

Mellékletek:

A sári rétes

A rétesről általában

A rétes szakirodalmi adatok szerint feltehetően a XVI. században, a törökök hatására honosodott meg Magyarországon. Lényegét, készítését a Pallas Nagy Lexikona 1897-ben a következőképpen foglalta össze:

„Rétes csak nálunk, azon kívül Ausztriában és Szerbiában ismert tészta étel, mely igen lágyra hagyott gyúrt tésztaból olyképpen készül, hogy fél liter lisztre körülbelül $\frac{1}{4}$ liter langyos vizet s dió nagyságú zsírt számítva, az egész gyurmát megszóva és kézzel jól leverte fél óráig pihentetjük, azután jól belisztezett abroszon gyúrófával kissé megnyújtjuk, majd kézfővel minden irányban a lehetőségig kinyújtjuk. A tészta az abrosz széléről lecsüngő peremét óvatosan lefejtjük, a kinyújtott tésztát zsírral meglocsoljuk s miután vagy öt percig szikkadni hagytuk, tetszés szerint cukorral édesített nyers gyümölcscsel, túróval, tejfellel, mákkal, dióval vagy más effélével megtöltjük, hengerítjük vagy laposra hajtjuk, s újól megzsírozva egy szintén zsíros bádoglemezen gyorstűz mellett megsütjük. A tölteléke szerint nevezzük aztán almás, cseresznyés, meggyes, diós stb. rétesnek.”

A napjaikban ismert feltekert és töltött formájában a XVIII–XIX. század fordulóján alakult ki az Osztrák–Magyar Monarchia területén. Magyarországon a XIX. században az ünnepi, lakodalmi étkezések hagyományos ínycsengésévé vált. A XX. század elejére földrajzi értelemben, de társadalmi tagozódás szerint is országosan elterjedt. A „Rétes Hongrois” párizsi és bécsi hotelek étlapjára is felkerült, készítéséhez a sikérdús búza réteslisztet Magyarországról rendelték és a cukrászokat Pestre küldték tanulni.

A magyar irodalom jelesei a rétesről

A honi irodalom nagyjai jellemzően a házas ételeket részesítették előnyben, s köztudott, hogy közülük néhányan a gasztronómia területén is maradandót alkottak. Irodalomtörténeti adatok szerint a rétesekért leginkább a drámaíró **Molnár Ferenc** (1878-1952) rajongott. Feljegyezték, hogy színdarabjainak bemutatói után képes volt egész éjjel fennmaradni, hogy nyitáskor a törzshelyén válogathasson az édességekből. A London Szálló vezetője tudta, hogy mennyire fontos számára a rétes, ezért vidékről, Budapest közeléből rétes-sütő asszonyokat alkalmazott, akik az író monogramjának megfelelő M és F betű formájúra, mondhatni védjegyűre sütötték a tésztát. Az író második felesége, Fedák Sári színésznő szintén szeretett finom desszerteket enni, sőt sütni is, mint azt a Fedák-lepény és a Fedák-torta örökíti.

Más alkotók írásaikban mutattak rá a rétes különleges helyzetére:

Jókai Mór (1825-1904) viszonyát a magyar konyhához a róla elnevezett bableves ékesszólóan tanúsítja. Ugyanő *A nők a tűzhely mellett* című munkájában a családi tűzhely fontossága mellett tett hitet: „Csak a tűzhelyt nem kapni meg sehol. Ez a nők valódi oltára. Onnan jó a hitvesi hűség, gond, szeretet mindennapi tanúbizonysága; érezhető, nem szóval mondott bizonyítékok. Az ellenkezőt is azok mondják el: az elhidegülést, a gondatlanságot, a közönyt. Minden tál étel egy szerelmi vallomás, vagy ellenkezője: egy csöndes válópör.” Mindennek fényében egyáltalán nem elhanyagolható információ, hogy felesége, Laborfalvi Róza nagyon finom réteseket sütött. E tudományával a Pesten időző Alexandre Dumas francia író is elkápráztatta. Jókai a hozzáértő szakszerűségével írta, hogy: „A jó rétestészta olyan vékony, hogy el tudod olvasni alatta az aznap reggeli újságot.” Nagysikerű regényében, *A kőszívű ember fiaiban* magát a rétes készítését is megörökítette: „A lángtól félrevonva egy háromszög vaslábakon, azon egy lapos cserépedény, az betakarva pléhfedővel; a háromszög alja s a pléhfedő teteje megrakva parázssal, abban a cserépedényben bizonyosan a társa sül

annak a rétesnek, amit ott a nagy, kihúzott asztalon most nyújtanak vékonyra; két leány kétfelül egy ökölnyi téstát olyan szélesre elnyújtva, mint maga az abrosz, hogy azt egy római Messalina, mint tunika vitreát, lepelnek fölvehetné; Lapponiában pedig ablakokat csinálhatnának belőle. Azt pedig Magyarországon meghintik tejfellel, mandulával, mazsolaszőlővel, aztán összezsavargatják, spanyol inkvizítori rafinériával lassú tűzön megpirítják, s szánakoznak a barbár népeken, akik ezt nem ismerik.”

