

Antolikék szerint akár paprikás csirke is tölthető a süteménybe – a lényeg, hogy ne folyjon ki

Híres lett az újszentiváni kolbászos rétes

Az országban egyedülálló módon kolbással töltött rétest készít egy újszentiváni család. Antolikék különleges süteményét egy tévéstáb ihlette, sikere azonban olyan nagy volt, hogy felvették kínálatukba. Nem ez volt azonban az első furcsa töltelékötletük: került már ki a kezük közül zöld koktélcseresznye, nemzetiszínű rétes, és már kacérkodnak a halas rétes gondolatával is.

Zsidek László ívadást egy újszentiváni réteskészítő család híres süteményei csalták nemrégiben Csongrád megyébe. Antolik András különleges, tótkomlói kolbászos rétesével mutatkozott be Stahl Judit vasárnapi főzőműsorában. Ilyen rétest sehol máshol nem készítenek. Nem is készíthetnek, hiszen a töltelék a forgató stáb kedvéért, hirtelen ötlettől vezérelve találta ki a mester. A különleges recept azonban akkora sikert aratott, hogy a kolbászos rétes felkerült Antolikék kínálatába, így az ország különböző rendezvényein, melyekre kitelepülő buszokkal járnak, ezentúl bárki megkóstolhatja ezt a helyben készülő finomságot.

– Úgy kellett kimenekíteni néhány darabot a forgatócsoport tányérjairól, hogy legyen mit lefilmezni – mesélt a kolbászos rétes sikeréről Vas Szilvia,



KÉZZEL HÚZOTT HUNGARICUM

Sokan talán nem tudják, de a kézzel húzott rétes magyar specialitás, sehol máshol nem készítik ezt a süteményt ilyen technológiával. Egy nagyjából 15 centiméter átmérőjű, hét rétegben egymásra rakott és lezsirozott téstakorongból két és fél méter hosszú, 70 centiméter széles lapot lehet kihúzni – már amennyiben jó a tészta minősége, és ügyes a mester. Egy rúd elkészítése sütéssel együtt háromnegyed órát vesz igénybe, tehát egyáltalán nem tartozik a könnyen elkészíthető sütemények közé.

Antolik András kolbászos rétese csak egy a családi vállalkozásban készülő különlegességek közül

András felesége. Pedig tulajdonképpen semmi különleges hozzávaló nem kell hozzá: a kihúzott tésztát tótkomlói kolbással, hagymával, tejföllel és pirított kenyérkockákkal betöltve tekerik fel. – Elég emberes sütemény, nem egy könnyű, nőies falatozónivaló – tette hozzá a férfit nevetve.

Antolikéknak egyébként nem a kolbászos rétes volt az első különleges alkotásuk. Azt vallják, a rétest bármivel meg lehet tölteni – akár még paprikás csirkével is. A lényeg, hogy a töltelék ne folyjon ki belőle. Az eltelt 15 évben, mióta ezzel a süteménnyel foglalkoznak, rengeteg fajtával kísérleteztek már.

– Minden országgrészben más és más kedvelnek, egyedül talán az ananász az, amit sehol nem fogadnak el az emberek a rétesben – osztotta meg velünk tapasztalatait Szilvia. – Van például olyan tájegység, ahol az emberreket kirázza a hideg a tökök-mákos rétes gondolatától is, máshová el sem mehetünk anélkül. A

káposztásat van aki édesen, más sósan szereti. Ezért jó, hogy helyben készítjük a rétest, hiszen mindenkinek az ízlése szerint tudunk sütni.

Többször előfordult már, hogy Antolikék egyéni kérésre készítettek rétest. Ezek közül a legkülönlegesebbet a visegrádi palotajátékokon kínálták: diós,

mákos és túrós mini rétest egy nagyobb tekercet össze. De került már ki a kezük alól nemzetiszínű sütemény is, amiben a zöld színt a zöld koktélcseresznye adta. Most azon gondolkodnak, hogy a szegedi halászléfőző fesztiválra előrukkoljanak-e a halas rétesrel.

Fotó: Frank Yvette

TIMÁR KRISZTA

Napokig hevert a Stefánián egy lámpatest

Egy koccanás elég volt



A járda mellett pihent a lámpaoszlop

Fotó: Karnok Csaba

Napokig nem vitte el a Démász Rt. azt a lámpatestet, amit kidöntött egy tolató autó a szegedi Stefánián. A cégnél azt mondták: az árvízvédelmet nem szeretnék megzavarni. Tegnap mégis úgy döntöttek, elszállítják a szétrothadt kandelábert.

Hosszú ideje életveszélyes állapotban állt egy lámpaoszlop a Stefánián, a Sajtóház előtt. Azt pontosan nem tudni, hogy a test az átnedvesedett talaj miatt rothadt szét vagy más miatt. Egy biztos, ha valaki neki támaszkodott volna, kiszakadt volna a helyéről.

A baj másként, de megtörtént: múlt szombaton egy autós a Stefánia cukrászda előtt visszatartott. A járművezető elmebeteg a parkolást, autójának a kereke felkaptatott a padkára, és nekiment az oszlopnak. A koccanás ugyan minimális volt – mint az a sajtóházi biztonsági kamerán is megfigyelhető –, de ahhoz elegendő, hogy az oszlop kimozduljon a helyéről, és kidőljön. A személykocsi nem sérült meg, a járművezető a rendőrséget nem értesítette.

