

Répakönyv



Imrei Ferenc: Répakönyv

Imrei Ferenc

Répakönyv

Miklósfa és a kerekrépa



Nagykanizsa 2011

A kötet megjelenését támogatták:



Kanizsa Agrár MG Szövetkezet

Patrober Vagyonkezelő Kft.

Rédei Kertimag - Vetőmagkereskedelmi Zrt.

Miklósfai Közművelődési és Városszépítő Egyesület

Borító:

Imrei Boglárka és Szilos András

A borító hátoldalán Ackermann Éva képének részlete látható

Technikai szerkesztés:

Tábori Zita

ISBN

978-963-9782-18-1

Kiadja a Czupi Kiadó

8800 Nagykanizsa, Pityer u. 19.

Tel.: +36 93 320 766, +36 30 9371614

www.czupi.hu

Köszöntők.....	7
Miklósfáról.....	11
Miklósfa története 1690-ig.....	11
Miklósfa története (1690–1848).....	12
A Kanizsai enciklopédia szócikke 1999-ből.....	21
Miklósfa bemutatása.....	22
Miklósfa városrész bemutatása turisztikai szempontból.....	25
A kerekrépa botanikai ismertetése.....	29
A tarlórépa.....	29
A kerekrépa hazánkban és a nagyvilágban.....	43
Répafélék hazánkban.....	43
Répák a nagyvilágban.....	49
Étkezési répák.....	49
Az újvilági karrier és más érdekességek a répáról.....	50
Irodalmi alkotások a répáról.....	52
Halloween: répafejből tökfej!.....	57
A répa termesztése Miklósán.....	59
Hagyományok tisztelete.....	63
A miklósiai savanyú répa készítése.....	67
A savanyú répa konyhai felhasználása.....	68
A Miklósiai Répafőző Versenyek	
története 2001-2010.....	69
A Miklósiai Répafőző Versenyek ötlete.....	69
A 2001. évi répafőző versenyről.....	72
A 2002. évi répafőző versenyről.....	76
A 2003. évi répafőző versenyről.....	78
A 2004. évi répafőző versenyről.....	79
A 2005. évi répafőző versenyről.....	82
A 2006. évi répafőző versenyről.....	85
A 2007. évi répafőző versenyről.....	91
A 2008. évi répafőző versenyről.....	93
A 2009. évi répafőző versenyről.....	99
A 2010. évi répafőző versenyről.....	104

Hagyományos és nem hagyományos répás receptek.....	109
Hagyományos miklósfai répás receptek.....	109
Nem hagyományos miklósfai répás receptek.....	115
Egyéb hazai répás receptek	129
A kerekrépa másképpen és másoknál.....	137
A tarlórépa feldolgozása, hasznosítása.....	137
A kerekrépa a hazai nemzetiségek gasztronómiájában	138
A kerekrépa a nemzetközi gasztronómiában.....	139
A répa zöld részéről.....	140
Vásárlási és tárolási tippek, ötletek	142
Irodalomjegyzék.....	144



Köszöntők

Tisztelt Olvasó!

A miklósfai savanyított répát évszázadok óta árulják városunk, Nagykanizsa piacán a fejkendős miklósfai asszonyok.

Különlegességét, kiválóságát, kitűnő minőségét máig megőrizte. Nem véletlenül nevezték el a miklósfaiakat „répásoknak”.

A miklósfai Közművelődési és Városszépítő Egyesület ezt a hagyományos népi gasztronómiai tudást igyekezett felhasználni és bemutatni országnak-világnak.

Répa főző versenyünk iránti érdeklődés évről évre nagyobb lett. Híre túljutott a város és a megye határain. Az országos média is felfigyelt rá. Tavaly az ATV és a HÍR TV, idén az RTL Klub adott róla részletes tudósítást.

A sikereken felbuzdulva répa főzésből világrekordot állítottunk fel. 2010 májusa óta egyesületünk tartja a füstölt-csülkös babosrépa világrekordját 1753 adaggal.

A Répakönyv nagyon jól mutatja be Miklósfát és a kerekrépát is. Az olvasó minden fontosat megtudhat a réparól, és kipróbálhatja sok finom répás étel receptjét.

Személyes meggyőződésem szerint a répa a jövő növénye. Régen a nép ételmezésében fontos szerepet töltött be. A jövő egészséges táplálkozásában vissza fogja szerezni elvesztett nevét.

Ízvilága gazdagabb a káposztánál, emészthetősége könnyebb és tápanyagtartalma kitűnő.

Dolgoznunk kell azon, hogy a tarlórépa hungaricumává váljon, amiből komoly gazdasági haszon is származhat az országnak.

Remélem, rövidesen eljön az az idő, amikor a miklósfai savanyított répa neve legalább olyan jól cseng majd, mint a vecsési savanyított káposztáé.

A könyv olvasásához, a répás ételek fogyasztásához jó étvágyat kívánok!

*Dömötörfy Sándor
a miklósfai
Közművelődési és Városszépítő Egyesület
elnöke*

Kedves Olvasó!

A kincsek nem csak mindig másutt, messzi tájakon vannak, közvetlen közelünkben is ott lehetnek. Felfedezni, megtalálni, kibányászni mégis úgy kell őket, mint az aranyat.

Nem is sikerül mindenkinek.

A miklósfaiak mintha megtalálták volna kincsüket.

Ez az érték mindig is velük volt. A nehézséget az jelentette, hogy a számukra mindennapiban meglássák a mások, a többiek számára is érdekeset. Most, hogy megtalálták, büszkeségükké is vált. A tarlórépa savanyítása, a répából készült ételek, az évek óta megrendezésre kerülő főzőverseny az ő kibányászott, megtalált és gondozott kincsük.

A kezdetek lázas együttgondolkodása, a közös tervezés, szervezés és a munka a versenyek sikeres lebonyolításáért, igazi csapatépítési eljárássá vált, mely azóta egyre szélesebb csoportot érintett meg a helyiek közül.

A programok alakulása, gazdagodása jól érzékelhető a Miklósfai hírlevél kötetben idézett részeiből.

A répafőző versenyek sorozata olyan jelentőssé vált mára, mely természetes módon növelheti az érdeklődést Miklósfai története

iránt is. Ezért is szerencsés a történeti ismeretek gazdag válogatása a kötetben.

Annak bemutatása a kötetben pedig, hogy a korszerű táplálkozás egyik fontos alapanyaga lehet a tarlórépa, a további lehetőségekre irányíthatja a résztvevők és a szervezők figyelmét.

Egy közösség, a miklósfaiak magukra találtak a répafőző versenyekben, identitásuk fontos összetevőjévé vált ez a program.

A kötetben található kitekintés a „répás” világra érdekessé, a természeti ismeretek átadása hasznossá, a receptek pedig „élvezetessé” teszik a Répakönyv-et.

Minden egykori résztvevőnek és szervezőnek köszönöm ezúton is a segítségét, pozitív visszajelzéseiket, melyek alapján hosszú éveken át Helyes Zsuzsa értő és következetes munkája, lelkesedése mellett egyesületünk évről évre kezdeményezhette és szervezhette a miklósfai répafőző versenyt. Kívánom azoknak, akik ma végzik ezt a feladatot, hogy hasonló örömeikben legyen részük.

Szerencsésnek tarthatom magam, mert hosszú ideig segíthettem a versengés és hagyományápolás munkáját a miklósfai Közművelődési és Városszépítő Egyesület elnökeként, most pedig Imrei Ferenc hasznos könyvének kiadójaként tovább szolgálhatom Miklósfán ezen értékes hagyományának ismertté válását.

*Czupi Gyula
a miklósfai
Közművelődési és Városszépítő Egyesület
egykori elnöke*

Tisztelt Olvasó!

Könyvünk célja, hogy megismertesse az érdeklődőkkel a tarló-, vagy kerekrépa növényt, annak termesztését és étkezési célú felhasználását.

Hazánkban jószerivel csak Zala és Vas megyékben nem kell magyarázni mire is jó ez a divatja-vesztett növény. A legtöbb vidéken még faluhelyen sem ismert. Esetleg hallomásból ismerik mint takarmánynövényt, vagy mint a szegények eledelét.

Miklósán magam is „kányahozta” (a beköltözők helyi csúfneve) lévén itt kóstoltam bele először a savanyú répa levesbe, amikor nejem néhány kórógyi menekült megvendéglésére először főzött répalevest 1988-ban. Pozitív élmény volt az első találkozás az ízlelő receptoraimon, ezért később lelkes résztvevője lettem a répafőző versenyeknek.

A tizedik verseny után az egyesület vezetősége szerette volna egy kiadványban megörökíteni és megőrizni az eddigi történéseket és egyre többen érdeklődtek az ételek receptjei iránt is.

A kezdetben füzetbe gyűjtött anyag egyre csak szaporodott, és vele együtt fogyott az egyes témaköröket megírni akarók száma, így ahogy mondani szokták rajtam maradt, mint számaron a fül a fellelt anyagok feldolgozása. A kötet gerincét a versenyeket megörökítő Miklósfa című hírlevelek (Czupi Gyula szerkesztésében) tudósításai, valamint dr. Kajdi Ferencnek a répa növény ismertetését tartalmazó munkája adja. Mindez kiegészül a helybeliek közléseivel, valamint a szakirodalomban és az interneten talált témánkba vágó ismeretekkel. Mivel tanult szakmám nem a gasztronómia, hanem a mezőgazdaság-tudomány, bizonyára még sok érdekességgel lenne bővíthető ez a nem teljesen „kerek” répatörténet.

A világhálón való böngészés során hamar rádöbben az ember, hogy amit eddig tudtunk a répáról, az csak ici-pici töredéke a máshol sokkal népszerűbb, kedveltebb növényről felhalmozott ismeretanyagoknak.

Bár a nagyvilágban számos helyen ismert és népszerű e növény gasztronómiai felhasználása, úgy tűnik a répakönyv mégis hiánypótló lehet.

Célunk az eddigi történések dokumentálása és kedvcsinálás a kerekrepás ételekhez.

Jó olvasást és jó böngészést!

Köszönetemet fejezem ki mindazoknak, akik önzetlenül segítettek az információk összegyűjtésében.

*Imrei Ferenc
a miklósfa-i Közművelődési és
Városszépítő Egyesület tagja*



Különböző munkákban és különböző céllal készültek összefoglalók Miklósfa történetéről. Mivel együttes elolvasásuk ad legátfogóbb képet a városrész történetéről, ezért igyekszünk mindegyikből idézni, a fontosnak vélt részeket teljes terjedelmükben közöljük.

Két tudományos igényű összefoglalóból vett idézettel kezdjük Miklósfa történetének ismertetését. A Nagykanizsa monográfia első kötete Vándor László tollából a kezdetektől a 17. század végéig foglalja össze röviden a település történetét (270. oldal). A monográfia második kötete pedig a 17-18. század fordulójától a 19. század közepéig taglalja elég részletesen (265-285. oldal) a másfél évszázad történéseit. A második részből – Czupi Gyula–Kardos Ferenc Miklósfa története (1690–1848) – csak rövid részleteket idézünk. A további részletek iránt érdeklődőknek szíves figyelmébe ajánljuk az eredeti írásokat.

Miklósfa története 1690-ig



Szentmiklós (későbbi nevén Somogyszentmiklós, majd Miklósfa) 1278-ban tűnik fel először Szentmiklósi Jakab fia János nevében, aki magát Kanizsa mellettinek nevezi. Bizonyára ő is a környéket bíró Bikács nemzetség tagja, mert 1338-ban a közülük való Egyed fia András comes fiaí és rokonuk a fehérvári örkanonok Szeglak birtokból – amelynek másik neve egyháza után Szentmiklós volt – a falu felét átengedik Szeglaki Egyed özvegyének és két leányának leánynegyed fejében. Később Szeglakiszentmiklós a neve, melynek felét 1358-ban Kanizsai I. János vásárolta meg. Ennek a két famíliának a birtokában van később is, a Bikács nemzetség része azonban később a rokonságukhoz tartozó Csapiak kezére jut. A Csapi birtokok azután Andrásnak a végrendelete folytán leányaira, köztük Both Jánosnéra szállnak. Ettől kezdve a bajnai Both család birtokaként működik.

Mint neve mutatja, egyházas hely volt. A középkori falu és a templom helyét a mai temető körül sikerült meghatározni. A templomnak 1554-ben már nem volt plébánosa, a lakók között a lutheránus hit terjedt el. 1578–79 körül a kanizsai főkapitány erődítményt emeltet itt, melynek feladata a lebontott szentgyörgyi és móríchelyi várak kiváltása volt. 1566-tól a török többször elpusztítja a falut, 1593-ban már teljesen elhagyott.

Miklósfa története (1690–1848)



A ma Nagykanizsához tartozó Miklósfa városrész 1690 és 1848 között Somogy megyei falu.

A településre vonatkozó korabeli iratok túlnyomó többségében s a korabeli topográfiai-geográfiai munkákban a Szentmiklós (Zent-Miklos, Sz:Miklós, Szent-Miklós, Szent Miklós) megnevezés szerepel. Egészen a 19. század végéig létezik még a Somogyszentmiklós (Somogy - Szent Miklós, S. Szent Miklós változatokban) és a Horvátszentmiklós alak is. Horvátszentmiklósként (Horvát-Szent-Miklós, Horváth-Szentmiklós) elsősorban a Habsburg-közigazgatás tartotta nyilván, Somogyszentmiklósként pedig a Somogy megyei közigazgatás. A település 18–19. századi anyakönyveit átnézve a település megnevezéseként 1860-ig csak Szentmiklós található. A későbbi hivatalos névhasználat bizonytalanságát jelzi, hogy Szentmiklós neve néhol Horvát-Szent Miklós, egy-egy esetben pedig S[omogy] Szent Miklós, illetve Horvát-Somogy-Szent Miklós alakban fordul elő. Vizsgált korszakunk kezdetén találkozunk a Niclaesberg, St. Niklasberg, Niclauss berg változatokkal, melyekről kiderült, hogy nem egy Kanizsa környéki hegyről, hanem Szentmiklósról van szó.

Szentmiklós 1715-től, Zala és Somogy megyék szétválasztásától kezdve egész korszakunkban Somogy megyéhez, a 17. század végén a Kaposvári, majd a Kanizsai, végül a Marcali járáshoz tartozott.

Szentmiklós 1690 előtti történetét Vándor László foglalta össze a monográfia első kötetében.

1694-ben Szentmiklós lakatlan pusztá, a Csáktornyai uradalom része. 1726. december 5-én negyvenezer forintért Festetics Kristóf vette meg de Prie János örgróftól Csurgót és összes tartozékait, köztük Szentmiklóst. Ekkor Szentmiklóson valószínűleg nem csupán Festetics Kristófnak volt birtoka.

1733-tól a Szentmiklós határába eső terület nagy része már Festetics Kristóf, a nagy birtokszerző tulajdona, s lehetővé vált a szentmiklósi majorság megszervezése. 1737-től Szentmiklós, Bagola és a hozzá tartozó puszták a csurgói jószágigazgatóság irányítása alá tartozó szentmiklósi uradalomként működtek.

Az 1790-es években a birtok a Festetics Kristóf-féle majorátust egyben tartó Festetics György kezébe kerül, 1819-ben fia, Festetics László örökölte az egész majorátust (benne a szentmiklósi birtokokat is). Az 1846-ban elhunyt Festetics László után fia, Festetics Tasziló tulajdonába került a szentmiklósi jószág. Ő azonban nem sokára felhagyott a gazdálkodással, és 1848. október 1-jén egyezséget kötött testvérével, Festetics Györggyel. A megállapodás értelmében Tasziló a csurgói, a berzencei, a szentmiklósi, a csáktornyai, az ollári, a vasvári és a szalkszentmártoni uradalmakat átengedte Györgynek.

A település határai, föld- és vízrajzi jellemzői

A 18. század elején nemcsak a birtokviszonyok változtak meg jelentősen, hanem a település határa és népessége is. A török hódoltság végére a középkori Szentmiklós teljesen elpusztult, s az új Szentmiklós nem a korábbi helyére települt vissza, régi helye azonban még a 19. század elején is ismert volt. A kanizsai berekkel kapcsolatos perben tanúként megszólaló szentmiklósi jobbágyok, többnyire a határt jól ismerő csordások még emlékeztek rá. Vallomásaikban elmondták, hogy a falu új, de a szentmiklósi határhoz tartozó helyre települt, a régi faluhelyről pedig azt mondták el, hogy határos volt a kanizsai berekkel. Ezek a vallomások azt is jelzik, hogy a pásztorok némelyike a régi falu népes-

ségéből való volt, vagy legalábbis találkozott onnan származó emberrel.

1815-ben Richárd Bright, a Bristolban született angol tudós és utazó körutazást tett Magyarországon. A Festeticsek vendégeként megszállt Csurgón is, majd onnan Kiskanizsán és Nagykanizsán keresztül a szentmiklósi uradalomba ért. Így ír első benyomásairól: *„Szent-Miklós Nagykanizsától mintegy két mérföldnyire fekszik. Szent-Miklós kis falu. A parasztkunyhók szabálytalanul vannak a gyümölcsösök között elszórva az emelkedő terepen. A szemközt levő magaslaton a Festetics uradalomhoz tartozó tisztalak és gazdasági épületek álltak.”*

A népesség számának alakulása

Miklósfa Kanizsa török alóli felszabadítása után újratelepült, és már a 17. század végi, 18. század eleji Somogy megyei összeírásokban jelentős lélekszámmal szerepel. Az 1720. évi országos összeírás alkalmából 18 háztartást regisztráltak (350–400 fő).

A II. József-kori népszámláláskor a Festeticsek tulajdonát képező „Szent Miklós”-ban 103 házat, 145 családot, 752 fő lakost találtak. A lakosság nagyarányú növekedésének egyik oka a biztonságban élő és folyamatosan gyarapodó falu lakosságmegtartó képessége, a másik oka a bevándorlás, elsősorban vend és horvát telepések érkezése az 1730-as és 1740-es években. Szentmiklós *„jó gazdasági kondícióját mutatja, hogy 19 vend és 8 magyar telepes család kontinuus lakosnak tekinthető s a bevándorlás a negyvenes években is tartott”*. Nem csoda, hogy Szentmiklóst a legtöbb esetben vegyes lakosságú (magyar-horvát-vend) településként írták össze. Csak egy esetben, 1773-ban szerepel horvát településként. 1828-ra valamelyest csökkent a lakosság létszáma: 723 főt írtak össze, 1836-ban már csak 704 lakost számláltak.

Fényes Elek 1843-ban megjelent statisztikai munkájában a Marcali járáshoz tartozó magyar-horvát faluban, Szentmiklóson 950 katolikus és 5 zsidó lakosról ad számot, egy katolikus parókiával rendelkezik.

Szentmiklós korszakunk nagyobb somogyi falvai közé tartozott. Ennek gazdasági hátterét az adhatta, hogy „jó telekszerzési lehe-

tőséget kínált az uradalom” (ti. a szentmiklósi uradalom) és a „Zalából Szlavóniába vezető út a kezdődő árutermelés számára feltétlenül kedvező lehetőséget teremtett”.

Úrbéri viszonyok és a paraszti gazdálkodás

Az árutermelő földesúri majorság a kor színvonalán korszerű gazdálkodást folytatott, a község még természetesen a nyomásos rendszerben, hagyományosan gazdálkodott, úrbéri keretek között.

2. Földművelés

Miklósfá határát minden korabeli statisztikus jó adottságú területként írta le. „Szent Miklós magyar falu Somogy Vármegyében, földes ura Festetics Uraság, lakosai különbfélék, fekszik Kanizsához nem messze, és annak filiája, határa jó termő” – írja Vályi 1799-ben. „Szántóföldjei igen termékenyek, szőleje sok és jó” – állapítja meg Fényes Elek.”

1745 és 1767 között elindult a művelt földek arányának növekedése is, s ez a folyamat felgyorsult a 18. század végére. Egyre többen egyre több földet műveltek.

1767-ben már 38,5 telket írtak össze, amelyre 60 telkes jobbágy jutott. Ekkor belső telekként 39 holdat, szántóként 847 holdat, rétként 308 holdat, tehát összesen 1194 hold többnyire I. osztályúnak minősített úrbéres földet írtak össze.

Állattartás

A szentmiklósi jobbágyság állatállománya a vizsgált korszakban csekélynek mondható, de az ígásrobot teljesítéséhez szükséges ígás jószággal mindenki rendelkezett. Ezen felül tartottak még sertést és (az összeírásokban nem számolt) aprójószágot, de csak az önellátás biztosítására. Többnyire egy pár ökör vagy ló adta az ígát. 1802-ben 98 gazdának 92 ökre, 45 lova és 19 sertése volt. Legtöbbször egy pár ökörrel szántottak, de előfordult az is, hogy 2 pár ökröt fogtak össze a gazdák. Poszavec Andrásnak volt a legtöbb ökre, 3 pár, de lova nem volt. 5 ökre volt Glavák Istóknak

és Dómnán Ivánnak, lovuk azonban nekik sem volt. A legtehetősebb jobbágy, Petrekovics Ádám 4 ökörrrel és 2 lóval bírt. A 4 ökrös gazdák, „Solár Gyura, Zsnidár Mártony, Brnkó Iván, Spolár Josi, Sain Mihály, Mészáros Miklós, Soós Jankó, Kocséber Jósi, Középső Solár Iván, Tótt Imre, Segovis Mátyás, Ifjú Szabó Jankó" még tehetőseknek számítottak.

Szőlőművelés

A 18. század közepétől már jelentős szőlőművelés folyt Miklósfán. Fényes Elek azt írja, hogy „földje termékeny, szőlője sok és jó.”. Szentgyörgyvárott a bérlők közel fele (47%) volt kanizsai illetőségű, 24%-a szentmiklósi, 21%-a bagolai és 6%-a más településről való.

A legtöbb jobbágytelekhez tartozott szőlő, a leggazdagabbnak, Petrekovics Ádámnak 12 kapás szőleje volt. Csak 2 telkes gazdának nem volt szőleje, viszont a zsellérek többségének volt.

Az uradalom

A Festeticsek csurgói jószágigazgatóságához tartozó, 1737-re megszerveződött szentmiklósi uradalom központja Szentmiklós volt. Az uradalom legteljesebb formájában, a 19. század elején a szentmiklósi, mórchelyi, fakosi, szentjakabi majorokból állt.

A Festetics család levéltárában folyamatosan találunk uradalmi számadásokat, melyek a gazdaság folyamatos bővüléséről tudósítanak. Ez nemcsak a gazdasági bővülést (pl. a tevékenységi kör bővülését) jelenti, hanem a művelt területek gyarapodását is. Az uradalom elsősorban kisebb birtokok felvásárlásával és irtásföldek révén gyarapodott. Ez a terjeszkedés azonban csak a Bakónaki pataktól keletre eső területen mehetett végbe, mert a patak nyugati oldala 1733-tól már a kanizsai földesuraké volt.

Richárd Bright 1815-ben a szentmiklósi uradalomról mint jól működő birtokról ír: *„Nagyon is beláttam, hogy Szent-Miklós azon birtokok közé tartozik, amelyeknek gazdáját legjobban lehet irigyelni az országban. A birtok állománya körülbelül 2000 hold*

szántóföld, 1500 hold rét és nagy szőlők. Az egész birtokot 7000 hold erdő veszi körül.”

1848-ban a Festeticseknek 8 uradalmuk volt 63 majjossal és a soproni gazdasággal. A kilenc uradalom közül (keszthelyi, balatonszentgyörgyi, csurgói, csáktornyai, kemendi, vasvári, sági, szalkszentmártoni, szentmiklósi) 874 hold földjével, 1055 4/8-ad kaszás rétével, 50 kapás szőlőjével a szentmiklósi a legkisebb, csak a soproni gazdaságot előzte meg.

Állattartás

A szentmiklósi uradalom gazdálkodásában az állattartáshoz szükséges feltételek, legelők, épületek megvoltak. Tartottak húsmarhákat (csordás felügyelete alatt), tejelő teheneket a svájcerájban, bivalyokat, sertéseket, birkákat, lovakat és méneket. Igás munkákra ökröket, bivalyokat és lovakat egyaránt használtak a majorban.

A svájcéria a kor gazdasági újdonsága volt. A csurgói birtoktest területén az 1770-es években kezdtek komolyabb gondot fordítani a csurgói és a szentmiklósi tejgazdaság működtetésére. Az állomány a hagyományos hazai fehér marhákból állt, s a nagybirtokra jellemző bivalyokból, de már Szentmiklóson saját szükségletre tartottak 4 svájci tehenet is.

Iparosok

Az uradalomban találunk tehetősebb iparosokat is, erről tanúskodnak a gerencsér ház és a kovács kukoricaföldje kifejezések, de a szentmiklósi kézműipart alapvetően a jobbágyok üzte háziipar jelenthette.

A gerencséréről (fazekas) több forrás is szól. Megtaláljuk szolgálati földjét és házát, s tudunk egyikük szerződéséről is. A Szentmiklóstra 1763-ban Bécsből Bartholomeus Schweigel fazekas Festetics Pál kérésére, Polacsek Pál akkori szentmiklósi udvarbíró aláírásával több évre kötelezte el magát. Az ő meghívása is mutatja, hogy szívesen fogadtak a Festeticsek német nyelvterületről iparosokat. Szentmiklóson az uradalom bocsátotta rendelkezésre a lakóházat, műhelyt és az égetőkemencét évi 15 forint bérért, de az első évben nem kellett fizetnie. A műhely berendezésére még 4

aranyat kapott visszafizetési kötelezettség nélkül, ezen kívül 100 forint kamatnélküli kölcsönt háromévi törlesztésre. A kemencét akkor építették, és a házat is abban az időben javították.

Uradalmi épületek

Az 1802. évi összeírásban szemléletes leírást találunk a majorság központjában lévő épületekről is. A központi uradalmi épületen, azaz a kastélyon kívül birkás akol, cselédház, svájcerház, présház, pintérház, kovácsház, a mészáros és a jáger háza, valamint pajták találhatóak. A házak nagy része „jó erős talpra” épített, többnyire egy-két szobából, kéményes konyhából és kamrából áll, zsúppal, ritkán fazsindellyel fedett.

Társadalmi változások, vallási és művelődési viszonyok

Szentmiklós lakosságáról a demográfiai, az etnikai és a gazdasági adatokat vizsgálva megállapítható, hogy nem homogén, vagyoni és jogi szempontból is differenciált.

1728-ban 10 egész-, 8 féltelkes jobbágyot, 13 zsellért, 1767-ben, az úrbérrendezés során pedig Szentmiklós 38,5 teleknyi határában 60 telkes jobbágyot, 11 házas és 4 hazátlan zsellért írtak össze. A 60 jobbágytelekből 17 telek 32/32 és 25/32 közötti nagyságú, 43 pedig 16/32 és 9/32 közötti. Egy telkes gazdára átlagosan 0,64 telek jut.

A II. József-kori összeírásban 2 nemest, 2 polgárt, 61 „parasztot”, 67 „polgár paraszt örökösét” és 79 zsellért írtak össze. Az 1802. évi összeírás alkalmával 9 egésztelkes gazda mellett 26 féltelkest, 62 zsellért írtak össze.

A zsellérek és telkes jobbágyok aránya a század végére erősen megváltozott. Míg a század elején a falu jelentős többségét a telkes- vagy féltelkes jobbágyok tették ki, addig a 18–19. század fordulójára elindult a zselléresedés folyamata, a zsellérek már majdnem a kétszeresét tették ki a telkes jobbágyoknak. A vagyoni differenciálódás elsősorban a virágzó időszakokban – a 18. század közepétől – gyorsult fel, de az eddigi adatok szerint prosperáló

gazdaság esetében ez a differenciálódás nem vezetett sem nagyarányú elszegényedéshez, sem nagyobb népességcseréhez.

A község vezetői a módosabb telkes jobbágyok közül kerültek ki. A községet a földesúr által javasolt, de a falu által választott öregbíró vezette, és a községi ügyek intézése a hivatalnokházban („communitas domus”) folyt. 1761-ben a falu bírója („öregbíró”) Petrekovics Ádám, kisbírója Szabó Miklós, esküdtjei Jug Péter és Mátés Péter voltak.

Szentmiklóson azonban nemcsak jobbágyok éltek ekkor, hanem más jogi állapotúak is: tisztek, hajdúk, cselédek, szolgák.

1787-ben 51 szolgát (40 férfi, 11 fiú) és 30 szolgálót (22 nő, 8 lány) írtak össze, akik a lakosság 14,6%-át jelentették.

Szentmiklós társadalma etnikai tekintetben sem egységes: horvát, vend, magyar lakosságú település, de találunk itt német, zsidó és cigány lakost is.

Szentmiklós vallási és művelődési viszonyairól kevesebb adatunk van. Az újraterlept lakosság a korszakban mindvégig katolikus.

A településen csak néhány evangélikust találunk. 1783-ban 519 katolikus és 3 zsidó vallású lakost számoltak, 1787-ben 538 katolikus mellett 6 evangélikust.

A hitélet helye (a török időkben megsemmisült szentmiklósi templom) sokáig nem épült újra. 1748-ban egy vagyon és felszerelés nélküli fából készült kápolnája volt a falunak, egy kisharanggal. Ez a templom valószínűleg leégett. Az új templom egy kanizsai egyházlátogatási jegyzőkönyv szerint 1763-ban épült, Szűz Mária mennybemenetele tiszteletére szentelték. A szentmiklósi templomnak ekkor szószéke, keresztelőkútja, kriptája, egy 265 és egy 148 kg-os harangja volt.

A kanizsai ferences rendiekkel 1764. november 2-án kötött egyezségben az áll, hogy „Isten kegyelméből a szentmiklósi kápolna elkészült, földesúri kötelesség hozza magával, hogy a népesség keresztényi tudományra oktassék és isteni félelemben tartassék”. A földesúr azért szerződött a kanizsai rendházzal, hogy a rendház egy barátot rendeljen ki Szentmiklóásra. A földesúr a ferencendi barátunk munkájáért évi 40 forintot fizetett. A barát ezen felül a földesúrtól még évente 2 köböl búzát, 12 köböl rozst, 1 sertést kapott. Az egész telkes (4 igavonós) jobbágyoktól

egy, a féltelkes (2 igavonós) jobbágyoktól fél köböl gabonára számíthatott, az igásállattal nem rendelkezőktől 4 lakosonként járt 1 köböl gabona. Az igásállattal rendelkezőktől ezen felül egy szekér fát kapott, melyet az igásállattal nem rendelkezők segítettek kivágni. Házasságkötés után 10, keresztelés, temetés után 5, avatás után 1 garas volt a stólapénz.

A ferencesek 1922-ig látták el a lelkeszi feladatokat. 1788-ig nem épült parókia, a pap a majorban lakott.

1816-ban már orgonája is van a templomnak, s valószínűleg ekkor készült a kórus is.

