

## ZALAI KÉZMŰVES ÉRTÉK- Esztergályos perec

Az 1920-as, 1930-as évekig visszanezve Bucsuszentlászlón és környékén nem múlhatott el úgy lakodalom, vagy családi összejövetel, hogy a terített asztalon ne lett volna a helyi specialitás az esztergályos perec.

Ennek a száraz süteménynek a receptje is és a hozzá tartozó esztergályozott- faragott fa forma anyáról lányára szállt a családokban.

A faragott forma készítője az én gyermekkoromban édesapám volt, én pedig a mai napig is készítem a bucsuszentlászlói ismerősöknek, barátoknak. Persze nemcsak a falubeliek kapták tőlem, hanem más környékre valók is.

Az esztergával kimélyített kör alakú félhenger formát egy fakocka közepére készítem. Ezután pontosan elosztott 12 bordát jelölök ki félhengeres formában. Ezeket az íves bordákat faragom ki a megfelelő késsel. Ha elkészül, étolajjal impregnálom a fát, hogy kezelhető, tisztítható legyen, és ne ragadjon bele a formába a tészta. A belisztezett formába a dió nagyságú, a linzer tésztánál kicsit keményebb golyót bele kell nyomkodni és utána, mint a homokozó játékformából ki kell koppintani. Ez a sütemény nagyon sokáig eltartható- igazi vendégváró perec.

Ajánlom a megyei értéktár figyelmébe, hogy ez a helyi specialitás ne vesszen el. Hozzá hasonló formát és a süteményt az egész országba nem találtam, pedig sokfelé keresgéltem a helyi különlegességek között.

Az értéktár bejegyzéshez az esztergályos perec anyagát összeállította: Konrád Lajos

### Melléklet

