

SOLTSZENTIMREI TELEPÜLÉSI ÉRTÉKTÁR

1. A nemzeti érték megnevezése
Bujdosó Istvánné, nyugdíjas tanár, grillázskészítő

2. A nemzeti érték szakterületi besorolása
Agrár és élelmiszergazdaság

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye
Soltszentimre , Szabadság u. 26.

4. A helyi értéktárba vétel sorszáma, ideje:4/2015/2015.11.03.

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

Bujdosó Istvánné, nyugdíjas tanár, akinek a legkedvesebb időtöltése a grillázs- és a mézeskalács készítése.

A grillázssal már gyermekkorában találkozott. A családjukban tartott lakodalmak díszje volt a „pergelt” torta, ahogyan Cegléd-Abony környékén nevezték. Ügyes kezű készítőasszony csinálta az egyszerű tortaformát, amire pödrincseket ragasztott. Lábosba vizes ruhát terített, majd a cukrot hámozott krumplival az aljára, oldalára nyomkodta. Mikor kihült, a ruhával kiemelte a formából. Ez volt az alap. A pödrincshez csak elnyújtotta a tésztát, késsel csíkokra vágta, és kézbe kapva tekert egyet a forró cukorszalagon. Vagy a csíkokat nyújtófára hajlította. Az így kapott U formákat aztán forró cukorral az alapra ragasztotta. Ezután tojásfehérjét habbá vert, porcukrot adott hozzá, s ezzel a mázzal díszítette a „pörkölt” tortát.

Fiatalasszony korában, amikor Soltszentimrre került, hallotta, hogy itt is ismerik az „égetett” tortát, sőt van is valaki, aki el is tudja készíteni. Próbálta másoktól tanulni itt a környéken, nem sok sikerrel. Így maga járt utána a titkoknak. A helyi könyvtárban talált egy könyvet, amelyben a szerző az általa felkeresett grillázskészítőket mutatta be. Hát ahány ház, annyi recept volt felsorolva. Ez a könyv volt az én tanító mestere. A könyvet elolvasva megállapította: kétféle grillázssos létezik, aki ugyanazt az egy-két formát ismételteti minden lakodalomra, és van, aki bármit megformáz kívánság szerint. Készített már szívet, hegedűt, kamiont, virágkosarat, motort, dobókockát, patakat kövekkel, baglyot, halat, horgász halakkal, böllért disznóval, és megformáltam a helyi nevezetességet, a Csonka-tornyot , a magyar koronát méretarányosan, hatlovas hintót, indián sátrakat indiánokkal...stb.

A kért tortát mindig tervezés előzi meg, rajzol, méretez. Kiválasztja a tálcat, nehezebb,

nagyobb tortákhoz fatáblát. Ledarálja a diót, előkészíti az eszközöket: gyúrótáblát, nyújtófát, éles késeket, az edényt, amelyben a cukrot olvaszt, és hideg vizet, szivacsot. A víz az esetleges égési sérülés enyhítésére szolgál, a szivaccsal pedig a deszkát és a nyújtófát törli, hogy ne ragadjon rá az olvadt massa. A munka a cukor olvasztásával kezdődik. Mikor folyékony, belekeveri a darált diót. Ez a „tészta”. (A dió a forró cukorban megpörkölődik, ezért nevezzük „pörkölt”cukornak.)

Szereti a tortákat virággal díszíteni.

A készítő hozzájárul a település kulturális életének színesebbé, színvonalasabbá tételéhez. Hagyományos ételkészítés bemutatásával a fiatalokat is tanítja.



Csonka torony



a korona