Iskolája sokáig nincs a településnek, de 1802-ben már iskolamestert tartottak. „Az iskolamester háza két szoba, 2 komora, egy vörös kéményes konyhábul áll és zsúppal újonnan be van földve.” A szentmiklósi Faics György ludimagister Kanizsa képesített tanítója 1806-ban.

Mindennek ellenére 1815-ben Bright tudatlannak tartja a falu népét, bár leírja, hogy a két intéző a Georgiconban végzett, s tud arról is, hogy folyik elemi oktatás a településen. A faluban csak egy-két ember tud írni-olvasni.

Összegzés

Az 1690 és 1848 közötti Szentmiklósról, a mai Miklósfáról elmondottak összegzésekképpen elmondhatjuk, hogy a község és a megszülető uradalom a török Kanizsáról való kiűzése után 1690 és 1730 között éledt újjá. 1730 és 1740 között jelentős, elsősorban horvát népességgel gyarapodott, betagozódott Festetics Kristóf uradalmi közé, békés, a korábbiaknál biztonságosabb korszak vette kezdetét, és megalapozódott a szentmiklósi majorság.

A 18. század közepétől a korszerű majorsági gazdálkodást megvalósító csurgói jószágigazgatóság részeként épült ki a szentmiklósi uradalom. A viszonylagos földbőség és a fejlődő uradalom kínálta munkalehetőségek hatására a lakosság száma és gazdasági ereje jelentősen gyarapodott.

A Kanizsai enciklopédia szócikke 1999-ből:



Miklósfa, korábbi nevén Szentmiklós, Szeglakiszentmiklós, 1895. május 2-ig Horvát-szentmiklós, majd Somogyszentmiklós, ma Nagykanizsa városrésze. A középkorban is mai helyén fekvő település. Neve 1278-ban tűnik fel először Szentmiklósi Jakab fia János nevében, aki magát Kanizsa mellettinek nevezi. Bizonyára ő is az itt birtokos Bikács nemzetség tagja lehetett, mert 1338-ban a közülük való Egyed fia, András ispán fiai és rokonuk, aki fehérvári örkanonok, Szeglak birtokból a falu felét átengedik Szeglaki Egyed özvegyének és két leányának. A későbbiekben a falu neve Szeglakiszentmiklós lett. Felét 1358-ban Kanizsai I. János vásárolta meg. Ez a fele a Kanizsai család birtokában marad a későbbiekben is, ám a másik fele, a Bikács nemzetség része hamarosan a rokonságukba tartozó Csapiaké lesz. A Csapi birtokok aztán Csapi András végrendelete folytán leányaira, köztük Both Jánosnéra szálltak. Ettől kezdve a bajnai Both család birtokos itt. 1566-ban a török elpusztította a falut, 1593-ban már teljesen elhagyott. Mint az előbbiekből kiderült, Szentmiklós egyházas falu, középkori Szent Miklós titulusú temploma a mai temető helyén állt. A templomnak azonban 1554-ben már nem volt plébánosa, a faluban a lutheránus hit terjedt el. A templomot a 1570-es évek végén erődítménnyé alakítják. (Vándor László)

A török kiűzése után a település Turinetti örgrófé, majd 1856-ig a Festetich családé lett, őket Zichy Károly, majd Beniczky Gáborné Batthyány Ilona követte. 1765-ben épült a település római katolikus temploma.

Sajátos és minden környékbeli falutól eltérő Miklósfa település-szerkezete, zezgugos utcahálózata. Az itt élők így alkalmazkodtak a terepviszonyokhoz, illetve a jelentős állattartás miatt a víznyerési lehetőségekhez. Nevezetességnek számít nem csak a kanizsai piacon, azon túl is a miklósfai savanyú répa, amelyet tarlórépából csak az itt használatos „technológiával” állítanak elő. A községhez tartozó, szőlővel beültetett Szentgyörgyvári-hegy az ott található Romlott várral (Botszentgyörgy vára) kedvelt kirándulóhely.

Valahol ezen a részen lehetett a középkori Szentgyörgy nevű falu is. (Kotnyek István)

A települést 1948. augusztus 1-jén a Somogy megyei Csurgói járástól átcsatolták Zala megyéhez. 1950-től a község neve Miklósfa. Ekkor önálló tanácsa alakult. Hozzá tartozott a külterületi Móríchely. 1971-től tanácsilag Miklósfához csatolták Bagolát és Liszót. 1982-ben lett Nagykanizsa városrésze. Területe 3126 ha (5432 kh). A lakosság száma az első, 1784-es népszámláláskor 752, 1870-ben 1573, 1900-ban 1919, 1960-ban 1913, 1980-ban 1752. Az 1980-as évektől jelentős a környező községekből történő be-, illetve a Nagykanizsáról történő kitelepülés, így jelenlegi lélekszáma Móríchellyel együtt 2165 fő. (Mátyás József)



Részlet Kotnyek Istvánné IV. évf. magyar-orsz szakos hallgató 1967-ben született Miklósfa község népköltészeti hagyományai című szakdolgozatából.

Miklósfa bemutatása

Nagykanizsától délre, mintegy 5 kilométer távolságra, a Zala-hátság és Belső-Somogy lankái között húzza meg magát, sem nagy, sem kicsinek nem nevezhető falu. Tipikus zalai és bel-

ső-somogyi táj. A dombháton barna szántók, és öreg erdők, a széles, talpas völgyekben, üde zöld rétek váltakoznak, fűz és éger ligetekkel. Az országutat sudár jegenyék kísérik. Messziről a falu erdőként hat. A terebélyes gyümölcsfák, és gyepek zöldjéből, a házak piros cserép tetői csak néhol bukkannak elő. Az idegent első látásra szinte meghökkenti a girbe-gurba, egymást át meg átszövő utcák összevisszasága. Mindez a település ősi jellegéből és lakóinak nagyfokú hagyományszeretetéből adódik. A település ősi jellegét formája, szerkezete is bizonyítja. Tipikus „szeges” település. Az utcák rendezetlensége csak látszólagos, mert valójában mind egy-egy központibb, tágabb térbe torkollik. Ezeknek az egymást átszövő, görbe utcáknak nagy előnye, hogy a falu minden jelentősebb része könnyen elérhető, de csak annak, aki ismeri ezeket az utcákat. Régebben ez azzal az előnnyel járt, hogy veszély esetén (tűz, adószedés, pandúrok) könnyen lehetett segíteni a bajba jutottakon, vagy ha éppen kellett, könnyen el is lehetett tűnni. Az idegen ugyanis elég nehezen tud tájékozódni a sok mellékutcában, az utcák „görbesége” a gödrök, és gyepek miatt. Érdekessége a településnek az is, hogy nem az országút mellé települt. A régi országút, a falu nyugati peremén húzódott, és mindössze egy utca nyílt ide. A falu keletre, a dombok között az erdő szomszédságában települt. A régi országút helyett 1870-ben megépült az új, Nagykanizsát Zákánnyal (Gyékényes) összekötő út, amelyet az alsó utcán vezettek keresztül.





A község keletkezésének időpontja ismeretlen. Hosszú életére nemcsak a település szerkezete, hanem jó néhány hiteles történelmi esemény és monda is utal. Véleményem szerint a letelepedés legfőbb vonzereje, a berek hal-, az erdő vadbősége, a szántóföldi termelésre alkalmas jó földek és a közeli erődítmények (Szentgyörgyvár, Kanizsa) védelme lehetett. A legrégebbi lelet, amit a Szentgyörgyvári hegy északi részén találtak egy i.e. 3–4000-ból származó agyagedény. A kelták és rómaiak idején jelentős volt a község nyugati részén húzódó út is, mely Kanizsát kötötte össze a Mura és Dráva mellékkel. A legrégebb írásos adat a községről, 1259-ből származik, amikor Kanizsai János összeíratta Kanizsa elővárait, hűbéres uradalmait, és a Szentgyörgyvári hegyen álló várról a következőket jegyzi fel: több emeletes őrtorony palánkkal, a községhez tartozó Móriczhely puszta (valamikor tekintélyes falu volt) is szerepel, a „Segösi” esperesség tizedjegyzékében Moruchel néven (1438). A török hódoltság alatt Móriczhely teljesen elpusztult. A törökök lerombolták a Szentgyörgyvári várat is. A török közigazgatás idején a község Szent-Miklós néven a „segési nahie” adóajstromában szerepelt. Az adóajstrom hat magyar, és kilenc horvát háztartást említ. Arra vonatkozóan, hogy a horvát nemzetiség mikor települt be, nincsenek adataink.

A Kanizsai antológia 9. számában jelent meg 93-99. oldalakon Buzsics Kristóf Miklósfával foglalkozó dolgozata 2009-ben, ebből idézünk.

Miklósfa városrész bemutatása turisztikai szempontból

Miklósfa rövid bemutatása



1950-ben Somogytól Zalához csatolták a települést, ekkor kapta meg a Miklósfa nevet, 1981-től Nagykanizsa városrésze lett. A község infrastruktúrája hatalmasat fejlődött az elmúlt ötven évben.

Utak, járdák épültek, 1958-ben bevezették a villanyt, majd később a vezetékes vizet, 2000-re már kialakult a szennyvízhálózat, javult a tömegközlekedés, és megépült a kerékpárút is. Az 1960-ban épített Kultúrház épületet 1989-ben alakították át.

Nagykanizsai turizmus helyzete

Az Országos Területfejlesztési Koncepció Nagykanizsa szűkebb térségét a dél-zalai üdülőkörzetbe sorolja. A Nyugat-Dunántúli régió területfejlesztési programja Zala megye gazdaságának fejlesztésében meghatározó szerepet szánna a turizmust ellátó szolgáltatásoknak. Helyi adottságokra építhető hobby és természetjáró turizmus, a műemléki, építészeti értékek és a rendezvények jelentenek idegenforgalmi vonzerőt. Megfelelő turisztikai menedzsment működtetését hiányolja a koncepció elemzés része, valamint megemlíti, hogy a város területén nincs üdülőtérlet.

Miklósfa városrész adottságai, vonzerői, lehetőségei

Miklósfa a város peremkerületeinek egyike, Nagykanizsa kertvárosa. A település északkeleti határában található a százhusz hektáros Szentgyörgyvári-hegy, ahol szőlőtermesztéssel foglalkoznak. Itt található a település egyik nevezetessége, a 2003-ban műem-

lékké nyilvánított Romlottvár. Mátyás király idejében építették. 1507-ben és 1575-ben is sikertelenül ostromolta a várat a török. Az udvari haditanács és a tulajdonosok együttes döntése alapján 1577-ben felrobbantották. 1990-ben teljesen feltárták a várat a régészek. Vándor László írja: „A castellum zárt udvaros, egyszintes épület volt, amelynek főbejárata kelet felé nézett. A boltozatos kapualj két oldalán helyezkedett el a várkaporna és a nagyterem. Az első emeleten és az északi alápincézett szárny felett lakószobák sora húzódott. A nyugati szárnyban voltak a konyhák és a tároló helyiségek. Az udvar déli felében 27 méter mély kút állott. A vár védelmét a déli oldalon egy nagyméretű öregtorony, nyugaton egy szögletes és egy kerek bástya szolgálta. A várban síkfödémes, díszesen festett mennyezetű és falú szobák, gyönyörű mázas csempéjű későgótikus kályhák álltak. A főúri életmód gazdagságáról az előkerült tárgyi emlékek vallanak, köztük velencei üvegpoharak rátétdíszrel és arannyal futtatva. A gótikus és reneszánsz kökeretes ablakokban ólomba foglalt többszínű kerek üveglablakszemek engedték be a világosságot. Az északi szárnyban épített mellékhelyiség nyomai is előkerültek.” A Romlottvár ma felújításra vár, idegenforgalmi lehetőségei nem vitatottak.

A településen a helyi hagyományokhoz ragaszkodó lakosság él. Civil kezdeményezések nyomán a közelmúltban turisztika jelen-

tőségű hagyományfelújító és hagyományőrző rendezvényekre került sor. Az egyik ilyen az imént említett Szentgyörgyvári-hegyen történt, az első és második hegyháti hegykapuk avatása.

Miklósfa legnagyobb hagyományőrző rendezvénye 2001 óta a répafőző verseny, ami mára országos hírű lett. Ez a gasztronómia turizmus egyik célpontja lehet. A miklósfa-i répának külön története van: a 19. században véletlenül az egyik lakos különös módszerrel savanyította a répát, aminek később jó íze és illata lett.



Mindenki Ház

A titkot megosztotta a többi lakossal. Így Miklósfa hagyományos étele a savanyított répa, aminek a receptjét a falu lakosai titkolják, őrzik.

Egy másik hagyományos rendezvény, szintén a Mindenki Házában, a miklósfai borverseny. Mivel a Szentgyörgyvári-hegyen még nem tudott kialakulni a borturizmus, ezért ezt ezzel a házi versennyel helyettesítik.

Miklósfa az aktív turizmus paradicsoma lehet. A lovassportok iránt érdeklődők rendszeresen, heti, napi jelleggel látogatják a lovardát. A környék túrákra, teljesítménytúrákra, sétákra kitűnően alkalmas.

A természeti adottságok miatt Miklósfa tökéletes célpont lenne, de jelenleg szálláshelye nincs. Miklósfa egyik nevezetessége a Parkerdő, 28 hektáron terül el. Kirándulásra, természetjárásra, sátorozásra kiválóan alkalmas, a horgászat is lehet vonzerő.

A sportolni vágyók is megtalálhatják itt azt, amire vágnak, kitűnő adottságok vannak kerékpározásra, futásra, és egy sportklub is működik itt. Télen a helyi általános iskola tornaterme biztosítja a sportolási lehetőségeket. A városrész építészeti értékei is csalogatóak lehetnek. Ide tartoznak például az imént említett Romlottvár, a Mindenki Háza, és a római katolikus Nagyboldogasszony templom. Ez a templom is műemlék. 1765-ben épült, barokk stílusú, kapukerete rokokó, Festetics címerrel. Centrális elrendezésű, kívül négykaréjos. Nagyon szép a mennyezeti freskója: Mária mennybevitelét, az evangélistákat és a Szentháromságot ábrázolják, az oltár felett szép, nagyméretű, barokk Mária-szobor található.

Miklósfa fontos, a mai napig kihasználatlan idegenforgalmi lehetősége a termálvíz. Nagyon magas a fluortartalma, amely



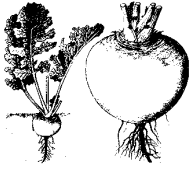
Nagyboldogasszony templom



még Magyarországon is ritka. Ez a termálvíz Miklósfa aranybánya lehetne.

Miklósfaán több vendéglátó egység működik, ahol a látogatók kikapcsolódhatnak. Véleményem szerint ezek a vendéglátóhelyek azt bizonyítják, hogy a vállalkozók igyekeznek a minőség és a kor igényeihez igazodó szolgáltatást nyújtani. Több helyi vállalkozó szakember véleménye szerint nem turisztikai célpont Miklósfa. Pedig a feltételek adottak lennének.

A kerekrépa botanikai ismertetése



Ennek a növénynek bizony már a megnevezésével is baj van! Mint frissen végzett növényvédelmi szakmérnökhöz a termelőszövetkezetben már az első munkanapon nekem szegezték a kérdést: hogyan lehet gyomirtani a karikós répát? Persze nekem fogalmam nem volt, mi lehet az a „karikós répa”, de azért azt tudtam, hogy „kapazinnal” biztosan gyomirtható!

Tehát a sok népies, vidékenként változó elnevezés, mint a kerek, kerék, karikós, fehérrépa stb. elnevezés ugyanazt a növényt jelenti, amit hivatalosan ma tarlórépának hívunk.

A répák és répafajták nagy változékonysága miatt külföldön is van kavarodás a megnevezések körül, de erről majd egy másik fejezetben lesz szó.



Répamező

A tarlórépa

Jelentősége



A tarlórépa (*Brassica rapa* L. convar. *rapa*) a „szegények növénye”, legalábbis a népnyelv annak tartotta ezt a manapság már inkább csak a háztáji gazdaságokban termesztett növényt. Termesztési körzete jobbra a csapadékosabb Nyugat-Dunántúl, termőterülete a korábbi évek 300-400 hektáros nagysá-

gáról 100-150 ha-ra csökkent. A területnek nagy részén vetőmag előállítás folyik, hiszen vetőmagja iránt külföldön is kereslet van. A tőlünk északabbra fekvő országokban jóval nagyobb területen termesztik, így az igény fennállásáig vetőmagtermesztése elsőbbséget élvez.

A kettőstermesztés növénye, emiatt a nálunk délebbre fekvő országokban fokozódik az érdeklődés iránta. A faj vegetációs ideje rövid, ezért intenzív termesztési körülmények között – öntözve – június közepén vetve is még 30-40 t-ás gyökér- és zöldhozamra képes, s mint takarmánynövény így jól használható. A rosszabb adottságú helyeken termését télen juhokkal legeltetik. Levele, gyökere a kukoricaszárral együtt nagyon jól silózható, emiatt, mint téli takarmánybázis azokban a tájegységekben is termesztendő, ahol a talajadottságok rosszabbak, ahol a takarmányrépa termesztés feltételei már nem adóttak. Elsődlegesen a kérődzők takarmánya, de sertésekkel, baromfival is etethető, nyersen – szeletelve –, vagy főtt állapotban. Szeletelten, korpával meghintve az állatok csemegéje. A tejelő szarvasmarha egyedek napi adagját 10-15 kg-nál nagyobbra ennek ellenére nem célszerű emelni, mert a tej jellegzetes ízt vesz fel, de hízóknál adagját nem kell korlátozni. Öntözött viszonyok mellett természetve a gyökértest szárazanyagtartalma kisebb – 8-9 % körüli –, de száraz évjáratokban ez a paraméter a 11-12%-ot is eléri.

A humántáplálkozásban széles körűen hasznosítható, kiváló étrendi hatású. Gyökere hámozatlanul kissé csípős, ami a gyökér háncsrészének nagyobb mustárolaj-tartalmával függ össze. Hámozottan íze a retekéhez hasonlít, egész télen, sőt vermelés után még tavasszal is fogyasztható. Főleg Vas- és Zala megyékben, ahol termesztésének kultusza van, többféle feldolgozottsági szinten – főzelékként, savanyítva salátaként, lepénybe töltve, „rakott tarlórépa”-ként– tálalják. Gyökere nem pudvásodik, száraz időjárási viszonyok között azonban a karcos íz még a hámozott gyökéren is érződik.

A növény gyökere kg-ként 40-50 g cukrot, 210-370 mg aszkorbinsavat, 9,7 mg P1-, 0,4 mg B2-, 0,2-0,6 mg B1-vitamint, 1,4 mg pantoténsavat tartalmaz. Fehérjetartalma elérheti a 16,6%-ot, az izotiocianát-tartalma (mustárolaj) 0,10-0,19% között változik. A levél izotiocianát-tartalma csak kissé kevesebb a gyökerénél.

Azokban a növényekben, ahol a mustárolaj-tartalom kisebb, a rezisztencia hiányzik.

Zöldtrágyanövényként is jól használható, termesztése a kényeszerű ugaroltatás következtében fokozódni fog. Magtermése elmarad a rokonfajokétól – mustár, repce –, olajat csak nagyon ritkán préselnek belőle. A mag olajtartalma (18-20%) is kisebb az említett növényfajokéhoz képest.

A növény botanikája és fiziológiája

A tarlórépa kétéves, kétszikű faj. Rendszertani besorolása alapján a káposzta (*Brassica*) nemzetségbe tartozik. E nemzetség a Zárva-termők törzséhez, a Kétszikűek osztályába, a Dilléniaalkatúak alosztályába, a Kaprivirágúak rendjébe tartozik, ahová a Keresztvirágúak családja (*Cruciferae*) is besorolást nyert. A faj teljes neve *Brassica rapa* L. s ezen fajon belül helyezkedik el kultúrassza a rapa. Domesztikáció útján gyomnövényből lett termesztett kultúra.

A faj leírása már a görög Theophrastos-nál (i.e. 372-287) is előfordul. Cicero (i.e. 106-43) a fajnevet a „bresic” vagy „Brassic” kelta szóból vezeti le, ami káposztát jelent. Mások szerint a név eredete a latin praesecare (előre levágni – mert a leveleket a gyökértől takarmányozás céljára vágják le), vagy a görög brásso (sercegés, pattogás – a levelek leszakítása sercegő hanggal jár) szavakból ered. Apicius rapa néven i.u. 100 körül már említi szakácskönyvében, míg Lippay (1664) „Pozsoni kert” című műve „korontári répa” néven említi a hazai irodalmak közül elsőként.

A fajra jellemző botanikai leírást Horváth (1985) és Reményi (1989) készítették el a hazánkban köztermesztésben lévő egyetlen fajta – a Horpácsi lila – alapján.

Magja a vetést követő 2-3 nap múlva csirázásnak indul és a 7-10. napon kikel. A fiatal, vese alakú sziklevelek kezdetben összesodródtak, hosszúságuk 2,5-3 mm. Az epidermisz mindkét oldalán gázserenyilások találhatók. A mezofillum egynemű, köztes parenchymából épül fel. A szikalatti szár rész hosszúsága 10-12 mm. A harmadik hét elején megjelennek az első lomblevelek. A csiranövény szikalatti szára vékony, egyenletesen megnyúlt. A

gyökérnyakban 6 kollaterális nyílt szállítónyaláb van. Az epidermisz szorosan záródik, felületén kutikula található. Egyes epidermiszsejtek megnagyobbodnak, az epidermisz szintjéből kissé kiemelkednek, közöttük sztómák figyelhetők meg.

A kezdetben vékony karógyökér az ötödik héttől kezdődően megvastagszik. A vastagodás először kúpszerű, a gyökérnyaki rész átmérője kezdetben 4,5-7,8 mm. Héthetes korban megindul a tőszár alatti rész kiszélesedése, kialakul a répatest. A héthetes répatest átmérője 13-17 mm, a 9 hetesé 46-54 mm. A kifejlett test gömb alakú, felül kicsit lapított, viaszfehér színű, a gyökérnyaki résznél lilás színeződésű. A répatest kialakításában a megvastagodott hypokotyl és maga a szár vesz részt. A szár elhúsosodik, nagyon rövid ízközű. A gyökérnek csak kis szerepe van a répatest kialakításában. Oldalgökörek szabályos esetben csak a répatest alján jelennek meg. A gyökér földdel érintkező része rendszerint fehér. A földből kiálló gyökérrészek lilás árnyalatúak, esetleg teljesen lilák. Gyökérszete viszonylag fejletlen, nem mélyre hatoló.

A levelek a tőszárból meghatározott rend szerint képződnek. A sziklevelet követő első lomblevél mindig a két sziklevelel merőlegesen alakul. A további levélképződés csavarvonal mentén a tenyészidő végéig folyamatosan tart. A kifejlett, tőlevélrózsás növény levelei mindig nyelesek, többnyire lantosan karéjosak, nagy végkaréjjal, jól kialakult, fogazott oldallebenyekkel. A legfejlettebb az 5. és 7. levél, melyek hossza eléri a 420-500 mm-t. A levélzet sötétzöld, közepesen szőrözött, a lila színeződés felhúzódhat a levelekre is. A levélnyél háromszög alakú.

Mivel kétéves növény, a termesztés második éve a generatív fejlődésé.

Biológiai alapok

Az államilag elismert fajták jegyzékében egy fajta – a Horpácsi lila – található. Nemesítését Dobrovsky István és Tóth József Vas megyei tájfajtából kiindulóan Sopronhorpácson végezték. Az 1951-ben megkezdett nemesítést követően a fajta 1959-ben kapott állami minősítést. Fajtafenntartó munkáját később Peszlen Tibor



és Andrásy Gyula végezték Sopronhorpácson, mígnem a fajta 1978-ban Mosonmagyaróvárra került. Fajtafenntartó nemesítője Kajdi Ferenc.

1959-ben ugyancsak állami elismerést kapott az Őrségi 12 fajta is, melynek nemesítője Horváth István, s a nemesítés helye Szentgyörgyvölgy. A fajta később törlésre került, fenntartása megszűnt.

Termőhely igénye

Talajigény. A talaj típusára vonatkozóan nem igényes ugyan, mégis csak a legjobb I-es és II-es termőhelyi adottságú talajokon érdemes termesztetni. A legmegfelelőbb talajok a barna-erdő-, az öntés réti-, az öntés-, és a csernozjom talajok. A legnagyobb termőtáján – Nyugat-Dunántúl – a talajok rendszerint savanyú kémhatásúak. Másodnövényként a szélsőséges talajtípusok kivételével minden olyan helyen eredményesen termesztethető, ahol a termesztéséhez szükséges csapadékmennyiség rendelkezésre áll, vagy az öntözéssel pótolható. Meszes talajon termesztése a fokozottabb cserepesedés veszélye miatt kockázatosabb, mivel kis magja nehezen birkózik meg a legvékonyabb kéreggel is. Ilyen talajon a kelesztő öntözésre fel kell készülni, aminek gyorsnak és legalább 10 mm-es víznormájúnak kell lennie. Jó tápanyag-ellátottságú és megfelelő vízgazdálkodású talajon (pl. csernozjom) a faj biomasszatermő-képessége másodvetésben, öntözve elérheti hektáronként a 60-80 tonnát.

Éghajlatigény. Morfológiai felépítettsége miatt is vízigényes növény. Másodtermesztése ezért csak olyan helyen lehetséges, ahol a viszonylag rövid tenyészideje alatti csapadékigénye kielégíthető. Száraz évjáratban a fejlődése még korai vetés esetén is teljesen leáll, s csak a rendszerint augusztus 20-a után bekövetkező nagyobb mennyiségű csapadék hatására fejlődik tovább. A vegetációs idő alatti vízigénye minimálisan 150-180 mm. A termesztés sikerességét a hőmérséklet is nagymértékben befolyásolja. Közepes, 20-35 t-ás termésszint eléréséhez 700-800°C hőösszegre van szüksége. A késő őszi fagyokat (-6 – -8 °C-ig) jól bírja, az ennél nagyobb fagyok azonban már visszafordíthatatlan folyamatokat váltanak ki a szántóföldön hagyott növényzetben. A

levélzet lefagyása után a gyökér is átfagy, mely ezt követően már tartósan nem tárolható. Célszerű ezért a betakarítását az adott hely viszonyaihoz igazítva tervezni, egyrészt azért is, mert betakarítása nagy kézimunka igényű.

A tápanyagok beépülésének optimális időszaka akkor van, amikor nappal a hőmérséklet még 20-25°C közötti, éjszakára viszont 10°C alatti. Az alacsonyabb hőmérséklet elősegíti az asszimiláták beépülését, a lebomlási folyamatokat ellenben ez megakadályozza. Természetesen mindehhez megfelelő csapadékellátásra is van szükség.

Környezetigény. Az ismertetett talaj- és éghajlatigény miatt természetese ezért főleg a nyugat-dunántúli megyékben terjedt el. Ez azonban nem jelenti azt, hogy az ország más részein ne lehetne természeteni, de ott fokozott gonddal kell eljárni a feltételek biztosításával. A zöldtrágyakénti hasznosítás is csak ott lehet indokolt, ahol legalább 20-30 t-ás biomasszatömeg-termés érhető el hektáronként. Ha ez nem lehetséges, nincs értelme a vetésnek, helyette más kultúrával (pl. mustár) biztosan nagyobb zöldtömeg érhető el.

A termesztés módszere

A hasznosítás lehetőségei változatosak, sokfélék. Ennek megfelelően a termesztéshez szükséges agrotechnikai beavatkozások széles skálája alkalmazható, attól függően, hogy a növényt fő- vagy másodvetésben, illetve magtermesztési céllal kívánjuk természeteni. Nálunk fővetésben szinte nem is termesztik, mert nem gazdaságos,(1) legfeljebb csak legelőnek, zöldtakarmányozási céllal érdemes így vetni. Szinte már feledésbe ment az egykor igen népszerű másodvetésű tarló-, vagy kerekrépa vadföldre történő vetése, amely egykor mágnesként vonzotta a szarvasokat. (2)

Beillesztés a termesztési sorrendbe

Csak vetésváltásban termesztendő. Ugyanarra a területre legfeljebb 3-4 év eltelté után kerüljön vissza. Azok az elővetemények

kedvezőek, melyek korán lekerülve a talaj vízkészletét csak mérsékeltten merítik ki és viszonylag gyors talaj-előkészítést tesznek lehetővé, utánuk a vetés azonnal elvégezhető. A legjobb kultúrák az őszi árpa és a korai éréscsoportba tartozó őszi búza, a zöldtakarmánynak termesztett keverékek, a zöldborsó, vagy a lekaszált bíborhere.

Elővetemény értéke jó, minden tavaszi kultúra vethető utána. A legeltetett területek tél végi, kora-tavaszi szántását azonban mielőbb el kell végezni, így a tarlón maradt növényi részek aláfordatása megtörténhet. Száraz télutón tavaszi kalászos alá a tárcsás talaj-előkészítés is elegendő utána.

Talaj-előkészítés

Apró magvú növény, talaj-előkészítése ezért kertszerűnek el-munkált talajt, több figyelmet igénylő munkát kíván. Ez különösen fontos akkor, amikor a korán lekerülő kalászos elővetemény után 1-2 napon belül el kell vetni. Minden olyan eljárás, amely a talaj vízkészletének megőrzését biztosítja, egyúttal az eredményes termesztést segíti elő.

Tápanyagellátás

Nem talajzsaroló, tápanyagellátására rendszerint nem is jut sem idő, sem pénz. 1 t leveles gyökértest felneveléséhez 3,2 kg N, 1,5 kg P₂O₅, 3,9 kg K₂O, 3,0 kg CaO és 0,6 kg MgO szükséges, ami 20-40 t/ha-os termésszint eléréséhez minimálisan 60-80 kg nitrogén-, 30-50 kg P₂O₅- és 100 kg körüli K₂O-igényt jelent. Intenzív növénytermesztést végző gazdaságokban az elővetemény lekerülése után közvetlenül juttassuk ki a talaj tápanyagszintjének megfelelő műtrágyát. Szervestrágyázására szintén nem jut idő, azt praktikusabb az előveteményül szolgáló kalászos alá kiszórni. A magtermő területek tápanyag visszapótlási rendszerét a repcetermesztésnél használt normákhoz

A vetés idejét a termesztési cél határozza meg. Fogyasztási, vagy takarmányozási célra kora tavasztól vethető egészen július közepéig, de leggyakrabban tarlóba vetik, aminek legkorábbi ideje május vége. Legeltetési célra szakaszosan is vethető.

