

HÚSVÉTI ÉTKEZÉSI SZOKÁSOK

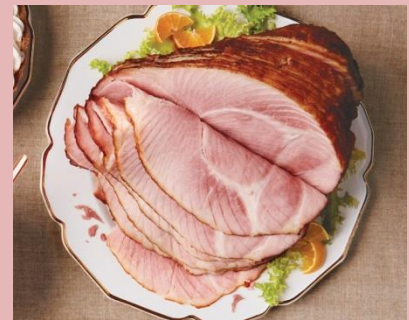


Tojás:

A tojás a húsvéti menü elmaradhatatlan része. Sokféleképpen lehet felhasználni: különféle hidegtálakban, reggeliként, előételként, főzve, rántottaként, tükörtojásként, stb.

Sonka:

A sonka a húsvét nélkülözhetetlen szereplője. Ezt is sokféleképpen lehet felhasználni: hidegen, tormával, szendvicsben, főételként, villásreggeli részeként.



Bárány:

A régi magyar konyha gyakran használta ezt a húsfélét, ma már sok családban szinte csak húsvétkor található meg az asztalon.

Édesség, desszert:



Mint minden ünnepkor, így húsvétkor is szerepet kapnak az édességek, desszertek. A csoki nyuszi és csoki tojás elmaradhatatlan szereplők, főleg a gyerekek körében. Sütemények közül főleg krémesek, kuglóf és kalács kerül az asztalra. Az utolsó kettő a nagyböjt idején lett szokás, hisz a tojás és a tej tiltott volt. Amint a tilalom véget ért, az emberek kihasználták, hogy újra ehetnek ilyen alapanyagokból készült ételeket.