Mikszáth Kálmán (1847-1910) gasztronómiai hozzáértését sem szükséges hosszasan bizonygatni. *A magyar konyha* című írása valóságos hitvallás: „Magyar vagyok, magyar maradok! Nem szabad tehát a magyar konyhát pusztulni hagyni. Dőljön, omoljék minden a nagy reformok és divatok mániájában, pusztuljon a vármegye (ámbar ott egészséges jó gyomrok vannak), pusztuljon a gentry, a szüzdohány, de az ősételek maradjanak. Azokat ne engedjük!” Ugyanitt egy olyan tapasztalatát osztja meg az Olvasóval, mely már a rétest is érinti: „Az aktuális étlap mindig hű fotográfiája az előző nap időjárásának. Ha almás rétes vicsorgatja rád a fogát júliusban, akkor tudd meg, hogy a környéken tegnap vihar volt, és az éretlen almákat lerázta a gallyakról.” A feljegyzések szerint a nagy palócnak a túrós rétes volt a kedvence, de a rétes megítéléséről általában is felsőfokban nyilatkozott: „A rétes a magyar koronán az ékkő. Ezt csak mi tudjuk, a mi asszonyaink értik a módját.”

Mindenkin túl tett azonban **Ignotus Pál** (1901-1978), aki megalkuvást nem ismerve kifejtette, hogy: „A rétes olyan, mint az asszony. Vagy áldozd fel magad érte, vagy mondj le róla!”

Ignotus a jó rétes titkát is tudta: „Akik gyermekkorukban a Gáspár olvasókönyvét tanultuk, emlékezhetünk rá, hogy egy körmöci aranyat úgy ki lehet kalapálni, hogy egy huszárt lovastól bearanyozhatni vele. Tudd meg, ó gazdasszony, hogy a rétes téstája is csak úgy jó, ha zsemlelényi cipóból egy huszárt lovastul rétesbe sodorhatsz vele.”

A tökéletes rétes megvalósításának tapasztalatait **Bertha Bulcsu** (1936-1997) is megfogalmazta a *Süllő marinírozva* című történetében: „Nagyanyám a rétes-, sütemény- és kalácsütéseknek volt igazán mestere, ezeket élvezte a legjobban. A tökéletes rétes megvalósításának nagy ügye már az örletésnél elkezdődött. Amikor nagyapám szekérre rakta a gabonás zsákokat és elindult a kohári vagy a jánosházi malomba, nagyanyám a kapuban még egyszer a lelkére kötötte, hogy a réteslisztre nagyon ügyeljen. A kelesztés és a nyújtás titkait szigorúan őrizték. A nemeskeresztúri káposztás rétesek, meggyes rétesek híre eljutott Zalaegerszegig, délre pedig egészen a Balaton partjáig. Én család módon mégsem a híres meggyes rétest, hanem a pusztarétest szerettem a legjobban, amiben talán csak tejföl volt.”

Szabó Magda (1917-2007) író nő viszont egy 1972-ben készült interjúban a női, asszonyi sors és hivatás egészére kiterjesztően értelmezte a rétes készítését: „A nők nagy része a család rabszolgájaként élt, és anélkül halt meg, hogy valaha is megmutatta volna önmagát. A nagy többség elfogadta, mint katekizmust, hogy kezdetben teremté Isten az eget és a földet – aztán a nőt, abból a célból, hogy legyen mindig almás rétes.”

Ma élő jeles alkotóink közül **Takács Zsuzsa** (1938) költő nő *Rétes* című versében emlékezetes családi pillanatot örökített meg:

Rétes

Amikor elkeseredésemben ketté
téptem a rétest ahelyett, hogy késsel
kettévágtam volna, ahogy kérte,

amikor minden ujjam a meggytől véres
volt, kezét kezemre tette nyugtatólag,
amikor elkaptam az arcáról szememet,

hiszen nem volt abban már könnyeknek helye,
és nem sírhatok minden újabb elrepedt
csigolya miatt, gondoltam. Lesz idő még

sírni és nem sírni. Amikor ráhajoltam,
és megcsókoltam a kézfejét, mintha
beleegyeznék, hogy tőlem elvegyék, olyan volt.

A sári rétes ismérvei és szerepe Sári község szlovák hagyományaiban

A sári rétes Sári község hagyományainak részeként alakult ki és maradt fenn. Dokumentálása a régmúlt időkben erősen hiányos, de a kollektív emlékezet a mai szép korúak emlékeiben sok mindent megőrzött.

A török időkben kihalt és elpusztásodott faluba 1696-1699 között Vorster Kristóf tábornok telepített be először katolikus szlovák jobbágy családokat, melyet jogutóda, báró Laffert Ferdinánd is folytatott. 1718-ban ezen a településen létesült a térség első katolikus kápolnája, majd később temploma is. Zárt, szlovák anyanyelvű katolikus közösség alakult ki, mely jobbára külterjes mezőgazdaságból élt, paraszti munkából tartotta fenn magát. A sáriak a hazai elterjedés folyamatában ismerték meg a rétest és sütésének fogásait, a tésztás étel itt is az ünnepi alkalmak, lakodalmak desszert-különlegességének számított, külön kiemelve a híres augusztusi Sári-búcsút. Készítéséhez minden alapanyagot maguk állítottak elő. A község határának közepes, vagy annál jobb termőképességű részein jó minőségű búza termett, melyet helyben őröltettek. Malomból még válogatni is lehetett, hiszen volt itt vízimalom, és szélmalom is, sőt még a közeli ócsai malom is szóba jöhetett. A legjobb minőségű, „első liszt” szolgált a rétes sütéshez. A gyümölcsöket (alma, meggy) az udvarok, kertek, szőlőterületek fái adták. A környéken ismert rétesalma fajtákat itt is jól ismerték és számon tartották. A kiváló minőségű túrót házilag készítették, hiszen minden háznál tartottak tejelő szarvasmarhákat. Ugyanígy a tojás is mindenhol rendelkezésre állt, ahogyan mákot, és káposztát is minden családban termeltek a káposztáskertekben.