A sortávolság szintén a hasznosítási céltól függ. Takarmányozási célra leggyakrabban dupla-gabonasortávolságra vessük (24 cm), de legeltetési céllal akár 12 cm-re is vethető. Házi kertekben gyakoribb a 30 cm-re történő vetés. Vetéshez csak államilag ellenőrzött, fémzárolt és csávázott vetőmagot használjunk. A vetőmagszükségletet a mag ezermagtömege és a használati értéke határozza meg, azok a fémzárjegyben rendszerint feltüntetésre kerülnek. A vetendő csíraszám takarmányozási célú hasznosítás esetén jó termőhelyi viszonyok esetén 600 ezer db/ha. Ez 2,1 g-os ezermagtömegű és 98% csírázóképességű vetőanyag esetén 1,3 kg vetőmagigényt jelent. Ilyen mennyiségű vetőmag csak precíziós vetőgéppel vethető. 24 cm, vagy annál nagyobb sortávolságú



Legeltetési célra ültetett tarlórépa



Répagyökér

vetésnél, amennyiben több vetőmagot vetünk, már tőszámbeállításra lehet szükség. Ennek kézimunkaerő vonzata nagy, így csak kisebb területeken javasolható a nagyobb sortávolságra történő vetés. Étkezési célú termesztése esetén sem szerencsés a nagyobb sortávolságra való vetés, mert túlfajlett gyökértestek kialakulásához vezet, s azoknak az élvezeti értéke kisebb.

A pontos magadagolás mellett a vetésmélység egyenletes tartása fontos.

Növényvédelem, növényápolás

A gyomok elleni kémiai védekezés végrehajtásának lehetősége a takarmányozási célú hasznosításnál kicsi. Ennek az a magyarázata, hogy a termesztés kisgazdaságokban, néhány száz-, vagy ezer négyzetméteren történik, ahol a nagyobb sortávolság lehetővé teszi a mechanikai gyomirtást. Öntözött körülmények között a gyakran előforduló egyszikű egyéves és évelő növények (árvakelésű árpa, kakaslábfű, mohar, tarackbúza) ellen szükség lehet vegyszeres védekezésre. A kétszikű gyomnövények közül az évelő mezei acat megjelenése fokozódik, ellene engedélyezett készítmény ebben a kultúrában nincs. Fertőzött területeken vagy a

vetést kerüljük el, vagy preventív védekezést alkalmazva már a kalászos előveteményben végezzük el a vegyszeres gyomirtást. Az egyéves kétszikű gyomnövények közül számíthatunk a T4-esek (disznóparéj, libatop, parlagfű) megjelenésére.

Betegségei. A tarlórépa betegségei közül a csírákori pusztulást kiváltó Fusarium, Alternaria, valamint a Pythium debarianum és a Rhizoctonia solani gombák jelentenek veszélyt. Ellenük vetőmagcsávázással, illetve a kelés és a kezdeti fejlődéshez szükséges feltételek biztosításával lehet védekezni. A repcénél kisebb ezermagtömegű magvak tartaléktápanyag-tartalma kisebb, ezért fontos, hogy a magágy kellő nedvességtartalommal rendelkezzen. A gyors kezdeti fejlődést, majd ezt követően az egyenletes fejlettségű növényállományok kialakulását a vetésmélység egyenletessége nagyban elősegíti. A gyakori állományritkulások vetéstechnikai okokra vezethetők vissza, ami a későbbiek során már nem is korrigálható. Következményük a terméskiesés. Az egyenetlen tenyészterületen eltérő fejlettségű és nagyságú répák fejlődnek, ami a legeltetéses használat során még nagyobb gondot nem is jelent, de ha a répát fel kell szedni, már eltérő betakarítási veszteséget okozhat.



A növényállományok ősze kialakuló jellegzetes betegsége a lisztharmat. Főleg akkor lép fel, amikor tartós – augusztus-szeptemberi – szárazság és a vele együtt átlagosnál melegebb időjárás uralkodik. A takarmánytermő területeken ellene rendszerint nem védekezünk, de maghozóknál kéntartalmú szerekkel a

betegség erős fellépése megakadályozható. A betegség a levélzet nagyfokú, szélsőséges esetben a szívlevelek kivételével teljes elvesztésével jár együtt, így a betakarítás idejére csökken a zöldtömeg mennyisége is. Az őszi esők hatására a levélzet megújul, ami ugyan a növények fejlődésére energiavesztéssel jár, de legalább a folyamatos takarmányozást a kisebb levéltömeg már nem zavarja. Ugyancsak jellegzetesen előforduló betegsége a gyökérgolyva. Ellene vegyszeres védekezés nem folytatható.



Kártevői. A helytelen vetéselőkészítés, vetéstechnika elhúzódo kelést, egyenetlen fejlettségű növényállományt eredményez. Ezek a feltételek ugyanakkor a kártevők fokozott elszaporodását vonják maguk után, ami együtt jár fokozódó kártételükkel. A talajlakó kártevők ellen talajfertőtlenítéssel lehet ugyan védekezni, de annak legalább 2 hetes késés a vonzata. A takarmánytermesztésnél ennyi idővesztés a várható termés megfelelőzését is kiválthatja. A talaj felszínén megjelenő kártevők közül a legnagyobb kártételt a földibolhák okozzák. Már a szikleveles növényeket is károsítják, s kártételük száraz, meleg időjárás esetén fokozott. Néhány napos késlekedés a teljes növényállomány pusztulását eredményezheti. Ellenük magcsávázással is lehet védekezni. A bolhák kártételének észlelését követően a védekezést meg kell kezdeni, s szükség szerint ismételni kell azt. Néha 3 védekezés sem elég. Házi kertekben sokszor súlyos kártételt okoz a meztelen csiga, ellene az égetett mészporral való sávos porozással védekezhetünk.

Takarmánytermő területeken meleg nyarakon a fejlődő répa leveleit a különféle bagolypillék és a káposztalepke lárvái károsíthatják. Súlyos kártétel esetén a lárvák a teljes levélfelületet elpusztítják, sőt a gyökértestet is megrágnak a földbe lehúzódó kártevők.



Érés és betakarítás

A betakarításnál külön kell választani a hasznosítási célt. Takarmányként hasznosítva a betakarítás ideje lehet szakaszos, akkor az akár szeptember végén megkezdhető. A leggyakrabban előforduló betakarítási idő novemberre esik, eddigre a répatest mérete elérheti a 0,5-0,6 kg-ot, de gyakran az 1 kg-ot is meghaladhatja. Sűrűbb állományokban a répák egymást a sorból „kinyomva” növekednek. Étkezési célból a kedvező gyökérméret-átmérő 7-10 cm, ennek a répatestnek a tömege 0,15 kg körüli. Az étkezési célra szánt gyökereket kézzel szedjük fel, a beteg növényeket a többitől válasszuk szét, s csak a szemrevaló, fényes felületű, élénk, lilás felső és fehérés alsó végű gyökereket használjuk fel. Ezekről a leveleket távolítsuk el, minél rövidebb levéllyelet hagyva a feji részen. A testeket ezt követően hűtve tároljuk, vagy pincében vermeljük. A tárolási idő az előkészítés pontosságának és a kiegyensúlyozott 2-3 °C-os hőmérsékletet függvényében 3-5 hónap is lehet.

A takarmányozásra szánt területeken a sortávolság alapvetően meghatározza a betakarításhoz megválasztható eszközrendszer is. A 24 cm-es, sűrű soros vetés csak kézzel takarítható be, míg a 45-50 cm-es sortávolságnál már a cukorrépa-termesztéshez használható gépsorok is bevetethetők, a kiemelő és tisztítórendszer átalakítását követően. A gyökértest kisebb mérete miatt a pálcás tisztítószervezet réseit szűkíteni kell, s a kiemelő szerkezetet csak néhány cm-es mélységben kell járatni. A gyökértest a levéllel együtt kerüljön betakarításra, de a földszennyeződést a lehető legkisebb mértékre csökkentjük. A kézi betakarítás során a további használat módja határozza meg, hogy mit tegyünk. Azonnali, vagy legalábbis rövid idejű tároláshoz a levelet nem kell lecsavarni, a hőmérséklettől függően a leveles répa prizmázva 1-3 hétig elraktározható. Legfeljebb valamilyen növényi melléktermékkel, szárral, szalmával takarjuk le az ideiglenesen kialakított prizmahelyen. Fagyveszély esetén le lehet fóliával fedni. Kukoricaszárral szecskázva is levelesen tartósítsuk. Huzamosabb idejű tárolásakor a leveleit le kell csavarni, majd prizmába rakva földdel takarjuk le, s a prizmahőmérsékletet rendszeresen ellenőrizzük. Ez utóbbi előkészítés ma már inkább csak a dugványtermesztésnél használt.

Ez a részlet Kajdi Ferenc Tarlórépa című írásából való, mely 2005-ben jelent meg a Növénytermesztéstan 2. kötetében az 539-545. oldalakon. A fejezetből elhagytuk a vetőmag termesztésére vonatkozó részeket. Köszönjük a szerző hozzájárulását a szöveg közzétételéhez.



A kerekrépa hazánkban és a nagyvilágban

Répafélék hazánkban



A tarlórépa népies elnevezésein kívül az is sokszor okot adott félreértésre, hogy ugyanazon répafajtákat használták étkezési és takarmányozási célokra is, majd az 1900-as évek elején a cukorrépa ipari felhasználásával tovább bővült a kör.

A répafélék számos változatát a középkorban a főúri és jobbágyi kertekben egyaránt kizárólag konyhai szükségre termesztették. Az emberi táplálkozásra szolgáló változatok közül napjainkra csak a sárgarépa és a cékla őrizte meg jelentőségét. Az egykori zöldségeskerti kultúrában szereplő édesrépák (sárgarépa, paszternák, tarlórépa stb.) a mezőgazdaság belterjes fejlődésének hatására kerültek ki a szántóföldekre. Elsőként a 17. század végén a Rajna-melléken kezdték termesztetni a répát takarmányozás céljából. Nyugat-Európa mezőgazdaságilag fejlettebb tájain a 18. század végére kialakult a szántóföldi takarmányrépa-művelés, amely a 19. század elején a hazai uradalmakra is hatást gyakorolt. Elsősorban Tessedik Sámuel fáradhatatlan agitációjának köszönhető, hogy a takarmányrépa szántóföldi termesztése – a szálastakarmányokat jelentősen megelőzve – nálunk is teret hódított. Az általa meghonosított francia eredetű „burgundi répa” mindmáig a legelterjedtebb fajta. Jelenleg nálunk a répák takarmány célú felhasználása erősen visszaszorult, viszont a cukorrépa ipari célú termesztése, bár erősen korlátozódott, még mindig fontos.

*

Talán egy vetőmag forgalmazó cég jelenlegi fajtaválasztékán keresztül egyszerűbb bemutatni a kínálatot.

A RÉDEI KERTIMAG – Vetőmagkereskedelmi Zrt. vetőmag ajánlata a legismertebb hazai tarlórépa a Horpácsi lila.



Horpácsi lila: lapos, kerek, lila színű. Haszonállat és vad takarmányozására egyaránt alkalmas. Levélzete sötétzöld, közepesen szőrös. Vegetációs ideje 30-50 nap.

Takarmányozásra és emberi fogyasztásra egyaránt alkalmas. Édeskés ízű. Régebben kerékrépanak is nevezték és az étkezési káposztához hasonlóan savanyítva is fogyasztották. Kétéves növény, az első évben húsosan megvastagodott gyökere fejlődik, majd a második évben hozza virágait.

A csapadékos éghajlatot kedveli. Szinte minden talajon megterem. A fagyokat jól tűri. Jól előkészített, mélyen megmunkált magágyat igényel. Nem szükséges a közvetlen tápanyag-utánpótlás.

Vetési idő: májustól augusztusig. Júniustól másodvetésű növényként tarlóba vethető.

Vetése: 2-3 centiméter mélyre vetünk, 40 centiméteres sor- és 15-20 centiméteres tőtávra.

Vetőmagszükséglet: 30-50 g / 100 m²

Szedése: októberben, november elején szedjük fel, amikor az idős levelek elszáradtak, a fiatalok világoszöldek, földre lapultak. A fagyokra nem érzékeny.

*

Mivel a szaporítás sikere az időjárási viszonyok függvénye is, ezért a megrendelhető fajtaválaszték aktualitásáról nem árt a kereskedőknél tájékozódni.

A www.terebess.hu honlap a tarlórépa gazdag választékát foglalja össze, ezt idézzük.

A tarlórépa változékonysága, fajtái

Korai fajták (50-60 naposak): a *Milan early white* levélzete nagyon finom, kevés. Gyökere lapos, fehér, 1/3-a a földből kiáll. A *Horpácsi lila* finom megjelenésű, gyökere lapos, kerek, csúcsi része lila színeződésű, a földből kissé kiáll. A *Tokyo cross* hibrid kevés, kis levelű, gyökere nagy, gömbölyded, sárgásfehér színezetű, gyors fejlődésű. A *Szentesi lapos* fehér, gyors fejlődésű. A *Szentesi gömbölyű* korai, szép formájú, jó ízű.

Középérésűek (60-70 naposak): a *Snow ball* középfinom megjelenésű. A gyökértest nagy, gömbölyded, színe fehér, bőtermő. A *White stone* gyökérteste nagy, gömbölyded, színe zöldesfehér, sárgás színezettel.

Kései fajták (70-90 naposak): a *White fleshed Aubigny greentop* gyökérteste hosszú (24x8,5 cm), a földből a fele kiáll. Színe fehér, zöldes színeződéssel. A *Champion* gyökögumója hosszú (18x9 cm), fele a földből kiáll, színe sárgás, föld feletti része lilás. A *Navona* (Zorzi) korai, kerek, répateste fehér, közepes méretű, finom, zsenge.

*

Mivel a tarlórépa rövid tenyészidejű növény, ezért rendkívül rugalmasan tud alkalmazkodni a termőhely, éghajlat, és termesztési technológia változékonyságaihoz mind nálunk, mind a világ más egészen eltérő éghajlatú kontinensein. Ezt amerikai kutatásokon kívül a termesztési tanácsokon, leírásokon is tapasztalhatjuk. Ezért meg sem próbáltam valami üdvöztető módszert ajánlani, minden leírásnál meghagytam az eredeti forrás véleményét, javaslatait, mert az optimális módszert az adott körülményekhez és lehetőségekhez kell igazítani.

Irodalmi utalások

Móra Ferenc Húsvéti tojásokról szóló meséjében a nyuszi családnál jó ebéd volt, első fogás répaleves, aztán pirított répa répamártással, a harmadik fogás répafőzelék, végül rántott répa volt. Már

e menü is azt bizonyítja mennyire általános volt a répa éték régen, és nem csak nyusziéknál!

Sajnos a répaleves említése az irodalomban és a memoárookban közel sem mutat ilyen idillikus képet, és talán népszerűtlenségének az is lehet oka, hogy a régmúltban emléke a szegénységgel, és a légerek ínséges szenvedéseivel kötődött össze. Szinte minden fogolytáborban az olcsó és híg répaleves volt a tömegélelmezés alapja.

A malenkij robotra hurcolt, majd később kitelepített taksonyi svábok „élményeiről” így emlékezik Ruff József:

Ételt a konyháról hoztak. De milyen ételt? Sokszor gondoltunk az otthoni malacok moslékára, milyen jó lenne belőle egy vödörrel. A menü mindig egyforma volt, csak 8-10 nap után változott. Vagdalt sós uborkaleves, a nyolcadik nap után, sós zöldparadicsomleves, savanyú káposztaleves. Nyáron jött hozzá a répaleves és csalánleves hosszú, kemény szárákkal.

Görbedi Miklós hazatért hadifogoly is rossz emlékekkel idézi a répakosztot a tiszalöki hadifogolytáborra visszaemlékezve:

„Az élelmezés igen hitvány volt, szinte mindennapi étel volt a tarlórépa. Egy idő múlva a folytonos tarlórépától sokan hasmenést kaptak, úgy hogy ezt a kellemetlen zöltséget kénytelenek voltak elhagyni az étlapról.”

Koncentrációs tábort megjártak így emlékeznek:

Az étel nagyon kevés volt: reggel egy kis feketeszínű víz, délben répaleves és kis szelet kenyér, este újból 1/2 liter leves. Nagyon éhezünk, és sokat szenvedtünk a hideg miatt is.

Harc egy nyers krumpliért, egy káposztafejért, egy répaért, amit szívdobogva loptunk a konyha körül.

*

Kertész Imre Nobel-díjas író a Sorstalanság című művében is megemlékezik a répalevesről, csak másképpen.

A reményt soha nem adta fel, mindvégig benne volt az élni akarás. Az „ismerős csörömpölés” és a „répaleves illata” felélesztette benne az életöszönt, mikor már a hullák közé akarták dobni a

politikai foglyok. A táj és a répaleves a boldogság ígéretként szolgált. A halál mindennapos volt, fel lehetett adni az életet, ahogy lehetett érte küzdeni is.

*

A tarlórépa gasztronómiai szerepéről és a répasavanyításról az irodalomjegyzékben megtalálható utalásokon kívül Miklósfán is készültek hagyományőrző írások.

A 70-es években készült egy szakdolgozat a Budapesti Élelmiszeripari Főiskolára, aminek nem sikerült a nyomára akadni. 1980 májusában pedig Kotnyek Judit a Magyar Mezőgazdasági Múzeum „Hazánk mezőgazdasága diákszemmel” című pályázaton a „Kertészeti növények termesztése a háztáji gazdaságunkban” kategóriában dolgozta fel a helybeli répás hagyományokat, melyért I. díjjal jutalmazták. Sajnos ennek másolatát sem sikerült már megszerezni a múzeumtól.

A miklósfai répa egyre szélesebb körben vált ismertté

2001-ben a város főétke címet nyerte el a miklósfaiak készítette répaleves. Több alkalommal a Magyar kultúra napján Kanizsa kulturális intézményeinek dolgozói miklósfai répás vacsorával ünnepeltek. 2003-ban a magyar könyvtárosok éves seregszemléjén a Halis István Városi Könyvtárban a Kárpát-medence 500 magyar könyvtárosa kóstolhatta meg a miklósfai savanyított répából készült étket.

A Főtér című televíziós műsor Nagykanizsát ismertető 2005-ös változatában a miklósfai savanyú répáról is hírt ad, a húsos, paradicsomos répa receptjét is ismertetik, özv. Horváth Istvánné pedig lakásán főzött hagyományos miklósfai répalevest a műsorban. A Paprika Tv is bemutatta egyik műsorában a miklósfai versenyt.

Az ATV Hazai turizmus című sorozatában pedig egy 45 perces riportban adott hírt a 10. Miklósfai Répafőző Versenyről 2010. január 30-i adásában Miklósfai Répafesztivál címmel.

http://atv.hu/cikk/20100201_miklosfa_2010_01_30



Répák a nagyvilágban



Az étkezési répák igen elterjedtek és ismertek a világ számos táján. De ebben a könyvben csak a tarlórépa rokonsági körébe tartozó, illetve a hasonló forma- és íz-világba tartozó étkezési répák bemutatásával foglalkozunk.

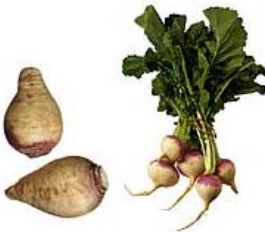
Ez a külalakbeli változékonyság az ízekben is megmutatkozik, valamint értékes tápanyagokkal, rostokkal is gazdagítják táplálkozásunkat.

Különösen sokat termesztenek belőlük Japánban, Kelet-Ázsia északi területein, különösen Kínában és Európa északi és délnyugati részén.(3)

Nagyon népszerű a répafajták termesztése és felhasználásuk a konyha-technikában a skandináv államokban, Nagy Britanniában, Franciaországban és az észak-amerikai kontinensen is.

A Tarlórépa elnevezése néhány európai nyelven: Nabo, Nabo gallego, Navet, Rapa de orto, Turnip, Rübsen, Speiserüben Raap.

Étkezési répák



Két egymáshoz nagyon hasonló növény, a turnip (*Brassica napus* var. *rapifera*) (ez terjedt el nálunk) és a rutabaga (*Brassica campestris* var. *rapifera*) (főként Amerikában) a legelterjedtebb étkezési répa fajta.

A turnip (e.: tönip) lapított gömb alakú répatestet fejlesztő típusait a Dunántúl nyugati, csapadékos részein – elsősorban másodterményként korán lekerülő gabonafélék után – régóta termesztik és ott tarlórépa, illetve kerekrépa (kerék-, karikós-, fehérrepa) néven ismerik. Megnyúlt, hengeres és retekhez hasonlóan fogyasztható típusait pedig vajrépa néven vezette be a hazai szakirodalomba honosítója .

Eredet: A legtöbb répatest fehér vagy sárgás színezetű, de a répa koronája gyakran lila vagy zöldes árnyalatú a nap által is ért felső részén. A ma is termesztett tarlórépák őseit már a görögök és rómaiak is felhasználták.

A római leírásokból ismert hosszúkás, lapos, kerek fajták közül soknak már a görögök is adtak nevet.

Ez a fehérrépa alaptípus a legtöbb vélekedés szerint Közép-Európában, vagy a mediterraneumban alakult ki már i. e. 2000 évvel, mivel innen származnak első írásos bizonyítékaink. Mások lehetségesnek tartják a kínai eredetet is.

Még a középkorban és az újkor hajnalán is rendkívül általános népélelmezési cikk volt, egészen addig, míg az Amerikából behozott burgonya háttérbe nem szorította.

Az újvilági karrier és más érdekességek a répáról



A krumpliért „cserébe” viszont az európai bevándorlók meghonosították az újvilágban a tarlórépát. Jacques Cartier emberei ültették először a kanadai Quebec-ben 1541-ben, és a virginiai telepések terjesztették tovább 1609-ben.

Ez a csere érvényesült a Halloween-kor használt lámpások esetében is, mivel amíg a sütőtök át nem került Európába, addig a „Jack O’ lámpák” is répából készültek.

A burgonyára aztán rákapott az óvilág, mert táplálóbbnak és tárolhatóbbnak bizonyult a répánál. Ahogy az angolszászok viccesen mondják: aki megelégette az utóbbi kétezer évben a tarlórépa („turnipy”) csípős ízét, az átszokott a krumplira!

De a tarlórépa termesztése újra lendületet kapott 1730-ban, amikor a brit Charles Townshend kísérletezett vele a szarvasmarhák olcsó és biztonságos tömegtakarmánnyal való ellátásához.

A szarvasmarha takarmányozásában betöltött szerepe napjainkban lecsökkent, viszont az egészséges táplálkozás és a „reform konyha” divatja új felvirágzást jelentett, de immár a gasztronómiában.

Ma Észak-Amerikában a legtöbb tarlórépát Kaliforniában termelik. Sokat exportálnak belőle a szomszédos államokba és távoli külföldi piacokra is. Ha mégis hiány keletkezik a rosszabb termés miatt, akkor az oregoni fehérrépa is besegít a nyári hónapokban.

Tarlórépa sokkal népszerűbb az Egyesült Államok déli részén, mint az északon. A népszerűtlenség oka talán az is lehet, hogy délen a szegények és a rabszolgák eledele volt és ehhez társították az elképzelést, miszerint a szegények eledele igénytelen és csípős ízű, ezért is idegenkedtek tőle.

A sok különböző fajta itt is zavart okoz, nehéz meghatározni melyik a tarlórépa, és melyik a rutabaga.

Így óvatosan kell kezelni a fordításokat, ha valaki Arany János nyelvén akarja egyértelművé tenni a dogokat...

A répa megnevezése néha párosul az enyhe lenézéssel is a köznap kifejezésekben, mint:

„I didn't just fall off of the turnip truck”, „I'm not that dumb”. „Nem most estem le a répás kocsiról” – e köznyelvi kifejezés jelentése: „nem vagyok olyan hülye.”

Mellesleg a bugris, vagy pontosabban „rube” egy német szó és a tarlórépa megfelelője.

Csak nincs rokonságban a nálunk ismeretes „de gyökér vagy” dehonesztáló kifejezéssel?

Tarlórépa Fesztivál Wardsboro-ban (USA, Vermont)

Mint kiderült, nem világkuriózum a mi kis Miklósfai „répafesztiválunk”. Wardsboro-ban ennek a hagyományos ideje október végén van, és igen büszkék a Gilfeather répafajtájukra.

Sok répával kapcsolatos ajándéktárgyat, receptes könyvet is árulnak, ingyen lehet megkóstolni a helyi szakácsok remekeit.

John Gilfeather az 1900-as évek elején kezdett itt kísérletezgetni mindenféle répafajtákkal, és a helyi Gilfeather fehérrépa ma már népszerű a különböző levesekben, szószokban és párolt ételekben.

Külföldön, de hazánkban is vannak utalások arra, hogy a kerekrépát a népi gyógyászatban is alkalmazták. Például a fagyott testrészt a kerekrépa főzetében fürdetik, vagy a megfőtt répát teszik rá. (4)

Íránban a láz csökkentésére is használták.

A porított magról azt tartják, hogy hatásos népi gyógymód a rák ellen, míg a virágjairól azt mondják, hogy segítenek a bőrrák ellen.

Irodalmi alkotások a répáról



Talán valamikor gyermekkorunkban mindannyian egy kedves orosz népmesében, vagy annak valamely feldolgozásában találkozhattunk először a répával. Néhányan még talán oroszul is el tudtuk mondani (mert meg kellett tanulni) a mesét a répáról,

melynek főhőse bizony történetünk kerekrépája.

Ez is bizonyítja, hogy a burgonya világhódítása előtt a kerekrépa létfontosságú élelemforrás volt, különösen a szegény népek asztalán.

Hogy szerte a világban, az irodalomban és a képzőművészetben milyen sokféle módon adott ihletet a kerekrépa, álljon itt egy kis ízelítő!

Radvány Zsuzsa: Répamese

Élt régen egy öregapó.
Folyton vetett, aratott.
Saját maga termelte meg
a betevő falatot.
Egyszer apó répán kívül
más egyebet nem vetett.
„Lesz majd elég répánk télre...”
– már előre nevetett.

Úgy megnőtt az egyik répa:
lehagyta az öreget.
„Kihúszom és hazaviszem
amíg anyó tereget.”
Neki-nekiveselkedett,
ám a répa nem moccant!
„Hej, csak volnék fiatalabb...
Nem sikerül, de bosszant!”

„Mama, gyere, húzzuk ketten!”
– javasolta apóka.
„Erősebb a répa nálunk!
Hogy csípné meg a csóka!”
Katyúsa az unokájuk
egy pokrócon szunyókált.
Ő is beállt, ám hiába
ráncigálta anyókát.
Megpróbálták négyen húzni:
apó, anyó, Katyúsa
s Kátya hosszú szoknyájába
kapaszkodott kutyusa.
Mindhiába erőlködtek:
beletört a bicskájuk.
Szerencsére arra sétált
Másenka a macskájuk.

Megfogta a kutyus farkát
anyó tarka cicája.
Meggérték, hogy ne sajnálja:
jó erősen cibálja!
Boldog volt a Mása cica:
kutya farkát rághatta!
De a répa meg se mozdult,
pedig apó rángatta...

„Hé te egér, gyere gyorsan!
Kéne egy kis segítség!”
Jött az egér, attól félt csak:
ebédnek ne tekintsék...
Kifordult a répa végre,
ujjongott a társaság!
Alig várták mindannyian,
hogy a répát láthassák.

Mind ráestek egérére,
mivel ő volt leghátul.
Csöpp lábára úgy ráléptek,
hogy azt hitte, megsántul.
Apó, anyó vén dereka
azóta is hasogat.
Mindenkinek jutott répa:
megtölték a hasukat.



A répamese miklósfai répafieldön az óvoda „előadásában”

Alekszej Tolsztoj: A répa

Az apóka ültetett egy répát, és így biztatgatta:

– Nőj, nőj, répa, növekedjél, gyökérke,
jó édesre, szép kövérre, óriási nagyra!

Meg is nőtt a répa, jó édes lett, szép kövér lett, óriási nagy lett.

Ment az apóka, hogy kihúzza.

Húzta-húzta, tépte-cibálta, ráncigálta,
de hiába – nem mozdult a répa.

Hívta az apóka az anyókat.

Anyóka húzta apókát,
apóka húzta a répát –
húzták-húzták, ráncigálták,
de hiába – nem mozdult a répa.

Hívta az anyóka az unokáját.

Unoka húzta anyókat,
anyóka húzta apókát,
apóka húzta a répát –
húzták-húzták, ráncigálták,
de hiába – nem mozdult a répa.

Hívta az unoka a kutyát, Bogárkát.

Bogárka húzta unokát,
unoka húzta anyókat,
anyóka húzta apókát,
apóka húzta a répát –
húzták-húzták, ráncigálták,
de hiába – nem mozdult a répa.



Hívta Bogárka a tarka macskát.
Macska húzta Bogárkát,
Bogárka húzta unokát,
unoka húzta anyókat,
anyóka húzta apókat,
apóka húzta a répát –
húzták-húzták, ráncigálták,
de hiába – nem mozdult a répa.

Hívta a macska az egérkét.
Egérke húzta a macskát,
macska húzta Bogárkát,
Bogárka húzta unokát,
unoka húzta anyókat,
anyóka húzta apókat,
apóka húzta a répát –
húzták-húzták, jót rántottak rajta ...
Erre aztán engedett a répa,
kifordult a földből.

Szűnyogh Sándor: Répavers

Répakupac a kertünkben,
réparakás a veremben,
répakompót az üvegben,
répacsíra a kezünkben.

Répaleves vacsorára,
„bujta répa” meg ebédre,
répás lepény uzsonnára
répatorta répanapra.

Répa nóta, répa módra,
répa koncert repedt dobra.
Répa mese, répa fog,
répaversünk elfogyott!



Cserép répa a Meinji dinasztia idejéből Japánból

Halloween: répafejből tökfej!



Egyes vélemények szerint a Halloween eredete az őskelta Samhain rituáléhoz vezet vissza, mely a nyár végét és az év sötétebb felét jelezte, és egyben a kelta Újév kezdetét is hozta. A fesztivál főleg Írországban és Skóciában volt népszerű, de az ősbritonok is megemlékeztek róla, majd az angol-szász kultúraként otthont talált az Egyesült Államokban.

A használatban lévő angol „Halloween” szó az All Hallows Even kifejezés rövidítése, amely mindenszentek estét jelenti. „E'en” eredetileg az „even” szó rövidítése, mely az „evening” (este) szó régi használatához tartozik, íme: Halloween.

A régebbi tarlórépa vagy a sárga karórépa lampionokká faragása, olykor kis arcocskákkal, valószínűleg szintén a keltáktól származik, még a fejedősz múltjukból, amikor szentélyüket az ellenségük koponyáival díszítették. A mondák szerint a nagy tiszteletben tartott harcosaik fejét is ily módon magasztalták, mert az

elhunyt hősök haláluk után is közvetítették bölcsességüket. Az észak-amerikai tökfaragás hagyománya innen fakad.



