

## **Jó palócok laskája**

(Kőhalmi Dezső írása)

A minap palócföld egyik jeles településén, Kazáron jártam. A község Nógrád megye északkeleti részének mintegy kétezer lelket számláló, ám mégis egyik legérdekesebb és hagyományőrzésben jelentős települése. A megyeszékhelytől, Salgótarjától, illetve a 21-es számú főközlekedési úttól 7 kilométerre terül el, a Mátra hegység északnyugati lábánál.

Az első írásos feljegyzés Kazárról 1221-ből való, de a határában található kelta település maradványai bizonyítják, hogy már jóval korábban lakott vidék volt. A kutatások is alátámasztják azt a feltételezést, miszerint a Kazár név a magyarokhoz csatlakozó, a Kazár Birodalomból kiszakadt, kazár (kabar) törzsek emlékét őrzi. Ezt szimbolizálja a település saját címerében a két kéz által tartott magyar íj is.

Ceglédi "*laskaként*" elállt a szemem, amikor megláttam, hogy a pazar népviseletbe öltözött asszonyok krumpilis lisztből gyúrnak a laskatésztát, amit azután, ahogy feljűk hívják masina, azaz a sparhelt platniján sütnek ki mindkét oldalára fordítva. A palacsintaformájú tésztára finoman ízesített tejföllel kevert túrot vagy főséges szilvalekvárt kennek, amit azután összetekernek és kész a palóc laska. Ehető az éték egyszerű sózás és zsírral való bekenés után is, akár finom borkorcsolyaként. Létezik olyan változat is, hogy a kisült laskát egy pillanatra forró vízbe mártjuk, majd megszórjuk cukrozott mákkal és egymásra rétegezzük a tésztákat, mint a rakott palacsintát. Persze, ahol már csak villany- vagy gáztűzhely van, ott kisüthető a finomság palacsintasütőben, természetesen zsírozás, vagy olajozás nélkül.

Molnár Katalin polgármester elmondta, hogy minden esztendő májusának utolsó hétvégén meghirdetik a Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti rendezvényüket. Amikor megtudta, hogy nálunk pedig egyre kedveltebb a Ceglédi Bor- és Laskafesztivál rögtön megígérte, hogy szívesen adnak városunk laskafőző mestereinek is placcot a programjukon. Ráadásul nekünk is, mint valamennyi ötfős csapatnak - számla ellenében - a helyszínen biztosítanak 5 kg burgonyát és lisztet maximum 5000.- forint értékben. Aki pedig mást főzne, hát azt is lehet. A kemencés ételeket készítőik számára még négy kemence is rendelkezésre áll, kellő mennyiségű tüzelővel egyetemben. Az pedig egészen biztos, hogy ha megyünk, ők is szívesen eljönnek megismertetni velünk a jó palócok főséges étkeit a mi laskafesztiválunkon.

Aki pedig nem győzi kivárni a főkötős kozári lányok-asszonyok főztjét, addig is próbálja ki Tózsér Imréné krumpli laska receptjét. Hozzávalók: 1 kg főtt krumpli, 60 dkg liszt és só. A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk. Krumplinyomón átnyomjuk, majd gyúrótáblára hagyjuk hűlni. Összegyúrjuk a liszttel és a sóval, majd rudat formálunk belőle. A rúdból darabokat vágunk le, amelyeket kb.15 cm sugarú vékony körré nyújtunk. A masina tetején, vagy gázlapon mindkét oldalát megsütjük, és olvasztott zsírral megkenjük. Ezt lekvárral, vagy túróval, tejföllel ízesítjük. Mint a palacsintát szokás összetekerjük és máris tálalható.

A sok vendéget csalogató fesztiválról megtudtam, hogy a vendégeket kézművesek kirakodó vására várja és a helyi termékek előállítói szintén napestig kínálják az áruikat. A gyermekek kipróbálhatják milyen játékokat játszottak nagyszüleik. De nyílik lehetőség állatsimogatásra és lovaglásra is. Ezen kívül számtalan látnivaló várja az EU támogatással folyamatosan fejlődő és a szlovák határon is átnyúló Palóc Út Klaszter egyik állomására érkezőket Kazáron. Érdekes

láttnivalókat kínál a Vasalómúzeum, a Tájház, a gyufacímke és a falvédő kiállítás, és különleges látványosság a mackó és babakiállítás. Betekinthetünk a Hagyományőrző Galériába. A Kézműves Házban szíves megmutatják az érdeklődőknek a szövés, valamint más népi kézműves mesterség fogásait. Kellemes kirándulás tehető az erőben a riolittufához. Aki hosszabb ideig szeretne a táj szépségeiben és a Palóc Út más településeinek a látványosságaiban gyönyörködni nyugodtan megteheti, hiszen a faluban több vendégház, illetve szálláshely található. Ezek közül kettőt az önkormányzat üzemeltet, gazdaságosan!

A ceglédi polgár csak ámulhat és bámulhat, hogy a falumegújító program keretében mi mindent hoztak létre a kis település nagyszerű emberei. S a község méltán nyerte el 2007-ben a Magyarországi -, míg 2008-ban az Európai Falumegújítási Díjat.

Írta: kőhalmi