

Az egész család szerette

Gyermekkoromban anyukám is gyakran sütött rétest. Nagyon szerette a nagy család minden tagja. Én úgy segítettem neki, hogy felfogtam a terítő végét, mikor hosszabbra nyúlt a rétes az asztalnál. Később magam is megtanultam a dagasztást és a nyújtást. Mikor már anyukám nem tudott nyújtani, én mentem haza és én nyújtottam neki is. Kis családom körében is sikere volt a rétesnek. Mikor milyen szezon volt, olyat sütöttem: cseresznyést, meggyest, káposztást, mákos-almást, tejfölöstojsóst.

Nagyobb, illetve tágabb családi körben is szívesen nyújtok néhány rétest rendszeresen és baráti körben is fellehető vagyok, ha rétest kell készíteni. Ilike szolt a nyugdíjasklubban úgy tíz éve, hogy kellene neki segítség nagy rétesnyújtáshoz. Azóta nagyon sokfelé sok rétest nyújtottunk. Rengeteg élmény ért a réteskészítés alkalmával. Első és múlhatatlan emlékem, mikor nyújtás után egy alkalommal eltűnt a tészta. Már a dagasztásnál nem úgy alakult, ahogyan kellett volna. Azért még elnyúlt.

Megraktam a töltelékkel (almás lett volna, friss, nyári almával), de mire fel akartam tekerni, eltűnt a tészta. Sajnáltam a finom tölteléket és kanállal felkapartam a tésztát, majd – mint a

fasírozottat – két rúdban kisütöttem. Ismerősöm jött éppen és kérdezte: minek van ilyen jó illata? Én válaszoltam: „rétesfasírozottat sütök”. „Az meg mi?” – kérdezte. „Kóstold meg, majd megtudod!” Jót nevettünk és jóízűen megettük, mert finom volt.

A másik élményem a Szeptember Feszthez kapcsolódik. A fővárosban óriási élményt jelentett, hogy annyian csodáltak bennünket nyújtás közepette. Nem győzték újabb asztalokkal toldani a sort, mert ami tésztánk nyúlt, mint a rétestészta. Mások úgy készítették tésztát, hogy a palacsinta nagyságú nyers lapokat jó vastagon megkenték zsírral és hat-hét darabokat egymásra raktak. Pihentették és kisodorták. Megtöltötték. Sütésnél aztán kifolyt a sok zsír, úszott a sütő a sok zsírtól. Füstölt is. Voltak, akik csak körülbelül egyméternyi tésztát nyújtottak, fél centiméter vastagra. Azt felszelték kb. húsz centiméteres csíkokra és egyik felére tölteléket tettek, a másikat ráhajtották és kész. Mehetett a sütőbe!

Nagyon sokféle, érdekes tölteléket láttunk, tejfölös csirkés, spenótos, kaliforniai paprikás stb. A hangulat minden egyes alkalommal nagyon jó volt. Bizony volt, hogy nótaszóra nyújtottuk a rétest, máskor meg a nyugdíjasokat meghívtuk a kijelölt étterembe, szólt a cigányzene és az asztalokon meg gőzölgött a friss, finom rétes. Nem győztek hálálkodni és enni. Ehhez hozzátartozik, hogy egy helyi bácsika hozott nekünk frissen szedett szedret és kérte, süssük meg neki rétesbe.

Egyik Győr környéki településen azt mondták, nem kell sok rétes, hátha nem fogy el...

A vége az lett, hogy az ötszöröse is elfogyott volna. Nem tudtunk soha annyit sütni, hogy ne fogyott volna el. A másik helyen – pedig sok rétest nyújtottunk és sütöttünk – mégsem tudtuk megkóstolni, mikor kisült, mert mire odaért volna hozzánk, elfogyott. Egy másik sztori: falunapon voltunk rétest nyújtani, mellettünk a búzatábla. Mutatták, hogy arattak régen. A mi rétesnyújtó csapatunk tagjai is beálltak markot szedni a jelenlévők nagy derűtségére. Addig éppen sült a rétes. Volt olyan is, hogy a rétes sütés végén a megmaradt végetésztát gyerekek dolgozták el. Kisütötték a rétesüket és megették.

Öröm volt látni a lelkesedésüket, ők meg boldogok voltak, hogy a saját készítésű rétesüket ehették... Amíg egészségem engedi, mindig szívesen nyújtom a rétest jó társaságban.

Nagy Lajosné



Soha nem tudtunk annyit sütni, hogy ne fogyott volna el.