Répa-halloween

Más vélemények szerint viszont nem a kelta mitológiából, még csak nem is a keresztény hagyományokból származik, hanem az ír folklórból, pontosabban egy népmeséből. Ennek hőse rászedte az ördögöt. Felcsalta egy fa tetejére, aztán keresztet vésett a fa kérgébe, így az ördög nem tudott lemászni. Végül az egyszerű ember – bizonyos Jack – alkut kötött az ördöggel. Megállapodtak, hogy az ördög innen kezdve békén hagyja az embert, aki cserében leengedi a fáról. Hiába tűnt jó üzletnek, miután Jack meghalt, nem bocsátották be a mennyországba.

Érthető: alkut kötött az ördöggel. De a pokolba sem juthatott be, hiszen átverte az ördögöt. Ekkor kapott az ördögtől egy égő zsarátnokot, hogy ennek fénye vezesse a sötétségben. Jack pedig a zsarátnokot egy kivájt répába tette. Amerikában azonban az ír bevándorlók azt konstatálták, hogy ott van tök bőségesen, így Jack mesebeli lámpása répa helyett a kivájt tök lett. És hogy teljes legyen ennek a multikulturális ünnepnek a képe, tegyük hozzá azt is, hogy manapság Amerikában sok templomban szerveznek Halloweenkor programokat a gyerekeknek, amelyeknek elengedhetetlen tartozéka a tökvájó verseny. (5)

A répa termesztése Miklósfán



Miklósfai tarlórépa

Jelenleg Miklósfá legnagyobb répa-termelője Vadkerti-Tóth János és felesége, magángazdálkodók, akik évek óta 1-2 hektáron foglalkoznak tarlórépa termesztésével.

Most ismerkedjünk meg az ő termesztési technológiájukkal, melyet a sikerekkel és kudarcokkal tarkított gyakorlati tapasztalat alakított ki.

Termesztési módszerének kialakításában szerepet játszott a hagyomány tisztelete és a kísérletezési kedv, valamint az időjárás néha kegyes, néha kegyetlen játéka.

A májusi vetés nem vált be, valószínűleg az utóbbi évek aszályos és magas átlaghőmérsékletű nyarainak köszönhetően. A tavaszi vetésű répa megcsökött, minőség és tárolhatóság szempontjából sem felelt meg a kívánalmaknak.

Ezért csak másodvetésben, gabona után kerül elvetésre, általában Anna hetében. Esetleg egy héttel korábbi vetés is szóba jöhet, az időjárás függvényében, de ez magában hordozza a korábbi berohadás kockázatát!

A fővetésű gabona (ami általában őszi búza, őszi árpa vagy tavaszi árpa) learatása után a tarlót kezelni, ápolni kell. A tarlótáncolás tárcsával történik, mely művelet után a tarlót le kell zárni gyűrűs hengerrel. E műveletnek kettős célja van. Egyrészt megtörténik a kikelt gyomok aláfordításával a mechanikai gyomirtás, másrészt a megszakított kapilláris rendszerben megakadályozzuk a talajvíz felesleges elpárolgását és zárjuk felül a talajt a vízmegőrzés céljából. Száraz nyarokon ez különösen fontos művelet.

Gyárfás József szóhasználatával élve a kerekrépa sem annyira szárazságtűrő, hogy alföldjeinken sikerrel termesztendő volna.

„Ki mint vet, úgy arat” – e mondás különösen igaz az aprómagok vetésénél és e vetőágyak készítésénél. (6)

Régen a vetést lóval sekélyen megszántott és elboronált vetőágyba kézi szórt vetésként végezték. Mégpedig úgy, hogy a répamagot a jobb szórhatóság kedvéért vetés előtt összekeverték

kukoricadarával, vagy fűrészpórral és így szórták szét kötényből, vagy vödörből. A szórva vetést pedig követte a kikelt répa fáradságos egyelése, ritkítása.

Ma már természetesen, amit lehet, gépesítenek a gazdák.

János a tervezett vetés előtt 20 cm-es vetőszántást végez, majd forgóboronával tömöríti a 2 cm-es vetőmélységhez a vetőágy felszínét.

Az ülepedett magágyba bármiféle alapműtrágya nélkül kerül elvetésre a répamag.

Vetési időnek az Anna hetében (július 26.) történő vetés vált be legjobban.



A vetés SPC vetőgéppel történik, melynek beállítását Vadkerti-Tóth János kísérletezte ki.

A 75 cm sortáv mellett 20-25 cm-es tötáv kerül kialakításra a 0,8 mm-es furatú, 12 lyukú tárcsával. Ilyenkor az SPC-re saját gyártmányú vetőtartályok kerülnek felszerelésre, melyekbe tartályonként 1db 50 g-os vetőmag zacskó tartalma kerül. Tehát egy feltöltésre 6 zacskó, melyekből 1 hektár vetőmagszükséglete kb. 20 zacskó, azaz 1 kg.

A vetőmagot a helyi gazdaboltban rendelik meg Sopronhorpácsról, mivel dr. Kajdi Ferenc fajtafenntartó Horpácsi lila nevezetű fajtája vált be legjobban.

A répamag gyorsan kicsírázik a nedves meleg magágyban, ezután folyamatosan figyelni kell a növényt, mert a gyomok és kártevők könnyen felülkerekedhetnek rajta.

A répa 4-6 cm-es korában kerül sor az első növényvédelmi kezelésre, melynek során szántóföldi permetezőgéppel, speciális egyszikűirtóval (pl.: Panthera) megszabadítjuk a vetést a gabona árvakelésétől, mely egyébként igen sok vizet vonna el a répától.

A helyi tapasztalatok azt mutatják, hogy az előveteményben használt Logran jó utóhatást ad a répában is!

Ilyenkor kell figyelni a répabolha és a hernyók megjelenésére is, mert védekezés nélkül súlyos, esetenként kiszántást is eredményező kártételt képesek okozni!

Legegyszerűbb ellenük egy olcsó piretroidot választani (pl.: Fendona), amivel időben megelőzhető a baj.

Általában augusztus 15-20 körüli időszakban – amikor a répanövény 8-10 cm-es – sorközművelővel mechanikai gyomirtást végeznek. Ennek a műveletnek a megoldására való a függesztett, szárnyaskapával ellátott kultivátor.

Mindezek után kerül sor a kézi kapálásra, mely kiegészíti a sorközművelést és nedves porhanyó talajállapotnál lelkiismeretesen kell végezni.

A répát a kapa növeszti nagyra!

A kapáláshoz is érteni kell, azt sem lehet naptár szerint végeztetni. Csak akkor eresszük újra neki a kapát a táblának, ha kezd gyomosodni, vagy ha az eső összeverte.(6)

Előfordulhat, hogy a nyári szárazságban csapó eső, zivatar éri a kultúrát, ilyen után célszerű újabb sorközművelést végezni.

És ne felejtsük el gyakorta nézegetni répavetésünket, nem csak azért, mert a gazda szeme hizlalja azt, hanem mert előfordulhat, hogy meg kell ismételnünk a rovarölőszeres kezelést!

Ilyenkor célszerű egy kis mikroelem tartalmú lombtrágyával segíteni a növényen (pl.: Wuxal réz) különösen aszályos időben.

A répa szedésére akkor kerül sor, ha megérik, alsó levelei lankadnak, sárgulnak, tőlevélrózsája összeszűkül.

Optimális méretnek a másfél kg-os átlagsúlyt tartják, de felszedésre kerülnek a 10 cm átmérőtől nagyobbra növő példányok egészen az óriásokig. Az eddigi rekord példány 4,88 kg-ot nyomott, bár lehet, még ez sem üti meg az orosz népmeséből ismert óriásrépa méretét!

A háziasszonyok jól teszik, ha a kisebb méretű répából válogatnak a piacon, mert az ízletesebb.

A szedés kézi erővel történik, általában október végén, november elején.

A korai szedésű répa eladásra kerül répasavanyításhoz, a későbbi szedés pedig, amely eltarthat egészen a fagyok beálltáig – saját betárolásra kerül.

Néha az időjárás szeszélyéből adódóan „kísérleti” szabadföldi tárolásra is rákényszerül a termelő, de ha lehet, inkább ne kockáztassunk, mert 4-5 cm talajátfagyásnál menthetetlenül elfagy a répánk is!

Voltak próbálkozások más növényeknél (sárgarépa, burgonya) alkalmazott betakarító gépek kipróbálására, de mivel magas víztartalmú, kényes növény a répa, ezért a kézi szedés vált be legjobban.

A szedés egyben előminősítés is, esős évjáratban a rothadt, repedt, hibás példányok ugyanis kint maradnak a mezőn, vagy azonnal takarmányozásra kerülnek (szarvasmarha, nyúl).

Szomorú, de napszámba manapság csak nyugdíjas vállal munkát, fiatal mezőgazdasági munkára találni lehetetlen ...

Minden személy két sort szed, egy nagykéssel felfegyverkezve teljesen a levéltőnél lefejezi a répát és a karógyökeret is levágja, úgy, hogy lehetőleg ne repedjen meg a répa. Általában öt szedőre két hordó jut, akik a vödörbe gyűjtött répát pótkocsira borogatják, majd a tároló helyre kerül.

Évjáratról függően 15-20 t/ha átlagtermésre lehet számítani enél a technológiánál.

A tárolás optimális feltételeihez biztosítani kellene a 3°C átlaghőmérsékletet és a 80-90%-os páratartalmat, ami modern automatikus szabályozású tároló hiányában meglehetősen nehéz.

Száraz pincében nem lehet tárolni, mert pudvásodik, teljesen kiszárad a répa, hagyományos prizmában pedig nehéz szabályozni a hőmérsékletet, nehéz szellőztetni.

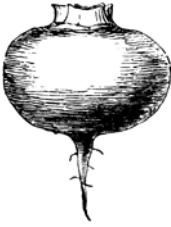
Háztáji körülmények között, mint amilyen Vadkerti-Tóth János gazdasága is – kényszer szüli a megoldásokat!

Jelenleg egy olyan megoldáson dolgozik a gazda, amely a prizmás tárolást modernizálja, rácsra, raklapra kerül a répa, kisbálás szalmával körberakva és egy mobilabb ponyvás takarással, hogy a szellőztetés, kitakarás könnyebb legyen.

Az összes termésnek körülbelül fele gurulós répaként értékesítésre, míg a maradék savanyításra, savanyított répaként való eladásra kerül.

A nagyobb termelők közé tartoznak még Drávecz Józsefné és Szemlics Józsefné, de a kisebb vetésekkel együtt sem éri el az összes tarlórépa vetés az 4 hektárt Miklósfán.

Hagyományok tisztelete



Valamikor a szegény paraszti világban a kerek-répa az egyik legolcsóbb és legtermészetesebb étel alapanyagának számított.

Falusi portákon Zala és Vas megyékben még ma is ismerősen cseng a paradicsomos, tejfölös babos répaleves, vagy a tejfölös répafőzelék elnevezés. Természetesen ezt az egyszerű és olcsó ételt is lehetett gazdagon (hússal, csülökkel) elkészíteni, de volt, amikor csak – „valamit visz a víz” alapon – híg répalevesre futotta!

Bárkit kérdezőnk meg Miklósfán a répasavanyításról, előbbutóbb az a válasz, hogy kérdezzük meg inkább a Szemlicsnét, az jobban tudja!

Ezért kerestem fel én is Szemlics Józsefné szül. Kotnyek Máriát, hogy avasson be bennünket a miklósfai répasavanyítás rejtelmeibe, mondja el, milyen hagyományokra épül a helybeli répa-termelés, répafőzés.

Emlékei szerint már a nagymamája, Szörcsök Borbála (1889-1968) is a miklósfai savanyított répát hordta sajtárban eladásra kanizsai házakhoz. A felvevő piac közelsége kialakította a termelők, savanyítók, árusok sajátos körét, akik aztán tapasztalataik mellett üzleti kapcsolataikat is továbbadták a család nőtagjainak. Így kialakítva a hagyományt nemzedékről nemzedékre, ugyanakkor féltékenyen megőrizve a helyi technológiát.

Édesanyja, Kotnyek Józsefné (szül. Kotnyek Mária) is a répafeldolgozás, savanyítás, piacozás révén kereste a kenyerét a hatvanas évek előtt, amikor a család 1 kh területen (1 kataszteri hold=0.57 hektár) termelte a kerek-répát. A közelben, Liszó-



*Horváth Jánosné –
Kotnyek Ferencné
répás menyecskék (1957)*

ban és Surdon is termelték és főzték is a répát, de a kanizsai piacon mégis a miklósfai répa és „rúpások” híre maradt fenn.

Régen a lovas művelés, kézi vetés, kapálás volt az általános, melyből az asszonyok igencsak kivették a részüket. A répa konyhakésszé tétele és eladása is az ő feladatuk volt, illetve ügyességükön múltott, kinek finomabb a savanyú rúpája, mert piacot megtartani csak jó ízű rúpával lehetett.

A frissen felszedett, vagy prizmából kibontott kerekrúpát lemosták, letörölgették, meghámozták, majd a hibás részeket eltávolítva meggyalulták. 18 literes cserépfazékban savanyították, tartósítószer nélkül. Mivel nem volt hűtőszekrény, mindig friss fogyasztásra készítették az igények szerinti mennyiséget. A savanyítás-hoz a cserepet a kemence, vagy a sparhelt (konyhai fatüzeléses kályha) mellé tették, hogy langyos helyen legyen, elősegítve ezzel a kovászos erjedést.

A 60-70-es évek legismertebb rúpásai, a piacozói Marika nénin kívül Kotnyek Józsefné (szül. Sajni Anna), Horváth Jánosné (szül. Majorics Katalin), Kotnyek Ferencné és Domján Istvánné voltak.

Szokták is emlegetni a kanizsaiak, amikor begördült a váróba a miklósfai busz, hogy „na, megjött a rúpás járat!” Zömében iskolai, óvodai konyhákra, piacra került a savanyított répa.



*Horváth Jánosné – Kati néni (torma) 1964 (balra) és
Kotnyek Ferencné (zsandár) (jobbra)*

Fontos kelleke volt a feldolgozásnak a jó répagyalu.

Ügyes kezű helybéli mesterek készítették ezeket fából, vágópengéiket pedig fűrészlapból.

A Bébecz László által készített gyalukon sok háziasszony igen sok répát vágott már csíkokra. Feleségének véleménye szerint a jó gyalu fontos kellek, megkönnyíti a háziasszony dolgát, és már gyalulás közben is ki lehet válogatni a hibás csíkokat.



Házi készítésű répagyalu és gyalult répa savanyításhoz

Nagykanizsán kétféle „náció” volt közismert, a kiskanizsai „sáskák” és a miklósfai „répások”.

Előbbiek minden talpalatnyi helyet kihasználó „rácvérű” piacozók, míg a „horvát vérű” miklósfaiak répájukról, még régebben pedig ló és marha kupeckedésükről voltak híresek.

Legalábbis a kanizsai köznyelv szerint...

A múlt században ismert volt a „szentmiklósi” gulya és ménes is. A város közelsége miatt hamar tért hódított az istállózó állattartás. 1962-ben még 783 db marhát és 119 lovat tartottak számon a faluban.(7)

Így lett a község Nagykanizsa egyik legjelentősebb tej ellátója. Reggelenként kannákat szállító kerékpárkaravánok indultak meg a város felé a friss tejjel és természetesen a savanyított kerekrepával is.

A marhaállomány nagyobb részét a háztáji gazdaságok adták ekkor, ezért a lédús takarmányozáshoz a burgundi répa mellett a

kerekrépa is szerephez jutott. A téli takarmányozás alapja a széna és valamilyen nedvdús takarmányféle, pl. a répa volt.

A takarmányrépa, a tarlórépa, a csicsóka bár tipikus szarvasmarha-takarmány, de a ló is megeszi, 6-10 kg pótol 1 kg zabot. De szívesen adták a felesleget nyulaknak, a hibás, vagy maradék savanyított répa pedig a tyúkok elé került.(7)



A hibás, vagy maradék savanyított répa a tyúkok elé került

Vadkerti-Tóth Jánosné, azaz Mariann fiatal kora ellenére tiszteli a hagyományokat. Talán ezért is tanulta meg, miként kell savanyítani – miklósfai-módra – a kerekrépát. Mint azt mesélte: anyósának egyik barátnője, Szemlicsné, Mariska néni avatta be a répasavanyítás rejtjelmeibe.

– A savanyú répát, mint ételt más vidéken is ismerik, de úgy tesz el télire, mint a savanyú káposztát – kezdte Mariann. Kardos László művében viszont említi, hogy az Őrségben ismert volt régtől a répasavanyítás hagyományos módja (hordóban) és a gyors savanyítási eljárás is. (8)

– Mi, miklósfaiak viszont csak kovászos lében savanyítjuk a répát. Ennek megtanulása nem is olyan egyszerű mint ahogy én erre később rájöttem. Négy év kellett ahhoz, hogy elsajátítsam ezt a szép hagyományt.

Mariann hozzátette: aki nem akar napokig bíbelődni a répa savanyításával, az a kanizsai piacon is beszerezheti a miklósfai specialitást, a helyi asszonyok már több mint 60 éve ott árulják.

A miklósfai savanyú répa készítése



Szemlics Józsefné és Drávecz Józsefné manapság is a jól bevált régi recept szerint készítik a savanyú répát, természetesen egyéni ízlés, megszokás szerint. Bár mint mondják, nem csak a szakácsnén és a recepten múlik a siker, a répának is kifogástalannak kell lennie.

Szerintük a kovászos erjesztéssel készült répa könnyebben megfő. Ha citromsavas lében forgatják meg répát, nem puhul meg túlságosan.

Előkészületként liszt, langyos víz és élesztő hozzáadásával kovászt készítenek, egy tányérra helyezve kelesztik, pár napig érlelik. (Sokáig eláll, később szárazon is felhasználható.) Ezután az érett kovászt langyos vízzel elkeverik, és egy napig meleg helyen érlelik.

A répát meghámozzák, répagyalun legyalulják, és a lébe teszik. Nagyon fontos a folyamatos langyosság és kevés répával a lé kb. két hét alatt megsavanyodik, de a savanyú lé eléréséig a répát cserélgetni kell. A lecserélt répa ment a tyúkoknak.

Ez a savanyítólé akár tavaszig is kitarthatott. De ha gyengült a lé kovással erősítették.

Előfordult, hogy nem sikerült. Ha pirosas volt, akkor erős lett a lé, ha pedig megfázott, vagy gyenge lett a lé, akkor sötét vagy piszkosszürke színű lett.

Az első alkalommal kb. két napig tart, amíg megsavanyodik. Ha szerencsénk van, és a savanyítólé már elég érett, akkor a répa a léből kivéve nem veszíti el szép, fehér színét. Ha elszíneződne, még egy kis ideig vissza kell tenni a savanyítólébe. 3-4 nap elteltével a lé – megfelelően kezelve – már jól megéri, és a répa egy nap alatt megsavanyodik.

Régebben a „rúpás asszonyok” több mázsa répát savanyítottak meg folyamatosan (novembertől február végéig), és vitték napon-

ta eladni a kanizsai piacra, különböző konyhákra vagy a megszo-
kott vevőkörükhöz, házhoz, ahogy ők mondták: „a helekre”. (9)

A savanyítólevet közben folyamatosan szaporították langyos
víz és kovász hozzáadásával.

Ez a savanyítási mód nagyon sok odafigyelést, türelmet, higié-
niát igényel, hiszen a savanyítólében élő és „dolgozó” mikroorga-
nizmusok nagyon kényes jószágok.

A savanyú répa konyhai felhasználása



A jól savanyított répa nyersen is nagyon
gusztusos, jóízű, vitaminokban és ásványi
anyagokban is bővelkedő csemege, akár a
savanyú káposzta.

Tetszés és ízlés szerint megfőzve igazi
tájjellegű ételleket készíthetünk belőle. A
legelterjedtebb elkészítési módja a savanyú káposztához hasonló-
an készül, paradicsomos, babos vagy húsos répaleves, nem ront-
ja el egy kis füstölt áru sem.

Elterjedt a tejfölös változata is, ugyancsak valamilyen húsfélé-
vel.

A nyers (nem savanyított) répát is fel lehet használni étel-
készítésére. Az édesrépa leves például a karalábé leveshez hasonlít
ízében és elkészítési módjában is, még finomabb egy kis benne
főtt kolbással gazdagítva.

Ugyancsak nyers, apróra vágott és megpárolt répából készül a
répás rétes, amelyet régebben csak cukorral és fahéjjal ízesítettek.
Süteményhez a répát meghámozzuk, vízben kiáztatjuk és utána
tejből kifőzzük. Ezt azért csináljuk, mert a répából így fő ki a
kesernyős íz. A tejből cukrot vagy fahéjat tehetünk ízlés szerint. A
savanyú répát is így tehetjük „édesse”.

A takarékos falusi emberek a répa héját (a hámozlékot) vagy az
apró répákat sem dobták a szemétre, hanem nyersen vagy főzve
felelték a háziállatokkal.

A Miklósfai Répafőző Versenyek története 2001-2010

A Miklósfai Répafőző Versenyek ötlete



2000 telén a Miklósfai Városszépítő Egyesület egyik vezetőségi megbeszélésén került szóba Karácsony József titkár részéről a miklósfai savanyú répa.

Mint beköltöző, itt ismerkedett meg e helyi specialitással és felvetette, hogy jó lenne egy répafőző verseny keretében újra feléleszteni a régi hagyományokat.



A répafőző verseny ötletgazdája, Karácsony József, e kötet szerzője, Imrei Ferenc, a programot szervező egyesület akkori elnöke és e kötet kiadója, Czupi Gyula az első verseny alkalmával ismerkednek a helyi ízekkel. Egyikük sem miklósfai születésű, de mindhármasuk életében fontossá vált a kialakuló hagyomány

Ötlete meghallgatásra talált, és dr. Kotnyek Istvánné, akkori iskola igazgató, vezetőségi tag, valamint Helyes Zsuzsa, a kultúrház vezetője felkarolták a kezdeményezést.



Kotnyek Istvánné (jobbra, kötényben) „helyismerete” biztosította, hogy a répaétek készítői tudomást szerezzenek a különleges főzőversenyről

Személyesen felkeresték azokat az asszonyokat, akik még foglalkoztak a répa savanyításával és tapasztalt répafőző hírében álltak, hogy rábeszéljék őket a versenybe való nevezésre.

Az első Miklósfai répafőző verseny időpontjának pedig 2001. január második hetét találták megfelelőnek, a szilveszteri mulatságok és a farsangolás közötti programszünetben.

A gondos szervezés megtette a hatását, mert idősek, fiatalok egyaránt neveztek és ezzel elindult egy olyan programsorozat, mely azóta is messzire viszi a miklósfai répások hírét, és amelyet magáénak érez az egész közösség.

Kezdetekben a hagyományos répalevesek és rétesek alkották a benevezett étek gerincét, idővel azonban egyre bővült a kör.

A verseny kihirdetése 2008 óta két kategóriában történik, azzal a céllal, hogy azok a miklósfai asszonyok, akik régtől fogva készítik a hagyományos répát, ne szoruljanak ki a megmérettetésből az újíto fiatalsággal és a benevezett profi szakácsokkal szemben. Ők a megszokott módon és izvilággal tudják főzni a répát, melylyel nehéz felvenni a versenyt a gasztronómiában jártas nevezők különlegességeivel szemben.

Minden tisztelet azoknak a háziasszonyoknak, akik az erős mezőnyben gyakorlott szakácsok mellett is érmes helyezést tudtak elérni!

Viszont a fejlődés nem állítható meg. A számtalan ötletes újdonságot kár lett volna a hagyományos főzésű répás ételekkel szemben indítani, ezért a nem hagyományos kategóriában nevezhetnek. Vannak nagyon kreatív háziasszonyok, akik különlegeségeket találnak ki a répából (pl. répa parfé, répás rétes, répa torta), de a helybeli Gygo fagyizó megalkotta a 2010. május 2-i Guinness Répafőző Világrekord tiszteletére a miklósfai répafagyit is!



A minősítést minden esetben szakértő zsűri végzi, a verseny szakmai munkáját a Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület segíti, Prikryl József vezetésével.

A két egyesület együttműködésével valósult meg az elismerten világrekord répa főzés is, mely során az előzetesen betervezett 1500 adag helyett 1755 adag csülkös-babos répa főtt az óriási 2000 literes bográcsban. A rekord mennyiségű répaétel 3 óra alatt készült el és a közönség egybehangzó véleménye szerint nem csak sok volt, de nagyon finom is!

A 2001. évi répa főző versenyéről

2001. január 13. (szombat) 18.00 Miklósfai répa főző verseny



Egyesületünk célul tűzte ki városrészünk néprajzi hagyományainak felelevenítését, ápolását. E témakörbe – úgy gondoljuk – beletartozik a gasztronómiai hagyományok továbbvitele, megismertetése is. Ahogy más tájegységeken rendezik pl. a halászléfőző versenyt, vagy prószafesztivált rendeznek, úgy szeretnénk mi a magunk sajátos ételével előrukkolni, ezért savanyú répa főző versenyt hirdetünk. A miklósfai savanyú répa utolérhetetlen ízét, jó hírnevét szükségstelen ecsetelnünk. A rendezvényünkön résztvevő vállalkozó kedvű asszony- és férfitársainktól ennek elkészítési módját ismerhetik meg, illetve megkóstolhatják az ebből készült változatos ételeket.

A répa főző verseny leírása:

Minimum 5-6 személyre való „miklósfai répából” készült ételt készít a versenyző (pl.: babos, húsos, tejfölös répa). Az étel ott-hon elkészíthető, a Mindenki Házában melegítési és tálalási lehetőségét biztosítunk.

A minősítést pártatlan szakértő zsűri végzi úgy, hogy tagjai nem ismerik a főzők személyét.

A résztvevők jutalomban részesülnek.

A versenyre előzetesen kell nevezni dr. Kotnyek Istvánnénál.

A nevezési határidő 2001. január 6., szombat.

A rendezvény helye: Mindenki Háza.



A népviseletbe öltözött „versenyzők” kínálják étküket...



...a férfiak pedig szívesen kóstolják

A rendezvényre várunk minden kedves érdeklődőt, „sógort, komát, jó barátot, barátnőt, szurkolót, szponzort" és persze mindenki mást is, aki szívesen megkóstolná a versengő ételeket. A vacsora után táncot és közös nótázást tervezünk, amikor a Mindenki Házába „betérő” helyi borok is „bemutakozhatnak” a résztvevők körében.

(Miklósfa c. hírlevél 2001. január)

*

A Miklósfa című hírlevél sajátos kapcsolattartási forma, mely 2000 novemberétől tartalmazza a Mindenki Házában és általában Miklósfán történeteket a Közművelődési és Városszépítő Egyesület jóvoltából. A 29. levélig, 2007 áprilisáig „összeállítják, írják és tördelik: Helyes Zsuzsa, Czupi Gyula”, később Tábori Zita csatlakozik a munkához 2005 januárjától.

Az alkalmanként 650 példányban megjelenő hírlevél 2010 júliusában (ez az általunk ismert utolsó megjelenés) 35.-ként jutott el a Miklósfa családjaihoz. Ez a városrész legújabb kori története szempontjából fontos levélsorozat tartalmazza például a répa-főző versenyek históriáját is. Ebből idézünk elsősorban, de a médiában megjelent beszámolókból is válogatunk.

*

Beszámoló a programról

A január 13-án megrendezett répa-főző verseny sokaknak szerzett örömet. Köszönet minden résztvevőnek, aki elhozta a főztjét. Az ő vállalásuk, az, hogy a családon kívül másoknak is megmutatták a répa elkészítésének általuk kedvelt formáját, csodát tett.

Nem volt esemény az utóbbi időszakban, mely ilyen messzire és ilyen kellemes tartalommal vitte volna szét a miklósfaiak hírét.

A répa-főző versennyel lehet, hogy rátaláltunk az egyik olyan állandó programjára a városrésznek, mely évente megismétlődve megmozgatja a Miklósfán élőket és másokat is vonz a környékünkről. Talán egy egész napos eseményt kellene belőle szervezni, olyat, ahol minden korosztály megtalálja az érdeklődésének

megfelelő ajánlatot és melynek csúcspontja a répafőző versengés és a kóstolás lenne.

A résztvevők és minősítésük:

Répás rétes készítésben 1. helyezett lett, és arany minősítést kapott: Oros Lajosné.

A répafőző versenyen hárman kaptak arany minősítést: 1. helyezett: Dancsó Károlyné, 2. helyezett: Rózsafi Lajosné, 3. helyezett: Káposztások (Horváth Bea, Karádi Ferencné).



A díjak kiosztása már a kezdetektől jutalmat átadónak és jutalmazottnak egyaránt örömet okozott. Helyes Zsuzsa (baloldalt) a Mindenki Háza vezetőjeként hosszú éveken át motorja volt a programoknak

Ezüst minősítést hatan kaptak: Berta Jánosné, Imrei Zsuzsanna, Koncz Tivadar, Kucsebár Istvánné, Kucsebár Józsefné, Törökné Bacsai Erika.

Bronz minősítést heten kaptak: Drávecz Józsefné, Horváth Józsefné, Horváth Lászlóné, Kovács Istvánné, Lakatos Józsefné, Szemlics Józsefné, Tóth Istvánné.

A közönségdíjat Lakatos Józsefné kapta.

Zsúri. Elnök: Túttó István polgármester. Tagok: Pálfi Zsuzsa, a Thury Szakközépiskola oktatója; Benedek Miklós, a Kaán Károly Környezeti Nevelési Egyesület elnöke; Halmos Ildikó, a Honvéd Kaszinó vezetője, Tarnóczky Attila alpolgármester.

Szponzorálás. Nagy öröm volt számunkra, hogy minden versenyzőnek jutalmat tudtunk adni, ez a számos ajándékot felajánló szponzoroknak volt köszönhető, nekik ezúton is köszönetet mondunk: Centrál étterem, Két Mágus étterem, Rákhely Árpád - hidegkonyhai készítmények, Temesi László műköves, Eszkimó fagyizó, Kiss László, Kalamász György, Halmos Ildikó – Honvéd Kaszinó, Festékdizkont (Erzsébet tér), Léránt Lakberendezési Kft, Karácsony József, Czupi Kiadó, polgármesteri hivatal – Nagykanizsa, Pálfi Zsuzsa – Thury Szakközépiskola, Benedek Miklós – Kaán Károly Környezeti Nevelési Egyesület

A vendégeket a Bojtár Együttes (Vizeli József prímás, Tarsoly György cimbalom, Czupi Veronika szóló ének, Pesti Eszter és Szebenyi Alexandra csoportos ének) népzenei előadással, Sipos György báli zenével szórakoztatta. Akik sokat dolgoztak a nap sikeréért: dr. Kotnyek Istvánné, Gurumlai Mihályné, Milávecz Lászlóné, Milávecz Richárd, Milávecz Tamás, Milávecz Ottó, Mátésné Decskó Mónika, Mátés László, Sajni Lászlóné, Kiss József, Kövér Dániel, Karácsony József, Temesi László, Imics Józsefné, Imics Ágnes.

