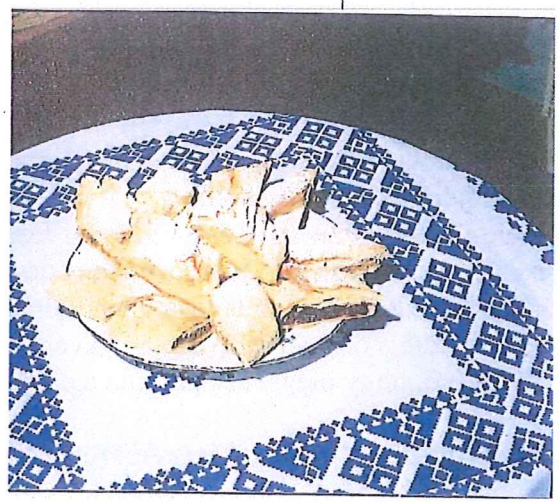
1. sz. melléklet a 114/2013.(IV.16.) Korm.rendelethez

Javaslat
a jászkiséri szárított rétes készítésének Települési Értéktárba történő felvételére



Készítette:

Gyetvai Ferencné

Gyetvai Ferencné
2018.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó személy neve: **Gyetvai Ferencné**
2. A javaslatot benyújtó személy vagy kapcsolattartó személy adatai:
   Név: **Gyetvai Ferencné /Boros Eszter/**
   Levelezési cím: **5137. Jászkisér, Kölcsey F. u. 27.**
   Telefonszám: **57/450-187, 06 70/2621651**

II. A HELYI ÉRTÉK ADATAI

1. A helyi érték megnevezése: **jászkiséri szárított rétes**
2. A helyi érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

Turizmus és vendéglátás (helyi receptek)

3. A helyi érték fellelhetőségének helye: **Jászkisér**
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezi:

Települési Értéktár

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

Elsődleges célom az, hogy e helyi specialitás receptje megmaradjon, - mint a terített asztal különleges étele – de a rétes készítőjéről is szólnom kell.
Édesanyám Boros Lászlóné /Szüle Eszter/ 1929. 07. 28-án született Jászkiséren gazdálkodó családba. Gyermekkori álma volt, hogy cukrász lehessen, azonban édesapja Szüle János 1945. 01. 31-i hősi halála következtében özvegy édesanyja taníttatását nem tudta vállalni. Édességeket készíteni, sütni azonban mindig szeretett, s örömét lelte benne. Kivételes kézügyességének, kitartásának, szorgalmának köszönhető, hogy mégis elsajátította a cukrász mesterséget.

Édesapám halála után 1986-ban kezdte el a rétes készítését először családi rendezvényekre: név-születésnap, lakodalom, stb., melynek híre ment, s egyre többen, egy több megrendeléssel keresték fel elsősorban megyénkből, de lakodalmakra, rangos ünnepekre vitték más megyékbe is. (Dr. Nemes András kérésére a Szolnokon megrendezett orvos kongresszusra 260 szál készült.)
Igen mutatás sütemény, nem túl édes, ezért úgy a nők, mint a férfiak által egyaránt kedvelt, szeretett és töltelékei révén változatos izekben készíthető.

Édesanyám nemcsak a rétes készítésében szerzett hírnevet, hanem sütemények, a puha-, pörkölt (perkelt) torták tekintetében is. Pörkölt tortáit külföldre is vitték.
Rangos elismerést jelentett, amikor a Jásztelken 2001-ben megrendezett jászsági pörkölt torta készítők versenyén Dr. Draveczky Balázs gasztronómiai szakírótól az I. helyezésért járó tárgyjutalmat és emléklapot vette át.
Már betöltötte 89. életévét, de gyermekeit, unokáit születés- és névnapján még mindig süteményeivel köszönti fel és örvendezteti meg.