Az asszonyok rétes sütési tudása, tapasztalata nemzedékről nemzedékre hagyományozódott. A lányok már fiatalon ellesték a gyakorlati fogásokat. Előfordult, hogy az első sütésre akkor vállalkoztak, amikor senki nem volt otthon, és magukra zárkózva idézték fel a korábban látottakat. Ha nem sikerült, akkor a tyúkok jártak jól a tésztával. Olyanra is volt példa, hogy a fiatalasszony házassága első rétes sütésénél a tapasztalt szomszédasszonyhoz szaladt át kétségbeesetten segítséget kérni, nehogy szégyenbe maradjon. Természetesen azonnal kisegítették a „bajból”, mert az asszonyok szolidaritása ezen a téren is működött. Mindenesetre a XX. században a község asszonyai már hártavékonyra húzták a tésztát, mely beterítette az egész asztalt. Tudományukat Jókai Mór is elismeréssel nyugtázta volna, ahogyan a fővárosi London Szálló vezetője is bátran alkalmazhatta volna őket Molnár Ferenc rétesének sütéséhez. A sári asszonyok tudása a kiváló minőségű alapanyagok használatával párosult, így alakultak ki a legfontosabb ismérvek: a hártavékonyra húzott tészta és a töltelékek az általában megszokottnál jóval dúsabb, gazdagabb használata. Töltelékek alapján a túros, mákos, meggyes, almás és káposztás rétesek voltak a jellemzőek. Bár a gyakorlati jelentőségük nem meghatározó a sári rétes ízvilágában, de az emlékekben a diós, burgonyás és a tököss rétes is fennmaradt.

A tészta és a töltelék aránya nagyon finom ízvilágot, gasztronómiai élményt eredményezett, mely osztatlan elismerést hozott a községnek az alsódabasi, dabasi körzeten túl is. Ebben a gasztronómiai különlegesség minőségében vált részévé a település szlovák hagyományainak, melyet a mai Dabas-Sáriban fontosságának megfelelően őriznek és ápolnak.

„Sári Rétesház – ahol a hagyomány életre kel”

A Rétesház ötlete Dabas Város posztumusz díszpolgára, Fojta Istvánné Bálint Piroska (1953-2003) nevéhez fűződik. A képviselőasszony a sári hagyományok nagy tisztelője, egyúttal ápolója is volt, és kiváló közösségteremtő képességekkel rendelkezett. Úgy tartotta, hogy a sári rétest, mint gasztronómiai különlegességet és évszázados hagyományt meg kell őrizni, és át kell örökíteni az utókornak. Nagy álmának megvalósulása a fájdalmasan korai halála utáni harmadik évben, 2006 őszén, a Rétesház alapkőletételével kezdődött meg. A Horváth Zoltán tervei alapján, Bujna Péter fővállalkozó kivitelezésével készült épület belső és külső kialakításánál arra törekedtek, hogy a már meglévő Tájház hangulatával harmonizálóan autentikus, népies jelleget öltson magára és közvetítsen. A városban élő szakemberek ötletei, építő jellegű javaslatai, és a cél érdekében mozgósított kapcsolataik nagyban segítették a kivitelezést. A Rétesház végül 2008. szeptember 21-én a X. jubileumi Dabasi Napok rendezvénysorozat záró programjaként került átadásra a nagyközönségnek, a III. Rétesutca rendezvény megkoronázásaként. Az ünnepélyes átadón a színes színpadi produkciók után Kószegi Zoltán polgármester, Pálinkásné Balázs Tünde alpolgármester, a Sári városrész képviselői, a tervező, valamint a fővállalkozó adták át az épületet a Magyar Televízió, az országos szlovák képviseleti szervek tagjai, valamint több mint kétezer helyi és környékbeli résztvevő jelenlétében.

A helyiek büszkeségét jól tükrözi Bukovszki Józsefné Piroska alkalmi verse:

A mi Rétesházunk

*Ha egyszer sári rétest kívánnál
Állj meg a Mánteleki utcánál!
Itt találsz a Rétesházat,
S bizony eltárod a szádat.
Nem sütsz ilyet a látványpékség,
S ehhez nem fér semmi kétség.
Káposztás, túrós, meggyes vagy mákos,
Az íze mindenkinek egyformán csábos!
Térj be hozzánk te kedves vendég
Mielőtt Dabasról tovább mennél!*

A néhány esztendőn át tartó munka meghozta gyümölcsét, mert most már ország-világ megkóstolhatja a páratlan ízvilágú sári rétest. Az eligazodást a Rétesház önálló honlapja segíti: <http://www.sarireteshaz.hu/>, melynek fő szlogenje: „Sári Rétesház – ahol a hagyomány életre kel.” A praktikus tudnivalók (kínálat, árak, nyitva tartás, elhelyezkedés, elérhetőségek) mellett ízelítőt kapunk a ház létrejöttének történetéről és néhány más hagyományos népi étel receptjéről. A sári rétes titkáról a következőt tudhatjuk meg: „Rétesünk különlegessége a hagyományos recept alapján előállított leheletnyi vékonyra nyújtott tésztában és az utánozhatatlanul dús töltelékben rejlik, amit az oly nehezen elsajátítható elkészítési folyamatnak köszönhetünk.” A Rétesház kínálatában a leginkább jellemző rétesek találhatóak: almás, túrós, mákos, káposztás, meggyes.

