

Jedi iz grofičine kuhinje

Za Mucino kuhinjo ostanejo polizani krožniki

Glas o imenitni kuhinji Kiralyevih v Čentibi v bližini Lendave so gostje ponesli po vsem svetu. “V Sloveniji verjetno ni hotela, ki bi gostila toliko tujih in domačih politikov in pomembnih gospodarstvenikov z vsega sveta, kot jih je bilo v našem vinotoču,” je znal povedati Ludvik Kiraly na prelomu tisočletja. Številne fotografije znanih ljudi in njihovi zapisi v knjigi vtisov pričajo o tem, da se je v stari, s trstiko kriti zidanci iz leta 1837 od leta 1985 do 2020 zvrstila množica izjemno zanimivih obrazov. Njegova žena Marija, ki jo kličejo tudi Muca, je goste presenečala in očarala.

Zgodovine in spominov polna starinska zidanka zakonec Ludvika in Marije Muce Kiraly v Čentibi je gostila veleposlanike z vseh kontinentov, kopico predsednikov in premierjev evropskih držav, gospodarstvenike, predstavnike Nata, estradnike.

Ludvik in Muca se nikoli nista ukvarjala izključno z gostinstvom. On je bil gradbeni inženir in direktor firme, ona računovodkinja, vendar še zdaleč ne tako znana, kot je postala v zrelih letih, ko je sloves njene prvineke mažarske prekmurske kuhinje poneslo na vse konce sveta. Iz njenih loncev je dišalo po grehu. Zaradi številnih gostovanj v tujini je postala svojevrstna ambasadorka prekmurske mažarske kuhinje.

Podedovano zidanco sta zakonca Kiraly leta 1985 skrbno prenovila, Ludvik je lastnoročno ob nabrežjih nabral trstičje za streho, krovci z Mažarske, ki so s trstičjem pokrili številne čarde ob Blatnem jezeru, so opravili strokovno delo tudi na vinotoču.

V življenju neredko pomembno vlogo odigrajo naključja. “Generalni direktor Nafta, Jože Hajdinjak, je slisal, da dobro kuham in me povabil, da bi bila v naši kleti gostiteljica pomembne gospodarske ekipe, ki je k njim prišla na obisk.” Muca je sprejela izziv. “Gostje niso mogli prehvaliti hrane, ki sem jo pripravila. Nato so mi podobno nalogo zaupali še večkrat tudi drugi poslovneži. Po osamosvojitvi Slovenije je naš prvi veleposlanik, Ferenc Hajós, v našo klet povabil vse mažarsko govoreče veleposlanike v Budimpešti. Prišli so z vseh celin, spomnim se, da sta mi ženi mongolskega in kitajskega ambasadorja podarili zanimive spominke.« K njima je v goste prišel prvi slovenski predsednik Milan Kučan in z njim predsednik Mažarske Árpád Göncz, v ekipi je bila tudi nadzvalna veleposlanica na Mažarskem Ida Močivnik. Ona je ob diplomatskih sprejemih pred novim letom in slovenskim kulturnim praznikom v Budimpešti povabila Muco, da gostom postrže z domačo hrano. Tako se je sloves Mucinih kuharskih mojstrovin širil po svetu. “Kmalu so se na mažarski nacionalni televiziji odločili, da predstavijo Slovenijo – na krožniku. Zame je bila neverjetna čast, da sem predstavljala kar celo Slovenijo. Pa sem jo: rezala in kuhala sem, kar Slovenija od Prekmurja do Primorske dobrega lahko ponudi. In tega res ni malo. Snemali smo od desetih zjutraj do desetih zvečer. V kuhinji ambasade sem bila prepredena z žicami in mikrofoni. Gledalci so štiri dvajsetminutne oddaje sprejeli z navdušenjem in prosili za ponovitve.” Muca je na mažarskem radiu slovenske RTV dve leti ob sobotah razkrivala pripravo svojih jedi. Vsako soboto recept za kompletno nedeljsko kosilo, od predjedi do sladice.

Kadar so v Prekmurje prišle novinarske ekipe iz tuijne, da bi predstavile lokalno kulinariko, so pogosto zavile tudi k Muci. “Nikoli nisem uporabljala nobene kuharske knjige. No, dobivala sem jih za darila in jih prelistala. A kuhala sem vedno na pamet. Tudi torte in peciva,” se nasmeji.

