

I. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

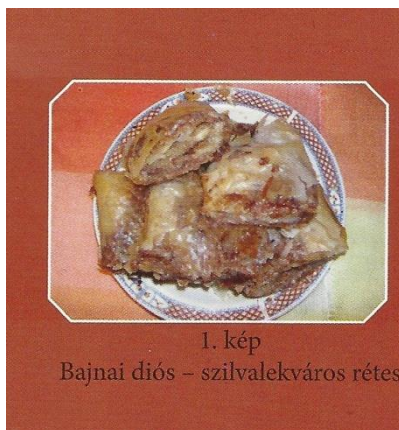
1. A nemzeti érték megnevezése: **Bajnai rétes**
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

agrár- és élelmiszergazdaság	egészség és életmód	épített környezet
ipari és műszaki megoldások	kulturális örökség	sport
természeti környezet	turizmus	

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: **Bajna**
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

települési tájegységi megyei külhoni magyarság

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



A **rétes** Magyarországon, Ausztriában és Szerbiában ismert tészta étel, mely igen lágyra hagyott gyúrt 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 Pestre küldték tanulni.

A XX. század elejére földrajzi értelemben (és társadalmi osztálytagozódás szerint is) a rétes országosan elterjedt ünnepi étellé vált. Ez alól csak Erdély volt kivétel. A paraszti ünnepeknél (lakodalom, gyermekágyasnak vitt komatál, keresztelő, halotti tor, szilveszter,

farsang, búcsú) a rétes nélkülözhetetlen sütemény volt. Ma a rétes fogyasztása kevésbé társul ünnepekhez. A fő étkezéseket követően desszertként kerül az asztalra, de önálló második fogásként is szerepelhet.

Hasonlóan Bajnán is közkedvelt ételek közé tartozott és tartozik mai is a különböző töltelékekkel készült rétes.

A rétes készítést Bajnán Horváth Gyuláné (Etus néni) receptje alapján kívánom az értéktárban megőrizni.



6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

Napjainkban nagyon kevesen vállalkoznak a rétestészta otthoni elkészítésére.

A rétes elérhetőségét és közkedveltségét fokozza, hogy néhány évtizede kidolgozták a réteslap készítésének nagyüzemi technológiáját, így minden háziasszony számára adott a lehetőség, hogy rövid idő alatt saját készítésű, magyaros süteményt tegyen a család asztalára.

A bajnai rétes recept, az (Etus néni rétese), szinte fogalommá vált Bajnán. Nem csak a helyiek, hanem vendégeink kivétel nélkül szívesen fogyasztják, és érzik a kézzel és szívvel készített ízekben a gyakorlott rétes készítő kiváló munkáját.

Az ünnepi rendezvényeink egyik kulcsétele.

Az utókor számára tartom fontosnak a rétes készítés értéktárba vételét, hiszen a gasztronómia szintén egy olyan terület, amelyen a hagyományörzés, egy-egy étel elkészítésének átadása a fiatalabb generációnak elengedhetetlen, ápolva és őrizve így helyi szokásainkat, hagyományainkat.

BAJNAI DIÓS – SZILVALEKVÁROS RÉTES
(1. kép)

Hozzávalók:
40 dkg darált dió
1 citrom leve és héja
1 üveg szilvalekvár
5 teáskanál vaníliás cukor
10 – 15 dkg kristálycukor

Adatközlöm gyakorlott réteskészítő. A rokonság, vagy az ismerősök „megrendelésére” is gyakran készit rétest. Ilyenkor mélyhűtőbe teszi, ahonnan csak közvetlenül a sütés előtt kell kivenni, mert különben szétázik.

A simalisztet kb. ¼ részben rétesliszttel keveri, és megszitálva szórja a dagasztóedénybe. A tésztát addig dagasztja, „míg vissza nem szól” (amikor már hólyagos és piszogva távozik belőle a levegő). A pihentetést a megszokottnál jóval hosszabb ideig, 3-4 óra hosszág végzi. Nemcsak lefedi a cipókat, hanem a fedő edényt is megmelegíti, sőt, még egy meleg pokróccal is letakarja.

A citrom levét és héját a cukorba kell tenni, mielőtt a darált dióval összekeverjük, ellenkező esetben csomós lesz a darált dió. A diós töltelék alá nem kell beszírozni a rétestészta felszínét, hiszen a dió olajtartalmú.

A tésztára szórt cukros, citromos darált dióra sorokban potyogtatjuk rá a szilvalekvárt, evőkanállal. A sorok úgy helyezkedjenek el egymás alatt, hogy minden második sor szilvalekvárt az előző sor közelé alá potyogtatunk. Az adagolást nem szabad eltúlozni, mert akkor összetapad a tészta, de ha ritkásan van szórva, jó „szaftos” lesz.

Adatközlöm a rétest rudakban teszi a tepsibe, és kistányér szélével vágja el, így a kistányér mindjárt be is szegi a rudak végét. A rudak tetejét semmivel sem szokta megkenni.

Találékony módon használta fel a rétestészta leszedett, vastag szélét. – Amikor rétest készített, paradicsomlevest főzött az ebéd első fogásaként, s a leszedett részt beleszaggatta a levesbe, mint a galuskát szokás.

Adatközlő: Horváth Gyuláné sz. Madari Etelka
"Réteses Etus néni"

1. kérdés: Mit jelent a liszt sikkertartalma?
a) *hoggy mennyi a fehérjetartalma*
b) *hoggy mennyire sima a tapintása*
c) *hoggy milyen a kiörlési fokozata*

8