



Szentlászló – A szentlászlói Gajnok István néhány hete azt a célt tűzte ki maga elé, hogy megismerteti, aztán pedig megszeretteti az eszékiekkel a hagyományos magyar édességet, a kürtőskalácsot. Falatozója az egyik eszéki áruház parkolójában található.

A cukrozott, tekert tészta a magyarok körében jól ismert édesség, ami nem is csoda, hiszen magyar eredetű recept alapján készül.

A kürtőskalács jellegzetes erdélyi specialitás, a Székelyföld nemzeti süteménye, melyet a régi időkben csak esküvők, egyházi ünnepek, keresztelők alkalmával készítettek, mára azonban már a hétköznapiakban is gyakran az asztalra kerül. A különböző tömeges, elsősorban szabadtéri rendezvényeken első számú kedvenc az illatával csábító, többféle ízesítésben kapható finomság, melyet nem csak a gyerekek, de a felnőttek is szívesen fogyasztanak. Nekünk tehát nem kell bemutatni a kürtőskalácsot, Horvátországban azonban egyelőre még abszolút újdonságnak számít. A szentlászlói Gajnok István április elseje óta Eszéken készíti és árulja a magyar különlegességet. Az arra járó emberek egyelőre még inkább csodálkozva szemlélnek a horvátul csak „motani kolač”-nak (tekert kalács) nevezett süteményt.

Három éve vágott bele

Gajnok István a szlavóniai Szentlászlón él. Amikor faluja elesett (1991), Eszékre menekült, majd pedig a magyarországi Siklóson lakott több évig a feleségével és gyerekeivel. Végzettsége szerint villanyszerelő, de tűzszerésként dolgozik. Az elmúlt években azonban alig volt munkája, így három évvel ezelőtt volt feleségével vágott bele a kürtőskalács-készítésbe. Már a kezdet sem volt egyszerű, hiszen rengeteg tájékozódás és utánajárás révén sikerült csak minden szükséges hozzávalót beszerezni. Mivel Istvánék komolyan szerettek volna ezzel foglalkozni, nem az olcsóbb, sátras megoldást választották, hanem büfékocsit vettek, valamint gázzal működő kürtőskalácssütő gépet. Az utóbbi forgalmazójától kapták meg az eredeti receptet is. Mint mondta, nem volt olyan nehéz megtanulni, csak a tésztának az elkészítésére nagyon oda kell figyelni. Az első két évben a horvát tengerparton, szezon idején árulták a magyar kalácsot, majd egy évig a siklósi Tesco áruház előtt. Itt az volt a baj, hogy a hipermarket nagyon magas bérleti díjat kért, így István végül visszaköltözött Szentlászlóra, és úgy döntött, hogy Eszékkal ismerteti meg a kürtőskalácsot. Büféje április 1-jétől a Kaufland bejáratánál található.

Miért üres a belseje?

A kürtőskalácsot István úgy kínálja a vevőknek, mint tradicionális magyar süteményt. A vevők

egyelőre még csodálkozva szemlélik a fura kinézetű kalácsot, és gyakran megkérdezik, hogy vajon miért üres a belseje, miért nincs benne töltelék? István tapasztalatai szerint a horvátok sokkal jobban kedvelik a krémes, töltött édességeket. Aki azonban egyszer megpróbálja, a jövőben is visszatér. A kürtőskalácson kívül István lángost is készít, de amíg a helyiek között nem terjed el eléggé a magyar eredetű kalács, addig másfajta ételek is szerepelnek kínálatában: hotdog, hamburger, csevapcsicsa, palacsinta stb. Természetesen István célja az, hogy kizárólag kürtőskalácsot és lángost áruljon, de ehhez még időre van szükség. A jövőben rendezvényekre, szabadtéri programokra is szívesen ellátogatna, hiszen a kürtőskalács egy olyan magyar ételkülönlegesség, amelyet érdemes minél szélesebb körben megismertetni az emberekkel.

István Csodakalács nevű falatozója minden nap reggeltől estig várja vásárlóit az eszéki Kaufland előtt, a kürtőskalács bevezető áron, mindössze 10 kúnáért kapható. Aki kedveli ezt a süteményt, ha Eszéken jár, keresse föl a falatozót. Aki esetleg még nem kóstolta, ne mulassza el a lehetőséget.





Dorongfánk

Tóth Péter

2009. november 3., 11:54



Vannak olyan termékek, amelyeket mi magunk kizárólag magyar jellegzetességnek gondolunk, ám mások is sajátjuknak érzik.



