

Illatozó kürtőskalács, Nagymamától

Lehet diós, fahéjas, kókuszos – még mindig a klasszikus a legfinomabb

• Gyermekkoromban a csíkszentimrei Büdösfürdőn a még forró, illatozó kürtőskalácsot felhúztuk az alkarunkra, és úgy vittük haza, hogy ne törjön össze. Amikor a gyermekeimmel mentünk kürtőskalácsot vásárolni Fazakas Ida nénitől, már szépen be volt csomagolva, Nagymama kürtőskalácsának hívták. Ida néni 1972-től süti a nyaralófaluban az illatos cukormázzal borított finomságot. Vele beszélgettünk, s nemcsak receptet és kalácsot kaptunk, hanem egy kis élettörténetet is.

SIMON VIRÁG

A 80-as évek végén, a 90-es évek elején, amikor még boltok sem voltak igazán, inkább csak konzerveket és rendelésre hozott kenyeret kínáló, italt mérő üzletek, a nyaralófaluként számon tartott Büdösfürdőn szenciószámba ment a kürtőskalács. Minden ott nyaraló tudta, vagy ha nem, megtudta, hogy az egyetlen üzlet fele vezető úton hol kell figyelni, hogy a fenyőfa mellett, meghúzódva, de azért mégis láthatóan ki van-e téve a kürtőskalács. Be lehetett nézni, köszönni az udvarra is, hogy kiderüljön, hogy készül a finomság. Hétfélegként, amikor több volt a vendég, szinte mindig sült kalácsot a Fazakas házaspár. Amikor győzték, s többet sültöttek, akkor Gergely bácsi egy kosárba tette, háttára vette, és a házak között sétálva eladásra kínálta.

Recept és tapasztalat

Amikor a kívül a cukormáztól ropogós, belül pedig puha kürtőskalács receptjét kértem, Fazakas Ida néni mosolyogva mondja: minden jó kell hozzá, de egy kis lélek is.

„Ami bele jár, bele kell tenni: liszt, cukor, olaj, tojás, élesztő, cit-

romhéj, tej. Egy kiló lisztből négy nagy kürtőskalács lesz. A hozzávalókat össze kell dagasztani, s kelni hagyni. Attól függ, hogy milyen az élesztő, ha friss, akkor gyorsabban fog megkelni. Kell vigyázni, nehogy túlkeljen, mert akkor potyog le a formáról és nem lehet sütni. Dagasztás után félujjnyi vastagságúra kinyújtjuk, derelyevágóval 2 centi széles csíkokat vágunk belőle, a megolajozott formára tekerjük, megsírtjük a tésztát, hogy egyenletesen fedje be a formát, kicsit olajjal átkenjük, majd vaníliás cukorral ízesített cukorba mártjuk.”

Családi recept

Ida néni az édesanyjától tanult kürtőskalácsot sütni, egyetlenegy formájuk volt otthon, a kemence előtt kintlódta, sokszor sültöttek. Amikor asszony lett, akkor is sültötte családjának a csempékályhában, 4-6 darabot az ünnepi ebédre. 1972-től kezdtek járni Büdösbe, a kicsi kempingházakba, később saját nyaralójuk lett. „Először csak magunknak sültöttünk, a fa alatt tüzet raktunk, két rudacsát keresztbe tettünk, lekuporodtunk a tűz mellé, s úgy süttöttük egy formával. Volt, hogy valaki odajött, megkívánta, kérte, hogy adjunk neki is pénzért. Biza jó volt, hogy el tudtunk adni egyet-kettőt, s csináltunk egy kicsit pénzt.



Zsigeri tudás. Ida néni ránézésre tudja, milyen, mikor jó a tészta

FOTÓK: SIMON VIRÁG

De annyiszor megbüntettek. Volt olyan, hogy nem is akartunk aznap sütni, csak jött valaki egy román emberrel, s a magyar mondta, hogy a román soha nem látott és evett ilyent, s megkér szépen, süssünk, hogy tudja megkínálni vendégét. Pont akkor jött ki a perceptor (adót szedő hivatalnok – szerk. megj.) és a rendőr. A bőrönd volt a laskadeszka, egyik tányérból töltöttük a másikba a dolgokat, nem volt rendes asztal. A kicsi fi am akkora volt, hogy épp tudott valamit románul. Ő süttötte a kürtőskalácsot, mi a házikóban voltunk. Kérdezte tőle a rendőr, hogy mennyi, s ő mondta nagy büszkén, hogy »treispe lei«, s azok már tudták, hogy akkor eladásra is készül. Megbüntettek 250-250 lejre engem és a sógorasszonyomat. Azt mondták, most aztán süthetjük, hogy szerezzük vissza a pénzt. Ilyen többször megtörtént, de azért mi szerettük és süttöttük tovább is.”

Most már csak a szomszédasszony segít

Miközben mesél, meggyújtja a paraszat, s elkezd sütni a kalácsot. Hosszú évtizedek után idén már csak ő süti a kürtőt, 62 évig ez a férje feladata volt. De a Tatika, ahogy ő nevezte, egy hónappal ezelőtt, 97 éves korában elhunyt. „Nem is akartam többet sütni, de tegnap is jött valaki, hogy szeretne hetet vinni valakiknek ajándékba. Aztán te szóltál, hogy jönnél, hogy beszéljessünk róla, hát ismét dagasztottam. De a sütéshez nem értek olyan jól, tegnap is a végéből leesett, az első igen megpirultak” – mondja Ida néni, s közben magyarázza, hogy a parázsra feltett formát állandóan kell forgatni, hogy a cukor egyenletesen piruljon. A formán még egy kicsit kelt, lecukrozott kalács percek alatt pirosra pirul és mennyei illata van. Ma már lehet kapni olyan kürtőskalácssütőket, amelyek maguk forognak, sőt

olyan berendezést is, ami egyszerre négy formát forgat. Neki is már ilyen van. De azért oda kell figyelni, mert elakadhat a gép.

Van, aki őrzi és süti a receptet

Fazakas Ida néni azt is elmesélte, hogy majdnem a véletlen folytán, de ma már az egyik fia is ismeri és süti, sütteti a családi recept alapján a kürtőskalácsot. Mint elmeséli, a fiának volt egy kicsi üzlete, és abból hozott fel árut egyik nyáron a Büdösben levő üzletbe. A férje mondta, hogy addig sütnék pár kürtőskalácsot, hogy visszafele vigye le a saját üzletébe és adja el. Akkora keletje volt, hogy aztán már kérték, és így vált lassan, de biztosan családi vállalkozássá a kürtőskalács sütése. „Ők mindenféle vel ízesítik, dióval, fahéjjal, kókusszal. Azokat is meg szoktam kóstolni, pont ilyen finomak, mint az eredeti, a cukormáz.”



Bele kell tenni mindent, ami belejár. Ez már félsiker

Sütőben is érdemes kipróbálni

Bár alapvetően szabad tűzön készíthető finomságnak tartjuk, az interneten böklészva számtalan olyan kürtőskalácsreceptet találunk, amit a sütőben is el lehet készíteni. Formaként alufóliába tekert sörös doboz vagy konyhapapír-guriga szolgálhat. Ezekre tekerhetjük fel a megkelt tésztát, és állíthatjuk egymás mellé a tepsibe. A sütőt 220 fokra és grill fokozatra kell állítani, 2-3 percenként meg kell forgatni a kalácsokat, hogy egyenletesen süljenek. Bő 10 perc alatt készen is vannak.



Sütőben is figyelni kell a kalácsokat, nehogy odaégjenek