
- 4-5 dkg füstölt szalonna
- 1 csapott evőkanál édes nemes fűszerpaprika
- 1 csapott evőkanál liszt
- 15-20 dkg füstölt kolbász tetszés szerint, csípős, nem csípős, lángolt
- petrezselyem zöld
- ecet



elkészítése:

- előkészítem a zöldségeket, megmosom és megpucolom, a hagymát vékony karikára, a petrezselymet, sárgarépát, karalábét, zellert is karikára, a krumplit kis kockára vágom
- az apróra vágott szalonnát a lábosba dobom, zsírját kiolvasztom, majd rajta a hagymát közepes lángon üvegesre dinsztelek

- a tűzről levéve rászórom a piros paprikát és a lisztet, összekeverem, visszarakom a tűzre és hideg(!) vízzel felengedem
- ha már csomómentes, felengedem a kívánt mennyiségű vízzel és ha felforrat hozzáadom a répát, petrezselyem gyökeret, zellert, karalábét, fokhagymát és megsózom



- ha már félig megpuhult a zöldség, hozzáadom a krumplit és a kolbászt, a végén a zöldpaprikát, paradicsomot és a petrezselyem zöldet
- én egy kis balsam ecettel szoktam ízesíteni



➤ **szíved-lelked is legyen benne!**

Ja és közben sokat kóstolom! Tartalmas étel, akár egytál ételnek is kínálhatjuk. Ízlés szerint lehet tejjel, ecettel ízesíteni. Mi kenyérrel fogyasztjuk. A zöldség hulladék helye a komposzt!