Magáról a receptről és a készítés gyakorlatáról videofelvétel készült 2008-ban, melyet a MAG Televízió állított össze Dabas Város Önkormányzata megrendelésére, s mely az önkormányzati honlapon mindenki számára elérhető: (http://www.dabas.info.hu/index.php?Itemid=243&catid=108:hagyomanyoerzvideok&id=347:igy-keszuel-a-sari-retes&option=com_content&view=article).

A recept összegzése:

Hozzávalók 4 tepsi réteshez: 2,5 kg finomliszt, kevés langyos sósvíz, 4 evőkanál olaj.

Töltelékek

Túrós rétes: 1,5 kg tehéntúró, fél doboz tejföl, 25 dkg margarin, 3 cs. vaníliás cukor, 15 dkg kristálycukor, 1 citrom reszelt héja, 6 tojás, 1 cs. vaníliás pudringpor.

Mákos rétes: ½ kg mák, 1 citrom reszelt héja, 3 cs. vaníliás cukor, 15 dkg kristálycukor, 4-5 db reszelt alma.

Káposztás rétes: 3 kg káposzta, bors, cukor, zsemlemorzsa.

Meggyes rétes: 4 üveg meggy, 15 dkg zsemlemorzsa, kevés fahéj, 2-3 db reszelt alma, 20 dkg kristálycukor.

Néhány fontos gyakorlati tudnivaló:

- A búzalisztnak feltétlenül jó minőségűnek kell lenni, de rétesliszt helyett már bevált finomliszt is használható (a kísérletezés kockázattal jár).
- A tésztát nagyon egyenletesre, hólyagosra kell kidolgozni, hogy elváljon a tál falától, mert ebben az állapotában lehet majd könnyen húzni a pihentetés után.
- Amikor a közepes méretű, tiszta kendővel letakart asztalt körbejárva, óvatos húzással sikerült a vékony tésztával lefedni, a lelógó széleket késsel le kell vágni.
- Az előre elkészített töltelék a tészta felén egyenletesen kell elosztani, a gyümölcsös töltelék alá zsemlemorzsa kerüljön, nehogy a tészta átázzon.
- Az asztalra terített abrosz segítségével óvatosan göngyöljük fel a rétestésztát.
- Az asztal hosszúságú rétes rudat egyenlő részekre osztva a kiolajozott tepsibe helyezzük, majd a rétesek tetejét megkenjük egy kevés olajjal.
- Előmelegített sütőben közepes lángnál sütjük, langyosan szeleteljük és vaníliás porcukorral megszórva tálaljuk.

A Rétesház a dabasi Kossuth Zsuzsanna Szakképző Iskola és Kollégium gyakorlati képzőhelyeinek egyikeként működik, közvetlenül a Sári Tájház szomszédságában. Ez az elhelyezkedés jól szimbolizálja, hogy Sáriban a helyi szlovák hagyományok részének tekintik gasztronómiai specialitásukat, a sári rétest. Nagy előnyöket rejt magába, hogy a közelmúltban létesült Sári Zarándok és Kulturális Központ, a Szent Jakab szobor és sétány is a közelében van, már önmagában a megközelítésük is felkínálja a betérés, megtekintés lehetőségét, a kóstolásról nem is beszélve.

A Rétesház viszonteladókkal is köt megállapodást az eredeti sári rétes értékesítésére. Ezzel a megoldással, a két érintett önkormányzat, a XV. kerület és Dabas város, közvetítésével 2015-től a fővárosban is kapható az Újpalotai vásárcsarnok rétesboltjában.

Egyeztetés alapján a Rétesházban turistacsoportok fogadására, kóstoltatására is van lehetőség. A honlap felhívja a figyelmet a Dabasi Napok rendezvénysorozat részeként minden évben megrendezésre kerülő, hagyománnyá vált Rétes-utca Fesztiválra is.

Rétes-utca Fesztivál, a sári rétes ünnepe

A Rétes-utca Fesztivál gyökerei a Sári Tájház építésének időszakára nyúlnak vissza. Az elsőt 2006 augusztusában tartották, a Tájház átadása előtt néhány héttel, az építés, berendezés finisében, az ugyancsak első Sári Napok rendezvénysorozat részeként. Azonnal emlékezetesre