6. **Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett**

Tudomásunk szerint a környező települések egyikén sem ezt a rétest készítik. Nagyon „munkás" a tészta elkészítése, kidolgozása, nyújtása/húzása/. Sokszor kell az asztalt körbejárni, ezért is hívják „szaladgálás rétesnek" is.

Napjainkban oly népszerű a gasztronómia, s azon túl, hogy az utókor számára is megmarad a készítés menete, talán a mai háziasszonyok is kedvet kapnak, kipróbálják a receptet, mellyel biztos sikert aratnak.

7. **A helyi értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája /bibliográfia, honlapok, multimédiás források)**

- Hortiné Dr. Bathó Edit: Népi ételek a Jászságból
- Cikk a Népszabadság 2000. augusztus 29-i számából
- Inotai Csabáné: Grillázs készítése mesterfokon

8. **A helyi érték hivatalos weboldalának címe:**

www.jaszkiser.hu

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe, dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslathoz csatolt saját készítésü fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Tisztelettel kérem a Települési Értéktár Bizottságot, hogy a fent leírtak és a csatolt dokumentációk alapján vegye fel a rétes készítését a Települési Értéktárba.

Jászkiséri szárított rétes készítése

Hozzávalók:

- O,5 kg liszt /rétes- sima liszt vegyesen/
- 7 dkg zsír /tésztába morzsolva/
- 1 kávéskanál só
- 1 evőkanál 10 %-os ecet
- 1 db tojás
- langyos víz.

Ezt a mennyiséget tálban össze kell keverni és utána simára kidolgozni/felverni. Az így elkészített tésztát 5 részre kell osztani, s e cipókat külön-külön simára (kerekre) kidolgozni, majd elnyújtani kb. 20 cm-es átmérőre és a következő anyaggal egyenként megkenni, majd az öt kerek lapot egymás tetejére rárakni:

- 10 dkg liszt,
- 15 dkg zsír (habosra keverve!)

Utána az egymásra rakott tészta tetejét olvasztott zsírral meg kell kenni és tál alatt kb. 1 órát pihentetni. Amikor ez kész, egy nagy asztalon, lisztezett terítőn kihúzzuk a tésztát, majd a vastag szélét leszedjük /letépjük és kevés liszt, tojás, víz hozzáadásával újra cipózhatjuk, s pihentetés után ezt a maradékot is felhasználhatjuk/. Az első nyújtásból – a töltelékről függően – kb. 6 szál, a maradékból még kb. 3 szál készül.

A rétestésztát az asztalon szikkasztjuk (kb. ¼ óráig), majd a tepsi szélességének megfelelő nagyságú részekre szabjuk, és az alábbiak szerint hajtogatjuk:

3. E részből 1-2 cm-t behajtunk, majd ráhajtjuk a töltelékes tésztára, s a tetejét olvasztott zsírral megkenjük
1.a széléből levett tésztából a töltelék alatti részre 1-2 réteg tészta szeletet teszünk
2. ráhajtjuk a töltelékre, s vékonyan megkenjük olvasztott zsírral.

Töltelékek

túróshoz: (3 szálhoz) 60 dkg túró, 20 dkg cukor, 10 dkg mazsola, 1 cs. vaníliás cukor, 3 db tojás + fehér őrölt kenyérmorzsa, hogy ne legyen folyós, + reszelt citromhéj.

almáshoz: (3 szálhoz) 1 kg reszelt alma, 20 dkg cukor, 1 teáskanál őrölt fahéj, 1 marék őrölt morzsa.