Egy kis tréfa.. Kiss József tanár úr megnyitó beszédében említést tett arról, hogy némely irigyek szerint a miklósfaiak nem is répaфőző versenyt, hanem répaevő versenyt rendeztek.

(Miklósfai c. hírlévl 2001. február)

A 2002. évi répaфőző versenyről

2002. január 12. (szombat) 18.00 Miklósfai répaфőző verseny



A répaфőző versenyt azonos módon és azonos feltételekkel hirdették meg 2002 januárjának második hétvégére a 2001. decemberi Miklósfai c. hírlévlben. 2002-től egyetlen, de

fontos változás volt az, hogy ekkortól az érdeklődőktől belépődíjat szedtek. A felhívásban így fogalmaztak: Az érdeklődők számára 500 Ft a belépő, ez a kóstolót foglalja magában.

Beszámoló a programról

2002. január 12-én második alkalommal került megrendezésre – és ezzel reméljük hagyománnyá vált – a miklósfai répa főző verseny. A program ismét szép számú közönséget hozott a Mindenki Házába. A város és a megye távolabbi pontjairól is jöttek vendégek.

Czupi Gyula, a városszépítő egyesület elnöke köszöntötte a vendégsereget, bemutatta a zsűrit: Godena Józsefet, Liszó polgármesterét, dr. Tolnai Sándor tűzoltóparancsnokot, Benedek Miklós iskolaigazgatót, Kiss László önkormányzati képviselőt és a zsűri elnökét, Nith Ferencet, a Central főszakácsát.

Majd a zsűri kóstolói „munkája” idején egy kivetítő képeinek segítségével a vetítővászonon mutatta be az egyesület tevékenységét, a kiállításokat, a találkozokat, egyéb rendezvényeket, a gólyalábas verseny előkészületeit és sikerét, majd magát a „répát” és a 2001. évi répa főző versenyt.

Az est során Czupi Veronika népdalokkal, Tolnai Sándor citerajátékával szórakoztatta a közönséget. (Még közös fellépést is rögtönzött a kettejükből a helyszínen verbuválódott duó.)

A hivatalos megméréstetés után a zsűri visszavonult és a nagyérdeműé lett a főszerep, ugyanis ők is megkóstolhatták a répából készült ételkülönlegességeket, majd leadhatták voksukat az általuk legízletesebbnek talált répaétekre. A közönségdíjat a tavalyi évhez hasonlóan Lakatos Józsefné főztje érdemelte ki.

A zsűri arany, ezüst és bronz oklevelekkel jutalmazta az étkeket. A zsűri döntése alapján a 2002. év legjobb répa főzője Rózsafi Lajosné lett.

Az egyesület minden nevezőnek emlékül fakanelat és egy szép cserépedényt ajándékozott, mely az esemény megörökítéseként a „Miklósfai Répa Főző Verseny 2002. január 12.” feliratot kapta.

A 20 nevező személy, ill. közösség névsora: Berke Zoltánné, Drávecz Józsefné, Gurumlai Mihály, Gyenese Gabriella, Horváth

Józsefné, Horváth Lászlóné, Ifjúsági Klub (miklósiai Közművelődési és Városszépítő Egyesület), Imics Józsefné, Imrei Ferencné, Kassai Jánosné, dr. Kotnyek Istvánné, Kucsebár Józsefné, Lakatos Józsefné. Markáné Oros Mónika, Miklósiai Óvoda, Milávecz Józsefné, Oros Lajosné, Rózsafi Lajosné, Tóth Istvánné, Törökné Bácsi Erika.

Támogatóink: Kondricz Pékség, Nagykanizsai Tűzoltóság, Ford autószalón, Kiss László.

Segítőink: dr. Kotnyek Istvánné (a program legfőbb szervezője), Mátés László, Decskó Mónika, Milávecz Lászlóné, Szányiné Kovács Mária, Koncz Tibor, Koncz Bálint, Eckman Tamás, Püspök Józsefné, Lakos Tamás, Milávecz Richárd, Kövér Dániel, Temesi László, Pozsgainé Szörcsök Erika, Kobra házaspár. Ha valakit kifelejtettünk volna, elnézését kérjük.

Köszönet mindenkinek, aki valamilyen módon hozzájárult a rendezvény sikeres lebonyolításához. Köszönjük a nevezőknek, hogy vállalták a megmérettetést, a zsűrinek, hogy elfogadták a meghívást, a közönségnek, hogy eljöttek, hogy megköstölték az étkeket, hogy szavaztak, és mindezzel támogatták egyesületünket.

(Miklósfa c. hírlevél 2002. február)

A 2003. évi répa-főző versenyről

2003. január 11. (szombat) 18.00 Miklósiai répa-főző verseny



A répa-főző verseny kiírása 2003-ra is azonos volt az előző két évvel. A felhívás a 2003. januári Miklósfa c. hírlevélben volt olvasható.

Beszámoló a programról

2003. január 11-én ismét nagy sikerrel került megrendezésre a miklósiai répa-főző verseny, melyen 22 „étel” várt megmérettetésre.

A zsűri döntése alapján kiosztásra került 5 arany, 9 ezüst, 8 bronzérem!

Különdíjat kapott: Milavec Manya répás pizzája!

A verseny résztvevőinek névsora: Szányiné Kovács Mária, dr. Kotnyek Istvánné, Rózsafi Lajosné, Dancsó Károlyné, Koncz Tivadar, Király Tiborné, Autó Kanizsa Kft., Németh Mária, Marczin Jenőné, Kassai Jánosné, Pipó Istvánné, Lakatos Józsefné, Törökné Bácsi Erika, Milavec Lászlóné, Horváth Józsefné, Horváth Lászlóné, Helyes Józsefné, Imrei Zsuzsanna, Szokol Boldi-zsárné, Gurumlai Mihály, Horváth Szabolcs.

Zsűri: dr. Horváth László, Magyar Tibor, Bicsák Miklós, Benedek Miklós.

Szponzorok: Bicsák Miklós, Temesi László, Magyar Tibor, Czupi Kiadó, Kanizsa Ford Kft., Kondricz Pékség.

A segítőknek köszönet a lebonyolításban való részvételért: Sajni Lászlóné, Sajni Mónika, Mátés László, Tóth Gábor, Temesi László, Milavec Richárd, Torma Bence, Németh Mária, dr. Kotnyek Istvánné, Marton Zsófia.

(Miklósfa c. hírlevél 2003. április)

A 2004. évi répafőző versenyről

2004. január 10. (szombat) 18.00 Miklósfa-i répafőző verseny



A répafőző verseny kiírása 2004-re is azonos volt az előző három évvel. A felhívás a 2003. nov.-dec.-i Miklósfa c. hírlevélben volt olvasható

Beszámoló a 2004-es programról

Egyesületünk célul tűzte ki – sőt mára sikerült rendszeres programmá is tenni – városrészünk gasztronómiai hagyományainak ápolását a répafőző versenyek megrendezésével.

A versengés résztvevői a Mindenki Házáról készült rajz színes képével díszített emléklapot kaptak. A program eddigi főszerve-

zője átadta a feladatot a ház vezetőjének, Helyes Zsuzsának és most maga is indult a versengésben. Ezt a szimbolikus emléklapot levelünkben ezért az ő nevére állítottuk ki:

EMLÉKLAP

Dr. Kotnyek Istvánné részére, aki a 2004. évi miklósfai répafőző versenyre készített főztjével segítette éltetni büszkeségünk, a répából készített étkek hagyományát. Nagykanizsa-Miklósfa, 2004. január 10. *(Itt a 2006-ban átadott emléklap képe látható.)*

EMLÉKLAP

Dr. Kotnyek Istvánné

részére,

aki a 2006. évi miklósfai répafőző versenyre készített főztjével segítette éltetni büszkeségünk, a répából készített étkek hagyományát.

Nagykanizsa-Miklósfa, 2006. január 14.

Zámbó Tibor
mesterszakács
a zsűri elnöke

Czupi Gyula
a miklósfai Közművelődési és
Városszépítő Egyesület elnöke



Ackermann Éva képének részlete

A versengésben indulók névsora: Drávecz Józsefné (húsos répa, ARANY minősítés), Tóth Imréné, Lakatos Józsefné, Horváth Józsefné, Tóth Ferenc, dr. Kotnyek Istvánné (húsos répa, KÖZÖNSÉGDÍJ), özv. Németh Károlyné (bundás répa, BRONZ minősítés), Németh Mária, Marczin Jenőné, Király Tiborné, Koncz Tivadar, Törökné Bacs Erika (túrós-répás, mákos-répás rétes, EZÜST minősítés), Dancsó Károlyné, Horváth Szabolcs, Varga Lászlóné, Imrei Zsuzsanna, Szinyéri Kristóf, Karádi Ferencné, Zömbik Istvánné, Pipó Istvánné, Kassai Jánosné, Gyenese Gabriella, Tóth Gábor.

A zsűri tagjai: Gelencsér László fogadás, dr. Bátorfi József főorvos, Bognár Csilla könyvtáros, a gelsei dődöllefőző verseny győztese, Maros Sándorné és Varga Károlyné az Élettér (állat- és természetvédő) Egyesület képviselői.



A vidám vendégsereg

Ismét sokan voltunk. A Kanizsa Táncegyüttes ifjú tagjai meg is táncoltattak bennünket.

Nevezett ételek: Hagyományos miklósfai paradicsomos répa, Tejfölös, kolbászos répa, Rakott répa, Répás pacal, Répás prósza, Babos répa, Bundás répa, Túrós-répás, mákos-répás rétes.

Segítők: Mátés Jánosné, Szányiné Kovács Mária, Novák Ferencné, Király Tiborné, Lukács Erika, Milávecz Tamás, Takács Katalin.

A rendezvényt támogatta: Nagykanizsa Megyei Jogú Város Önkormányzata, Halis István Városi Könyvtár, Élettér (állat- és természetvédő) Egyesület, Kanizsai Nyomda Kft., Kondricz Pékség.

(Miklósfa c. hírlevél 2004. január-március)

A 2005. évi répafozó versenyről

2005. január 22. (szombat) 18.00 Miklósfa c. répafozó verseny



A felhívás két alkalommal is megjelent. Először a 2004. decemberi Miklósfa c. hírlevélben, a verseny kiírása 2005-re is azonos volt az előző négy évivel.

A második felhívás a 2005. januári Miklósfa c. hírlevélben kulturális „csemegéket” is ígér a répaétek mellé.

A répafozó verseny ebben az esztendőben a Magyar Kultúra Napjára esik. Az este programja ezért a megszokottnál is változatosabb lesz. A tánchoz a zenét Körmendi András és együttese szolgáltatja. Fellép a Tüttő János Nótakör. A répas ételekhez pedig csatlakozik szellemi táplálékként a Zala ízei című könyv bemutatója.

Beszámoló a 2005-ös répafozó versenyéről

A mindenkori répafozó versenyek nevezői teszik lehetővé, hogy ezt a hagyományörző szép programot esztendőről esztendőre megtudja szervezni egyesületünk. Mindannyiuknak nagyon köszönjük a részvételét. Reméljük, hogy a szép oklevelet és a Mindenki Házáról készült emléktárgyat kedves emlékeik között fogják őrizni.

A 2005. január 22-én megtartott répafozó verseny nevezőinek névsora (a díjazottak külön jelölve):

Németh Károlyné (arany minősítés), Miklósfa c. Kertbarát kör, Szinyéri Kristóf, Törökné Bácsi Erika (különdíj), Vadkerti-Tóth

Jánosné, Kassai Jánosné, Drávecz Józsefné, Szemlics Józsefné, Lakatos Józsefné (közönségdíj), Marczin Jenőné, Németh Mária, Gurumlai Mihály, Gelencsér László, Lengyel Ferencné (bronz minősítés), Gyenese Gabriella, Karádi Ferencné (ezüst minősítés), Zömbik Istvánné (különdíj), Dancsó Károlyné.



A zsűri



A vidám segítők

Segítők: Szányiné Kovács Mária, Mátés Jánosné, Bekőné Gémesi Zsófia, és az egyesület ifjúsági klubjának tagjai: Bor Gergő, Finta Sándor, Kovács Norbert, Jakab Árpád, Papp László,

Rövid Zsolt, Rózsa Ágnes, Orosz Anikó, Miklósi Richárd, Molnár László, Farkas Bálint. Köszönjük.

(Miklósfa c. hírlevél 2005. február)



Kóstolás



A résztvevők egy része

A 2006. évi répa főző versenyről

2006. január 14. (szombat) 18.00. Miklósfai répa főző verseny



A 2005. decemberi Miklósfai c. hírlevélben jelent meg a répa főző verseny kiírása 2006-ra, azonos volt az előző öt évvel.

Beszámoló 6. Miklósfai Répa főző Versenyéről

A miklósfai Közművelődési és Városszépítő Egyesület helyi hagyományt életető, és egyben hagyományt teremtő szervezésében megrendezésre került 6. Miklósfai Répa főző Versenyre 2006. január 14-én került sor. Rendkívüli érdeklődés övezte a rendezvényt, a Mindenki Háza termei zsúfolásig megteltek az érdeklődőkkel. A helybeliek mellett többen érkeztek a megye és az ország más tájairól is. Az érdeklődők is megkóstolhatták az összes nevezett étket, melyet maguk a készítők merítettek a tányérjukba. A program az eredményhirdetés után zenés táncos estté alakult.

Az egybegyűlteket Litter Nándor polgármester köszöntötte, majd a programot a továbbiakban az egyesület elnöke, Czupi Gyula vezette.



A kulturális program egy pillanata

A program legfőbb szervezője Helyes Zsuzsa volt.

A programról nagy számban készültek elektronikus felvételek, melyek elérhetők a Halis István Városi Könyvtár honlapjának Miklósfai fiókkönyvtárat bemutató részén a múlt évekkel együtt (http://www.hivk.hu/fiok_miklosfa.htm).

A kóstolást megelőző kulturális programban a miklósfai általános iskola diákjai, akik a Szent Cecília zeneiskola növendékei citeráztak Hajgató Rita vezetésével. Ezt követően a miklósfai iskola diákjai táncoltak önállóan, majd együtt a Rozmaring együttes tagjaival. Később Czupi Veronika énekét Hajgató Rita citerával kísérte. Végül a Zala Gyöngye együttes táncolt.



A vidám vendégsereg

A műsort követte a kóstolás, 24 személy ill. csapat indult a versenyen, többen többféle étekkel is neveztek. A hagyományos répaleves sok változatban jelent meg, tejfölösen, csülkösen, babbal, paradicsomosan, pacallal, kaposan, korhelyleves formájában, de készítettek réteseket is répából.

A kanizsai gasztronómiai egyesület és a Dödölle királyok versenyen kívül kínálták ételükkel az érdeklődőket.

Amíg a közönség a kulturális programot élvezte, majd megköszönte az étkeket, addig a zsűri folyamatosan végezte értékelő munkáját.



A zsűri munkában

A zsűri elnöke Zámbó Tibor, mesterszakács, a Zala ízei kötet szerzője volt. A tagok Kiss Szilveszterné háziasszony, dr. Kertész Edit gyermekorvos, Prikryl József a kanizsai gasztronómiai egyesület elnöke és Salamon Tibor a kiskanizsai iskola konyhafőnöke voltak.

A résztvevők oklevelet kaptak az alábbi szöveggel: EMLÉKLAP versengő részére, aki a 2006. évi miklósfai répafőző versenyre készített főztjével segítette életetni büszkeségünk, a répából készített étkek hagyományát.

A győztes külön jutalma, hogy étkét a Károlyi kert étterem étlapján fogja tartani.

Nevezők névsora: Aranyos Lászlóné, Belvárosi Bölcsöde, Csillag Mária, Dancsó Károlyné, Drávecz Józsefné, Gyenese Gabriel-

la, Horváth Lászlóné, Imrei Zsuzsanna, Julák Andrea, Karádi Ferencné, Kassai Jánosné, Kertbarát kör, dr Kotnyek Istvánné, Krasznai Zsolt, Lakatos Józsefné, Lengyel Ferencné, Ludvig Zoltán és csapata, Marczin Jenőné, Németh Károlyné, Petiné Farkas Tímea, Pipó Istvánné, Rábáné Szigeti Krisztina, Rózsafi Lajosné, Szinyéri Kristóf, Vadkerti-Tóth Jánosné, Zömbik Istvánné.

Arany minősítést kapott: Gyenese Gabriella s(ült répa füstölt csülökkel). Ezüst minősítést kapott: dr. Kotnyek Istvánné (répás rétes aszalt szilvával és áfonyával). Bronz minősítést kapott: Imrei Zsuzsanna (répás pacal). A közönség díját dr. Kotnyek Istvánné vehette át. Különdíjban részesült Ludvig Zoltán és csapata.

Segítők: Aranyos László, Aranyos Lászlóné, Béli Gábor, Csillag Mária, dr Kotnyek Istvánné, Kövér Dániel, Majorics István, Mátés Jánosné, Túri István, Váradi Andrea.

Mindig nagy figyelmet szentelt hagyományteremtő répa főző versenyünknek a sajtó. Az írott sajtó, a helyi és országos televíziók egyaránt szívesen tudósítottak most is a programról, a Zalai Hírlap egyenesen Fenséges répaünnepnek nevezte és címloldalán színes képpel emlékezett meg a miklósfaiak által is büszkén vállalt eseményről. A közönség nem lankadó érdeklődése, a versenyen indulók lelkesedése és a segítők szorgalma ismét meghozta gyümölcsét. Miklósfai ünnepévé vált a program. Köszönjük a nevezéseket, az érdeklődést és a segítséget.

(Miklósfai c. hírlevél 2006. február)

Fenséges répaünnep

Minden eddigénél több volt a résztvevő a miklósfai versenyen

Nagykanizsa (bb) – Dél-zalai ételkülönlegességeket találtak fel szombat este a miklósfai Mindenki Házában, ahol a helyi városszépítő egyesület immár 6. alkalommal rendezte meg a településrész répa főző versenyét.

A gasztronómiai esemény (melyen minden korábbinál több, 24 csapat indult) megtöltötte a közösségi házat, jellegzetes illat csábította ide az embereket. Az ajtóban pogácsával, dödöllével fogadták a betérőt, a színpadon helyi fiatalok műsora szórakoztatta a vendégeket, miközben a külön helyiségben munkálkodó zsűri asztalára pincérek hordták az ételeket.

– A „pályaműveket” mindenki otthon készítette, itt már csak melegíteni kell – mondta el *Czupi Gyula* főszervező. – A répa főzés hagyományát életben kell tartani, hiszen a finom ételeket mindenki szereti, s az évek során megtapasztaltuk, mennyi finomság készíthető ebből az alapanyagból. (Folytatás Répa minden mennyiségben címmel a 4. oldalon.)

VÉLEMÉNYVONAL

On hogyan gondolja?

Van még étel, amely megérne egy versenyt?

SMS-
számmal: **ZV 06-90-631-300**
Üzenetért ZV (szóköz) jéllal kezdje!



FOTO: VARGA GÖRÖBY

A közönség türelmetlenül várta, hogy meríthessen valamelyik inycsiklandó tálból. A kigyózó sorok ellenére mindenkinek jutott a répából – pacallal, sütve, vagy prószaként és édes rétesként

Répa minden mennyiségben

(Folytatás az 1. oldalról)

Kuktasapkában és kötényben sírgöngyölt az egyik csapatban *Kovács Kálmán* informatikai miniszter.

– Ludvig Zoltán vezetésével érdekes körhelyezéssel neveztünk. Füstölt hússal hagyományosan pörköltalpap készült és savanyított répát tettünk bele. Tejföllel és fűszerekkel még megbolondít-

tottuk – avatott be a politikus. A közönség türelmetlenül várta, hogy meríthessen valamelyik inycsiklandó tálból. A kigyózó sorok ellenére mindenkinek jutott a répából – pacallal, sütve, de prószaként és édes rétesként is csalogatta az éhes szájakat.

A zsűri tagjai (*Pirkóly József*, a dél-zalai gasztronómiai egyesület elnöke, *dr. Kertész*

Edít gyermekorvos, *Kisr Szilveszterné* háziasszony és *Salamon Tibor* szakács) az elnök *Zámbo Tibor*, hévízi mester-szakács vezetésével meghozták a döntésüket. A kanizsai *Gyenesé Gabriella* sült répa füstölt csülökkel étele bizonnyalt a legjobbnak (az alkotó pénzdíjat kapott, illetve remeke felkértült egy belvárosi étterem étlájára is), ezüstérmes

lett a helyi *dr. Kotnyek István* né húsos paradicsomos étele, illetve nyenc répas rétese aszalt szilvával és áfonyával. A képzeletbeli dobogó harmadik fokára a szintén miklósfai *Inrei Zsuzsanna* répas pacalja került. A vendégek *dr. Kotnyek István*é ételeit találták a legjobbnak, a zsűri különdíját pedig Ludvig Zoltán együttese érdemelte ki.

Zalai Hírlap 2006. január 16.

KANIZSA

DÉL-ZALAI HETILAP

XVIII. évfolyam 2. szám • 2006. január 19.



Megjelenik: 21 000 példányban • <http://kanizsajug.kanizsa.hu>

Répa-főző verseny



Immár hagyománynak számít, hogy tél derekán répa-főző versenyt hirdet a miklósfai Közművelődési és Városszeépítő Egyesület. Az idei, hatodik alkalommal megrendezett gasztronómiai vetélkedőt szombaton tartották a Mindenki Házában. Az események két helyszínen zajlottak: a nagyeremben *Czupi Gyula*, az egyesület elnöke, majd *Litter Nánior* polgármester nyitotta meg a ma már országos hírű rendezvényt. Ezt követően a helyi fiatalok szórakoztaták kulturális műsorokkal a szépszájú érdeklődőket, a szomszéd helyiségben pedig sorban melegítették az otthon elkészített különleges répa-ételeket. Az ínysiklandozó illat pedig szállt, egyre csak szállt a levegőben...

A zsűri hamarosan munkához látott, egymás után huszonnégy műretek került asztalukra. Ki főzte, ki sütötte, ki csülökkel, ki paradicsommal vagy éppen tejjel kombinálta, volt, aki pacallal, megint mások babbal készíve mutatták be a miklósfai világ sokszínűségét. S hogy még mi minden készíthető répából? Akár pró-sza vagy rétes is – derült ki a találás során. Az értekelést ottágu zsűri végezte: *Zambó Tibor* mesterszakács elnökletével *Kiss Szil-*

veszterné helyi háziasszony, *dr. Kertész Edit* gyermekorvos, *Pirkóly*

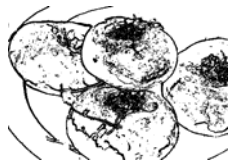
József, a Kanizsa és Környeke Gasztronómiai Egyesület elnöke, valamint *Salamon Tibor*, a kiskanizsai általános iskola konyhafőnöke döntött a helyezésekről. Az idei legfinomabbnak találtott ételt – amely egyébként az egyik belvárosi étterem étlapjára is felkerül – a kanizsai *Gyenesse Gabriella* készítette, aki füstölt csülökkel gazdagította a sült répáját. Ezüstérmes lett a miklósfai *dr. Kornyek István*é hájas-paradicsomos étke, mely mellé a pályázó különleges répa-rétestet kínált, míg harmadik legízletesebbnek a szintén helyi *Imrei Zsuzsanna* pacallal készített répa-különlegessége ítéltetett. A közönségdíjat a második helyezetteknek adták át. Kiostvársra került egy különdíj is, melyet finom korhelyleveséért a *Ludvig Zoltán* festőművész, *Kovács Kálmán* informatikai miniszter és *Halász Gyula* önkormányzati képviselő alkotta csapat vehetett át.

A Kanizsa hetilap is hírt adott az eseményekről

A 2007. évi répa-főző versenyéről

2007. január 13. (szombat) 18 óra. Miklósfai Répa-főző Verseny

A répa-főző verseny kulturális programja



Újévi köszöntőket mondanak Koma Tamás és Poszovecz László, a miklósfai iskola tanulói.

Czupi Veronika: népi ének, Zalai dalcso-
kor citera kísérettel. Citerán kísér Hajgató
Rita.

A Miklósfai Általános Iskola néptánc csoportja Somogyi és Szatmári táncokat ad elő. A szereplők a Szent Cecília Alapfokú Művészeti Iskola növendékei.



Táncosok a répa-főző versenyen

A hetedik répa-főző verseny felhívása – megjelent a 2007. januári Miklósfai c. hírlevélben – csaknem azonos volt az előzővel. A változást jelezte, hogy a hagyományos mellett újdonságok főzését külön említik, ebben az évben két szervezőnél is jelentkezni lehetett a versengésre:

*Beszámoló a 7. Miklósfi Répafőző Versenyről
Ismét hatalmas sikere volt a Miklósfián főzött finomságoknak*

A Zalai Hírlap internetes változatában a következők olvashatók a 2007-es programról:

Nagykanizsa – Még a nyál is összefutott az ember szájában, annyi finom ételt kínáltak szombat este a miklósfi Mindenki Házában. A helyi közművelődési és városszépítő egyesület az idén is megrendezte hagyományos répaünnepét.

*2007. január. 15. hétfő | Frissítve: 2007. szeptember. 14. péntek
| Szerző: Pásztor András*

Szinte pillanatok alatt elfogytak a versenyre nevezett répás finomságok szombaton este a miklósfi Mindenki Házában. Közben a zsűri visszavonult meghozni döntését, az egyik teremben külön asztalokon kínálgatták ízletes, zamatos ételeiket a verseny résztvevői. Egy idő után szinte lépni sem lehetett, mindenki egy újabb adag répás eledelért tülekedett. A főzőversenyt amúgy 2001 óta minden évben megrendezik Miklósfián, ezen a vidéken ugyanis régi, különleges hagyománya van a tarlórépa savanyításának.

– Először egy kovászos lét készíték, amiben két-három napig érlelem a legyalult répát - magyarázta *Drávecz Józsefné*, miközben újabb kanállal merített az általa készített húsos répából. - Hatodik alkalommal veszek részt a versenyen, egyszer az én főztömet ítélték a legjobbnak.

– A répa savanyítását a mai napig végzem, mint ahogy az elmúlt 30 évben tettem. Az a titka, hogy mindig meleg helyen kell tartani, hiszen a kovászos lében lévő élesztőgombák csak akkor fejtik ki hatásukat.

– Ezt kóstolja meg fiatalember - invitált asztalához *Németh Károlyné, Emília* néni, aki füstölt csülkös, tejfölös répával és réparéssel nevezett a versenyre. - Az én titkom az, hogy a répát jól átmosom, mielőtt összefőzöm a csülökkel. Akkor nem lesz olyan vad savanyú íze. A réparétes is saját specialitás, eddig minden évben nagy sikert arattam vele.

– Mi Nagykállóról érkeztünk, a férjem eredetileg zalai, de már vagy 40 éve nem járt erre felé – árulta el *Benczik Imréné*. – Mifelénk nem ismerik ezt a savanyítási módszert, így magam is rácsodálkoztam. Az ételek egyszerűen fenomenálisak, nekem a csülkös, tormás répa ízlett a legjobban.



Munkában a zsűri

Időközben a zsűri is meghozta döntését, 20 féle ételt kóstoltak végig az ítések, így nem volt egyszerű rangsort állítani. A szakmai stáb végül *Imrei Zsuzsanna* babos, csülkös répáját ítélte a legfinomabbnak. A második helyezést *Kovács János* babos, csülkös, tormás répája érdemelte ki, míg a harmadik helyezést *Béli Gábor* csülkös, tejfölös répája kapta. A zsűri különdíját, s egyben a közönségdíjat is *Németh Károlyné* különleges réparétese kapta.

A 2008. évi répa főző versenyéről

2008. január 12. (szombat) 18 óra. Miklósfai Répa főző Verseny



Ebben az esztendőben vált két kategóriájúvá a verseny, a kiírást ezért ismertetjük kötetünkben is a 2007. decemberi Miklósfai c. hírlevél alapján.

A Közművelődési és Városszépítő Egyesület immár 8. alkalommal kívánja megrendezni a Miklósfai Répafőző Versenyt.

Egyesületünk céljaul tűzte ki a városrész néprajzi hagyományainak ápolását. E témakörbe tartozik bele a gasztronómiai hagyományok továbbvitele, megismertetése is. Szeretnénk folytatni a 2001-ben elindított répafőző verseny megrendezését a 2008-as évben is.

Miklósfai híres savanyított répájáról. A miklósfai asszonyok különleges módon savanyítják a répát. Ebből a savanyított répából készítik sajátos répás ételeiket. A hagyományos elkészítés a paradicsomos, friss disznóhúsból, egy kis füstölt hús hozzáadásával elkészített étket jelenti.

Az étel otthon elkészíthető, melegítési és tálalási lehetőséget biztosítunk a Mindenki Házában. A minősítést szakértő zsűri végzi, akik nem ismerik a versenyzők személyét, s a versenykiírásnak megfelelően pontrendszerben értékelnek.

Első alkalommal segíti a verseny szakmai munkáját a Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület Prikryl József vezetésével.

Verseny kategóriák:

I. kategória: Hagyományos miklósfai ételek répából készítve. Ebbe a kategóriába várjuk a hagyományos miklósfai savanyított répából készült paradicsomos, húsos, babos, csülkös, tejfölös savanyú répát.

Feltétel: 5-6 személyre való étel készítése, mely a közönségdíj szavazásához szükséges mennyiséget jelenti, a zsűrizésre szánt adagot ezen felül kérjük.

II. kategória: Nem hagyományos ételek répából készítve. Ebbe a kategóriába várjuk a répás egytálételeket, répás rétest, és az egyéb ételkülönlegességeket.

Feltétel: megegyezik az I. Kategóriáéval.

Mindkét kategóriában lehet nevezni.

A zsűrizés általános szempontjai: összbenyomás, hagyományörzés, eredetiség, íz, illat.

A rendezvényre minden kedves érdeklődőt szeretettel várunk!

A versenyző és plusz egy fő számára a belépés díjtalan.

A versenyre előzetesen kell nevezni. Nevezési lap kérhető személyesen a Mindenki Házában, vagy a „miklosfa.hu” weblapról. A nevezési határidő lejártá után versenyen kívül szerepelhetnek az elkészített ételek.

Közművelődési és Városszépítő Egyesület

Beszámoló a 8. Miklósfai Répafőző Versenyről

2008. január 12-én a Közművelődési és Városszépítő Egyesület 8. alkalommal szervezte meg a falu hagyományos répafőző versenyét.

A verseny díszvendége dr. Balázsovits Lajos a Játékszín igazgatója volt, aki szívesen vállalta e nemes szerepet. Jól érezte magát a régi iskolatársak körében, s elégedetten távozott, jó hírért vivén a répafőző versenynek.