sikeredett, a hangulatot jól adja vissza Saligáné Bózsik Anna, a Dabas-Sári Szlovák Egyesület elnökének beszámolója: „Az asszonyaink közben sütötték az úgynevezett „sári réteseket”. Több utca is benevezett ebbe a versenybe. A zsűrinek (nevezetesen Tusák cukrász úrnak, Jávorné cukrászasszonynak, valamint Kulcsár cukrász úrnak) ezúton is köszönjük a munkáját. Nagyon nehéz dolguk volt, hiszen valamennyi finomságból igen nehéz volt sorrendet állítani. Megtörtént az a furcsa helyzet, hogy a Jasin csoporthoz érve nem jutott rétes a zsűrinek, még kóstolónak sem, de a bírák ezt a csoportot különdíjjal jutalmazták épp az említett eset miatt. Első helyezett a Madách-utcai rétes sütők csoportja lett. A második helyezést a Takarékszövetkezet csoportja nyerte el, végül harmadik helyezettek a Mánteleki és a Rózsa-utcai rétes sütők lettek. Összességében megállapítható, hogy minden rétes sütő csoport igazi finomságokat készített, hiszen mindenki igyekezett különleges és autentikus ízeket belecsempészni a süteménybe, ezzel is gazdagítva a sári rétes nem méltatlanul kiérdemelt „kiváló” minősítésű hírnevét a környéken. Nem véletlen tehát, hogy ennek a rendezvénynek volt a legnagyobb a részvételi aránya. Azt is mondhatnánk, hogy a nemsokára felépülő rétesház főpróbájának tekinthető ez a verseny, amelyen jól vizsgáztak a sáriak.” A nagy napot kulturális, hagyományőrző programok (népzenei és néptáncbemutatókkal, kézműves vásárokkal-foglalkozásokkal és koncertekkel), öregfiúk futballmérkőzések (az elmaradhatatlan Sári-Kalinkovó rangadóval), nemzetiségi találkozók színesítik. A sok kísérő rendezvény alapos szervezést igényel, külön gondot fordítva arra, hogy minden korosztály találjon számára vonzó programot. A legfinomabb rétes sütése, a Vándortepsi-díj elnyerése mindig nagy dicsőség és kihívás, mely továbbra is egységbe kovácsol munkahelyi és utcaközösségeket. A rétes sütő közösségek a hagyomány őrzése mellett igyekeznek új ízekkel is gazdagítani a sári rétes választékát.

A kulturális programok állandó, meghatározó résztvevői a helyi hagyományőrző csoportok, így a Rozmaring Hagyományőrző Népdalkör, a Bazsalicska Citeracsoport és a Borovenka Hagyományőrző Néptáncsoport lelkes tagjai. Ők más települések (Kiskőrös, Vasvár, Tápióság, stb.) fesztiváljainak is visszatérő szereplői, természetesen a sári rétes jó hírét is mindig magukkal viszik és gyarapítják.

Az utóbbi évek változása, hogy a fesztivál a szeptemberi Dabasi Napok programsorozatának részévé vált. Közönségcsalogató volta mit sem változott, mint azt a Dabasi Újság 2017-es beszámolója összegzi: „A sári Rétes-utca idén is megtelt érdeklődővel. Rétes sütő közösségekkel, árusokkal, színpadi fellépőkkel népesült be a Zarándokközpont előtti tér és a Mánteleki út.” Az utókor számára a verseny győzteseit is megörökítették: „A fogyasztók szerint idén a legfinomabb rétest a Szent János Katolikus Általános Iskola közössége sütötte, ezért ők vihették haza a Vándortepsi-díjat.”

A sári rétes Szabó Erika színművésznő desszertjeként

Az RTL Klub Vacsoracsata című műsorának 2009. október 15-i adásában a dabasi származású Szabó Erika színművésznő fogadta vendégeit. Szabó Erika mindig fontosnak tartotta a hagyományok, a gyökerek őrzését és ápolását, így a műsor felvételére Dabas-Sáriban került sor. Menüsorában desszertként a híres sári rétesleptel lepte meg vendégeit. Nagy tetszést aratott körükben, különösen, mikor mindenki nagy ámulatára Erika még a rétesleptet is maga nyújtotta. Természetesen az is kiderült, hogy édesanyja és nagymamája kiválóan ért a rétesleptéshez. A háromféle ízesítésből pedig ki-ki megtalálhatta a kedvencét. A kereskedelmi televízióadó a művésznő receptjét is közreadta honlapján:

http://rtl.hu/rtlklub/vacsoracsata/cikk/2009/10/15/szabo_erika_desszertje

szerző: RTL.HU 2009.10.15. 20:00.

A sári rétes receptje:

A rétestészta hozzávalói: langyos, enyhén sós víz, liszt.

A lisztet felöntjük a vízzel és körkörös mozdulatokkal rétestésztát gyúrunk belőle. Az asztalra lepedőt terítünk, beszórjuk liszttel, majd kinyújtjuk a tésztát.

Túrós töltelék:

Hozzávalók: 1,5 kg túró, 1 citrom reszelt héja, 1 cs. vaníliás pudring, 3 cs. vaníliás cukor, cukor ízlés szerint.

A hozzávalókat simára keverjük. A töltelékét az asztal szélén 10-15 cm-es sávban helyezzük el, majd a rétest a terítő segítségével feltekerjük.

Meggyes- szedres töltelék:

Hozzávalók: 1 kg meggy, 1 kg szeder, zsemlemorzsa, fahéj.

A kinyújtott rétestésztára zsemlemorzsat szórunk, majd rászórjuk a gyümölcsöket, ízlés szerint cukrot és fahéjat. A töltelékét az asztal szélén 10-15 cm-es sávban helyezzük el, majd a rétest a terítő segítségével feltekerjük.

Almás-mákos töltelék:

Hozzávalók: 1 kg darált mák, porcukor ízlés szerint, 0.5 kg alma.

Az almát meghámozzuk, összekeverjük a mákkal és ízlés szerint a porcukorral. A töltelékét az asztal szélén 10-15 cm-es sávban helyezzük el, majd a rétest a terítő segítségével feltekerjük.

Végül Szabó Erika házigazdaként a Vacsoracsata heti folyamában a legminimálisabb különbséggel, holtversenyben a második helyen végzett. A műsor blogjának nézői szavazását viszont toronymagasan, a voksok 32%-ával megnyerte.