dióshoz: (1 szálhoz) 15 dkg darált dió, 1 evőkanál rum, 10 dkg cukor

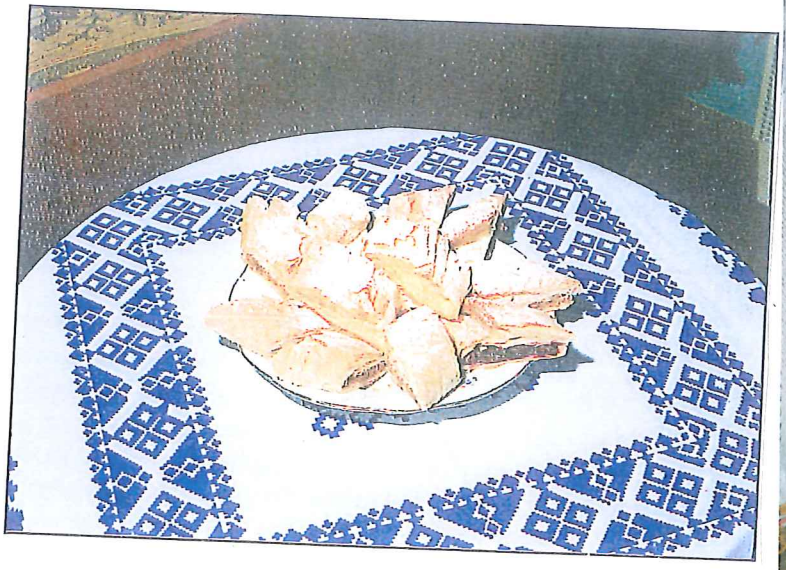
mákoshoz: (1 szálhoz) 10 dkg darált mák, 6 dkg cukor, 1 kanál almalé, reszelt citromhéj.

Töltelék lehet: túró, túrós-meggyes, alma, mák, dió /de lehet káposzta, vagy tört burgonya is/.

Fontos!

Csak meleg helyen készíthető a rétes!

A sütésnél a hajtással kifelé nézzenek a szálak, s nagy lángon sül addig, míg magasra feljön a rétes legfelső hajtott része. Utána kivesszük a sütőből, s az egészet az ellenkező irányban (tehát hajtással befelé) tesszük vissza a sütőbe, s kb. ¾ lángon sütjük addig, míg az egész szép rózsaszínre sül.



Külföldre is viszik a süteményeit

A nyugdíját egészíti ki rétesek és esküvői torták készítésével

Amikor betoppanok, Esztike néni konyhájában sokan lábatlankodnak. A szolnoki Damjanich Múzeum minden nyáron szervez honismereti tábort, s ennek keretében éppen a pörkölttorta-készítés rejtelmeivel ismerkedtek a diákok. A cukorból, dióból készült torta feldíszítése után már vihették is a gyerekek a két szívvel ékesített alkotást, hogy aztán a táborzáró estén a sorsa beteljesedjék. Esztike néni pedig elmeséli, hogyan lett sütögető asszony, akit lagzi, keresztelő, házassági évforduló, vagy nagyobb falusi ünnepek alkalmával mindig megtaláltak.

Egy falusi lakodalom ma is nagy esemény. Sok helyütt a hagyományok – a násznép látványos felvonulása, a fiatalok lovas hintójának kísérése, majd a lagzi, a sátras eszem-iszom, dínomdánom – miatt is kuriózum az esküvői ceremónia. Tájegységenként, különbözik, hogy mi kerül az asztalra. Mostanság egyre inkább ismét divat, hogy az ifjú pár egy pörkölt tortát kap, amelyet éjfélkor összetörnek, hogy szerencsét hozzon a fiatalokra, majd a darabjait körbekínálják. Ilyen pörkölt tortát azonban kevesen tudnak készíteni, sok faluban nincs is cukrász. Így az ügyes kezű asszonyoknak lagzis időszakban sok munkája akad.

– Cukrász szerettem volna lenni, de a háború alatt, meg utána sem tudtam tanulni, mert szegények voltunk. Édesanyám is gyakran sütött, nagy volt a család, a rokonság, sokat megtanultam tőle. Aztán amikor a tanyáról bejöttünk a faluba, Gomola bácsi mellé szegődtem, aki cukrász volt. Ellestem tőle hogyan készíti a pörkölt tortát. Tulajdonképpen ennyi a történet. Ötven éve készítem én is, de sütök rétest, piskótatortákat, mikor mit rendelnek tőlem. A rokonok, a szomszédok, meg az ő ismerőseik a megrendelők. Van olyan hét, amikor tíz tortát is kell csinálnom. Szolnokra, Rákóczifalvára is kértek, de volt, hogy vitték külföldre, Ausztriába, Hollandiába, Németországba is ajándékként – meséli Boros Lászlóné.