A lámpatest ezután békésen hevert a földön, a járda mellett. A Démász Rt. szakemberei az áramtalanítást ugyan elvégezték, de az oszlopot napokig nem szállították el. Kecse-Nagy Sándor, a Démász Rt. kommunikációs igazgatója csütörtökön délután azt mondta: a kandelábert csak daru segítségével tudják felemelni, ezért le kellene zárni a Stefánia úttestét. Ezt viszont nem tehetik meg, mert az árvízi védekezést zavarnák és akadályoznák. Az árhullám levonulása után azonnal elszállítják a lámpát.

Tegnap délelőtt kiderült, nem is olyan nehéz az oszlop, mint ahogy azt gondolták. A cég mindenféle forgalomkorlátozás nélkül elvitte a sérült világítóberendezést.

CS. G. L.

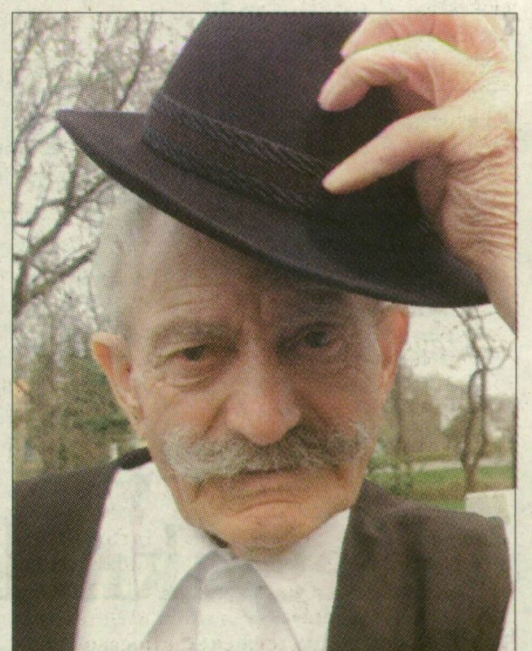
A 81 éves Bárdos Jani bácsi balladával nyert

Kiváló szerepléséért arany oklevelet szerzett a derekegyházi Bárdos János a Vass Lajos nemzetközi népzenei versenyen. A nyolcvanegy esztendősi Jani bácsi kanászyerekként kezdte a dalolást, azt mondja: kottát sose látott.

A Kárpát-medence népzenejének őrzőit várják rendszeresen a Vass Lajos-versenyen, az itt szereplők az élő népi kultúra továbbadói. A Kiskunfélegyházán tartott találkozóan a derekegyházi Bárdos János balladát énekelt olyan szépen, hogy produkciójával arany minősítést szerzett. Az Erdélyben még Szendre báró történetének nevezett dal Jani bácsinál már az Endre báró címet viseli. Az idős bácsi azt mondja, úgy énekl most is, ahogy fiatal korában hallotta. A fábiansztyeni születésű dalmok kanászyerekként énekelt először a határban, amikor „a nap már megbukott”, és a környékbeli tanyákon élők hallgatták csak őt. Fiatalon megnősült, emlékezete szerint hitves feleségének rögtön megtetszett az ének, házasságuk alatt sokszor fakadtak dalra otthon együtt. Az asszonyt már elszóltotta az Isten, de Jani bácsi az éneklésről emiatt nem mondhatott le, népszerű személyiség lett a falusi nyugdíjas kórus tagjai között.

A székely balladát mi is meghallgathattuk a derekegyházi művelődési házban Jani bácsi előadásában, aki a találkozás előtt borbélyhoz ment, mert mégse jelenhet meg borotvátlanul. Felöltötte a fellépőruháját is, nyakkendőt természetesen nem kötött, nem illik az ahhoz a kalaphoz, amit ő hord. Azt mondja, nem nagyon elégedett már a hangjával, nincs olyan sok erő benne, mint volt. Azért örül annak, hogy így is bekerül a ballada egy gyűjteménybe, felveszi tőle az éneket Bodza Klára, aki tagjai volt a zsűrinek Félegyházán. Jani bácsi nem gondol arra, hogy ő a kulturális örökség része, ezt a kifejezést még csak a falu polgármesterétől hallotta, aki nyilván elismerését akarta kifejezni ezzel.

Jani bácsi a rockzenéről kijelentette, ha hallja, akkor menekül, nem az ő ízlése az a kiáltás. Szereti, ha maga énekelhet szótól különösen a falunapokon,



Jani bácsi régi divatot követ

Fotó: Tésik Attila

szívesen utazik a kórusal máshová szerepelni. Jól megy a sora, elégedett az életével, sokkal több kíváncsága nincs is, mert eddig is csak jóra fordult minden. Kipróbált sokféle foglalkozást, előbb őrizte a disznókat, később az állami gazdaságban parádés kocsis vált belőle, kitanult egy halom mesterséget. Mindig van főlátat – mondta –, mindig ad a teremfő. Utóbb úgy számolta, tizennégy unokája van, a dédunokák és tán az ükunokák számára már nem merne megesküdni. A család, a falu büszke rá, érzi is a szeretetüket, szívesen tanul meg újabb dalokat a kedvéért. Csak egyszer kell neki hallani, és már meg is jegyzi, kottán a hangjegyek között ő el nem igazodik...

BLAHÓ GABRIELLA