Tömeges rétes kóstolás Dabason

A magyarországi rekordok weboldala rögzíti, hogy az Uniq Magyar Kalandrally Bajnokság rendezvényén, Dabason a Polgármesteri Hivatal előtti Szent István téren 2012. május 19-én 700 fős tömeg kóstolta meg egyszerre a Sári Rétesház almás rétesét. A rekord születésének körülményeit az alábbiak szerint ismertetik:

„A Sandlander Management Kft. szervezésében került sor a tömegszerűségi rekordkísérletre. A dabasi polgármesteri hivatal előtt felállított színpadnál a résztvevők átvehették a fejenkénti egy darab kupont, amely ellenében a színpad előtti asztalnál magkapták a kóstolásra szánt almás rétesüket. A kísérletet megelőzően motoros kaszkadőr bemutatóra került sor a téren, ezalatt a Sári Rétesház munkatársai a színpad előtti asztalsorra készítették ki a réteseket. A rétesek szabványos cukrászati fém ládában, ún. karéjban kerültek kiszállításra, egy karéjban átlagosan mintegy 260 darab almás rétes volt.

A kísérletet megelőzően, 18 óra 28 perckor lépett a színpadra Kancsár Krisztián műsorvezető és Pócsik László, akik felhívták a közönséget a kísérletben való részvételre, majd a közönség sorba és oszlopba rendeződött a színpad előtt, párhuzamosan az osztók asztalával és 19 óra 02 percig bezárólag valamennyien megkapták a rétesüket. 19 óra 04 perckor kezdetét vette a közös rétes-evés, amely 19 óra 08 percig tartott. A rétest kóstolók 17-19 oszlopban és 30-35 sorban helyezkedtek el, emellett a színpadon mintegy 50 fő és a színpad mellett két oldalon további mintegy 50 fő vett részt a közös rétes-evésben. Ebből 700 fő körüli létszám-becslés adódott +/- 50 fő hibahatárral, így a kísérlet öt perce alatt egyszerre és folyamatosan hétszázan ettek rétest és vettek részt az egyszerre egy helyen történő rétes kóstolás rekordjának felállításában.”

Sári szelet és/vagy Sári rétes?

Különbségek és egyezőségek a Felvidéki Magyar Értéktár települési értékével

A 2012. évi XXX. törvény alapján Szlovákiában is megalakult a Felvidéki Magyar Értéktár. Alapítói: a GAZDA Polgári Társulás, a Csemadok Országos Elnöksége, a Szlovákiai Magyar Művelődési Intézet és a Szlovákiai Magyar Pedagógusok Szövetsége. Munkájukhoz szorosan kapcsolódik a Felvidéki Értékgyűjtő Mozgalom. A gyűjtőmunka eredményeként a felvidéki magyar értékek száma már meghaladta a százat, közöttük jelentős számban népi ételekkel. Ide tartozik a 90 %-ban magyarok lakta Vásárút [Trhová Hradská] község által 2016-ban javasolt „Sári szelet vagy Sári rétes” is, melynek receptje egy szemléltető hét perces videofelvétellel az értéktár összegző oldalán megtekinthető:

<http://csemadok.sk/felvideki-ertektar/sari-szelet-vagy-sari-retes/>

Nagyvendégi Gabriella receptje és a készítés folyamatának megtekintése után megállapítható, hogy az egyezés jobbára csak az elnevezés hasonlóságára szorítkozik, mert jelentős a különbség a felhasznált alapanyagokban és a gyakorlati megvalósítás technikájában is, hiszen az „igazi” rétes mégiscsak a kézzel hártavékonyaságúra húzott házi rétes. Az eltérések dominanciája ellenére ez a momentum a magyarságot összekapcsoló elemként értékelhető, különös tekintettel az egykori Sári község és a mai Dabas-Sári településrész lakosainak szlovák anyanyelvére és történeti gyökereire. Ehhez az is hozzátartozik, hogy 1945 után, az elhíresült Beneš dekrétumokra visszavezethető lakosságcsere során ötven család települt át a szlovákiai Kalinkovóba (magyar nevén: Szemet község), akik a rétes készítésének ismeretét is magukkal vitték, azaz van olyan felvidéki település, ahol nemcsak hírből ismerik az eredeti sári rétest.

Néhány (hangsúlyozottan nem dabasi) vélemény a sári rétesről

„Eszembe nem jutott volna, hogy egy rétesfesztiválon is megjelenhet a világpolitika. A kiskőrösi rétesátorban az Európai Unió szelleme beosont rétestöltelék formájában. A Dabas-Sáriból érkezett asszonyok belga csokit keverték francia drázséval, kecskeméti sárgabarackkal, szabolcsi almával, meg magyar liszttel és túróval. A sütemény ízvilága lenyűgözte a zsűri tagjait, de a mellé fűzött körítés még inkább: miszerint „az uniós ízek jól megférnek a konyhában, előbb-utóbb egység lesz az EU-ban is.”

Barta Zsolt, 2011.

„A sári rétes, mint gasztronómiai különlegesség a terület specialitása.”

Dr. Jablonczay Tímea, 2013.

