

## Konyhám sztárvendége volt: Csicsóka! II. rész

Írta: Gábor Eszter

2012. január 16. hétfő, 20:59 - Módosítás: 2012. január 16. hétfő, 21:13

---



Az első rész ( <http://www.gaiaalapitvany.hu/oekopraktikak/finomsagok/75-konyham-sztarvendege-volt-csicsoka-i-resz> ) után íme a második felvonás Csicsóka barátommal töltött délután emlékére.

Mint ahogy arról a korábbi írásomban már beszámoltam „*vadászat, hosszas utánajárás, információgyűjtés, kutatómunka és egyeztetés után elfogadta meghívásomat az elmúlt években méltánytalanul mellőzött aztán hirtelen egyre nagyobb népszerűségnek örvendő csicsóka. Bár ritkán vállal ilyen típusú felkérést, egyszerű, visszahúzódó személyisége miatt, velünk mégis kivételt tett, s nem csak hogy interjút adott, hanem együtt készítettünk el két kiváló ételt... belőle :-)*”

Miután bemutatta származását, családját, hogyan lehet termeszteni és milyen jó hatással van az emberekre, tovább mesélt miközben készült a

### Csicsókasaláta



Hozzávalók:

## Konyhám sztárvendége volt: Csicsóka! II. rész

Írta: Gábor Eszter

2012. január 16. hétfő, 20:59 - Módosítás: 2012. január 16. hétfő, 21:13

---

0,3 kg csicsóka

0,3 kg cékla

0,2 kg alma

Vegyes csíra, darált dió, balzsamecet, fűszer só, bors ízlés szerint

Pucoljuk meg a csicsókát, a céklát és az almát. Én uborkaszeletelővel értem el a nagyjából egyforma, szép vékony szeleteket.



Tegyük egy tálba, locsoljuk meg egy kis balzsamecettel. Az ízesítéshez só helyett Anyukám maga termelte zöldségekből készített fűszer sóját használtam. Tetejére egy kis darált dió, csíra és friss őrölt bors került. Igazi vitaminbomba, könnyű vacsora, de a magyaros rakott csicsóka mellé is kiváló volt.



## Konyhám sztárvendége volt: Csicsóka! II. rész

Írta: Gábor Eszter

2012. január 16. hétfő, 20:59 - Módosítás: 2012. január 16. hétfő, 21:13

---

**Gábor Eszter:** Meséj még nekem arról, hogy hol lehet beszerezni csicsókát?

**Csicsóka:** Számos bio termelő árusít bennünket a MOM Biopiacon, itt garantáltan vegyszermentesen természetnek minket. ( <http://www.biokultura.org/biokereskedelem/biopiac.html> )

### Földi Gyula és felesége, Ágota

T: +36 52/372-220, [foldi.gyula@freemail.hu](mailto:foldi.gyula@freemail.hu)

Náluk a csicsóka 300 Ft/kg áron kapható

### Gyöngyösi Sándor Ökogazda

T: +36 20 926 45 11, <http://www.biogomba.hu/kezdolap>

Nála a csicsóka 400 Ft/kg

### Polyák Ökogazdaság

T: +36 70 312 73 36, <http://www.polyakokogazdasag.hu/bemutakozas>

Itt a csicsóka 300 Ft/kg

## Konyhám sztárvendége volt: Csicsóka! II. rész

Írta: Gábor Eszter

2012. január 16. hétfő, 20:59 - Módosítás: 2012. január 16. hétfő, 21:13

---

A csicsóka vadászatban nagy segítségemre volt a **termelőtől.hu**, amit ez úton is köszönök!



### Pintér Irén

<http://termelotol.hu/termelo/pinter-iren>

### Horváth Judit

<http://termelotol.hu/termelo/horvath-judit>

S az adatbázis is számos csicsóka termelőt rejt még: <http://termelotol.hu/rolunk-celjainkrol>