



A poroszlói rétesek receptje eddig titkos volt, de nemsokára bárki elkészítheti otthon is ezeket csodákat. Aki egyszer már kóstolta, tudja, Krusperné Bádonyi Tímea jobb rétest süt, mint a leggyakorlottabb nagymamák. Tudását férjének és nagymamája eredeti receptjének köszönheti.

A férj első számú kedvenc édessége ugyanis az igazi házi rétes, amit hiába próbáltak üzletben, vagy cukrászdában megvenni, mindig csalódás lett a vége. Így aztán otthon volt muszáj kivitelezni, a gyakorlat pedig rétesben is mesterré tesz. Azóta pedig már Poroszlón a Rétesházból is bárki megkóstolhatja, amit Timi otthon jól begyakorolt.

„Alig van nap, hogy ne kérdeznék meg tőlem többen is, mi a titka a réteseimnek – mondta Tímea. - Az is sokszor elhangzott, írhatnék egy szakácskönyvet, de álmaiban sem gondoltam, hogy ez egyszer meg is valósulhat. Ezen a télen viszont ez volt a dolgom. Ahogy bezártuk a házat, nekiláttam, hogy a saját receptjeimen kívül felkutassam, és ki is próbáljam az ország minden tájának réteseit. Húzott, nyújtott, ostoros, szórt, kígyós és számos különlegesség szerepel a közel harminc recept között. Most készülnek a fotók és hamarosan nyomdába is kerül a könyv.”

Rétest sütni persze azért nem a legkönnyebb konyhai munkák közé tartozik, de Tímea mégis azt mondja, ebből a könyvből bátran neki lehet majd állni. A recepteket ugyanis garantáltan többször kipróbálta és minden apró fortélyt elárul, hogy a kezdő háziasszonyokat se érhesse csalódás.

„Először kicsit kételkedtem én magam is, hogy van-e értelme rétesreceptekből könyvet csinálni, de rövidesen nagyon lelkes lettem. A könyvben ugyanis fázisfotók egészítik ki a leírásokat. Ez azt jelenti, hogy lépésről lépésre bemutatom mi után, mi következik és minek, hogy kell kinézni, csak követni kell a tanácsokat.”

Poroszlón sem csak a hagyományos rétesek szerepelnek a kínálatban. A káposztás, túrós, mákos, meggyes és almás rétesek mellett egész nyáron idénygyümölcsökkel ízesítik a tésztát, de olyan különlegességek is sülnek, mint a zserbós és a máglyarakásos. A réteseknek márciustól, december elejéig állandó a rajongótábora. A hazai turisták mellett, a külföldi vendégek is imádják, sokan évről-évre visszajárnak, legmesszebről egy japán parlamenti delegáció érkezett, evett, és persze fényképezkedett már a kis rétesház udvarán.

A törököktől kaptuk

A rétes Magyarországon, Ausztriában és Szerbiában ismert tésztás étel, mely igen lágyra hagyott gyúrt, vagy húzott tésztából készül. Feltehetőleg a 16. században török hatásra honosodott meg; elődje a Balkánon ma is létező baklava lehetett. A mai formájú feltekert, töltött rétes a 18–19. század fordulóján alakult ki az Osztrák–Magyar Monarchia területén. A 19. század óta Magyarországon az ünnepi, lakodalmi étkezéseknél hagyományos édességnek számít. A párizsi Ritz Hotel étlapján a 19. század elején szerepelt a „Rétes Hongrois”, melynek elkészítéséhez a réteslisztet Magyarországról rendelték és a cukrászokat pedig Pestre küldték tanulni.

Palacsintás rétes

Azok közül, amit a kutatómunka során felfedezett, Timi kedvence a zalai palacsintás rétes lett. Ennek még a tapasztalatlanabb háziasszonyok is bátran nekiláthatnak, mert el lehet készíteni kész réteslapból is. Úgy készül, hogy a több rétegben kiterített lapokra két különböző töltelékkel készült megtöltött palacsintát szorosan egymásmellé helyezünk, a tetejére pedig egy harmadik félét teszünk. Ezt óvatosan, de jó szorosan beletekerjük a réteslapba, átkenjük egy kis olvasztott vajjal, vagy zsírral és megsütjük. Vékony palacsintából és masszívabb, sűrűbb töltelékkel finomabb. Lehet mákos-diós-meggyes, vagy túrós-diós-almás variáció, vagy ahogy éppen tetszik a családnak.

2016. március 25.

Heves Megyei Tükör