„A sári rétes a helyi szlovák hagyományok ápolásának köszönhetően egyre népszerűbb a 17 ezer fős Dabason, mely mintegy húsz kilométerre fekszik az ország közepétől, Pusztavacstól. Teri néni és Évike rétese a csalogató a Rétes-házba, mellyel szemben hívogatóan várja a jóllakott arra járókat a szlovák tájház. Aki az augusztusi rétesnapon hat óra után ért csak a dabasi rétes-kóstolóba, az csak az elillanó illatot érezhette. Ugyanis 130 perccel nyitás után a nyolc-tíz fős réteskészítő csapat hosszadalmas munkájának szinte nyoma sem volt: a vendégváró 5644 rétesből egy sem árválkodott a tepsikben.”

Bodrog Beáta, 2013.

„Méltán számít települési értéknek a Dabas –Sári Rétesházban készített rétes, amelyet a Falusi és Agroturizmus Országos Szövetsége meghívására kóstolhattak meg az újságírók. Dabas-Sáriban a mai napig a szlovák nemzetiségi nyelv a köznapi beszédben is használatos. A Dabas-Sári Szlovákok Egyesülete működteti a Sári Rétesházat, mely a gasztronómiai különlegességnek számító sári rétest állítja elő. A sári rétes sikerére jellemző, hogy az

augusztusi rétesnapon jó két óra alatt elfogyott az a közel hatezer rétes, amelyet a réteskészítő csapat Teri néni és Évike receptje alapján készített.”

Polgár Zoltán, 2013.

„De hogy mitől más a dabasi rétes? Első, amit meg tudunk állapítani, az az, hogy lehetővékony a tészája. A másik, hogy ez a vékony tészta úgy dagad a tölteléktől, mint egy jól megrakott BigMac – csak hogy városi hasonlatnál maradjunk.”

Nádor-Virág Anikó, 2015.

„Rétes témában mi családirag rendkívül jó helyzetben vagyunk, mert édesanyám és egyéb nőtestvérei egyaránt zseniálisan tolják ezt a műfajt. A bakonyzombathelyi húzott rétesnek eddig úgy hittem, hogy nem akad párja – de ma olyat ettem, ami nem csak dobogós, hanem extra közönségszíjas is. Dabason – egészen pontosan Sáriban, ami gondolom egy gyarmatosított hozzácsatolás lehet – olyan rétest csinálnak, amiért simán megéri kockára tenni az ember életét az M5 autópályán. A Sári Rétesház weboldala így kezdődik: „Volt egyszer egy asszony Sáriban, aki megálmodta, hogy a sári rétest, mint gasztronómiai különlegességet és évszázados hagyományt meg kell őrizni, és át kell örökíteni az utókornak. Ez az asszony Fojta Istvánné Piroska volt.” Az oldalt még egy picit érdemes nézegetni, de túl sokáig úgy sem lehet bírni, mert a képek alapján rögvest krónikus rétesvágy áll be a földi halandónál, úgy hogy az a biztos, ha mindenki elmegy és megkóstolja, hogy milyen nagyon igazam van. Jó étvágyat!”

Iványi Krisztina, 2016.

A sári rétes a Dabas-Sári városrész szlovák lakosságának gasztronómiai specialitása. Készítésének tudománya, ízvilága nemzedékről nemzedékre öröklődött. A Rétesházzal és a Rétes-utca Fesztivállal egységet alkotva turistacsalogató vonzerő, mely beépült a településrész nemzetiségi hagyományába. Jó híre ma már túlnőtt Pest megye határain, a települési és a megyei értéktárnak is egyaránt jelentős gyarapítója.

Bibliográfia

- Saligáné Bózsik Anna: Gondolatok a 2006. évi Sári Napok rendezvényeiről. Dabasi Újság 2006. augusztus; p. 2.
- Újvári Miklósné: Szüreti felvonulás, Tájház és Rétesház alapkövetétele Sáriban. Dabasi Újság 2005. október; p. 5.
- Dr. Füredi Árpád: Országos Rétesfesztivál Kiskőrösön. Dabasi Újság 2006. június; p. 14.
- Újvári Miklósné: Tájházat avattunk Sáriban! Dabasi Újság 2006. szeptember-október; p. 4.
- Rétes-utca. Dabasi Újság 2007. július-augusztus; p. 2.
- Gogolák Mariann és Feldman László: Dabas új büszkesége: a Sári Rétesház. Fotók: Karlik Dóra. Dabasi Újság 2008. október; p. 6.
- Hagyományos ízek. Dabasi asszonyok kedvelt receptjei. Előszó: Kőszegi Zoltán. Dabas Város Önkormányzata, 2008. 23 p.
- Újvári Miklósné: Rétes-utca. Dabasi Újság 2009. október; p. 3.
- Bukovszki Józsefné Piroska: A mi Rétesházunk (vers). Dabasi Újság 2009. október; p. 3.
- Sári - Šára. [A Dabas-Sári városrészt bemutató magyar és szlovák nyelvű kiadvány] Köszöntő: Kőszegi Zoltán. Dabas, 2009. 6 p.
- Kosztolányi Judit: Az ország szívében: Dabas. <http://www.amiotthonunk.hu/termozaik/35-telepulesek/8106-az-orzag-sziveben--dabas-2010>. május.
- Barta Zsolt: Az uniós rétes Kiskőrösön. Petőfi Népe 2011. május 23; p. 3.
- Barta Zsolt: Aki nem lép egyszerre... Petőfi Népe 2011. május 23; p. 5.