Keze alól sokféle formájú cukorkölemény kerül ki. Van olyan, amelyik cipőt mutat, de hordó, hajó, virágkosár, kulacs, hegedű, borosüveg és más formájú torta is akad. Ezeket maga találta ki. Volt, hogy éjszaka is azon gondolkodott, miként tudja megformálni azt, amit kérnek tőle. Van fából készült sablonja malachoz, de a nyuszit például a játékboltban vette, a virágkosár pedig egy valódi virágkosár – alufóliával beborítva. A meleg masszát kinyújtja, a formára borítja, szépen körbevágja. A gömb alakúakat két fél részből illeszti össze. A kisebb részleteket – a fület, a farkat, a galamb csőrét – pedig kézzel formálja.

Persze a titka is megvan a pörkölt tortának. Legfontosabb a cukor. Abból kell egy kiló és fele annyi darált dió. Ezeket kisebb adagokban melegíti, pörköli, míg karamelizálódik a cukor, majd kinyújtja, formázza. Sokszor összeégette már a forró massza a kezét! Egy tojás fehérje és hozzá 15 deka porcukor kell a díszítéshez. A marcipán díszeket évek óta Esztergomból rendeli, egy megbízható cukrásztól.

Az élete a munka. Régen, mikor a férje még élt, gazdálkodtak, állatokat tartottak. Megéltek, ahogy lehetett. De a gyerekeknek a sütögetésből tudott ruhát, cipőt venni, meg mindazt, ami tanuláshoz kellett. Most, hogy egyedül maradt, az özvegyi nyugdíjat ezzel egészíti ki. Kell az unokákra is gondolni, heten vannak, s mindig szeret adni nekik is valamit. Az ember úgy segít magán, ahogy tud.

Erre a hét végére is van bőven rendelés. Torta is, de 15 rúd rétest is kértek, háromfélét, túrósat, meggyest, mákos az egyik helyre. Egy másik lagziba hatvanat visznek majd. Esztike néni konyhájában két tűzhely van, hogy fennakadás nélkül haladhasson a munka. Szokott jönni segítség is, az egyik unokatestvér. Pörkölt tortát most cipő, pontosabban papucs alakút készít, a vőlegénynek ezt rendelték a rokonok, s rá kell írni: „Eztán én is ilyen leszek!"

– Nagy öröm, amikor boldogan elviszik, s csodálják a tortát. Nekem ez szórakozás is, hiszen igazán ráérek, és szeretem is csinálni – mondja, s kínálja a maradékot, amit jóízűen elropogtatunk.

Kiss Erika

Ünnepek alkalmával tőle kérnek édességet

A SZERZŐ FELVÉTELE

EMLÉKLAP

A JÁSZTELEKI ÖNKORMÁNYZAT ÁLTAL RENDEZETT
JÁSZSÁGI PÖRKÖLTTORTA-KÉSZÍTŐK
I. TALÁLKOZÓJÁN ÉS VERSENYÉN VALÓ RÉSZVÉTELÉRT,
ÉS A SIKERES BEMUTATKOZÁSÉRT.

JÁSZTELEK, 2001. NOVEMBER 10.

MUNKÁJÁHOZ TOVÁBBI SIKEREKET KÍVÁNNAK A SZERVEZŐK
ÉS A ZSŰRI TAGJAI!

Dr. H. Bathó Edit	Dr. Dobos László	Dr. Draveczky Balázs	Kovács Ernő	Fazekas Károly
Jász Múzeum igazgatója	a Jászok Egyesületének elnöke	gasztrotörténész, szakíró	cukrász	alpolgármester