



## Kis közösség, nagy élet, házias ízek

■ Erika Cukrászda, Kesztlőc

Bihari Zoltán ■

A pilisi hegyek lábánál, Esztergom és Dorog közvetlen szomszédságában fekszik az egykor többségében tótok által lakott község, Kesztlőc. A szőlő- és bortermelés meghatározó volt a település életében, már I. Géza király szőlőt adományozott a garamszentbenedeki apátságnak. Kesztlőcön járva a hegyoldalba vájt pincék, préházak ma is fontos részei a község látképének. S nemcsak a látvány maradt meg, hanem az elmúlt évtizedekben újjáéledt a település, egyre több a helyi termelő, a borászok mellett tehenészet, méhészt, gyümölcsös egyaránt található. Sok a fiatal, aki ideköltözött és hozzájárul a nyugodt, de mozgalmas közösségi életű település fejlődéséhez.

Kara Józsefné, Erika Dorogról érkezett Kesztlőcre, férje idevalósi, s mióta megházasodtak, eldöntötték, hogy cukrászdát fognak nyitni. Hogy ez bátorságnak tűnik a 90-es években egy 2500 fős községben, ez nem járt a fejükben. Eri-



Kara Józsefné, Erika

ka gyerekkora óta cukrász szeretett volna lenni, Esztergomba járt gyakorlatra, s két gyermekük születése idején már készülődtek az üzlet nyitására. A kacskaringós falu szélénél, a Tavasz utcában építkeztek, s itt egy-

szerre épült a lakótér, a műhely és a cukrászda. Mire a második gyermek elérte a negyedik évét, 1999-ben tudtak kinyitni. „Fejest ugrottunk a munkába. Örültek az emberek a nyitásnál, de nehéz is volt mindenkinek megfelelni, minden munkát elvállaltunk. Nagyon-nagyon sok idő volt, amíg elfogadtak a kesztőlciéket, mert én dorogi vagyok” – meséli Erika a „gyüttmentek” sorsát, pedig a hat kilométerre fekvő Dorog igazán szomszédságnak számít.

Az elejétől kezdve fontos volt számukra a helyi közösségbe való bekapcsolódás, a helybeliek igényének kiszolgálása. Keresték a kapcsolatot, együttműködést a község termelőivel, és a kollégáikat is próbálták helyben, Kesztlőcön megtalálni. Erika nemcsak részt vesz a település rendezvényein, hanem a szervezésbe is bekapcsolódik. „A faluban mindig történik valami, kis közösség vagyunk, de az élet nagy”. Erika a sütemények mindennapos készítésén kívül tagja a boros egyesü-

letnek és a hegyen kialakítottak egy gyógynövényes kertet. Saját kertjükből és a szomszédja gyümölcsöséből hozza a barackot, málnát, meggyet vagy szedret. Ha levendula fesztivál van, akkor pogácsát, bonbont készít a saját kertje fűszerével ízesítve.

Az Erika Cukrászdában a házias ízek a meghatározók. A 2000 óta mestercukrász tulajdonos otthonról hozta ezt a rájuk jellemző ízvilágot, amit a helyiek mellett az egész környékből megszerettek. Egyik vevőjük tíz éve innen veszi a bejglit, Esztergom-Kertvárosból jön hozzájuk. „Erika nem süt nagyon édesen, van aki ezért szereti” – dicséri a vállalkozásba aktívan besegítő férj a felesége munkáját. Mézes krémes, piték, teasütemények, zserbó, a habkúp nevű retro sütemény, mignonok jelzik a régi, hagyományos kínálatot. „Nem mentek ki a divatból a hétköznapi, házias, egyszerű sütemények” – osztja meg a vevők visszajelzését Erika. Ez persze nem azt jelenti, hogy megállt az idő a kesztölci cukrászműhelyben, hiszen a vásárlók kérése szerint gluténmentes, laktózmentes édességeket is készítenek és bevezették a hétvégi kínálatukba a francia típusú, csokis mousse jellegű könnyebb süteményeket. Erika húsz év után is tanfolyamokra, képzésekre jár, hiszen jól tudja, hogy a szakmában állandóan fejlődni kell.

A családi vállalkozásban dolgozó férj, József eredendően asztalos, s a megnövekedett munkákat látva állt be a sorba: övé lett a fagyalalkészítés reszortja. A korábbi kész fagyaltról átálltak a helyben főzött, minőségi fagyaltrókra, s két-három éve a gépek korszerűsítésének köszönhetően tovább tudták fejleszteni a technológiát, s vele együtt a minőséget.



A környéken elért népszerűségüknek köszönhetően Lábatlanon és Nyergesújfalun is felkérték őket cukrászda nyitására, oda a Tavasz utcai bázisukból szállítanak. 2013-ban nyitottak Kesztölc központjában egy kávézós arculatú újabb cukrászdát. A Kék túra útvonalán található üzletük jelentős turistaforgalommal büszkélkedhet, amely 2018-ban újabb funkciót kapott. Ekkor adták át a PilisBike legújabb szakaszát, s a tereprekárparos bringautó frissítőpontja a



„Parkolj + Bringázz!” táblával kijelölt Erika Cukrászda. „Főleg az idősek miatt nyitottunk a központban, ők nem tudnak ide kijönni a falu szélére. Sokan közülük már nem sütnek, így nálunk veszik meg a süteményt” – mondja József az egyéb szempontokat, s láthatóan valóban mindenkinek igyekeznek megfelelni, mindenkit kiszolgálni a faluban. Olyanannyira, hogy József telefonhívásra házhoz viszi az időseknek a süteményt...

Erika idén indult el először az Ország Torta versenyen. Az elismerést megkapja nap mint nap az elégedett vásárlóktól, de ennyi év után a szakmának is meg akarta mutatni magát. Ígéri, hogy újra fog indulni, és erre készülve Kesztölc jár a fejében: „Azért is szeretnék sikeres lenni az Ország Tortán, hogy a falunak jóhírért vigyem.” A dorogi hölgyet befogadta Kesztölc és aktív alakítójaként a mozgalmas, kicsiny pilisi településnek, ő maga is léleken kesztölcivé vált. ■