Így lett a szürkemarha olasz, a kürtőskalács pedig szlovák különlegesség. Noha a mi fogalmaink szerint a többi között ezek is hungarikumnak számítának, hivatalosan ez ideig mégsem azok. A szövényes uniós eljárások során ugyanis a szlovákoknak sikerült előbb bejegyeztetniük a kürtőskalácsot, annak ellenére, hogy nagy valószínűség szerint ők is tőlünk, magyaroktól, pontosabban a székelyektől vették át.



A kürtőskalács tehát magyar specialitás. Magyarország több településén fellelhető ősi készítési módja, mesterei és receptjei. A köztudat és a szájhagyomány szerint Székelyföldről származik, a székelyek ünnepi süteménye. Esküvőkre, keresztelőkire, fontos vendég fogadására készítették. A leleményességéről ismert székelyek a keményfa parazsát, amit a főzéshez és a melegedéshez használtak, még valamire hasznosítani szerették volna. A kályhacső volt az elnevezés ihletadója, ezért kürtős, és nem kürtös, ahogyan egyesek tévesen ejtik. Ezért volt az eredeti kalács kályhacső átmérőjű. Az izzó parazsat kivették a kályha tetejére vagy a kemence elé, és ott a fahengerre feltekert tésztát – amit kristálycukorba hempergettek, addig forgatták a parázs fölött, amíg a cukor rá nem

karamellizálódott a tésztára. A fényes karamellréteg adta meg a kalács vonzerejét, ahogyan később a dobostortáét is.

Az elkészült kalácsot sok helyen darabolt dióval szórták meg. Pontos eredete talán sosem derül ki, de a legnépszerűbb legenda szerint létrejött a tatárjáráshoz kapcsolódik. A tatár seregek közeledtére a kezdeti ellenállások után, Székelyföld lakossága jobbnak látta elmenekülni. Voltak, akik a hegyekbe mentek, mások pedig a Budvár és a Rez barlangjaiban találtak menedéket. A tatárok pedig, hogy sem megtámadni, sem kicsalogatni nem tudták a biztos és megközelíthetetlen búvóhelyen levőket, elhatározták, hogy kiéheztetik a székelyeket. Ez így ment hosszú ideig, amíg egyszer csak a tatároknak és a székelyeknek is elfogyott az ennivalójuk. Ekkor egy okos székely asszony összekaparta a maradék lisztet, hamuval összekeverte, és hatalmas kalácsokat süttött, amelyeket dörongra vagy magas póznára húztak, és fölmutatták a tatároknak, mondván: „Nézzétek, mi itt milyen jól élünk, míg ti éheztek.” A tatárok akik, már nem bírták az éhezést, bosszúsan elvonultak. Ez időtől nevezik a kürtőskalácsot dörongfánkknak, mint ahogyan a régi receptes könyvekben ez alatt az elnevezés alatt található.

A szenttamási Kolenák család tagjai mintegy két éve foglalkoznak a kürtős készítésével. Elsősorban György, az apa, Gyöngyi, valamint Tamás, a gyerekek járnak sütődéjükkel Vajdaság magyarlakta részeit. Gyöngyi elmondta, hogy a készítését a Budapest melletti Monoron tanulták meg:

– Tudtommal Vajdaságban mi rendelkezünk az egyedüli, európai mércéknek is megfelelő mobil kürtőskalács-sütődével. Azt hiszem, hogy megjelenésünk előtt ezen a tájon a termék teljesen ismeretlen volt, legalábbis a terepi tapasztalatok azt mutatják. A legtöbb településen, amikor először megjelentünk, mókás jelenetek zajlottak, hiszen illatos gyertyának, virágcserépnek vagy vázának nézték az emberek a kürtőskalácsot. Kelt tésztából, hagyományos módon készítjük, az összetevők aránya a mi titkunk, de csakis természetes és egészséges alapanyagokat használunk. Az interneten egyébként legalább ezerféle recept található, még sós változatban is készítik, és a húsvéti sonka mellé fogyasztják. Nálunk diós, fahéjas, vaníliás, kakaós és kókuszos közül lehet válogatni, de rendelésre egyéb változatokat vagy „natúrt” is sütünk. Elsősorban azokra a rendezvényekre járunk, melyekre hívnak bennünket. Igyekszünk valamennyi meghívásnak eleget tenni. Főleg a magyarlakta településeket célozzuk meg, mivel mégiscsak magyar különlegesség. Néha akkora az érdeklődés, hogy két kis csapatban is készítjük.