



Magyarországon a burgonya népetellé válása előtt leginkább búzából, rozsból, kukoricából, ritkábban kölesből készítették a kásákat. A burgonya térhódításával a reggeliből hamar kiszorultak a kásaételek, és csak a főétkezéseknél kaptak helyet. Ezen ételeknek nagyon egyszerű volt az elkészítésük. Általában a megőrölt gabonaféléket beleöntötték a forrásban lévő, sóval ízesített vízbe, esetleg tejbe, majd folyamatos kevergetés mellett pár perc alatt készre főzték az ételt. Nagyon fontos megjegyezni, hogy ezek az ételek többségében hígak, pépes állagúak voltak, és állaguk nemigen emlékeztetett az általunk ismert (jól formázható) dődöllemasszára. Két ilyen étel is szerepel ebben a könyvben, a „tejes-kukoricalisztes” dődölle, illetve a „macskanadrág”-dődölle. Bár ez utóbbi kásaétel csak a burgonya elterjedése után válhatott szélesebb körben ismertté.

Leginkább önmagában fogyasztották a kásaételeket, de a változatosság kedvéért hagymás zsír, tejföl, túró, és apróra vágott tepertő került az ételbe vagy annak tetejére. Ha édességként akarták elfogyasztani, akkor egy kevés cukor került bele, vagy a háztartásban rendszerint megtalálható lekvár.

A XVIII. századtól már nem növekedett a kásaételek fogyasztása. Ellenkezőleg, inkább háttérbe szorult, hiszen a főtt tészták megjelenésével, elterjedésével még színesebbé és

változatosabbá tudták tenni a családok étkezéseiket, ami egyúttal minőségi változást is hozott. Ennek a századnak végén találkozhatunk első írásos formában a „dödölle” elnevezéssel, amely biztosan arra utal, hogy ekkoriban már elterjedt ételként szerepel hazánk több területén. A krumplikása állaga ugyan megváltozott, vagyis keményebb lett, de ami megmaradt, az a hozzá kínált addig is alkalmazott „feltétek” sora. A XX. század derekára a kukorica- és árpaételek teljesen, míg a hajdinakásák majdnem teljesen mértékben eltűntek.

Forrás:

A dödölle – írta Prikryl József mesterszakács

A cikkhez tartozó receptek:

Dödölle alaprecept

Parajos dödölle sült fokhagymával és tejföllel

Töporlyús, savanyú káposztás dödölle

Csicsókás dödölle mákba hempergetve, virágmézes sütőtöklekvárral

Pirított édes dödölle birsalmasajttal és mákparfával