



A CIKK EREDETILEG A TARKA MAGAZIN SZÁMÁRA KÉSZÜLT



Tarka

INGYENES MAGAZIN

A Tarka magazin a Keresztúri, a Szépvízi és a Kézdi tejszövetkezetek ingyenes kiadványa.

A kézdivásárhelyi **Buza László** és felesége, **Tünde** addig dagasztotta, míg finom lett.

Miért pont lángos sütéssel kezdtek foglalkozni?

Buza László: Nagyon sokat jártam külföldre, Magyarországon ismertem meg a lángost. Itt, a megyében akkor még senki nem készítette, és onnan jött, hogy próbáljuk ki. 2000 körül kezdtük meg, eleinte nagyon sokat kínlódtunk vele, nem igazán ismerték itt. Inkább édes palacsintát akart mindenki fogyasztani, hiába próbáltam mondani, hogy a sajtos-tejfölös nagyon finom. Két évre abba is hagytuk, de nem mondtunk le róla. Újrakezdtük. Eleinte csak fesztiválokra, nagyobb vásárokra jártunk. Négy-öt év ráment arra, hogy megismerjenek minket és a lángosunkat.

Buza Tünde: A Kézdivásárhelyi Lángos név onnan jött, hogy 2005-ben meghívtak Mezőhegyesre egy lángossütő versenyre, és elhoztuk onnan az első díjat. Az oklevélre ez a név került, aztán meghagytuk.

B. L.: Itt, a piacon 2002 óta vagyunk minden nap. Ezt a bódét 8 éve üzemeltük be, most ez a fix munkapont. A kuncsaftok megszokták, vissza is járnak, ezért is próbáljuk a minőséget megtartani.



Mindig a visszajáró vendégekre alapozzuk az üzletet, akik vásárokon is megkeresnek. Nem úgy van, mint egy üdülőközpontban, hogy folyton változik a vendégsereg, és mindegy, milyen minőséget adunk, mert valakit mindig át lehet verni vele.

Hogyan született a szlogen, vagyis Az élet lapos oldala?

B. L.: Valamikor sok sört megittam, az volt a habos oldala. Mondtam, legyen lapos oldala is, mert talál a sörrel a lángos.

Milyen a finom lángos receptje?

B. L.: Az alaptésztát közösen kísérleteztük ki. A recept teljesen saját, ez azt jelenti, hogy addig gyúrtuk, amíg ilyen lett. Könnyű a tészta, nem csöpög a zsír belőle, ez a sokéves munka eredménye, és üzleti titok. Közben a vásárlók kritikájától sem zárkóztunk el. Ezt a receptet csak én és a párom tudjuk, senki más. Általában kézzel dagasztunk, a feleségem, vagy én. Van gép is, de jobb lesz a tészta, ha kézzel van dagasztva.

Feltétnek pedig másfél hónapja a Kézdi tejfeldolgozótól rendeljük a Dalia sajtot. A vásárlók kérhetik csak sajttal, sajttal és tejjel, kapros tejjel, fokhagymásan vagy háromféle házi lekvárral: barack, szilva vagy áfonyadzsemmel.

B.T.: Ezeket mi főzzük, termelőktől vásároljuk a gyümölcsöt hozzá. Emellett van a klasszikus porcukros és a csokikrémes lángos.

Lángost nem hoztatok?

2017. augusztus 08. kedd, 08:19