A versenykiírást a hagyomány erősítése és a verseny szélesítése céljából módosítottuk:

A rendezvény fejlődése szükségserűvé tette a verseny kategóriális szétválasztását. Két kategóriában hirdettük meg a főzőversenyt azzal a céllal, hogy azok a miklósfai asszonyok, akik elkezdtek a répa főzését, ne szoruljanak ki a megmértetésből a fiatalsággal szemben. Ennek eredményeképpen a 25 nevezőből 15 miklósfai és 10 városi, ill. városkörnyéki nevezés érkezett.

Összesen 43 pályamunka érkezett a versenyre.

I. kategória: hagyományos miklósfai ételek répából készítve, 24 pályamunka érkezett (paradicsomos, húsos, babos, csülkös, tejfölös répás ételek).

1-24. Hagományos ételek

Tejfölös répa sertés oldalassal, paradicsomos répa füstölt oldalassal, húsos répa, hagyományos paradicsomos babos répa, hagyományos húsos répa, hagyományos babos répa, paradicsomos húsos répa, hagyományos miklósfai répa, csülkös répa, paradicsomos répa csülökkel, füstölt oldalassal, tárkonyos tejfölös babos répa, tejfölös répa babbal, csülökkel, babos oldalas répa, csülkös babos tormás répa, babos répa, paradicsomos húsos répa, paradicsomos répa hússal, babos oldalas répa, füstölt húsos répa,

bográcsban főtt húsos répa, tejfölös, babos, füstölt, húsos, babos, füstölt, hagyományos húsos répa.

II. kategória: nem hagyományos ételek répából készítve, 19 pályamunka érkezett (repás egytálétel, repás rétes és egyéb ételkülönlegességek).

25-43. Nem hagyományos ételek répából készítve

Kerekrepás palacsinta, vargányás répa, repás meggyes, repás rakott tészta, repás rétes aszalt szilvával, húsgombócos répa tejföllel, repás spagetti sajttal, rakott répa, repás rétes, savanyú répa krémleves füstölt harcsa filével, repabab bükkfán füstölt fogassal, repás túrós mazsolás lepény, paradicsomos tejfölös répa, kuszkuszos repafelfújt, répa krémleves, töltött répa, repás krémleves, húsos répa bundában, túrós repás rétes.

A kulturális műsor egyik része ez évben magyar nótaest volt a Tüttő János Nótakör jóvoltából. A másik része pedig a Táltos Színház produkciója volt.



A kulturális műsor része

Borkóstoló:

Az idei verseny színvonalát emelte a miklósfai Kertbarát Kör Borkóstolója. A borkóstolón résztvevő kertbarátok:

Kalamász György: Zweigelt, Zenit, Vegyes fehér, Horváth József: Rizlingszilváni, Muscat othonel, Németh József: Rizlingszilváni, Királyleányka, Cserszegi fűszeres, Gárdonyi József: Királyleányka, Vegyes fehér, Kütsön János: Kékfrankos, Zenit, Kotnyek István: Portugieser és Kemenes János: Zweigelt nevű boraikkal mutatkoztak be.

A kisteremben felállított asztaloknál folyamatosan volt érdeklődő a borkóstolásra. Most még szélesebb körben megismerhette egy másik közönség a miklósfai borok ízét, zamatát.

Ezúton köszönjük a Kertbarát Kör felajánlását és támogatását.

Értékelés.

Munkánkat a Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület segítette a szakmai zsűrizéssel.

Tagjai: Prikryl József mesterszakács, a Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület elnöke, Nith Ferenc szakácsmester, a Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület Szakácsainak elnöke, Molnár Péter a Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület tagja.

A helyezettek ajándékot kaptak, minden nevező névre szóló emléklapot, s egy feliratos kötényt kapott ajándékba.

Helyezések:

I. kategória:

I. Szakos Jánosné: Paradicsomos répa füstölt oldalassal.

II. Tűzmanók 2.: Csülkös, babos, tormás répa.

III. Dr. Kotnyek Istvánné: Paradicsomos répa csülökkel, füstölt tarjával, babbal.

Közönségdíj:

Szakos Jánosné: Paradicsomos répa füstölt oldalassal.

II. kategória: Nem hagyományos ételek répából készítve.

I. Dr. Kotnyek Istvánné: Répás rétes aszalt szilvával.

II. özv. Németh Károlyné: Kerekrepás palacsinta.
III. Hagyomány és Evolúció: Füstölt harsafilével savanyú répa
krémleves.

Közönségdíj:

Özv. Németh Károlyné: Kerekrepás palacsinta.



A díjak átadása

A Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület különdíját a Hagyomány és Evolúció nevű csapat nyerte.

Krasznai emlékdíj: Gyenese Gabriella répás étele nyerte. A díjat az elhunyt Krasznai Zsolt özvegye ajánlotta fel, ami egy üveg bort jelentett az elhunyt versenyző kedvenc italai közül. A díjat gyermekei adták át, és ők választották ki a kóstolt répás ételek közül a 19-es számút.

Sokan látogattak el a rendezvényre, mely jól sikerült, a célkitűzést megvalósítottuk.

A jövőben is szeretnénk pályázni e rendezvény támogatására, hiszen a versenyzők száma nő, a rendezvény híre most már orszá-

gos, sőt több külföldi látogatót is fogadhattunk. Bízunk benne, hogy a helybeli répa a jövőben új híveket talál bennük és majd versenyzőként térnek vissza az elkövetkező gasztronómiai megmérettetésre.

Ezúton köszönjük az MJV Polgármesteri Hivatal Oktatási, Kulturális, Ifjúsági és Sportbizottsága anyagi támogatását, amivel hozzájárult a rendezvény szervezési költségeihez.

Nevezők névsora

1. Balog-Bányai, Miklósfá, 2. BOB és BOBEK+BUBU, Miklósfá, 3. Drávecz Józsefné, Miklósfá, 4. Ibolya Presszó, Miklósfá, 5. Imrei Zsuzsanna, Miklósfá, 6. Dr. Kotnyek Istvánné, Miklósfá, 7. Közművelődési és Városszépítő Egyesület, Miklósfá, 8. Kucsebár Zsolt és Csordás Zsolt, Miklósfá, 9. Lakatos Józsefné, Miklósfá, 10. Miklósfai Kertbarát Kör, 11. Miklósfai Nyugdíjas Klub, 12. Rajnics Zoltán, Miklósfá, 13. Rózsafi Lajosné, Miklósfá, 14. Vadkerti-Tóth Jánosné, Miklósfá, 15. Zömbik Istvánné, Miklósfá, 16. Gyenese Gabriella, Nagykanizsa, 17. Hagyomány és Evolúció Szőlőskert Fogadó, Nagykanizsa, 18. KANIZSA PÉKSÉG, Nagykanizsa, 19. KEZDŐK csapata, Nagykanizsa, 20. Lengyel Ferencné, Nagykanizsa, 21. MAZSU (Gerencsér Lászlóné), Bagola, 22. Özv. Németh Károlyné, Nagykanizsa, 23. Szakos Jánosné, Bánokszentgyörgy, 24. TÚZMANÓK 1., Zalaszabar, 25. TÚZMANÓK 2., Nagykanizsa.

(Miklósfá c. hírlevél 2008. március)

A 2009. évi répaфőző versenyрől

2009. január 17. (szombat) 18 óra. Miklósfai Répaфőző Verseny



A 2009. januári Miklósfá c. hírlevélben a kiírás olyan részletezettségűvé vált, melyet érdemes minden érdeklődőnek megismernie, ezért közöljük.

Versenykiírás: a versenyre benevezett ételek minősítését szakértő zsűri végzi, akik nem ismerik a versenyzők személyét, és a ver-

senykiírásnak megfelelően pontrendszerben értékelnek. A tavalyi évhez hasonlóan segíti a verseny szakmai munkáját a Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület, Prikryl József vezetésével. Újdonság lesz, a tavalyi verseny tapasztalataiból okulva, hogy a hagyományos ételek kategóriában két helyi zsűritag fogja felügyelni az eredeti, miklósfai ízek érvényesülését. Annak érdekében, hogy a benevezett ételek zsűrizése ne húzódjon el, kérjük, hogy a zsűrizéshez szükséges mennyiséget (~ 3 adag) a verseny napján 12.00-14.00 között juttassák be a Mindenki Házába, olyan edényben, amelyben a melegítése megoldható.

A hagyományoknak megfelelően lehetőséget biztosítunk, hogy minden nevező az általa benevezett étellekkel az egybegyűlteket megkínálja, és ezzel kiérdemelje a Közönség Díját, amelyet mindkét kategóriában odaítélünk.

Ugyancsak a tavalyi tapasztalatokból okulva kérjük, hogy az elkészített ételleket melegen, tálalásra kész állapotban hozzák a rendezvény kezdetére (18.00 óra) A kóstoláshoz tányért és evőeszközt (műanyag) az egyesület biztosít.

A versenykategóriák és a zsűrizés általános szempontjai azonosak a 2008-as kiírással.

Fontos: Az elkészített pályamunkákat (répás ételleket) 2009. január 17-én, a verseny napján 12.00–14.00 óráig kell leadni a verseny helyszínén (Mindenki Háza) regisztráció céljából. Amit az idő lejártá után adnak le, az csak versenyen kívül szerepelhet.

A nevezési lapokat a következő címre kérjük küldeni, illetve személyesen is leadható:

Közművelődési és Városszépítő Egyesület
8831 Nagykanizsa-Miklósfai Kápolna tér 2.

A borítékra szíveskedjenek feltüntetni
„9. Miklósfai Répafőző verseny”

A versennyel kapcsolatosan információ kérhető Molnár Jusztinánál.

Beszámoló a programról

A Zalai Hírlap 2009. január 19-i internetes változatában a következők olvashatók a 2009-es programról.

A répa mesterei (képgalériával)

Nagykanizsa - Hetek óta a répafőző verseny lázában égett egész Miklósfa, így nem csoda, hogy szombaton úgy megtelt a rangos eseménynek otthont adó Mindenki Háza, hogy egy gombostűt is nehéz lett volna leejteni.

A Közművelődési és Városszépítő Egyesület szervezésében szombaton tartották a IX. Miklósfa Répafőző Versenyt, amit a korábbi évek hagyományait követve, ezúttal is színvonalas kulturális műsor kísért. A zsúfolásig telt Mindenki Házában zömében nem is helyi lakosok voltak, mivel a miklósfai répa hírért vívó rendezvény idén is szerepelt a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség programjában. Ekként fordulhatott elő, hogy a programot nagy gonddal szervező egyesület elnöke, *Kiss László* megnyitóját, aztán a Tüttő János Nótaklub nívós műsorát is sokan állva hallgatták. – Már tavaly is annyiféle kerekpából készült étellel neveztek a versenyzők, hogy kénytelenek voltunk hagyományos miklósfai és nem hagyományos ételekre szétválasztani a kategóriákat – mondta az egyesület elnöke.



A kulturális program részlete



Rózsafi Lajosné

Az elnök hozzászövegét: – Ezúttal is a szakmai munkát segítő Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület tagjai minősítik az étkeket, ám a tavalyi tapasztalatokból okulva, a hagyományos ételek kategóriájában két helyi zsűritag – Vadkerti-Tóth Jánosné és Kucsebár Józsefné – felügyeli az eredeti, miklósfai ízek érvényesülését.

A szervezők a hagyományoknak megfelelően most is lehetőséget biztosítottak arra, hogy a versenyzők az általuk benevezett étkekkel megkínálják az egybegyűlteket, így jó nagy tumultus alakult ki az erre kijelölt asztalsor előtt. – A

répás rétesemmel már nem tudom megkínálni, mert az mind egy szálig elfogyott, de a húsgombócós répámat még megkóstolhatja – mondta *Drávecz Józsefné*, aki mindegyik versenyen elindult, s egy első és két harmadik helyezés mellett egyszer különdíjas is lett.

– Hogy mi a jó miklósfai étel ismérve? Nincs ebben semmiféle titok! Az alapanyag legyen igazi kovászosan savanyított kerekrepa, tartósítószer nélkül. Harminc éve savanyítom a répát, törzsvásárlóim is vannak, vállalkozók is, s még soha nem volt gond, hiszen ügyelek a higiéniára. Ami a törzsvásárlókat illeti: *Lakatos Józsefné* is Rozika néni savanyított répáját veszi, s abból készíti az ebédre valót. Az eredetileg zalakomári, ám rég Miklósfán élő hölgy elárulta: anyósától tanulta a répás ételek főzését, s a húsos répa mellett ezúttal erdei gyümölcsös répás rétesrel is nevezett. Amúgy minden versenyen indult, első helyezett is volt már.

A nevezők kreativitása nem ismert határt: a hagyományos étkek 14-es listáján találtunk például tárkonyos, tejfölös húsos répalevest, míg az újszerűek 8-as mezőnyében répás velős pacalra és málnaöntetes répás rizsfelfújtra is leltünk. Utóbbi özvegy *Németh Károlyné* fantáziáját dicsérte. A zsűri különdíját *Kassai Jánosné* túrós-répás lepénye érdemelte ki, a hagyományos étkeknél *Ko-*

vács János babos-csülkös-tormás répája vitte el a pálmát, míg az újszerűeknél Szakos Jánosné sütés nélküli répás süteménye. A közönségdíjas Csordás Zsolt babos-tejfölös répája lett.



A versenyzők egy csoportja

*

A 2009-es nevezők névsora a nevezett répaételek fajtájával együtt jól mutatja az esztendőről esztendőre megköstölhető finomságok változatosságát.

I. kategória (hagyományos miklósfai ételek): özv. Németh Károlyné (paradicsomos babos répa füstölt csülökkel), Szakos Jánosné (tejfölös babos füstöltcsülkös répa), Csik Imre (babos - csülkös - tormás - tejfölös répa), Kovács János (babos - csülkös - tormás répa), VITE - Bayer Angella (csülkös - babos répa), Kiskanizsai Polgárórség (csülkös - babos répaleves), Csordás Zsolt (babos tejfölös), Rózsafi Lajosné (babos répa), Lakatos Józsefné (húsos répa), Imrei Zsuzsanna (tárkonyos tejfölös húsos répaleves), Rajnics Zoltán (húsos répa bográcsban főzve), Drávecz Józsefné (húsgombóc répa), Kertbarát Kör (paradicsomos húsos babos répa), Nyugdíjas klub (paradicsomos húsos répa)

II. kategória (nem hagyományos ételek): özv. Németh Károlyné (rúpás velős pacal, rúpás rizsfelfújt málna öntettel), Szakos János-

né (különleges répaleves nemzeti színű galuskával, sütés nélküli répás sütemény aszalt szilvával és szilvás - gyümölcs öntettel), VITE (Vite Pite), Rózsafi Lajosné (répás pogácsa), Lakatos Józsefné (répás rétes), Drávecz Józsefné (répás rétes), Kassai Jánosné (túrós-répas lepény)

A 2010. évi répafőző versenyről

2010. január 16. (szombat) X. Miklósfai Répafőző Verseny



A 2010. évi kiírás szórólap formájában jutott el az érdeklődőkhöz.



A MI-NŐK Klubja 2010-ben a hagyományos ételek kategóriájában első helyezést ért el

10. Miklósfai Répafőző Verseny

2010. január 16. (szombat)

Jegyeket
elővételben
lehet vásárolni!



A nevezéshez jelentkezési lap letölthető Miklósfai hivatalos honlapjáról www.miklosfa.eu ill. kérhető a következő e-mail címről: mindenkihaza@miklosfa.eu.
Érdeklődni lehet a következő telefonszámon: 06 20/479-8382

Verseny kategóriák:

1. Kategória: Hagyományos miklósfai ételek répából készítve.
Ebbe a kategóriába várjuk a miklósfai savanyított répából készült hagyományos paradicsomos, húsos, babos, csülkös, tejfólos savanyú répát. (ide várjuk az amatőr versenyzők nevezését)

2. Kategória: Nem hagyományos ételek répából készítve.
Ebbe a kategóriába várjuk a répás egytálétel, répás rétes, és egyéb étel különlegességek elkészítését.

Szempont: minimum 8 személyre való étel készítése, mely a közönségtől szavazásához szükséges mennyiséget jelenti, a zsűrizésre szánt adagot, ezen felül kérjük.

Egy nevező akár mindkét kategóriában nevezhet. A versenyző és egy fő kísérője számára a belépés díjtalan. Az érdeklődők számára 2.000 Ft a belépődíj. (A belépődíj tartalmazza a répás ételek kóstolását, egy tál ételt, a borkóstolást, a bál belépődíját valamint egy ajándéktárgyat!)

Fontos: Az elkészített répás ételeket 2010. január 16-án, a verseny napján 12.00-14.00 óráig kell leadni a verseny helyszínén (Mindenki Háza) regisztráció céljából. Amit az idő lejárta után adnak le, az csak versenyen kívül szerepelhet. Ezért, ha bármi közbejönne, kérem időben jelezzék. (06-20/479-8382 – Péntes Szimonetta)

A verseny szakmai munkáját segíti a Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület, **Prizryl József** vezetésével. A zsűri elnöke **Kocsonya Kálmán** mesterszakács lesz a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség alelnöke.

Program

- 9.00 – Miklósfai Répa Torna
(öregfiúk futballmérkőzése)
Helyszín: Miklósfai Általános Iskola tornaterme
- 12.00 – 14.00 Répás ételek zsűrizése
(Mindenki Háza)
- 17.00 – Rendezvény megnyitása
- 17.10 – Kulturális műsor
(Miklósfai Általános Iskola Néptáncsoportja, Liszói Asszonykórus, Gyékényesi Férfi Dalárda)
- 17.50 – Kiállítás megnyitó (Színek harmóniája – Lukács Gyöngyi festőművész képei)
- 18.00 – 19.30 A nevezők által hozott ételek KÓSTOLÓJA
BORUTCA a Kertbarát Kör érmes borából – Farkas Miklós harmónikázik
- 19.30 – 20.00 Répavacsora
- 20.00 – Eredményhirdetés
- 20.30 – BÁL (az élőzenét Húros Tibi szolgáltatja)
- 22.00 – TOMBOLA sorsolás

Folyamatos BÜFÉ szolgálat!

Szeretettel várjuk a régi és az új versenyzőket!

A verseny időpontja:

2010. január 16. (szombat) 17.00

A rendezvény helyszíne: MINDENKI HÁZA

8831 Nagykanizsa, Kápolna tér 2.



Nevezési határidő: 2010. január 15. 12 óra
(A versenyre előzetesen kell nevezni!)

A Zalai Hírlap 2010. január 18-i internetes változatában a következők olvashatók a 2010-es programról:

Mindent répából – májusban Guinness-rekordkísérletre készülnek

Immár tizedik alkalommal tartották meg a miklósfai Mindenki Háza és a Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület közös rendezvényét, a répafőző versenyt. Prikryl József az általa vezetett egyesület nevében két szakmai díjat is átadott, majd bejelentette: szervezete május 2-án szintén a Mindenki Házában Guinness-rekordkísérletre készül. A terveik szerint egy 6-700 literes kondérban egyszerre ezer adag répás ételt főznek meg – ennyit még soha senki nem készített.

Déltől kezdődött az egyénileg, illetve csapatban nevezők által többnyire már előző nap elkészített répás ételek zsűrizése. A *Kocsonya Kálmán* mesterszakács, a Magyar Gasztronómiai Szövetség alelnöke által vezetett testület nem sokkal később elégedetten nyilatkozott az eléjük tett ételek színvonaláról. – Úgy vettük észre, hogy folyamatosan fejlődnek a versenyzők, akik idén elszánták magukat a részvételre, azok a tavalyinál átgondoltabb, finomabb ételekkel jelentkeztek – ecsetelte *Prikryl József* mesterszakács, a Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület elnöke.

A versengés két kategóriában zajlott: hagyományos és nem hagyományos répaételek között. Előbbi csoportba várták a miklósfai savanyított répából készült paradicsomos, húsos, babos, csülkös és tejfölös remekeket, melyekből összesen 20-félét tálaltak a zsűri elé. Valamivel kevesebb, 15 kreáció érkezett a nem hagyományos kategóriában: rétesek, piték, prószák, de még pacalos répa is. – Elsősorban a hagyományos elkészítési módokat részesítettük előnyben, ezért babosan, tejfölös-tárkonyosan, paradicsomosan főztük meg a répát. Persze egy különlegességgel is kirukkoltunk: baconos, répás lepényt készítettünk – magyarázta az 5 csapatot is kiállító nagykanizsai okmányiroda vezetője, *Deák Tamás*. – Tuti befutók szerettünk volna lenni, azért jöttünk ilyen nagy számban. Nagyon jól érezzük magunkat.

A zsűri döntése szerint a hagyományos répaételek közül a legfinomabbat a MI-NŐK Klub főzte, második lett *Rajnicz Zoltánné*,

harmadik pedig az okmányiroda IV. csapata lett. A nem hagyományos kategóriában *Imrei Zsuzsanna* vitte el a pálmát, *Imrei György* lett a második, a harmadik helyen pedig *Szollár Józsefné* végzett.

2010. január 18. hétfő, szerző: Szalabán Attila



Kocsonya Kálmán vezetésével dolgozik a zsűri



*Vadkerti-Tóth Jánosné, dr. Kotnyek Istvánné, Kucsebár Józsefné
a 2010. május 2-i Guinness répapfőző rekordkísérlet
helyi segítőiként*

„Íme, az utolsó...” – szölt az étkeket a zsűri számára prezentáló úriember, melyre a helységben össznépi nagy sóhajtás volt a válasza a döntnökök körében.

Ami persze egyáltalán nem hatott meglepetésként akkor és abban a helyzetben, hiszen ír és mondd, addig 36 különböző ételen kellett „keresztülverekednie” magát a Kocsonya Kálmán vezette grémiumnak. Amíg a jónép még otthon ejtőzött, várva a kora esti lakmározás (és italozás) pillanataira, addig bizony a Közművelődési és Városszépítő Egyesület részéről jó néhányan már a feladatuk nagy részét le is tudták, nem is szólva a répaételekkel nevezőkről. Amit biztos leírhatunk, futottak még kategória nem volt, ezt nyomban leszűrhetette az, aki belekóstolt a remekművekbe, ellenben a hagyományos miklósfai ételek, valamint a nem hagyományos ételek répából készítve megnevezés alatt hirdettek győztest, nem beszélve a közönségdíjról, melynek talán még a hivatalosnál is nagyobb a patinája.

Miután a kanizsai „gasztronómusok” által lezajlott a szűk kerektek közötti hivatalos procedúra, lassan már az első vendégek is megérkeztek a „nyílt” falatozásra, s a merőkanalak annak rendje és módja szerint serényen merültek el a finomabbnál finomabb készítményekben, de legalább ilyen gyakran vágtak bele a répából készült sütikbe is. Így nem kellett sok idő ahhoz, hogy a répás ételekből szinte semmi se maradjon. Lesz hát mire emlékezniük idén is a miklósfaiaknak, hiszen amellet, hogy mindenki jóllakott, még egy színvonalas kulturális műsornak is tapsolhatott.

S ha esetleg fájt volna valakinek a szíve is az elkészített ételek „elpusztításáért”, azok megnyugtatóására íránk, a zsűri munkája az alapos kóstolással nem ért véget, hiszen Kocsonya Kálmánék archívumában fotók tömkelege árulkodik majd az ez év januári répa főző versenyéről.

Az értékelők szerint a hagyományos kategóriában a MI-NŐK Klubja végzett az élen, második lett Rajnic Zoltánné, míg harmadiknak az Okmányiroda IV. főztjét ítelték. A nem hagyományosoknál Imrei Zsuzsanna utasított minden nevezőt maga mögé, Imrei György másodikként, míg Szollár Józsefné harmadikként zárt.

P. L. Kanizsa 2010. január 21. 3. szám 1. oldal

Hagyományos és nem hagyományos répás receptek

Hagyományos miklósfai répás receptek

Hagyományos miklósfai répaleves (füstölt hússokkal)

MI-NŐK Klubja, Miklósfá



Hozzávalók: savanyított kerekrépa, sertéslapocka, sertéscöröm, házi füstölésű sertés csülök, házi füstölésű sertéssonka, hagyma, liszt, olaj vagy zsír, fűszerpaprika, paradicsompüré, friss paprika, friss paradicsom, só, bors, fokhagyma

Az előre beáztatott füstölt hússokat főzni tesszük, majd külön edényben a feldarabolt sertéscörmöket is. A sertéslapockát felkockázzuk, és pörköltnek elkészítjük, friss paprikával, paradicsommal, fokhagymával ízesítjük. A félig megfőtt füstölt hússokat felkockázzuk, és félre tesszük. A savanyú répát többszöri átmosás után a füstölt lében elkezdjük főzni, majd kevéssel az elkészülte előtt beleöntjük a pörköltet, kockára vágott füstölt hússokat, sertéscörmöt és úgy főzzük tovább. Sötét zsemleszínű rántást készítünk, amelyben felkockázott hagymát párolunk pár percig. Megszórva fűszerpaprikával, vízzel elkevert paradicsompürével csomómentesre keverjük. Ezzel felöntjük a répalevest és ízlés szerint még fűszerezhetjük, majd jól átforraljuk (erős paprikával, sóval, borssal) és készre főzzük.

Tejfölös-babos savanyú répaleves csülökkel
Vadkerti-Tóth Jánosné, Mariann, Miklósfá



Hozzávalók és elkészítése: 4 személyre: 1 kg csülökből hagyományos pörköltet készítünk, de csak félig főzzük meg. Az előre megmosott 1 kg savanyúrépát fazékban felöntjük vízzel és felforraljuk. Hozzáadjuk az egy fej vöröshagymát, 3 gerezd fokhagymát, 1 fűszerpaprikát és az előző nap beáztatott fél kiló babot és a félig főtt csülökpörköltet. Ha összefőtt, kevés paradicsomot keverünk hozzá, majd a 0,5 l tejföl és 2 evőkanál liszt segítségével habarást készítünk és felöntés után forrásig főzzük. Többszöri felmelegítés után az ízek még jobban összeérnek és ízben gazdagabb ételt kapunk.

Paradicsomos húsos répa
Szollár Józsefné, Miklósfá

Hozzávalók 8 személy részére: 1 kg savanyított répa, 1 kg lapocka, vagy oldalas és húsos csont, 2 babérlevél, egész bors, erős paprika, 0,75 l befőzött paradicsomlé, 1 vöröshagyma, 4-5 ek. étolaj, 3 kanál liszt

A húsos csontot kb. 2 óráig főzzük, majd hozzá főzzük kb. 1,5 óráig a kimosott savanyított répát. Babérlevéllel, egész borssal, erős paprikával, felszelt vöröshagymával, sóval ízlés szerint ízesítjük. Amikor megfőtt, ráöntjük a paradicsomot és az elkészített rántással berántjuk, és végül még pár percig főzzük.

Paradicsomos kerekrepaleves (tarlórépa) 6 személyre
Vadkerti-Tóth Jánosné, Mariann, Miklósfá

Hozzávalók: 1 füstölt sertéscsülök (esetleg füstölt sonka), vagy 3-4 sertésköröm, vagy bármilyen csontos sertéshús (lapocka), 1 kg savanyított kerekrépa, olaj vagy zsír, 3 evőkanál liszt, 1 l paradicsomlé, 2 zöldpaprika, 1 kávéskanál piros paprika, 1 fej vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 1 babérlevél, só, bors ízlés szerint

Az előre beáztatott füstölt húsokat főzni tesszük. A feldarabolt körömből és felkockázott lapockából pörkölt lesz, paradicsommal, paprikával, kevés fokhagymával ízesítjük. A félig megfőtt füstölt húst félretesszük, felkockázzuk. A savanyú répát többszöri átmosás után a füstölt lében elkezdjük főzni, majd elkészülte előtt hozzáadjuk a pörköltet, füstölt húst, körmöt és főzzük tovább.

A felhevített zsírban félig megpirítjuk a lisztet, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, kicsit pirítjuk, megszórjuk piros paprikával, és a fele paradicsomlével fölengedjük. Csomómentesre keverjük, felfőzzük, és a repalevesre öntjük. Hozzáöntjük a megmaradt paradicsomlevet, beletesszük a babérlevelet és így főzzük tovább annyi ideig, hogy a rántás és a paradicsom jól beleleljön a levesbe. Ízlés szerint sózzuk, fűszerezünk.

Kendlimajori korhelyleves
Ludvig Zoltán, Nagykanizsa
Kendlimajori művészek kedvence
2006-ban zsűri különdíjas volt

Hozzávalók 8 fő részére: 1 kg miklósfai savanyú répa, 1 kg sertéshús (comb vagy tarja), 25 dkg füstölthús (csülök vagy tarja), 2 db póréhagyma vagy 60 dkg vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 1 marék rizs, 1 db erős zöldpaprika, 1 dl vörösbor, 2 evőkanál zsír, 8 dl tejföl, őrölt pirospaprika, őrölt bors, őrölt kömény, babérlevél, só, Maggi Ízvarázs, tárkony

Elkészítés: A répát egyszer átmoszuk, késsel néhányszor átvágjuk. Babérlevéllel ízesítjük. Bő vízben főzzük.

A hagymát apróra vágjuk, zsírban megpirítjuk, beletesszük az erős zöldpaprikát, a pirospaprikát, kevés vizet öntünk hozzá, majd hozzáadjuk a feldarabolt húst, a fűszereket, az Ízvarázst, bő vízzel felengedjük, finom pörköltet készítünk belőle. Amikor a hús megpuhul, beleöntjük a vörösbort.

Amikor a répa is, és a hús is megpuhul, a kettőt összeöntjük, beletesszük a rizst, tíz percig forraljuk, majd a tejjel behabarjuk. A legvégén morzsolt tárkonnyal megszórjuk.

Tipp: Mindenképpen külön edényben főzzük meg a répát és a pörköltet. A pörköltet javasolom enyhén túlsózni. Savanyú káposztából elkészítve is nagyon finom. Jó étvágyat kívánok hozzá!!!

Répa főzelék
Vadkerti-Tóth Jánosné, Mariann, Miklósfalva

3 db répát meghámozzunk, meggyaluljuk, megsózzuk és állni hagyjuk. Amikor a levét erősen kinyomkodtuk, kevés zsírban pároljuk apróra vágott kaporral, és őrölt paprikával. Felöntjük vízzel. Puhára főzés után tejjel behabarást készítünk, és felöntjük. Forrásig főzzük. Ha elkészült, tányérban tálaljuk és sertéspörkölt feltéttel rakjuk az asztalra.

