

## A „Bárdos csillagai” Mesztegyőn

A Somogy vármegye értékei vetélkedőn indult 4 fős, 5.a osztályos csapatunk a középöntő előfeladataként előírt beszámolót a *Mesztegyői rétes – Mesztegyői rétesfesztivál* Somogyi Értékről készítették el: személyesen, a helyszínre utazva, felkeresve Kövesdiné Panyi Antóniát, a fesztivál fő szervezőjét.

2025. február 7-én sikerült interjút készítenünk Kövesdiné Panyi Antóniával, Antónia néniel, a mesztegyői rétesfesztivál fő szervezőjével, a mesztegyői faluház vezetőjével. Kérdésünkre, hogy miért pont a rétesre esett a választás, Antónia néni elmondta, hogy amikor elindult a *Különleges asztali örömök Somogyban* elnevezésű rendezvénysorozat, a Somogy Megyei Önkormányzat megkereste a településeket, hogy ki mivel szeretne részt venni az eseményen. Az akkori polgármesternek, Benkes Lászlónak és Kövesdi Tibornénak, a faluház akkori vezetőjének ötlete volt, hogy Mesztegyő a nyújtott rétesrel nevezzen. Szinte az egész falu egy emberként támogatta a javaslatot. A „*faluházi rétesűtő asszony*”, Korona Ferencné, Margit néni, aki egyébként élenjár mindenféle gasztronómiai jártasságban, lelkes és aktív résztvevője volt az eseménynek a kezdetektől fogva. Egyébként a rétes volt az az ünnepi étel, amelyet keresztelőre, halotti torra, búcsúra sütöttek, de nem hiányozhatott a lakodalmas asztalról sem, főételként, a sülték előtt tálalták fel.

A legkedveltebb és legismertebb ízek a túrós (ez a legnépszerűbb, édesen és sósan is készítik, az édes változatánál meggyel és a mazsolával gazdagított töltelék is közkedvelt). A mákos, amelyet gyümölcssel, lekvárral dúsítanak, hiszen a mákot nem főzik fel tejjel, száraz lenne, ha csak magában tennék a rétesbe. Speciális változata a tökök-mákos rétes, ahol a lesózott és levétől kinyomkodott tökök pötyögtetik a mákra. A diós, amelyet szintén lekvárral, gyümölcssel, mazsolával dúsítanak, hogy lágyabb legyen a töltelék. A darás-meggyes, ahol a búzadarát úgy készítik el, mint a darás tésztához, és meggyel keverik. A káposztás, sósan elkészítve. Antónia néni nem szerette gyerekkorában, de ma már szívesen megeszi. Aztán a „*kőt*” rétes, amely élesztővel készül. A különleges rétesek zárják a sort: a fesztiválokön készült már szalonnás-medvehagymás, chilis-babos, babapiskótás-málnás, halikrás, gyrosos, krumplis (édesen és sósan is) változat is.

Megkérdeztük azt is, hogy melyik rétest hívták a „*szegény ember rétesének*”, illetve milyen az a *rétestorta*. Antónia néni elmondta, hogy a szegény ember rétese akkor készül, amikor elfogyott már a töltelék, de maradt még tészta. Ilyenkor búzadarát kevertek tejfölbe vagy tejbe, és ezzel töltötték meg a rétest. Rétestortát pedig egy mesztegyői csapat nevezett a különleges rétesek kategóriájában: meg is nyerték a kategóriát vele. Úgy kell elképzelni a rétestortát, hogy a különböző töltelékekkel felcsavart réteseket egymásra helyezték csigaalakban, és úgy sütötték ki.

Kérdésünkre, hogy ki volt a legidősebb és a legfiatalabb résztvevő, aki valaha részt vett a versenyen, Antónia néni elmondta, hogy a legidősebb versenyző a szerbiai testvérfa, Horgos csapatával érkezett, a bácsi 90 éven felüli volt. A legfiatalabb pedig egy helyi csapat egyik tagjának 10-12 év körüli unokája. Megtudtuk, hogy a *Réteskirály* az a versenyző, aki az adott évben több kategóriában is helyezést ért el. Például a mesztegyői Hajas Istvánné Kati néni is volt már Réteskirály.

2016-ban Guinness rekordot állítottak fel a mesztegyőiek, és 104 m hosszú rétest nyújtottak. Antónia néni szívesen emlékezett vissza erre a különleges eseményre: rendkívüli időjárás volt azon a fesztiválon, nyár helyett olyan volt az idő, akár csak novemberben. 10 fok volt, süvöltött a szél, feldöntötte a sátrakat, így a sportcsarnokban kellett megrendezni a versenyt. A hely szűkösége miatt csigaalakban kellett az asztalokat egymáshoz illeszteni, amelyen a rétest nyújtottuk. A korábbi rekordot sikerült túlszárnyalni, és hivatalosan is új rekord született, hiszen hitelesítve volt az esemény. A rétes egyébként káposztás töltelékkel készült.

Ezekután kedvet kaptunk a réteshez, ezért megkérdeztük, hogyan kell készíteni, mitől lesz jó a rétes, mi a titka. Megtudtuk, hogy a recept nagyon egyszerű, minden tészta alapját ezek az összetevők adják, csak épp az állaguk más és más. Tehát a hozzávalók: 1 kg liszt, 1 tojás, 1 kanálka zsír, só és langyos víz. A titok a jó minőségű, magas sikértartalmú lisztben és a jó kidolgozásban van. Minél tovább „maceráljuk” a tésztát, a sikérszálak annál erősebbek lesznek benne, így könnyebb lesz a nyújtás. A kidolgozott tésztát kicipózzák, zsírral lekenik, letakarják, pihentetik. Utána leteszik a terítőre, „meghúzzák”, megint lekenik zsiradékkal, és várnak kicsit. Eközben a tészta egyre lágyul. Utána lehet nekifogni a rétes készítésnek.

Erre felkaptuk a fejünket: „húzzák” a rétest? Akkor most húzzák vagy nyújtják? A válasz egyszerű: Somogyban nyújtják, Zalában húzzák.

Nyújtáskor és azt követően minden folyamatra külön ember van: egy az olajat csöpögteti, egy a tejfölt, a harmadik rakja a tölteléket. Nagyon fontos, hogy feltekerés előtt a lelógó tésztaszéleket késsel vagy kézzel le kell tépdesni, különben a rétes „furkós” lesz. Aztán két oldalról felgörgetik, „födővel” (fedővel) méretre vágják, hogy egyforma legyen, és beférjen a tepsibe. Majd fél óra alatt 180 fokon készre sütik. Meg kell jegyezni, hogy a fesztivál előtt azért egy héttel már készül a rétes, hiszen akkor mennyiséget nem lehetne ott és akkor prezentálni. Tehát előre elkészítik a rétest töltelékestül, és vagy nyersen vagy megsütve elteszik a fagyasztóba.

Végül kíváncsiak voltunk arra, hogy melyik Antónia néni kedvenc rétese. – A darás-meggyes és a krumplis rétest szeretem a legjobban – válaszolta.

