

Nagy Abonyi Ágnes

MILYEN LAKODALMI TORTÁKAT ÉS SÜTEMÉNYEKET KÉSZÍTETTEK A ZENTAI CUKRÁSZOK?

Vidékünkön a XX. század közepe tájára tehető a lakodalmi torták fénykora. Zentán ekkor már több cukrászda is működött. Finom vajkrémes, grillázsdszes ünnepi torták kerültek ki a cukrászok keze alól, ilyeneket az egyszerű háziasszony nem tudott készíteni.

Lakodalmakba sokszor művészi tortaköltemények készültek, de ezekről nem készültek fényképek, s ha maradt volna kóstoló, az is régen elromlott volna. A ma is tevékenykedő cukrászokat felkértük, támogassák a X. Néprajzi Tanácskozásunkat azzal, hogy egy-egy lakodalmi tortát készítenek, melyeket alkalmi kiállításunkon bemutatunk.

A torta megjelenésekor elsősorban lakodalmi sütemény volt. Később vált az ünnepi étrendben a jeles esemény kifejezőjévé. Pl. a születésnap gyertyás torta vagy újabban számot ábrázoló torta. A mai torták néha túldíszítettek, jellegzetes drázszerű díszítéssel.

Az itt látható fotókat a zentai Szénási Oszkár e kiállítás alkalmából készítette.



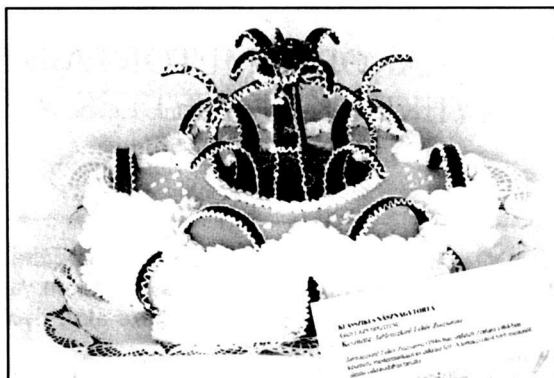
KLASSZIKUS NÁSZNAGYTORTA

Grillázs díszítésű, kézi munka

Az 1960–1970-es években kedvelték

Készítette: Kovács Dobák György

Kovács Dobák György cukrászmester (1951-ben született Zentán). 1971-ben kezdett önállóan dolgozni. Göblös Sándor zentai cukrásznál tanulta ki a mesterségét. A mai Dobák cukrászda a Tornyosi út 13. alatt működik.

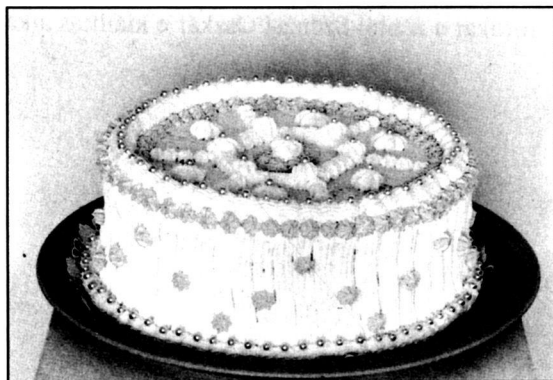


KLASSZIKUS NÁSZNAGYTORTA

Grillázs díszítésű, kézi munka

Készítette: *Jablonszkiné Fehér Zsuzsanna*

Jablonszkiné Fehér Zsuzsanna (1946-ban született Zentán), 1964-ben készítette mestermunkáját, és cukrász lett. A tortakészítést több mestertől állami cukrászdában tanulta.