Fajszki répa füstölt csülökkel, oldalassal, kolbásszal
Csányi Dénes, Fajsz



Hozzávalók: 3 kg savanyított répa, 2 jó nagy fej vöröshagyma, 1,5 füstölt csülök, 20 dkg füstölt oldalas és kolbász, só, bors, paprika, zsír vagy olaj, 10-15 dkg rizs

Az előáztatott mosott húsokat felkockázzuk, és összekeverjük a répával, majd felengedjük annyi vízzel, hogy lepje el. Egy vöröshagymát kockázzunk rá, ízesítjük, majd háromnegyed főzöttségig főzzük, ekkor hozzátesszük a rizst, és hagymás paprikás rántással berántjuk. Készre főzzük, hogy a füstölt húsok puhára főjenek benne. Jó étvágyat kívánunk hozzá!

Répagulyás

Gyenese Gabriella, Nagykanizsa

Úgy készül, mint a hagyományos gulyásleves, csak krumpli helyett kerekrepát aprítunk kockára. Amikor már szinte megfőtt a hús, a répának nem kell túl sok idő a főzéshez, összefőzzük.

Sült répa füstölt csülökkel
Gyenesé Gabriella, Nagykanizsa, arany érem 2006

1-2 fej hagymát és kb. 4 szelet felaprított szalonnát megdinsztelek egy kis olajon, mikor megpirult pirospaprikával meghintem, és beleteszem a kb. ½ kg savanyú répát. Fűszerezzük: babérlevél, bors, szegfűbors, köménymag, borókabogyó, 1 cső paprika. Felöntjük vízzel, és puhára pároljuk. Főtt füstölt csülök darabokkal gazdagítottam. Héjában főtt krumplival tálaltam.

Tárkonyos tejfölös csülkös babos répa
Imrei Zsuzsanna, Miklósfa

Hozzávalók: 1 db füstölt csülök, 1 kg savanyított répa, 40 dkg száraz bab, 3 dl tejföl, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál tárkonyecet, 1 teáskanál őrölt pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, 1 csokor tárkony, vagy 2 evőkanál szárított tárkony, 1 teáskanálnyi cukor, 2 babérlevél, 1 csöves fűszerpaprika, só ízlés szerint

Az előző nap beáztatott füstölt csülköt megfőzzük. A főzőlében félig puhára főzzük a babot, majd beletesszük a savanyított répát. Csöves paprikával, babérlevéllel, zúzott fokhagymával, tárkonnnyal ízesítjük. Miután a répa és a bab is megfőtt, behabarjuk. A darabokra vágott csülökhúst visszarakjuk a levesbe, felforraljuk és tárkonyecettel, kicsi cukorral ízesíthetjük.

Répás leves
Lengyel Ferencné, Nagykanizsa

Bármilyen répát főzünk, többféle hússal csináljuk és füstölt hús feltétlen legyen benne!

A hagymát apró kockára vágom, megdinsztelem, és a húsokat rászelem, pörköltösen megsütöm. Ha már kezd puha lenni, akkor kell rátenni a répát. Ha összefőtt, paradicsommal berántom és legvégül egy kis tejföllel is ízesítem.

Nem hagyományos miklósfai répás receptek

Kerekrépás rétes

Szakos Ica, Bánokszentgyörgy

Hozzávalók: 6-7 db kerekrépa (közepes nagyságú, friss), 1 l tej, 1 bögre tejföl, 1 tojás, 1 bögre cukor, 1 bögre búzadara, 2 tojásnyi zsír, só

A répát meghámozzuk, a közepét mélyen kivágjuk, megmosuk, és tökgyalun legyaluljuk, 10-12 percre hideg vízbe tesszük. A vízből kiszedjük, szitán lecsorgatjuk. A tejet forni tesszük, a cukrot és sót beletesszük. Ha a tej forr, a lecsurgatott répát beletesszük, 8-10 percig főzzük, ismét szitára tesszük, és jól lecsurgatjuk. Többször megforgatjuk, hogy lé ne maradjon benne. A tejfölből a tojást elkeverjük, a zsírozott tésztát búzadarával megszórjuk, utána a főtt répát rászórjuk a kinyújtott tészta teljes felületére. Tojásos tejföllel meglocsoljuk és két oldalról fölcavarjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk. Tetejét zsírral és tejföllel meglocsoljuk. Forró sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor porcukorral meghintjük. (Nagyon régi vasi parasztrétes.)

Répás palacsinta (töltelék)

Németh Károlyné, Emmi néni, Nagykanizsa

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 2 db tojás, 0,5 l tej, 0,5 dl olaj, 2 dl tejföl, 10 dkg cukor, 1 dkg só, 1 db kerekrépa

A meghámozott kerekrépát hámozás után lereszeljük, és 20 percig hideg vízben áztatjuk. Miután leszűrtük, kevés sóval és cukorral ízesített tejben félpuhára főzzük. Ezután a leszűrt répát olajon megpirítjuk kevés cukorral. A tejföhlöz keverjük a két tojás sárgáját, és a tojások felhabosított fehérjét. Összekeverjük a répával, és betöltjük az előzőleg megsütött palacsinta tésztákba. A kész palacsintákat a tepsibe rakjuk, és enyhén sós, cukros tejföllel meglocsoljuk. Enyhe piritás után tálaljuk.

Szőlőskerti répás csülök

Gelencsér László – Szőlőskert Fogadó, Nagykanizsa

Hozzávalók 4 személyre: 2 nyers sertéscsülök, 1 kg savanyított répa, 2 db savanykás alma, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 db szegfűszeg, 2 db szegfűbors, 8 szem borókabogyó, 8-10 szem vegyes bors, 1 kk örölt kömény, bors, só, 2 evőkanál sertésszír, 20 dkg húsos füstölt szalonna, 2-3 dl száraz fehérbor, 0,5 dl tökmagolaj

Előkészítés: A sertéscsülköt gondosan megtisztítjuk, megmosuk. Sóval, borssal, kevés örölt köménnyel bedörzsöljük.

A répát hideg vízben átmoszuk. A hagymát, a fokhagymát megtisztítjuk. A hagymába beleszúrjuk a két szegfűszeget. A borókabogyót, a szegfűborsot, a színes borsot teatojásba zárjuk vagy kis darab vászonba kötjük.

Elkészítés: Nagy fazékba tesszük a zsírt, rátesszük a cikkekre vágott almát, lazán rárajuk a répa felét, erre a két csülköt, a húsos füstölt szalonnát, a hagymát, a fokhagymát, a vászonba kötött fűszereket. Betakarjuk a maradék répával, megsózzuk, megöntözzük a borral, és felöntjük annyi vízzel, hogy a répa feléig érjen. Ezután felforraljuk, majd lassú tűzön lefedve – vagy kemencében – kb. 2 óra hosszat pároljuk. Az elkészült répából kivesszük a hagymát, fűszeres zacskót. A szalonnát csíkokra vágjuk, a csülköt felszeleteljük. A répát előmelegített tálba szedjük, a tetejére rajuk a felszeletelt csülköt és szalonnát. Meglocsoljuk tökmagolajjal.

Tűzforrón tálaljuk, héjában sült burgonyát adunk mellé.

Répakrémleves

Gyenese Gabriella, Nagykanizsa

1 nagyobb kerekrepát felaprítunk, csontlében péppé főzünk – én raktam bele karalábét is – turmixoljuk, szitán átpasszírozzuk, tejszínes habarással sűrítjük. Pirított kenyérdarabokkal tálaljuk.

Kerekrépa-krémleves bükkfafüstös fogasfélével
Gelencsér László – Szőlőskert Fogadó, Nagysykanizsa

Hozzávalók 4 személyre: 30 dkg kovással savanyított miklósfai répa, 2 db nagyobb burgonya, 2 dl tejszín, 4 db babérlevél, 10 szem fehérbors, 1 ág friss borsika, 1 fej fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 11 szárnyas erőleves, só ízlés szerint, 16 dkg fogasfélével (de lehet harcsa, pisztráng vagy busa is), 4 dkg frissen reszelt torma, 1 marék bükkfaforgács

Elkészítés: a felkockázott burgonyát, a répát, a hagymával és a fokhagymával valamint a fűszerekkel együtt húslevesben 1 órát főzzük. (A fűszereket egy fűszerzacskóba tesszük, majd a végén eltávolítjuk.)

A levest még melegen, a benne főtt répával és a tejszínnel turmixgépben összedolgozzuk. Sóval és fehérborssal ízlés szerint ízesítjük.

Ha túl sűrű, húslevesrel hígíthatjuk.

A halat durva tengeri sóval enyhén bedörzsöljük, majd egy éjszakát pihentetjük. Kemencében, vagy a horgászboltokban kapható halfüstölővel 1 órát füstöljük melegen, majd a füst fölött hagyjuk kihűlni.

Tálalás: a forró levest rámerjük a füstölt halfilékre, tetejére szórjuk a friss tormát. Apróra vágott metélőhagymával díszítjük.

Füstölt sonkával vagy szarvas sonkával is elkészíthető!

Répás próza
Gyenese Gabriella, Nagysykanizsa

Hozzávalók: 1/2 reszelt répa, 3 egész tojás, 3 evőkanál morzsa, 3 evőkanál liszt, 1 csapott evőkanál Vegeta

A lereszelt kerekrépat enyhén lesózzuk, kifacsarjuk a levét, a hozzávalókkal összekeverjük és rögtön sütjük (mert levet ereszt). Ez a recept nagyon finom répa helyett almával, reszelt cukkinival, vagy tökkel is. Tálalhatjuk reszelt sajttal, tejföllel, de illik hozzá a majonézes kukorica, vagy zöld köret is.

Kuszkuszos répafelfűjt

Gelencsér László – Szőlőskert Fogadó, Nagykanizsa

Hozzávalók: 20 dkg kovással savanyított miklósfai répa, 1 dl üveges paradicsom, 4 db babérlevél, 10 szem fehérbors, 2-3 ág friss oregánó, 2-2 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 4 dl húsleves, 4 db tojás, 10 dkg kuszkusz, 5 dkg teavaj, cayenne bors, só és zöldfűszerek ízlés szerint, zsemlemorzsa és parmezán

A répát átmoszuk, majd húslevesben 0,5 órát főzzük (a fűszereket a hagymával és a fokhagymával együtt egy fűszerzacskóba tesszük, majd a végén eltávolítjuk). A tűzről levéve hozzákeverjük a kuszkuszt, a paradicsomot és a vajat. Fedő alatt állni hagyjuk 20 percet. Kihűtjük, majd a tojásokkal óvatosan összedolgozzuk. Friss zöldfűszerekkel (metélőhagyma, petrezselyem, kakukkfű) és cayenne borssal ízesítjük. Ismét pihentetjük 15 percet.

Zsemlemorzzával megszórt, kivajazott tepsibe tesszük, a tetejét morzsával vegyített parmesansajttal megszórjuk. 160 fokon 1 órát sütjük. Ha kihűlt felszeleteljük.

Hozzá grillezett sajtot vagy húst és balzsamecetes zöldsalátát adunk.

Joghurtos répatorta

Gyenese Gabriella, Nagykanizsa

Hozzávalók: 1 kerekrépa, 3 natúr joghurt, 14 evőkanál cukor, 1 ½ csomag zselatin (Mrs. Baker étkezési zselatin), 2 pohár tejszín

A kerekrépát lereszelem, enyhén lesózom. Kis idő után kifacsarom a levét, cukros tejben péppé főzöm. A három natúr joghurtot felverem cukorral, belerakom a kihűlt répát, és botmixerrel csomómentesre összetöröm. A zselatint felteszem melegíteni forráspontig (nem szabad felforralni). Hagyom langyosra hűlni. A két pohár tejszínt felverem és a zselatinnal együtt a joghurthoz keverem. Kivajazott tortaformába öntöm. Koktélcseresznyével, és mentalevéllal díszítem, de lehet bármilyen gyümölcscsel is.

Pudingos tejfölös répás süti

Németh Károlyné, Emmi néni, Nagykanizsa

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 25 dkg cukor, 5 tojás, 1 csomag sütőpor, 1 dl étolaj, 1 dl víz, 1 evőkanál kakaópor, 1 l tej, 2 csomag vanília puding, 2 db 20%-os nagy tejföl

5 tojás sárgáját 25 dkg cukorral kikeverünk, utána 25 dkg lisztet, 1 sütőport, 1 dl étolajat 1 dl vízzel kikeverünk, majd hozzáadjuk az 5 tojás keményre felvert habját. Ezt a masszát kettéosztjuk, a felébe kakaót keverünk. A másik felét fehéren hagyjuk. A kikent lisztezett tepsibe először a fehér tésztát öntjük, majd a kakaósat csurgatjuk bele. Vigyázzunk, hogy ne keveredjenek össze a tészták! Közben az 1 liter tejből a két csomag vaníliás pudingpor hozzáadásával pudingot főzünk, és forrón a nyers tésztára öntjük, vigyázva csak a tetejére, hogy ne keveredjen a tésztával!

20-30 percig a hidegvízben kiáztatjuk a nyers reszelt répát, amit utána megfőzünk puhára és a sós, cukros, vaníliás tejet belekeverjük a pudingba. 35-40 perc sütés után az 5 evőkanál cukorral kevert tejfölt a tésztára simítjuk. Kockákra vágva tálaljuk.

Répás pacal

Imrei Zsuzsanna, Miklósfa

2006-ban bronzérmes lett

Hozzávalók: 1 kg csíkokra vágott félkész pacal, 0,5 kg savanyú répa, 3 fej vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 3 evőkanál olaj, 1,5 evőkanál őrölt pirospaprika, 4 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál Erős Pista, majoránna, őrölt köménymag, só ízlés szerint

A felkockázott füstölt szalonnát kiolvasztom, majd ezen a vöröshagymát üvegesre párolom, megszórom piros paprikával és felöntöm 2 dl vízzel. Ezután beleteszem a pacalt, zúzott fokhagymával, őrölt köménymaggal, majoránnával, Erős Pistával fűszerezem, megszórom.

Miután fedő alatt félig megfőtt, ráteszem a kiáztatott savanyított répát és készre párolom.

Meggyes-túrós-répás pite
Imrei Zsuzsanna, Miklósfá
2010-ben I. helyezett lett



Hozzávalók (a tésztához): 25 dkg Ráma margarin, 40 dkg finomliszt, 12 dkg kristálycukor, 1 tojás sárgája, 1/2 citrom reszelt héja és leve, 1 csomag sütőpor, 1 csomag vaníliás cukor, 1-2 evőkanál tejföl

Hozzávalók (a töltékhez): 2 csomag (50 dkg) túró, 10 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 tojás sárgája, 3 tojás fehérje 5 dkg cukorral habnak felve, 1 üveg meggy, 1 tojás sárgája a tészta megkenéséhez, 40 dkg kerekrepa reszelve, enyhén sós vízben megfőzve

A tésztát összegyúrjuk, két részre osztjuk, kinyújtjuk, a felét tepsibe fektetjük, kevés zsemlemorzsával meghintjük, a túrót összetörjük, a cukorral, a citrom héjával, a tojás sárgájával, majd a répával, és a tojások habjával összekeverjük, ezt a töltelékot egyenletesen elosztjuk a tésztán, majd a meggyel megszórjuk, azután a másik tésztát ráfektetjük, villával megszurkáljuk, és a tojás sárgájával megkenjük, középmeleg sütőben megsütjük.

Mascarponeés, répás palacsinta, piros áfonya öntettel
Szakos Ica, Bánokszentgyörgy



12-18 db palacsintát sütünk, majd tejben párolt áfonyás répával töltjük őket. Ezután 2-3 centiméteres darabokra vágjuk, és az előre kivajazott jénai tálba szorosan egymás mellé rakjuk őket.

A 2 deciliter tejfölt 1 evőkanál cukorral, 1 felvert tojással, 2 evőkanál mascarpone sajttal összekeverjük és a palacsintára öntjük. Légkeveréses sütőben 25-30 percig sütjük, majd áfonyaöntettel kínáljuk.

Répás kakaós süti
Vadkerti-Tóth Jánosné, Mariann, Miklósfa

Hozzávalók: 3 db tojás, 30 dkg porcukor, 2,5 dl étolaj, 1 vaníliás cukor, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 30 dkg reszelt, kifőzött répa, 10 dkg dió, 25 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 2 ek. kakaó

A tojást a cukorral, étolajjal habosra keverem, beleteszem a többi hozzávalót is. Egy kevert tésztát kapunk, melybe végül a répát tesszük. Kivajazott tepsibe beleöntöm, közepes lángon sütöm, a tetejére csokimázatot készítek.

Répás lepény

Lengyel Ferencné, Nagykanizsa

Hozzávalók (a töltelékhez): 1db reszelt répa, 1 l tej, 2 db főtt törtburgonya, 1 vaníliás cukor, porcukor, mazsola, só

A répát jól megmossuk, szárazra töröljük, lehámozzuk és a legapróbb reszelőn lereszeljük. Jól besózzuk, és állni hagyjuk a sóban. A lábasba zsírt olvasztunk, majd belenyomkodjuk a jól kicsavart répát. Annyi tejet öntünk rá, hogy ellepje. Kevergetve addig sütjük, míg a tejet el nem süli. Két megfőtt áttört burgonyával lazítjuk. Vaníliás cukorral, mazsolával, porcukorral ízlés szerint ízesítjük.

Hozzávalók (a lepény tésztájához): 0,5 kg liszt, 2 tojás, diónyi zsír, 1 tojás, 2dl tejfel, só

Hasonlít a rétes tésztájához csak kicsit keményebb legyen. A liszthez hozzáadjuk a kevés sót, 1 tojást, diónyi zsírt és langyos vízzel összegyúrjuk és három kis cipőt formálunk belőle. A tepsi kikenjük zsírral és belenyújtjuk a tésztát. Olvasztott zsírral megkenjük a tészta tetejét és a kész töltelék rászórjuk, majd tejfölös tojással meglocsoljuk. Erre a második cipőből új réteget nyújtunk, és erre újabb réteg töltelék kerül, és meglocsolás után letakarjuk a harmadik tésztával. A tetejét bő zsírral kenjük, néhány helyen megszurkáljuk, és pirosra sütjük. Sütés után ízlés szerint porcukorral meghintjük.

Répás fasírt

Rózsafi Lajosné, Miklósfa

Hozzávalók: 0,5 kg darált sertéshús, 2 db tojás, 2 zsemlye, só, örölt bors, Vegeta, majoránna, 1/2 nyers kerekrépa lereszelve

A meghámozott kerekrépat lereszeljük. A darált húsrá ráújtjuk a két tojást, hozzákeverjük a fűszereket és a reszelt répát. A legvégén a két beáztatott zsemlyével összegyúrjuk és kisebb pogácsavagy kalácsformában olajban, vagy zsírban kisütjük.

Répás krémes
Gyenesé Gabriella, Nagykanizsa

Hozzávalók: 8 tojás, 10+15 dkg cukor, 2 vaníliás cukor, 7 dkg liszt, 5 dl tej, 1 ½ csomag zselatin, 2 kisebb vagy egy nagy fej répa

A lereszelt kerek répát cukros tejben péppé pároljuk. 8 tojás sárgáját elkeverünk 10 dkg cukorral, azután hozzáadunk 7 dkg lisztet, 1 ½ csomag zselatint és lassan hozzákeverünk 5 dl tejet. Gyenge tűznél sűrű krémet főzünk belőle, amikor megfőtt, hozzákeverjük a 2 vaníliás cukrot és beleturmixoljuk a kerekrepát, csomómentesre. Amíg hűl, a tojások fehérjéből nagyon kemény habot verünk, eztán a 15 dkg cukorral tovább verjük. A langyos krémet fokozatosan a felvert habhoz vegyítjük, és az előre elkészített hájas tésztából sült lapra öntjük. Egyforma kockákat rakunk a tetejére, így később könnyebben szeleteljük.

Répás rétes
Vadkerti-Tóth Jánosné, Mariann, Miklósfá

Hozzávalók 6 személyre: 0,5 kg liszt, 1 db tojás (tetejére megkenni), só, 0,1 kg zsír, töltelékhez: 30 dkg répa (kifőzve), fahéj, tejföl, cukor, vaníliás cukor, 2 tojás

A lisztből egy picit sóval, egy kevés langyos vízzel és egy tojással tésztát dagasztunk. Jól kidolgozzuk, majd 3 db cipót készítünk belőle. Pihentetjük kb. 30 percig. Olvasztott zsírral a cipókat megkenjük, így a tésztánk nem cserepesedik meg. Pihentetés után ruhával letakart asztalon a cipót kézzel kinyújtjuk, kihúzzuk szép vékonyra. A masszát – amit kikevertünk répából, tejfölből, fahéjból, cukorból, vaníliás cukorból – rászórjuk a kinyújtott tésztára. A rétes tésztát terítő segítségével hengerítjük. Feldaraboljuk, majd a kizsírozott tepsibe rakjuk. A rétesek tetejét megkenjük olvasztott zsírral, tejfölös, tojásos masszával. Előmelegített sütőben, közepes lángon sütjük, kb. 1 óra hosszat. Melegen darabolva tároljuk.

Marcipános, répás, aszalt szilvás, barackos csokis álom
Szakos Ica, Bánokszentgyörgy



3 tojást, 1 deciliter tejet liszttel sűrű péppé keverünk. Az aszalt gyümölcsöket rumos vörösborban áztatjuk fél nap, majd fahéjas kristálycukorba forgatjuk. A marcipánból golyókat formálunk, amit a gyümölcsök közé rakunk. A két szélére előfőzött, kockára vágott répadarabokat illesztünk, amit előzőleg palacsintatésztába forgattunk, és forró olajban kisütöttünk, majd a kisült kockákat még forrón, reszelt étcsokoládéba forgattunk. Kihülés után még csokireszeléssel díszítjük.

Répás kevert

Lengyel Ferencné, Nagykanizsa

Hozzávalók: 30 dkg reszelt répa, 40 dkg liszt, 1 vaníliás cukor, fahéj, 40 dkg porcukor, 2 db sütőpor, 8 dkg zsír, 3 db tojás

A 3 tojást, a 8 dkg zsírt és a porcukrot jól kikeverjük. Hozzáadjuk a reszelt répát, a lisztet, vaníliás cukrot és fahéjat. Mindezt egy kizsirozott, kilisztezett tepsibe öntjük és megsütjük, ha kész, a tetejét porcukorral meghintjük.

Habkönnyű répás tejfölös kocka *Imrei György, Nagykanizsa*



Hozzávalók: 1 l tej, 2 csomag vaníliás pudingpor, 5 db tojás, 25 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 1 dl étolaj, 2 evőkanál kakaópor, 4 dl tejföl, 25 dkg + 10 evőkanál cukor, 6 evőkanál porcukor, őrölt fahéj, 1 kg kerekrepa reszelve, vaj, liszt a tepsikikenéséhez

A répa elkészítése: A reszeléket pici sóval ízesített vízben kifőzzük, míg a répa majdnem teljesen megpuhul, ezután leszűrjük, és kanállal kinyomkodjuk belőle a vizet. Felforrósítunk kevés étolajat, és ebben átforgatjuk a répát. Ízesítjük cukorral, citromlével, fahéjjal, ízlés szerint.

A tejet felfőzzük 2 csomag pudingporral és 10 evőkanál cukorral. Ebbe belekeverjük az elkészített répát.

A tészta elkészítése: A tojások sárgáját kikeverjük 25 dkg cukorral, beletesszük a sütőporral elkevert lisztet, az olajat, az 1 dl vizet és a tojások felvert habját. A tésztát kétfelé osztjuk, felét beleöntjük a 25x35 cm-es kivajazott tepsibe. A másik felébe belekeverjük a kakaóport, és azt belecsergátjuk a fehér tésztába. Aztán egyenletesen rákanalazzuk a tetejére a még forró répás pudingot. A tésztát előmelegített sütőben 10 percig nagy lángon sütjük, majd kb. 1 óra hosszat a teljes süléig takaréklángon folytatjuk a sütést. Közben a tejfölt kikeverjük a porcukorral és a megsült (még forró) tészta tetejére öntjük. A tetejét megszórjuk fahéjjal, hagyjuk kihűlni, majd 4 óráig a hűtőbe tesszük, mert hidegen a legfinomabb!

Csányi Dénesné, Jucus (Fajsz) receptje alapján készült édességgel Imrei György, aki a X. Miklósfai Répafőző Versenyen ezüst oklevelet kapott nem hagyományos kategóriában.

Répás sonkás rizottó
Szakos Ica, Bánokszentgyörgy



30 dkg finomra vágott vöröshagymát zsíron üvegesre megpirítunk, kb. 10-15 dkg kockázott sonkát szórunk bele és tovább pirítjuk. Piros paprikával meghintjük, majd vízzel felengedjük. Ízlés szerint sóval, fehérborssal ízesítjük.

Az előzőleg megmosott 1 kg savanyúrépát belerakjuk, és az előkészített félig főtt, 2-3 marék rizst beleszórunk. A vizet folyamatosan pótoljuk, közben óvatosan megkeverjük, hogy a rizs ne menjen szét.

Töltött répa
Gyenesé Gabriella, Nagykanizsa

Töltelék: 1 kis fej reszelt hagymát olajon megpirítunk, hozzáadjuk a tejben áztatott, kifacsart zsemlét, kell még bele 1 db nyers tojás, só, bors, majoránna, aprított petrezselyem.

A répákat félbevágjuk, megfőzzük (félig), kivajjuk a közepét, és a töltelékkel visszatöltjük. A töltött répákat szalonnába csavarjuk, és tepsibe rakjuk, amit előre kivajazunk és felöntjük egy kis vízzel. Fóliával letakarva sütjük, a végén levesszük a fóliát és megpirítjuk. Egytálételként és köretként egyaránt nagyon finom.

Rakott répás palacsinta

Vadkerti-Tóth Jánosné, Mariann, Miklósfá

Hozzávalók: 60 dkg reszelt répa, 3 db tojás, 1 kávéskanál só, 30 dkg liszt, 3 dl víz, 5 dl tejföl, 25 dkg reszelt füstölt sajt, 25 dkg pirított bacon szalonna

Tojásból, lisztből, sóból, vízből palacsintatésztát készítünk. A tésztába belekeverjük a reszelt répát. Palacsintasütőben a tésztát kisütjük. A kisült palacsintatésztát kivajazott tűzálló tálba helyezük úgy, hogy a rétegek közé tejfölt és előre pirított szalonnát teszünk. Az így kapott tortaformát sajttal megszórva sütőben sütjük 180 fokon, körülbelül 15 percig.

Túrós-répás pite

Vadkerti-Tóth Jánosné, Mariann, Miklósfá



Hozzávalók 4 személyre: 12 dkg porcukor, 12 dkg zsír, 3 tojás, 1 sütőpor, 36 dkg liszt, 2 dl tejföl, töltelékhez: 50 dkg túró, 20 dkg reszelt, kifőzött répa, 1 vaníliás cukor, 1 kávéskanál fahéj

A lisztet, tejfölt, zsírt, porcukrot, 3 db tojás sárgáját összekeverjük. Gyúrás után pihentetjük. A töltelékhez előkészítünk kb. 2 db reszelt répát, amelyet cukros tejben kifőzünk, leszűrjük. A túrókat összetörjük, belekeverjük a 3 tojásfehérje felvert habját, a répát, a vaníliás cukrot és a fahéjat. A tésztát két lappá nyújtjuk, kivajazott tepsibe tesszük. A tetejét lekvárral kenjük meg. Beletesszük a töltelékünket, és végül rátesszük a másik fél tésztát. 180 fokon, körülbelül 40 percig sütjük.

Répás pogácsa
Rózsafi Lajosné, Miklósfá

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2 db tojás, 2-3 db közepes kerekrépa lereszelve, 1 dl tejföl, só, élesztő, margarin, Vegeta

A lisztbe sót, Vegetát hintünk, majd a 2 tojással és a reszelt répával és a tejben áztatott élesztővel összegyúrjuk. Hozzákeverjük a tejfelt, margarint vagy zsírt – ízlés szerint – és kisodorjuk, majd pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Sütőben sütjük, mint más pogácsát.

Répás prósza
Vadkerti-Tóth Jánosné, Mariann, Miklósfá

Hozzávalók 4 személyre: 3-4 db közepes méretű répa, 3 ek. liszt, 2 dl aludttej, kefir, 2 ek. étolaj, 2 tojás, ízlés szerint só, bors

A répát meghámozzuk és apró lyukú reszelőn lereszeljük. Hozzáadjuk a lisztet, kefirt, tojást, étolajat, sóval, borssal összekeverjük. Lehet tepsiben sütni, 180 fokos előmelegített sütőben vagy palacsintasütőben kis adagokra szaggatva. Tejföllel, esetleg sajttal megszórva tálaljuk.

Répás kelt batyu
*S. Horváth Lászlóné, Novák-Toma Szilvia,
Vajóczki Gyuláné, Liszó önkormányzatának csapata*

A savanyú répát sóval, borssal ízesítjük. A füstölt csülköt megfőzzük, apróra vágdaljuk.

Kelt tésztát készítünk: 1 kg liszt, 1 élesztő, zsír (vagy margarin, kicsi étolajat is tehetünk bele) 2 tojás felhasználásával, ízlés szerint sózzuk.

Langyos tejben az élesztőt megfuttatjuk, hagyományos kelt tésztát gyúrunk, meleg helyen kelesztjük.

Amikor megkelt, kinyújtjuk, négyszög alakokat vágunk és megtöltjük a répás, füstölt csülkös töltelékkel. Kifli formát, vagy batyut csinálhatunk belőle, tojás sárgájával megkenjük és sütjük.

Rakott répa árpagyönggyel

*S. Horváth Lászlóné, Novák-Toma Szilvia,
Vajóczy Gyuláné, Liszó önkormányzatának csapata*

Hozzávalók: 2 kg (miklósfai) savanyított répa, 1/2 kg árpagyöngy, 1 kg darált sertéshús, bors,só,delikát,pirospaprika, étolaj,2 fej vöröshagyma,kevés fokhagyma

A répát kinyomkodjuk, feltesszük főni. Nem teljesen főzzük szét. Az árpagyöngyöt – mint a rizst – olajon megfuttatjuk, majd felöntjük vízzel, sóval, örölt borssal, delikáttal ízesítjük. Közben olajban az apróra vágott vöröshagymát megdinszteljük, pirospaprikát szórunk rá és beletesszük a darált húst. Sózzuk,borsozzuk.

Amikor a darált hús megpuhult,összekeverjük a kész árpagyönggyel.

Nagyobb tepsit kikenünk zsírral, az aljára tesszük a répa egy részét, majd a töltelékkel,megint répát, addig, amíg az anyag el nem fogy. A tetejére répa kerüljön. Leöntjük tejjel, majd megszórjuk sajttal és sütőben megsütjük. Kockákra vágva adagoljuk, mint a rakott káposztát.

Egyéb hazai répás receptek

Kerékrépa leves füstölt orjával

*Szigeti Andor (Bakony és Balaton-felvidék)
(a szerző Népi konyha című munkájából való a recept)*

Hozzávalók 5 adagra: 80 dkg füstölt orja, 80 dkg savanyított kerék répa, 10 dkg zsír, 8 dkg liszt, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, fűszerpaprika, babérlevél

Előkészítés: a füstölt orját megfőzzük, húsát kiszedjük. A savanyított répát az orja főzőlevében megfőzzük, zsemleszínű hagymás, fokhagymás, paprikás rántással berántjuk, felforraljuk, bele rakjuk a húsdarabokat, és tejjel meglocsolva tálaljuk.

