

## Juli néni házi rétese

Szankon mindig voltak a rétes készítéséhez értő, ügyes kezű asszonyok. Most a legismertebb „Juhász Károlyné Oláh Julianna, aki 1938-ban született Szankon. A recept generációról – generációra öröklődött férje családjában, amit fiatalasszonyként sógornőjétől tanult el. Kezdetben hétköznapi is sokat gyakorolt, hogy a rétest a lehető legjobban el tudja készíteni. Oláh Julianna 21 éves kora óta nagy szeretettel készíti az ízletesebbnél ízletesebb réteseket. A jó házi rétes híre hamar szárnyra kapott a faluban, és már lakodalmakra, családi összejövetelekre is felkérték, hogy készítsen réteseket. Juhász Károlyné elmondásából tudjuk, hogy a jó rétes elkészítése hosszadalmas időt és nagy türelmet igényel. Fontos, hogy a tésztát megfelelően kell kidolgozni, amihez a jó minőségű liszt, mint alapanyag elengedhetetlenül fontos. A kigyúrt tésztából kis gombócokat formál, ecettel kikevert zsírral vékonyan megkeni, és lapos tányér nagyságúra nyújtja. Miután a tészta megpihent, következik a nyújtás. A lapos tányér méretű tésztákat egyenként asztal nagyságúra nyújtja a leterített abroszon. Ez a legnehezebb munkafolyamat, mivel a tésztát papír vékonyságúra kell kihúzni. A tészta két szélére helyezi a töltelék (mákot, diót, meggyet, almát, túrót....) , összehajtja az abrosz emelgetésével két oldalról asztalközépig. Tepszi hosszúságúra vágja és kisüti. Végül az illatával és látványával is csábító sütemény szeletelése, porcukorral vastagon beszórása, és jóízű fogyasztása következik.