“Najdragocenejši so bili napotki iz grofičine kuhinje.” Muca je kuharsko večino priprave kletnega bograča, grofovskega zrezka, pečenega fižola in še okoli dvesto izvirnih receptov jedi, za katero so jo njeni gostje ob koncu obroka nagradili z aplavzom, podedovala po mami. “Materin prvi mož Dervarič iz Murske Sobote je bil plemiškega rodu. Bil je notar in pogosto so zahajali k beltinski grofici. Tamkajšnja izvrstna kuharica z Mažarske je mojo mamo veliko naučila in ji izdala številne skrivnosti iz grofičine kuhinje. Mama pa jih je prenesla meni.”

Muca se je od vsega začetka udeleževala tekmovanja Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju in za svoje marmelade, potice, buhtlje in vložnine dobivala zlata priznanja in za krono še nekaj znakov kakovosti. Tudi njeno marelično žganje je bilo nagrajevano. “Žganjekuhe me je naučil tast,” prišepne, in doda, da je bila zmeraj odprta za nova znanja. Pa tudi sama je kulinarično znanje rada delila. Gostovala je po številnih gostilnah po vsej Sloveniji in se udeleževala raznih kuharskih tekmovanj, kjer je veliko zmagovala in se hkrati naučila kaj novega od tekmecev.

Večkrat je v Avenikovi gostilni pripravljala prekmurske dneve, povabljena pa je bila tudi v druge kraje. Spomni se,



da je v Novem mestu domačin prinesel pet litrov cvčka in se priporočil, da bi ostanke hrane odnesel domov. “Pomivalka se je meni in njemu opravičevala, da zaman išče kako dobroto, ker so gostje polizali vse do konca.”

Obvezna oprema na številnih gostovanjih po Sloveniji, tudi na mažarski ambasadi v Ljubljani, je mleta rdeča paprika. “Brez nje nisem šla nikamor. Pripravljala sem različne vrste mesa, moja najljubša hrana pa so mažarske prikuhe iz bučk, kopra, špinače, kislice, kumar, stročjega fižola, zelja. Običajno vse z dodatkom kisle smetane. Nekoč smo doma jedli meso enkrat tedensko, a smo imeli zelo domiselno ponudbo. Krompirjeva juha, makovi in orehovi rezanci, krompirjev paprikaš, granadirmarš. Ime je dobil po hrani s soške fronte, ki so jo jedli okoli leta 1914. Veliko mladih fantov iz naših krajev je tam padlo. De dva od šestih moških sorodnikov sta se vrnila s fronte. Po njih nama je ostala vojaška žlica, čutarica in vojaško odlikovanje. Nekoč smo znali narediti veliko jedi s fižolom in čebulo.” Med znamenitimi jedmi iz njene kletne kuhinje je gotovo bil njen pečeni fižol. “Nikoli nama ni bilo pomembno, ali so najini gostje zelo znani in iz katere politične opcije so. Vseeno je bilo, če je bilo treba kuhati za 30 ali za 6 ljudi, vsak gost si je zaslužil najboljše. Sem je sodila tudi doma pridelana zelenjava, izbrani krožniki, lastnoročno izvezeni prti, ki sem jih izdelovala ob zimskih večerih.” Za razliko od podobnih jedi, ki bi jih morda jedli kje drugod po Sloveniji, je hrana prekmurske mažarske kuhinje obarvana z rdečo papriko, rahlo pekoča in z dodatkom kisle smetane.

Po 61. letih skupnega življenja je mož Ludvik umrl in Muca je v letu 2020 zaključila skupaj načrtovano prodajo stare kleti, v kateri sta v drugi polovici življenja ustvarila vinotoč in se ukvarjala s turizmom na vasi. Njuna odločitev, da se ne bosta ukvarjala s polkicem, za katerega sta se šolala, je presegla vsa njuna pričakovanja in staro klet naredila prepoznavno daleč čez prekmurske griče in ravnine. “Novi lastnik je napovedal, da bo klet tudi v prihodnje namenjena turizmu.” Muca je pri 81. letih odložila kuhalnico v družinski kleti, polni sladkih spominov na dragocena druženja. Skoraj istočasno z odnašanjem nekaterih zelo osebnih predmetov iz zidanice, jo je predsednik Mažarske János Áder odlikoval za zasluge.

