

Körösök Völgye

Ingyenes kiadvány



...több mint élménymagazin - II. évfolyam - 1. szám

www.korosokvolgye.com -- www.magazin.korosoknaturpark.hu

• *Természet*

• *Kultúra*

• *Interjú*

• *Településportré*

• *Aktuális témák*

• *Turisztikai fejlesztések*

• *Túraajánló*

• *Turisztikai attrakciók*

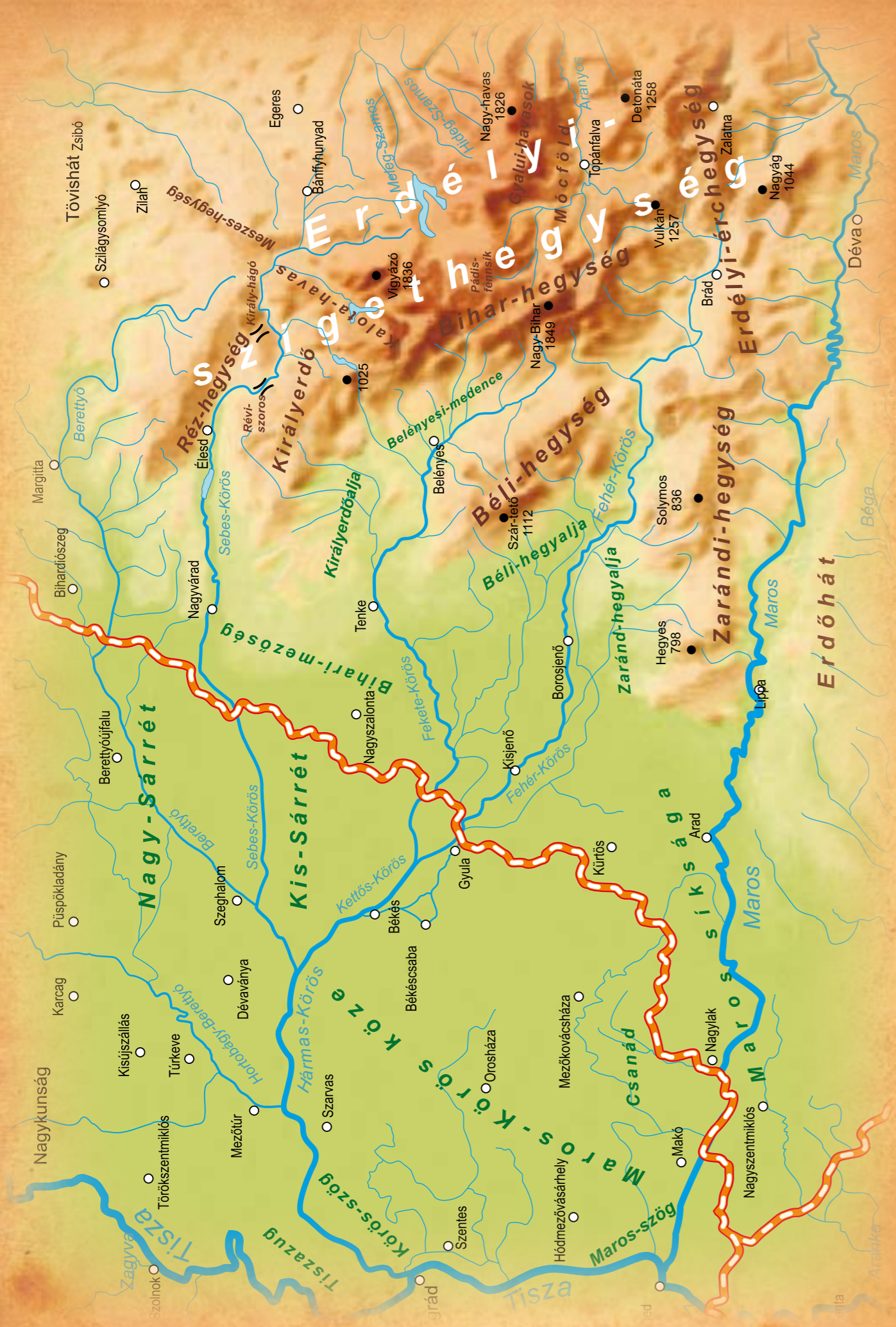
• *Egészséges életmód*

• *Tudatos életforma*

• *Rendezvények*

• *Művészet és irodalom*





KÖRÖSÖK VÖLGYE

...több mint élménymagazin

Tartalom:

Köszöntő	4-5	Jutka néni konyhája	56
Hogyan tovább, Körösök?	6-7	(Majdnem) Elfeledett gabonáink	57
Nagyszabású kutatási projekt a Körösök vidékén	8-9	Csírázattasunk otthon!	58-60
A Körös-Maros Nemzeti Park	10-11	Gyógyteák télen	61
A Hármaskörös vidéke	12-15	Gomba kislexikon	62-63
Valami megváltozott...	16-18	Gigászi happening a Sebes-Körös völgyében...	64-67
Természetrzaji kutatások	19-20	Csabagyöngye Kulturális Központ	68-69
Pipafüst	21	Csabagyöngye – a híres szőlőből tőkét kovácsolnának	70-71
Grófok nyomában: Wenckheimék	22-23	A Békési Tájház	72
Famatuzsálemeink: tölgyek	24-25	Az életre kelt gyulavári kastély	73
Czárán Gyula nyomdokain I.	26-27	Rondella terasz	74
Kalandok föld felett és föld alatt a Biharban	28-29	„Egy hajóban evezünk” vízitúra	75
A káprázatos fényben úszó Mézgedi-barlang újrainyitása	30-31	A békési szilvapálinka útja	76-77
Győrffy István Táj- és Népműismereti Otthon	32-34	Új utak a kolbász fővárosa	78-79
Várasfenes	35	XXI. Országos Szőlőtáncfesztivál	80-81
Természetesen... gyékényből	36-39	Gyula, a Kultúra Magyar Városa	82-83
Egy táj tükré – a nád és a gyékény szerepe a régi Sárreten	40-43	Kecskeméti Gábor Kulturális Központ, Békés	84-85
Fotogaléria	44-49	Hókajak Vértoyon	86-87
Hulló falevél – Esély a ligetben	50-51	Szlalom a hó hazájában	88-89
Menza minta = Mintamenza	52-54	Nyereményjáték, rejtvény, fotópályázat	90-91
Csináld magad! ...a házitészta	55		



Közép-Békési Centrum
A sokszínű lehetőség



Körösök Völgye magazin – CrisPer: A Körösök periodikája – Kiadó: Közép-Békési Területfejlesztési Önkormányzati Társulás (5600 Békéscsaba, Szent István tér 7., Tel.: +36-20/229-5055) elnök Dr. Görgényi Ernő
Szerkesztőség: Közép-Békési Területfejlesztési Önkormányzati Társulás (5600 Békéscsaba, Széchenyi liget, Körösök Völgye Látogatóközpont, Tel.: +36-66/445-887, e-mail: magazin@korosokvolgye.com)
Főszerkesztő: Tószögi György – Rovatvezetők: Boldog Gusztáv, Bonyhádiné Pásztor Enikő, Sűr Enikő – Tiszteltelbi rovatvezető: Szelekovszky László – Romániai szerkesztő: Cristian Horgos – Fordítás: Aqua Crisius Egyesület
Munkatársak: Ambrus Réka, Czapp Zsuzsanna, Fehér Éva – Olvasószerkesztő, korrektor: Prime Concept Kft. – Hátlapfotó: Palcsék István
Grafikai munka: Natural Day Kft. – Nyomdai munka: Dürer Nyomda Kft. (5700 Gyula, Jókai u. 5-7., Tel.: +36-66/466-844) Felelős vezető: Kovács János – ISSN-szám: 2063-7233
Megjelenés: Magyarország és Románia határ menti megyéiben, másfél év alatt 6 alkalommal, ingyenesen – Példányszám: 9200 magyar és 4000 román nyelvű
Terjesztés: Gyulai Hírlap Kiadó és Hírlapterjesztő Nonprofit Kft. (5701 Gyula, Petőfi tér 3., Pf: 23., Tel.: +36-66/562-500) – Információ: magazin@korosokvolgye.com
A magazin teljes tartalma szerzői jogvédelem alá esik. Az ehhez fűződő jogok gyakorlására kizárólag a magazin kiadója jogosult. © 2012. Közép-Békési Területfejlesztési Önkormányzati Társulás
A projekt hivatalos weboldala: www.magazin.korosoknaturpark.hu