Karlik Dóra, Paálné Szűcs Mária (szerk.): Egy város, ahol jó élni. Dabas imázsalbuma. Előszó: Kőszegi Zoltán. Dabas, 2011; pp. 16-19.

Metz Edina: Dabasi hangulat. ÉLETKépek 2011. szeptember 26; p. 4.

Lovas Éva: A vásáron... ÉLETKépek 2011. szeptember 26; p. 4.

rekorder: Tömeges rétes kóstolás Dabason. <http://rekordok.blog.hu> 2012.05.20. 11:44.

- szerk - [Kapui Ágota]: VII. Rétes-utca és Hagyományörző Csoportok Találkozója. Dabasi Újság 2012. október; p. 4.

Bodrog Beáta: „El Camino” Dabason és finn szauna „Holt-tengerrel” Újlengyelben. <http://www.euroastra.info/node/74884/print> 2013 okt. 5 - 00:18

Kóhalmi Dezső: Rétes és füstös szauna. <http://www.aktivpihenes.hu/> 2013. 10. 08.

Polgár Zoltán: Hungarikumok. <http://turistanet.hu/erdekes/hungarikum/p9.html> 2013. 10. 08.

Jabloneczay Tímea, Grajczjár István: Területi identitás stratégiák I. Dabas helyi identitáspolitikája és imázsa. Felső-Homokhátság Vidékfejlesztési Egyesület, Dabas, 2013; pp. 137-138.

- dunay -: Finn szauna és szlovák rétes. Holt-tenger Pest megyében. VeseVilág 2014. április; 24.

Riersch Tamás: Házi rétes a Rétesházban. ÉLETKépek 2015. április 20; p. 16.

Antal Józsefné: Dabason jártunk. Dunaharaszti hírek 2015. május; p. 4.

Nádor-Virág Anikó: Tekeredik a rétes... Hetek 2015. december 11.

Rétes-utca. Dabasi Újság 2016. október; p. 2.

A sári Rétes utca... Dabasi Újság 2017. október; p. 3.

Televízió tudósítások

MTVA Duna Televízió - Domoniva:

Rétesfesztivál Dabas-Sáriban. Szerkesztő: Klausz Karola. Operatőr: Pokrián Péter. Vágó: Borbély Viktor. Az adás időpontja: 2017. október 16. 7:05. Ismétlés: Duna World 2017. október 16. 15:35.

MAG Televízió - Újhartyán:

Így készül a sári rétes. A filmben közreműködtek: Jelenek Jánosné, Csernák Bálintné. Szerkesztő: Tölli Andrea. Operatőr: Kátai Ferenc, Majer György Zoltán. Vágó: Balázs Zoltán. Design: Majer György Zoltán. A 26 perces felvétel 2008-ban készült, közzétéve Dabas Város Önkormányzata honlapján.

Sári Rétesutca Fesztivál 2009. [//www.youtube.com/watch?v=ak1llTeL6r0](http://www.youtube.com/watch?v=ak1llTeL6r0) Közzététel: 2009. augusztus 22.

Sári Rétesutca Fesztivál 2010. [/www.youtube.com/watch?v=v-nIpsnDJYc](http://www.youtube.com/watch?v=v-nIpsnDJYc) Közzététel: 2010. szeptember 6.

Rétesutca fesztivál. [/www.youtube.com/watch?v=WIEYOjUQMfw](http://www.youtube.com/watch?v=WIEYOjUQMfw) Közzététel: 2011. augusztus 27.

Guinness-rekordkísérlet Dabason. [//www.youtube.com/watch?v=jqnfZs_B_z8](http://www.youtube.com/watch?v=jqnfZs_B_z8) Közzététel: 2012. május 20.

Rétesutca Dabas-Sáriban. [//www.youtube.com/watch?v=bTNCyijXxuY](http://www.youtube.com/watch?v=bTNCyijXxuY) Közzététel: 2012. szeptember 29.

Rétesutca 2014. Dabas-Sári. [//www.youtube.com/watch?v=ol7V1IBEX0Y](http://www.youtube.com/watch?v=ol7V1IBEX0Y) Közzététel: 2014. szeptember 1.

Sári Napok 2015 - Rétes utca. [//www.youtube.com/watch?v=lq7h40HzNhI](http://www.youtube.com/watch?v=lq7h40HzNhI) Közzététel: 2015. augusztus 25.

Dabas Televízió:

- Gasztro túra Dabason. //www.youtube.com/watch?v=tTc7B-4lWMo Közzététel: 2011. szeptember 7.
- Rétes-evő rekord született. //www.youtube.com/watch?v=cf5IhFDawow Közzététel: 2012. május 29.
- Már Budapesten is kapható sári rétes. //www.youtube.com/watch?v=ySCFp4jwypY Közzététel: 2016. március 30.
- Rétes utca és Nemzetiségi Találkozó. 1. rész. //www.youtube.com/watch?v=2z_ftjauLYg Közzététel: 2016. szeptember 28.
- Rétes utca és Nemzetiségi Találkozó. 2. rész. //www.youtube.com/watch?v=T6bO97jhDhQ Közzététel: 2016. október 6.
- Rétes-utca 2017. //www.youtube.com/watch?v=oPqgsF5gS0w Közzététel: 2017. szeptember 29.

Origonet:

Dabas-Sári IX. Rétes-utca Fesztivál nyitó gondolatok.

//www.youtube.com/watch?v=JxN56R0eDfI Közzététel: 2015. augusztus 24.

Összeállította: Valentyik Ferenc