Rántott répa (Göcsej)

Szigeti Andor

A kerékrépa felhasználásának egyik módszere: az előfőzött szeletelt kerékrépát paradicsomlével felengedett mártásban főzték, illetve párolták puhára.

Édes répa leves (Somogy)

Szigeti Andor

Hozzávalók: 40 dkg sertéshús, 25 dkg kerékrépa, 2 evőkanál zsír, 2 evőkanál liszt, 1 liter paradicsomlé, 1 fej vöröshagyma, só, őrölt bors, őrölt kömény és egy babérlevél

Előkészítés: a tisztított répát lereszeljük, leforrázzuk, a sertéshúst kockára, a hagymát apróra vágjuk.

A húst, répát fűszerekkel ízesített vízben megfőzzük. Lisztből, hagymából zsírral készített, fűszerpaprikával színezett, vastag rántással berántjuk, felforraljuk, hozzáöntjük a paradicsomlevet, újból felforraljuk és tálaljuk.

Savanyú répás bableves (Göcsej)

Szigeti Andor

Hozzávalók 5 adagra: 50 dkg savanyított répa, 20 dkg száraz tarkabab, 60 dkg füstölt csülök, 1 kis fej vöröshagyma, 8 dkg zsír, 5 dkg liszt, 10 dkg paradicsompüré, só, fűszerpaprika

Előkészítés: a babot előző este beáztatjuk, a hagymát apróra vágjuk, és a csülköt alaposan megmossuk.

A csülköt félpuhára főzzük, ekkor hozzá tesszük a répát, a babot külön edényben megfőzzük, hozzáöntjük a fővésben lévő csülök-höz, de úgy, hogy az összes lé másfél liternél ne legyen több, és az egészet készre főzzük. A zsíron megpirított hagymát liszttel elkeverjük, rövid ideig együtt pirítjuk, fűszerpaprikával, paradicsompürével színezzük. Beleöntjük a forró levesbe, felforraljuk és tálaljuk.

Paradicsomos répa
Szigeti Andor

Hozzávalók: kerékrépa, rántás, paradicsomlé, só, örölt bors

A kerékrépát meghámozzuk, tökgyaluval vékony csíkokra vágjuk és savanyítjuk. A savanyított répát passzírozott paradicsomban, vagy paradicsomlében megfőzzük, közben fűszerezük és berántjuk.

Egyszerű tejfölös kerekrépa leves

Hozzávalók: 3 maréknyi savanyú kerekrépa, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 csöves paprika, 1 kávéskanál pirospaprika, 1 bögre tejföl, 3 kanál liszt, só

A savanyú kerekrépát bő vízben főni tesszük, megsózzuk, beletesszük a csöves paprikát és kb. egy óráig főzzük. A zsírt fölhevítjük, és az apróra vágott vöröshagymát a zsírban üvegesre pirítjuk. Beletesszük a pirospaprikát, elkeverjük, azonnal fölengedjük hideg vízzel, simára keverjük és a répába öntjük. A tejfölben a lisztet simára keverjük, vízzel hígítjuk és a levesbe szűrjük. Még pár percig forraljuk.

Tejfölös kerekrépa leves

Hozzávalók: 3 maréknyi savanyú kerekrépa, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, 1 db csöves paprika, 1 kávéskanál pirospaprika, 1 bögre tejföl, 3 kanál liszt, só.

A savanyú kerekrépát bő vízben főni tesszük, megsózzuk, beletesszük a csöves paprikát és kb. egy óráig főzzük. A zsírt fölhevítjük, és az apróra vágott vöröshagymát a zsírban üvegesre pirítjuk. Beletesszük a pirospaprikát, elkeverjük, majd azonnal fölengedjük hideg vízzel, simára keverjük, és a répába öntjük. A tejfölben a lisztet simára keverjük, vízzel hígítjuk, és a levesbe szűrjük. Még pár percig forraljuk.

Muravidéki „bujta répa”

Jobbágy Klára, Hosszúfalu, Szlovénia

Hozzávalók: 1 kg savanyított répa, 1 kg disznócsont vagy hús, 25 dkg köleskása, 5 dkg liszt, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, só, babérlevél, majoránna

A húsos csontot az összetört fokhagymával, majoránnával és egy két babérlevéllel vízben megfőzzük. A csontot csak annyi vízbe tegyük fel, ami éppen elfedi. Amikor már félig főtt a hús a csonton, akkor hozzáadjuk a répát és a vöröshagymás, piros paprikás rántást. Ezután pedig beletesszük a köleskását – vigyázzunk, eléggé megdagad! Sózzuk, borsozzuk az ételt.

Tálaláskor a csontról levesszük a húst és tányérba szedett egytál ételre helyezzük.

A „bujta répa” tradicionális muravidéki, népi étel, amit jobbára disznóvágás idején készítettek. Az étel két fő összetevője a húsos disznócsont és a köleskása. Általában disznóvágás napján, vagy azt követően néhány nappal ebédre vagy vacsorára készítették. A klasszikus muravidéki ételspecialitás sűrű, eléggé zsíros egytál étel. Készítésénél régen zsírt, vágott zsírt, házi tejfölt és sok helyen még tökmagolajat is használtak.

Székelykáposztához hasonló répaétel

Hozzávalók: 1 kg savanyított répa, 40 dkg sertéscsomb, 20 dkg vöröshagyma, 10 dkg kolozsvári szalonna, egy fej fokhagyma, egy pohár tejföl, só, bors, kömény, pirospaprika, egy kis lecsó (nyáron inkább paradicsom, paprika)

A répát feltesszük főni, amíg elkészül, a többi hozzávalóból pörköltet készítünk. Ez lehet a szokásosnál kissé fűszeresebb, mivel a répa elég semleges ízhatású növény. Amint kész a pörkölt, s megpuhult a répa, összeöntjük őket, és néhány percig együtt rotyogtatjuk. Aztán tejfölös habarással főzelékké sűrítjük.

Kerekrépa rétes *Vas megyei módra*

Hozzávalók: 6-7 darab kerekrépa (közepes nagyságú, friss), 1 liter tej, 1 bögre tejföl, 1 tojás, 1 bögre cukor, 1 bögre búzadara, 2 tojásnyi zsír, só

A répát meghámozzuk, a közepét mélyen kivágjuk, megmosuk, és tökgyalun legyaluljuk, 10-12 percre hideg vízbe tesszük. A vízből kiszedjük, szitán lecsurgatjuk. A tejet forni tesszük, a cukrot és a sót beletesszük. Ha a tej forró, a lecsurgatott répát beletesszük, 8-10 percig főzzük, ismét szitára tesszük és jól lecsurgatjuk. Többször megforgatjuk, hogy lé ne maradjon benne. A tejfölben a tojást jól elkeverjük, a zsírozott tésztát búzadarával megszórnuk, utána a főtt répát rászórnuk a kinyújtott tészta teljes felületére. Tojásos tejföllel meglocsoljuk és két oldalról fölcsavarjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk. Tetejét zsírral és tejföllel meglocsoljuk. Forró sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor porcukorral meghintjük. Nagyon régi vasi parasztrétes.

Kerekrépa krémleves

Hozzávalók: 90 dkg kerekrépa, 2 evőkanál teljes őrlésű liszt, 2 evőkanál olíva olaj, tengeri só, 1 csipet szerecsendió, víz, 2 szelet pirított kenyérkocka

A forró olajban barnára pirítjuk a lisztet. Hozzáadjuk a vizet, a megtisztított, feldarabolt kerekrépát, sót és a szerecsendőt. Kis lángon főzzük fél óráig. Turmixoljuk össze, öntsük vissza a lábasba, főzzük még néhány percig. Pirított kenyérkockákkal a tetején tálaljuk.

Ízlés szerint lehet még tejföllel javítani rajta. Vagy ne turmixold le az egészet, hagyd a darabkákat és azt rakd vissza a levesbe, szórd meg apróra vágott petrezselyemmel. Akkor a kenyérkocka el is maradhat.

Tanácsok: a kerekrépa elfeledett növény, de újra kapható. Hasonlít a céklára, de sokkal halványabb. Inkább fakó rózsaszín.

Vasi sült répa
Ábrahám Gézáné

Hozzávaló: 3-4 marék savanyúrépa, 2 ujjnyi füstölt szalonna, tojásnyi zsír, 1 vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, 1 kiskanál pirospaprika, só

A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük, hozzáteszük a zsírt, a megpirított kockákra vágott vöröshagymát, elkeverjük, beletesszük a pirospaprikát, borsot és azonnal kevés vízzel felengedjük. Hozzáteszük a levéből kinyomott savanyúrépát, kissé megsózzuk, elkeverjük, lefedve gyenge tűzön többször megkeverve puhára sütjük. Héjában sült burgonyát adunk hozzá. Lehet gazdagabban is elkészíteni. Előre kifőzött füstölt húsból pörköltet készítünk, a savanyú répát hozzákeverjük, és együtt sütjük meg.

Ábrahám Gézáné nagyszerű könyvéből, a Vasi zalai paraszttételek, és házi tartósítás címűből vettük a receptet. Vas megyében sültrépat is kínáltak a tollfosztóknak.

Tejfölös répafőzelék

Hozzávalók: savanyított répa, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 kanál zsír, vagy olaj, ízlés szerint pirospaprika, ha van, füstölt „bürke”, babérlevél, bors, só

A kifacsart, savanyított répát vöröshagymás, paprikás zsírban rövid ideig pároljuk, majd annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje, bőrkét – lehetőleg füstöltet – teszünk bele, babérlevéllel, borssal, sóval fűszerezzük, a bőrke megpuhulásáig főzzük és behabarjuk. Bőrke helyett főzhetjük friss sertéshússal vagy füstölt csülökkel. (Jó, ha a csülköt előre egy kicsit megfőzzük.) Az ínycsevek kedvéért tehetünk bele néhány levél szárított vargányát vagy vízzel való felöntéskor friss paradicsomot, paradicsompürét, paradicsomkonzervet.

Gersekaráti répafőzelék

Hozzávalók: savanyított kerekrépa, só, egész bors, egész szegfűszeg, 1 nagy fej vöröshagyma, víz. Amikor a répa megfőtt, kevés liszttel és tejjel behabarjuk. Aki szereti, ízesítheti paradicsommal, és hússal. Úgy még finomabb.

120 éves répaleves

Hozzávalók 4 személyre: 2 dl tejföl, 1 kávéskanál pirospaprika, 1 evőkanál finomliszt, 5 dkg zsír, kömény, őrölt bors, 3-4 fokhagyma, 1 vöröshagyma, babérlevél, 1 füstölt csülök nyersen, 2 db tarlórépa

Ha csülökkel készítjük, akkor a húst feltesszük főni egy négyliteres fazékba. Amikor forr, az első levét leöntjük, és friss vízben újrafőzzük. Babérral, héjastól félbevágott hagymával, fokhagymával, borssal és köménnyel fűszerezzük. Lefedjük, és puhára pároljuk (kb. másfél óra). A répát tisztítás után durvára reszeljük. Miután a puha csülköt kiemeljük a vízből, a répát a főzővizében megpuhítjuk. Közben a zsírból és a lisztből rántást készítünk, pirospaprikával színezzük. Tűzről lehúзва a rántást a tejjellel elkeverjük, és a répalevest ezzel sűrítjük, ha szükséges, utána ízesítjük. Tálaláskor a csülökből kis kockákat vágunk, mély tányérokba halmozzuk, és a forró levest ráöntjük. Ha füstölt oldalassal készítjük, akkor azt eldaraboljuk, és a levesben hagyjuk.

A recept megjelent: *Vidék Íze* (2005/12)

Gyors tarlórépa-savanyítás

Terebess Gábor

A megtisztított, szeletekre vágott répát 5 literes üvegekbe helyezzük. Alulra kaprot, felülre fűszereket (szemes bors, köménymag, mustármag) és kaprot, majd egy szelet kenyeret teszünk. 2%-os sós felöntőlével teleöntjük. Lefedjük és meleg (napsütéses) helyre (25-30°C) állítjuk. 7-10 nap múlva fogyasztható.

Tarlórépa kirántva

Terebess Gábor

80 dkg közepméretű (6-8 cm-es) gyökerterméseket meghámozunk, 1 cm vastagságúra felszeleteljük, 5-10 percig tejben áztatjuk, majd felfővésig előfőzzük, leszűrjük, kihűlés után liszt, bors, tojás és zsemlemorzsa keverékében megforgatjuk és kisütjük.

Fehérrépa-(tarlórépa-)főzelék

Terebess Gábor

1 kg tarlórépát megtisztítunk, hosszúkás szeletekre vágjuk, negyedóráig főzzük. A vizet leöntjük róla és forró zsíron sárga színig pároljuk, majd vízzel felöntjük és puhára főzzük. Világos rántást adunk hozzá, sóval, köménymaggal, gyömbérrel vagy borssal ízesítjük. Ízletesebb, ha hús- vagy csontlével eresztjük fel, vagy füstölt kolbászt, füstölt húst főzünk benne. Tálaláskor tejföllel is ízesíthetjük. A főzeléket készíthetjük savanyított tarlórépából is.

Tarlórépa-saláta

Terebess Gábor

1 kg tarlórépagyökeret meghámozunk, sós vízben puhára főzzük. Kihűlve vékony szeletekre vágjuk. Hideg felöntőlébe helyezzük. Egy óra múltán fogyaszthatjuk.

Szentesi hordós tarlórépa

Terebess Gábor

A gyökeret megtisztítjuk, felszeleteljük, fahordóba rakjuk, kézzel lenyomkodjuk és 20 cm-es rétegenként fűszerezünk (szemes bors, köménymag, babérlevél, piros fűszerpaprika, mustármag). A megtelt hordót lezárjuk, majd 2%-os sós, hideg felöntőlevet adunk hozzá úgy, hogy a záródeszkát 10 cm-re ellepje. Erjedésig (3-4 hétig) 20-25 °C-os hőmérsékleten tartjuk. A habját időnként leszedjük, a fedődeszkát letakarítjuk. Erjedés után hűvös, 5°C körüli, száraz helyiségben tartjuk. Jól elkészítve, tisztán kezelve, egész télen kitart. Nyersen és főzeléknek fogyaszthatjuk.

A kerekrépa másképpen és másoknál

A tarlórépa feldolgozása, hasznosítása



A tarlórépa házi kerti díszparcellának, előtér-növénynek, bemutató-, iskolakertbe, csoportos ültetésre alkalmas. Virágzó táblában háttérnövényként, virágja és becős szára pedig vágottan díszcsokorba, padlózásába is használható.

A kerekrépa vagy tarlórépa méretében a legnagyobb retekfajtákkal vetekszik, ma még újdonság a piacokon. Édeskés retek íze miatt termesztik étkezési célra, de a káposztához hasonlóan savanyítják is. Helyet kapott a hajtatott zöldségek sorában is.

A talajra nem nagyon igényes, a sekély termőrétegű, hamar kiszáradó homoktalajok kivételével minden átlagosan jó termőföldön termesztendő. A vizet viszont igényli, így a kevésbé csapadékos vidékeken csak rendszeres öntözés mellett termesztendő biztonságosan.

A tarlórépát 40 cm-es sortávolságra és 2-3 cm mélyre májustól augusztusig bármikor vethetjük. A kikelt növényeket ritkítanunk kell, a megfelelő tőtávolság 15-20 cm. Legfontosabb ápolási munkája a kapálás, illetve csapadékhiányos időszakban az öntözés. Őszi betakarításával nem kell sietnünk, mert a mínusz 7-8 fokos hideget még károsodás nélkül átvészeli, az őszi hónapokban még növekszik is.

Főzelékként, rántva, nyers salátaként, savanyúságként, szárítva és retek helyett fogyaszthatjuk. A téli, kora tavaszi hiányidőszakban friss vitaminforrás. Kímélő ételnek is kiváló. A háziállatokkal nyersen etetjük, de kukoricaszárral értékes silót készíthetünk belőle a tejtermelés növelésére. Levele is etethető. Birkalegelőnek, vadetetésre is alkalmas.

Felhasználásakor legyünk figyelemmel az esetleges csípős mustárolaj ízére (öntözéssel ez eltűnik), erőteljesebb, célszerű fűszerezéssel ezt csökkenthetjük.

A tarlórépa étkezésben betöltött szerepe ma már csak Zala és Vas megyékben közismert, de a XX. század elején sokkal általánosabb volt, főleg a falusi és szegényebb néprétegek között.

Szigeti Andor Népi Konyha című könyvében több tájegységnél (Balaton-felvidék, Göcsej és az Őrség) is említ hagyományos kerekrépából készült ételeket. Elkészítésükről a receptek között adunk ízelítőt.

A kerekrépa a hazai nemzetiségek gasztronómiájában



A magyarországi horvátok savanyítottak kerekrépát télre és nyárra is, a burgundi répát csak nyárra. Répából kevesebbet savanyítottak, mint káposztából, és kovász lével savanyították, de nem taposzták. Nyáron a szeletelt répát fazékba rakták, vizet öntöttek rá, tetejére kenyérhajat tettek és kevés lisztet szórtak rá. A napon két nap alatt megsavanyodott. A Mura-menti horvátok a megtisztított, megmosott répát lereszelték, rétegesen cserépfazékba (nagyobb mennyiség esetén kádba) rakták, és rétegenként fűszereztek.

A Dráva-menti horvátok a káposztát, répát, uborkát, zöldparadicsomot zöldpaprikával savanyították és rakták el nagy cserépfazékba vagy kishordóba.

A somogyi horvátoknál a levesek alkották a táplálkozás gerincét, a káposzta-, bab- és répaleveseket rántással sűrítették, a savanyú leveseket behabarták. A habart levesek horvát neve, „zacferťa”.

Répa leves (tikrina juha Dráva-menti horvátok, Vízvár)

A savanyúrépát nyáron készítették: a tisztított, hámozott répát lereszelték, fazékba rakták, vizet öntöttek rá, tetejére kenyeret raktak, és 8 nap alatt megsavanyodott. Ekkor zsíron pirított hagymához rakták, vízzel feleeresztették, sózták és röviden készre főzték. Ma húsosan készítik.

Édes kerekrépa rétes (szlatkom ripom masnica, nyugati grádistryei horvátok, Kópháza)

A kinyújtott rétestészta reszelt répát, darált mákot, cukrot raknak, felgöngyölik, és tepsiben megsütik. Készítik sósan is, ekkor cukor és mák helyett só és darált töpörtyű töltelékkel használnak.

A magyarországi horvátokról azért szerkesztettük ide az interneten talált információk felhasználásával a fentieket, mert Miklósfa története erősen kötődik az itt élő és mára már asszimilálódott horvátokhoz. A ma Nagykanizsa városrészeként létező Miklósfa egykoron a Horvátszentmiklós nevet viselte, a „horvát vérű” miklósfaiak pedig már régtől ismertek voltak répájukról.

A magyarországi szlovákok körében is ismert a répaétel, leginkább répaleves formájában, de felhasználták savanyítottan is.

Savanyú répa (Orosháza)

A tisztított, hámozott répát sós vízben megfőzik, kiszedik, edénybe vagy befőttes üvegbe rakják, sós, cukros, ecetes vízzel felöntik. Húsételekhez és kenyér-szalonnához ették.

(Összeállítás a Sulinet örökségtárából)

A kerekrépa a nemzetközi gasztronómiában



Több könyvnek is a témája lehetne a tarlórépa fajták gasztronómiai szerepe a világ különböző országaiban, de itt csak érintőlegesen és inkább csak érdekességként szerepel e fejezet. A különlegességeket kedvelők ezen túl is kedvükre csemegézhetnek az elérhető forrásokból, könyvekből, internetről.

A világon egyébként sok helyen főznek vele, pl. Ázsiában, arab országokban (céklával, savanyítva, vagy a hétzöldséges kuszkus ragujában), Amerikában, Angliában, Skóciában, a legváltozato-

sabban azonban a franciák készítik. Számos klasszikus fogás alkotóeleme, pl. a zsenge zöldséges bárányé, de legismertebb talán kacska köretként.

Az ukránok nemzeti étele a borscs (zöldségből és répából készült leves).

Észtországi érdekesség például a Márton-napi ételek közül, a disznófejjel együtt megfőzött kerekrépa és krumpli.

Terebess Gábor szerint (aki rengeteg érdekességet közöl honlapján a kínai gasztronómiáról) a történelmi korokkal változott a rendkívül sokrétű kínai konyha alapanyag választéka is, ezért a tarlórépa felhasználása háttérbe került.

Megkérdeztem helybeli kínai szakácsokat a felhasználás jelenlegi módjáról – írja. Állításuk szerint a tarlórépát levesbe nem, de párolva, sütve, salátába előszeretettel használják. Kína még ma is egyik legjelentősebb termelője e növénynek.

A kerekrépa alacsony kalóriatartalmú ételalapanyag, jó forrása a C-vitaminnak és a rostoknak.

A répa zöld részéről



Sok országban nagy hagyománya van a répa zöld része, levelei fogyasztásának.

A répa zöld részének jótékony hatásait azért ismertetjük a hazai közönséggel, mert megismerkedve jellemzőivel a „reformkonyha” egy lehetséges alapanyagaként is tekinthetnek rá.

Kicsit bizonytalanok vagyunk az ismertetést illetően, mert magunk még nem próbáltuk ki az általunk ismert fajtákon. Talán nem is a most Miklósfán ismert fajtákra érvényesek a leírtak.

A következő mondat azonban a fajtákat illetően is eligazítást ad: A tarlórépa zöldjét is előszeretettel felhasználják nyers és főtt zöldségként is. Egyes fajtákat (Shogoin) kizárólag zöldjükért, míg másokat (Tokyo Market) zöldjéért, gyökeréért egyaránt termelik.

A zöld rész fogyasztásának és annak kedvező élettani hatásainak jelentős irodalma van nyugaton.

Csökkenti a kockázatot az elhízás, magas vérnyomás, cukorbetegség, rák és a gyomor-, hasnyálmirigy-, hólyag-, és tüdőbetegségek esetén.

A nálunk nem divatos zöldje nagy mennyiségű A-vitamint és különösen nagy mennyiségű luteint tartalmaz, amely bizonyítottan segít megelőzni a szürkehályogot és a szív- és érrendszeri betegségeket.

Mivel a fehérrépa zöldje kiváló forrása a vitaminoknak és más hasznos anyagoknak (C-vitamin, E-vitamin, B6-vitamin, folsav, réz, kalcium és diétás rost), ezért ezeknek különleges jelentőséget tulajdonítanak a rheumatoid arthritis, colorectalis rák és az érlelmeszesedés megelőzésében.

Fehérrépa zöldjének oxalátjai miatt a már meglévő és kezeletlen vese- vagy epehólyag-problémákat is el lehet kerülni a fehérrépa zöldjének evésével.

Az A-vitamin biztosítja az immunrendszer megfelelő működését, valamint segíti fenntartani a szervezetben az egészséges membránműködést, és óvja az ízületi hártákat is. Ha fennáll a csonttrikulás veszélye is, akkor a zöldben található kalcium is különleges előnyt jelenthet.

Az ásványi réz is kiváló forrása a fehérrépa zöldjének, mely szintén segít az ízületi gyulladások megelőzésében.

A kiváló étrendi hatású rost tartalom a répa zöldjének fogyasztásakor lehetséges védelmet jelent a bélrák ellen. Ugyanakkor a kerekrépa B6-vitamin és folsav tartalma segít megelőzni az érlelmeszesedést, illetve annak súlyosbodását.

A kansasi állami egyetemen végzett kutatások szerint, azok a dohányosok, és azok, akik gyakran vannak kitéve a passzív dohányzás veszélyének, de vitaminban gazdag ételeket, például fehérrépa zöldjét is fogyasztanak, jelentősen csökkenthetik megbetegedéseik kockázatát.

Legújabb állatkísérletek arra utalnak, hogy az A-vitaminban gazdag étrend segíthet a dohányzás káros hatásainak mérséklésében, ezért a répa zöldje legyen mindennapi része táplálkozásunknak. Legalábbis erre buzdítanak az Egyesült Államokban.

Törökországban, különösen Adana közelében a fehérrépat használják a şalgam ízesítésére.

A Közel-Keleten, például Libanonban a fehérrépa zöldje savanyúágként is szolgál.

Az USA déli államaiban pedig teljesen általános saláta és köret alkotórész.

Vásárlási és tárolási tippek, ötletek



A nagyobb gyökerek inkább lehetnek fás állományúak, esetleg pudvásak. A kisebb fehérrépa általában édesebb ízű.

Hűtőben tároláskor használjon szellőzést biztosító műanyag zacskót, és ajánlott egy héten belül feldolgozni.

Mivel a fehérrépa magas víztartalmú, ezért gyorsan romlik és száraz környezetben hamar kiszárad.

Megfelelő tárolása csak magas páratartalmú, hűvös pincében lehetséges, ezért ma már a háziasszonyoknak a hűtőszekrényben tárolás, feldolgozottan a mélyhűtés a biztonságos megoldás.

Ajánlott tárolási hőmérséklet a pincében vagy a hűtőkamrában 0°C és 1,5 °C, a relatív páratartalom 90-95% között kell legyen.

Fiatal friss zöldjét nyersen is fogyaszthatjuk mint a salátát, de az idősebb leveleknél érdemes inkább párolni, vagy főzni, mint a spenótot. Mivel nem mindenki kedveli a répa jellegzetes csípős ízét, ezért érdemes forrázni, majd hideg vízzel öblíteni.

A répat lehet kockázás, szeletelés, vagy gyalulás után főzni, gőzöléssel párolni, egyéb összetevőkkel, vagy önmagában is sütni.

Jól kombinálható más zöldségekkel, mint a petrezselyemgyökér, sárgarépa és burgonya, vagy tejszínnel és sajtokkal, vajjal ízesíteni, de a magyar ember nem veti meg, ha van mellette egy kis hús is.

A főtt fehérrépa zöldje bab és rizs mellé is adható köretként, melyet ízesíthetünk citromlével és cayenni borssal.

Manapság egyre divatosabb újdonságokkal kísérletezni a konyhában is, ezért olyan népszerűek a szakácskönyvek és a hasonló témájú netes oldalak.

Ha beütjük egy kereső programba, hogy: Top „Tarlórépa” receptek (Top „Turnip” recipes), akkor több mint 170.000 vonatkozást találunk egy recept archívumban!

A külhoni répás ételek általában nem csülkökről és füstölt húsokról szólnak, mint nálunk, hanem a rost- és vitamingszegény könnyű ételekről, és az egészséges életmód reklámozásáról.

Cavatelli tarlórépával és kolbásszal

Hozzávalók 4 személyre: olívaolaj, 2 db, 0,5 kg-os olasz pulyka-kolbász, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl tyúkhúsleves, 2 db leveles tarlórépa, ¼ tk. pirospaprika, 0,6 dl száraz fehérbor, só, őrölt bors, 45 dkg friss cavatelli, fogkeményre főzve, 4 tk. reszelt parmezán.

A felszeletelt kolbászt az olajon megpirítjuk, majd hozzáadjuk az összepréselt fokhagymát, és felöntjük a levessel. Néhány perc után beletesszük a répa leveleit, majd sózzuk, borsozzuk, a pirospaprikával ízesítjük. Lefedve kb. 5 percig főzzük, közben ha ragacsossá válna, beleöntünk 1-2 kanál főzőlevet a tésztából. Végül a tésztát egyenletesen elosztjuk a tányérokra, rátesszük a kolbász szószt, majd megszórjuk parmezánnal, és már kínálhatjuk is.

A lisszaboni Tasquinha d'Adelaide vendéglő specialitása

A tepsiben sült báránylapocka (paletilla de borrego), melyet krumplival és tarlórépa levelével (grelas) tálalnak, mely utóbbi kissé emlékeztet a spenótra. A „mártás” a tepsiben áll össze olívaolajból, peccsenyeléből, zöldségléből. Az adag három személyre is bőséges.

A felhasznált irodalomra többnyire közvetlenül hivatkozunk a kötet szövegében. Azokra, melyekre ott nem teszünk utalást a jegyzékbe kerültek.

- 1 Dr. Antal József Növénytermesztők zsebkönyve, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1987.
- 2 Homonnay Zsombor: Vadgazdálkodási gyakorlat: A vadföld nem „vadföld”.
- 3 Dr. Fehér Béláné: A cékla és az étkezési répák termesztése. Mezőhír Mezőgazdasági Szaklap, XI. évf. júniusi szám.
- 4 Maár Margit: Népi orvoslás Sopronban és környékén. Soproni szemle, 1956. X. évf. 4. szám
- 5 Réz András: A közalgó Halloween története (http://www.dunakanyarregio.hu/index_article.php?cikk=1869)
- 6 Gyárfás József: Sikeres gazdálkodás szárazságban: magyar dry-farming, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1982.
- 7 Kotnyek István, IV. évf. bio-földr-mg. szakos hallgató, 1962-63. Miklósfa község, földrajzi szakdolgozat.
- 8 Kardos László: Az Őrség népi táplálkozása, Budapest, 1943.
- 9 Kotnyek Istvánné, IV. évf. magyar-orosz szakos hallgató, 1967. Miklósfa község, népköltészeti hagyományai, szakdolgozat.

*

A közölt képek egy részéről tudjuk, hogy ki készítette őket, mindenki másnak általános köszönettel tartozunk. Kocsonya Kálmán ételfotóit, Milávecz Ottó és Turi István képeit külön köszönjük.



Ajánlás

A kincsek nem csak mindig másutt, messzi tájakon vannak, közvetlen közelünkben is ott lehetnek. Felfedezni, megtalálni, kibányászni mégis úgy kell őket, mint az aranyat.

A miklósfaiak mintha megtalálták volna kincsüket.

Ez az érték mindig is velük volt. A nehézséget az jelentette, hogy a számukra mindennapiban meglássák a mások, a többiek számára is érdekeset. Most, hogy megtalálták, büszkeségükké vált. A tarlórépa savanyítása, a répából készült ételek, az évek óta megrendezésre kerülő főzőverseny az ő kibányászott, megtalált és gondozott kincsük.

Annak bemutatása a kötetben pedig, hogy a korszerű táplálkozás egyik fontos alapanyaga lehet a tarlórépa, a további lehetőségekre irányíthatja a résztvevők és a szervezők figyelmét.

Egy közösség, a miklósfaiak magukra találtak a répafőző versenyekben, identitásuk fontos összetevőjévé vált ez a program.

A kötetben található kitekintés a „répás” világra érdekessé, a természeti ismeretek átadása hasznossá, a receptek pedig „élvezetessé” teszik a Répakönyv-et.