Milena in Marjan Dora

Ételek a grófnő konyhájából

Muca főztje után csak fényesre nyalt tányérok maradnak

behálóztak vezetékkel és mikrofonokkal. A nézők lelkesen fogadták a négy húszperces műsort, így azokat meg is ismételték.” Muca néni a Muravidéki Magyar Rádióban két éven keresztül, szombatonként mesélt a hallgatóknak az ételek készítéséről. Minden szombaton egy teljes vasárnapi ebéd receptjét ismertette. Az előételtől a desszertig.

Ha külföldi újságírócsoportok érkeztek a Mura-vidékre, hogy bemutassák a helyi konyhát, gyakran Muca néninél kötöttek ki. „Sose főztem szakácskönyvekből. Persze, ajándékba sok ilyet kaptam, lapozgattam is őket, de főzni mindig „gondolomformán” szoktam. Még tortát és süteményt is.” – meséli mosolyogva.

„A legértékesebb a grófnő konyhájából érkező útmutató volt.” A pincepörkölt, a grófi szelet, a sültbab és további mintegy kétszáz étel eredeti receptjét Muca néni édesanyjától örökölte, és nem véletlen, hogy a vendégek az étkezés befejeztével a finomságokat lelkes tapssal köszönték meg. „Édesanyám első férje, a muraszombati Dervarič nemesi származású volt. Jegyzőként dolgozott, és gyakran megfordultak a beltinci grófnőnél, akinek kiváló magyar szakácsnője volt. Édesanyám sok mindent tanult tőle, a grófnő konyhájának számos titkát árulta el neki. Édesanyám pedig ezeket átadta nekem.”

Muca kezdetektől fogva részt vett a szlovén parasztgazdaságok finomságai (*Dobrote slovenskih kmetij*) versenyen Ptujban, ahol lekvárjai, kalácsai, buktái és befőttjei arany elismerésben részesültek, a siker megkoronázásaként még néhány minőségi jelölést is kiérdemelt. Díjazták többek között barackpálinkáját. „A pálinkafőzést az apósom tanította meg nekem”, árulja el, hozzátéve, hogy mindig is nyitott volt az új ismeretekre. És konyhaművészeti tudását is örömmel osztotta meg másokkal. Szlovénia szerte számos vendéglőben szerepelt, és különböző főzőversenyeken sok-sok elismerésben részesült, ugyanakkor mindig tanult valami újat a vetélytársaitól.

Az Avenik vendéglőben többször is készített mura-vidéki ételeket, és persze más neves vendéglőkben is gyakran sütött-főzött. Mosolyogva meséli, amikor Novo mestoban az egyik helybéli öt liter cvčeket hozott, és felajánlotta, ha hazaviheti az ételmaradékokat. „A mosogatóasszony tőlem is és tőle is elnézést kért, mert egy morzsa se maradt, a vendégek még a tányért is kinyalták.”

Ákár Szlovénia más városaiban, akár a Ljubljana-i magyar nagykövetségen volt vendégszakszó, kötelező útításra volt az örlöt pirospaprika. „Enélkül sehova se mentem. Készítettem különféle húsételeket, kedvenceim azonban a tökből, kaporból, spenótból, sóskából, uborkából, zöldbabból, káposztából készült magyar főzelékek. A szinte elmaradhatatlan tejfőllel. Annak idején otthon hetente csak egyszer került hús az asztalra, de nagyon találekónyak voltunk. Krumplileves, mákos- és diósmetétl, paprikáskrumpli, granadirmars. Az utóbbi arról kapta nevét, hogy 1914 körül az iszonói fronton fogyasztották. A mi vidékünkrol is nagyon sok fiatal maradt ott örökre. A rokonságban a hat férfi közül csak ketten tértek vissza a frontról. Tőlük maradt rőz a katonasági kanál, a csutora és egy kitüntetés. „Régebben nagyon sok ételt készítettünk babból és hagymából.” Pincekonyhájának egyik nevezetes étele kétséggelkül a sültbab hús. „Mi sose azt néztük, hogy közismert személy-e a vendég, vagy netán melyik politikai frakcióhoz tartozik. Teljesen mindegy volt, hogy 30 vagy 6 embernek kellett főzni, minden vendég a legjobbat érdemli. Kellett ehhez persze az otthon termesztett zöldség, a válogatott tányérkészlet, a saját hímzésű abroszok, amelyeket a téli estéken készítettem.” Ellentétben a Szlovénia más részében fogyasztott hasonló fogásokkal a muravidéki magyar konyha ételei piros paprikával készülnek, enyhén pikánsak, és tejföl is kerül melléjük.

