

A admirável Geleia de Natal da Avó (Kocsonya)

A avó cozinhava sempre a geleia na tarde de 23 de dezembro. Na manhã da Festa do Amor, comê-la-íamos também, e uma vez que tínhamos feito guloseimas de Natal durante todo o dia, ela teria apenas um prato para servir ao almoço. Era o costume na aldeia, pois como diz o ditado, o pudim de um homem da aldeia é uma boa Geleia de Natal.

Havia dois pequenos segredos para a confeção: os pernis fumados e muito alho. Não se pode exagerar no fumo, porque este tira-lhe o sabor, mas com esta quantidade não é demasiado. E o alho é o coração e a alma de tudo isto.

Os ingredientes eram primeiro lavados pela avó e depois colocados num panelão de 10 litros: 1 pernil fumado, 1 pernil cru, 3 chispes de porco – cortados em três pedaços pelo talhante – e 2 couratos de porco. Adicionava-se 6-8 folhas de louro, um bom meio punhado de pimenta moída e alhos limpos de duas grandes cabeças. O sal era adicionado gradualmente, provando à medida que se cozinhava.

A avó deitava a água sobre os ingredientes até ao topo da panela e começava a cozinhar em lume brando durante quatro a cinco horas. A geleia estava no ponto pela “amostra” que era colhida com uma colher de sopa: se dois dedos ficassem pegados ao caldo, podíamos começar a repartir a geleia em porções.



As carnes eram primeiramente colocadas num grande tabuleiro, desossavam-se os pernis, e descartavam-se as partes mais gordas e os couratos. A avó doseava a geleia em 12-14 pratos. Retirava a gordura do topo do caldo com uma colher com ranhuras e mergulhava-a nos pratos com um pequeno coador.

E o milagre acontecia na manhã do dia 24... a geleia estava pronta para ser servida...

E se um vizinho aparecesse ou chegasse um convidado inesperado, ao início da tarde hábito perguntar: prova "Kocsonya" ou não prova "Kocsonya"? ...

Fonte: <https://sokszinuvidek.24.hu/>