MENYASSZONYI TORTA

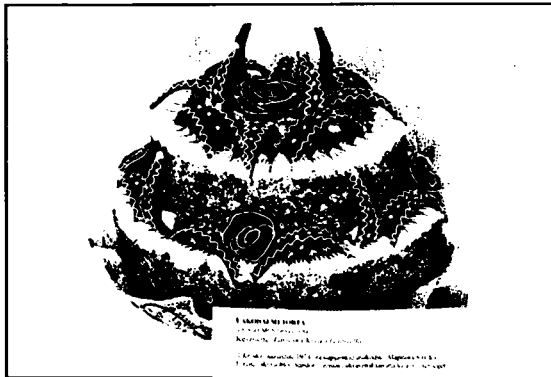
Vajkrémes díszítésű

Készítette: *Almási Etelka*

Az *Almási cukrászda* Desszert néven a Május 1. téren, vagy ahogy a zentaiak nevezik, a tyúkpiac téren nyílt meg 30 évvel ezelőtt, 1970-ben. Az Almási süteményeket, de főleg a cukrászda különleges desszertjeit és marcipánjait már régóta ismerik a zentaiak. Ezenkívül az egész Tisza melléken, a Vajdaságban, sőt Belgrádban, Zágrábban és Ljubljanában is. A hírnevet Almási István magyarkanizsai cukrászmester alapozta meg fél évszázaddal ezelőtt. A mestersé-

get Longa József cégénél tanulta ki, ő a receptjeit Szegedről hozta át Magyar-kanizsára. A receptek szájhagyomány szerint még Bécsből vagy Párizsból származtak. Sikereinek, eredményeinek, hírnevének a titka a szaktudáson és a szorgalmas munkán túl abban rejlett, hogy csak elsőrendű anyagból dolgozott, és sohasem takarékoskodott ki semmit a termékből.

A mai zentai üzletet Almási István menyee, Almási Etelka üzemelteti, aki a mostoha gazdasági körülmények között is igyekszik minőséget produkálni, hiszen erre kötelezi az Almási név.



LAKODALMI TORTA

Vajkrémes díszítésű

Készítette: *Lavicska Kriszka Gabriella*

A *Kriszka cukrászda* 1974 óta napjainkig működik. Alapítója Kriszka Ferenc, aki Göblös Sándor zentai cukrásznál tanulta ki a mesterséget. A bemutatott lakodalmi torta készülhetett násznagy, örömszülők, illetve keresztszülők részére is.



GRILLÁZS – VÉKONYRA NYÚJTOTT DIÓS CUKOR ÉS GURÁBLI

– hagyományos házi készítésű lakodalmi sütemény

Készítette: *Papp Magdolna*

Papp Magdolna Zentán született. Az 1950-es évektől működő zentai cukrász, Losonc Mihály feleségétől tanulta el a tortadíszítés és a süteménykészítés

fortélyait. Házi süteménykészítést vállal lakodalomba, születésnapra és más alkalmakra is.



GURÁBLI – HAGYOMÁNYOS, HÁZI KÉSZÍTÉSŰ LAKODALMI SÜTEMÉNY

Készítette: *Papp Verona*

Papp Verona 1936-ban született Zentán. Az 1950–1960-as években guráblit készített ünnepi alkalmakra. Manapság nem készít oly gyakran, és inkább csak hétköznapra.

A gurábli hagyományos receptje:

Hozzávalók: 6 tojás sárgája, 30 dkg zsír, 30 dkg cukor, 1 bögre tejföl, fél tasak szójabikarbóna.

Elkészítés: A tojás sárgáját, a zsírt a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a tejfölt és annyi lisztet, amennyit bevesz. A tojások fehérjét felferjük habnak, és darált diót keverünk bele. Ebből kis halmocskákat rakunk a kiszaggatott tészta tetejére. Világosra sütjük.



MENYASSZONYI TORTA

Vajkrémes díszítésű

Készítette: *Szeles Róbert*



CUKORKÁK

Szeles Géza cukrászdájának termékei

A Szeles cukrászda Zentán a Július 7. utca 27. alatt működik. Cukorkakészítéssel kezdte az ipart, de ma már tortakészítéssel is foglalkoznak. Zentán általuk terjedt el a rajzfilmfigurás és a különféle alakú és színű születésnap torták készítése.