61 együtt töltött év után a férj, Lajos meghalt, és Muca néni 2020-ban a borospincének, amelyben életük második felében borozót alakítottak ki, és a falusi turizmus mellett kötelezték el magukat, a már közösen tervezett eladása mellett döntött. Döntésük, hogy nem a tanult szakmájukkal kívánnak foglalkozni, minden várakozásukat felülmúlta, a régi borospince híre pedig a mura-vidéki dombságot és síkságot is túllépve messzire eljutott. „Az új tulajdonos jelezte, hogy a pincében a jövőben is idegenforgalmi tevékenységet kíván folytatni.” Muca néni 81 évesen az édes emlékeket őrző családi borospincében letette a főzőkanalat. Szinte azzal egyidőben, hogy kedvenc személyes tárgyait csomagolta, érkezett a hír: Áder János, magyar köztársasági elnök munkáját bronz érdemkeresztzel ismerte el.

Milena és Marjan Dora

Dishes from the Countess's Kitchen

Muca’s extraordinary kitchen - a place where the plates were licked clean and not a single crumb was left behind!

The eminent international guests who had the opportunity to wine and dine at the Kiraly family's vineyard cottage in Čentiba near Lendava spread the news of Muca's excellent kitchen across the globe and helped shape Muca's good name and reputation. Our winery has probably hosted more foreign and domestic politicians and important businessmen from all over the world than any hotel in Slovenia, Ludvik Kiraly used to say. The numerous photographs and written compliments of famous guests confirm that in the years between 1985 and 2020 the old reed covered wine cellar from 1837 hosted a great number of very interesting and famous individuals. Ludvik's wife Marija, everybody called her Muca, has been constantly surprising and impressing her guests with excellent culinary skills and amazing food.

The old vineyard cottage in Čentiba owned by Ludvik and Marija Kiraly was a place filled with history and memories. It hosted Ambassadors from almost every continent, a collection of Presidents and leaders of many European countries, famous businessmen, NATO representatives and celebrities.

Even though the catering business started out as Ludvik and Muca's side job (Ludvik was a building engineer and manager and Muca an accountant), the couple became famous for Muca's mouth-watering Hungarian dishes from Prekmurje. Whatever was brewing in her pots smelled like Heaven. Muca's reputation exceeded her, especially in her mature years. Due to her numerous cook tours abroad, she became the Ambassador of the Prekmurje Hungarian cuisine.

The famous cane covered wine cellar was a family inheritance that was carefully renewed by the Kiraly's in 1985. Ludvik himself gathered and picked out the canes for the roof near the local waters, while the roof renovation itself was done by professional cane roofers from Hungary, who covered the roofs of many famous taverns around the Balaton Lake.

Perhaps it was just a coincidence that Nafta's (local oil company) General Director Jože Hajdinjak, who heard about my cooking skills, asked me to host an important economic team that was visiting the Nafta local oil company, but I gladly accepted the challenge, Muca said. The guests seemed to really enjoy my food. Since then many businessmen have entrusted me with a similar task. After Slovenia's independence, our first Ambassador Ferenc Hajós invited a delegation of Hungarian speaking Ambassadors from Budapest to our vineyard, she added.

They came from different continents, some of them even came bearing gifts. I specifically remember the wives of the Mongolian and Chinese Ambassador who have brought interesting souvenirs with them, she continued. The Kiraly's have also hosted the first Slovenian President Milan Kučan who came to their vineyard with the then President of Hungary Árpád Göncz and the next Ambassador in Hungary Ida Močivnik. The latter has then invited Muca to Budapest to cook at the Slovenian cultural holiday and New Year's diplomatic reception. The reputation of Muca's culinary masterpieces slowly started spreading across the globe. Not long after, the Hungarian national television decided to introduce its audience to the Slovenian cuisine and started filming the Slovenia on a plate TV show. It was such a great honor to be able to represent the country of Slovenia on television, Muca explained. I was cutting and preparing the numerous amazing Slovenian dishes, originating from Prekmurje to Primorska. We were recording from ten in the morning to ten in the evening and I was standing in the Embassy's kitchen dressed in wires and microphones, she remembers. The audience loved all of the four twenty-minute broadcasts we recorded and wanted to see and hear more of Muca, so she kept revealing her recipes on the Hungarian radio of the Slovenian RTV every Saturday for two years in a row. Each time she went on air she would introduce a complete Sunday lunch, from appetizers to dessert.

The foreign journalist teams that came to Prekmurje to write about the local cuisine usually ended up at Muca's place as well. I have never used a cookbook, she explained. Even though I received a great number of them as a gift and leafed through all of them, I always cooked and baked by heart, even cakes and pastries, she added with a smile on her face.

The most valuable cooking instructions, however, I have received straight from the Countess's kitchen, Muca admitted. She inherited her amazing cooking skills and talent for preparing bograč (a traditional local dish made of meat and potatoes), county steaks, baked beans and about two hundred other original dishes from her mother. My mother's first husband came from the nobel Dervarič family from

Murska Sobota. He was a notary and a frequent guest of the Countess of Beltinci. My mother learnt a lot from the Countess's top Chef who came from Hungary and shared a number of secrets from the Countess's kitchen with her. Later on, these secrets were passed down to me by my mother, she explained.

Muca was also a regular participant at the so called *Dobrote slovenskih kmetij* (Delicacies from Slovenian farms) competition in Ptuj, where she received a number of golden awards and medals for her tasty jams, potica (pastry filled with walnut or poppy seed filling) and buhtlji (buns filled with jam). Her apricot brandy was awarded on numerous occasions as well. My father-in-law thought me how to make spirits, she admitted and added that she was always open to learning and gathering new knowledge. But Muca wasn't only gathering valueable knowledge, she also loved to share her culinary skills with others. She was invited to many inns and restaurants throughout Slovenia as a guest cook and attended various cooking competitions. Even though she won most of these competitions, she was always eager to learn from her competitors.

She even hosted the Prekmurje days in the famous Avenik Restaurant on a number of occasions and was often invited to host and cook at important events on different locations. She remembers that on one of such occasions a local gentleman from Novo mesto brought her five liters of Cvček (Slovenian red wine from the Lower Carniola region) in exchange for the leftovers he wanted to take home after the event. Sadly, she had to send him home empty-handed, for the dish-washing lady has informed both of them with great remorse that there were absolutely no leftovers, because the guests have literally licked their plates clean.

Muca's indispensable accessory on every cook tour and even at the events hosted at the Hungarian Embassy in Ljubljana, was red pepper powder. I never left my kitchen without it, she said. I have prepared so many different types of meat, but my favorite dishes remain the thick Hungarian vegetable soups and stews made out of pumpkins, dill, spinach, sorrel, cucumbers, string beans and cabbage. Most of them were enriched with sour cream. Back home we used to eat meat only once a week. Yet, are dishes were inventive and diverse. We even had potato soup, noodles with walnuts and poppy seeds, potato paprikash (thick stew enriched with red pepper powder) and Granadirmars (pasta with potatoes) on our menu. The later was named after a dish that was eaten at the Soča Front around the year 1914. Many young men from our home region lost their lives there. Only two out of Muca's six male relatives returned home from this front and all that remained after them was a military spoon, a hip flask and their military awards. We used to make a lot of dishes with beans and onions as well, Muca continued. One of the famous dishes from her cellar kitchen were certainly baked beans. We never made any distinctions between out guests, regardless of how famous they were or which political party they belonged to. We put in the same effort when hosting 6 or 30 people, because we believed that all of our guests deserved only the best. I also put a lot of emphasis on the decoration and quality of food. I used only home-grown vegetables, carefully picked out the perfect plates and made the tableclothes single-handedly during the cold winter evenings, she explained. Unlike similar dishes that were served elsewhere in Slovenia, the Hungarian dishes of Prekmurje were always colored with red pepper powder, slightly spicy and enriched with sour cream.

After 61 years of marriage, Muca's husband Ludvik passed away and she has taken down her apron. The family business came to an end in 2020, when she sold the famous vineyard cottage, which in the second half of Ludvik's life was used primarily as a wine cellar and countryside tourist accomodation. The business that started out as a side job, exceeded the couple's expectations. Their old wine cellar became famous beyond the Prekmurje hills and plains. The current owner of the once famous Kiraly wine cellar already announced that he will preserve the original purpose of the house and continue using it for tourist purposes. At the age of 81 Muca has finally put down her wooden spoon and left the family wine cellar with sweet memories of many valuable social gatherings and events. And while she was cleaning out the last personal and valuable items from the vineyard cottage she received her final award. The President of Hungary János Áder decorated her with honours for her amazing life-long culinary contributions.

Milena and Marjan Dora