A „Körösök Völgye Periodika – informatív kiadvány a Körös folyók természeti, kulturális értékeiről és turisztikai vonzerőiről” c. projekt a Magyarország-Románia Határon Átnyúló Együttműködési Program 2007-2013 keretében valósult meg (www.huro-cbc.eu), az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap, valamint Magyarország és Románia társfinanszírozásával. A program célja közelebb hozni egymáshoz a határmenti térségben élő embereket, közösségeket és gazdasági szereplőket az együttműködésbe bevont térség közös fejlesztésének elősegítése érdekében, a határmenti térség alapvető erősségeire építve.
E projektben a Közép-Békési Területfejlesztési Önkormányzati Társulás magyarországi partnere a Körösök Völgye Naturpark Egyesület, romániai partnere a nagyváradi Aqua Crisius természet- és környezetvédelmi szervezet.
Projektmenedzser: Soczó Krisztina, Kovács Krisztián, Mihai Togor



Magyarország-Románia
Határon Átnyúló Együttműködési
Program 2007-2013

www.hungary-romania-cbc.eu www.huro-cbc.eu
Jelen kiadvány tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Unió hivatalos álláspontját.

Két ország, egy cél, közös siker!

Európai Unió
Európai Regionális Fejlesztési Alap



Tisztelt Olvasó!

A Körösök Völgye Natúrpark Egyesület elnökeként bízom benne, hogy a magazin első lapszámában sikerült ízelítőt adni mindazokból a kivételes értékekből, amelyekre a Körösök völgyében büszkék lehetünk. Igyekeztünk rávilágítani arra, hogy e folyókkal gazdagon átszőtt térség kulturális, nemzetiségi és természetföldrajzi sokszínűsége ellenére mégis összetartozó egységet képez múltunkban, óhatatlanul azzá válik mindennapjainkban, és annak kell maradnia jövőnkben is.

Az első lapszámában található, sokszor gyökeresen eltérő témákat és helyszíneket felölelő cikkek jól rávilágítottak arra, hogy e szülőföldként, otthonként vagy éppen vendéglátó helyszínként megbecsült táj nagyszerű örökség, amellyel méltó módon kell bánnunk. Ehhez elengedhetetlen az összefogás, a közösen formálódó szemlélet és a követendő irányok világos meghatározása.

E vonatkozásokban a Közép-Békési Centrum a Körösök völgyének kétségtelenül meghatározó fejlesztési központja. Békéscsaba, Gyula és Békés, mint a közép-békési térség legnagyobb települései – felismerve a közös törekvések szükségességét – különösen a turisztikai fejlesztések területén igyekeznek összekapcsolni erőforrásaikat. Bár e folyamatok már évekkel ezelőtt elindultak, eredményei az idei évtől váltak igazán kézzelfoghatóvá. Az előrelépés leginkább az aktív turisztika terén érhető tetten, amelyet a települések – kerékpáros és vízi turizmushoz köthető – eszközszolgáltatásainak bővülése, az útvonalfejlesztések jelentős

tározó fejlesztési központja. Békéscsaba, Gyula és Békés, mint a közép-békési térség legnagyobb települései – felismerve a közös törekvések szükségességét – különösen a turisztikai fejlesztések területén igyekeznek összekapcsolni erőforrásaikat. Bár e folyamatok már évekkel ezelőtt elindultak, eredményei az idei évtől váltak igazán kézzelfoghatóvá. Az előrelépés leginkább az aktív turisztika terén érhető tetten, amelyet a települések – kerékpáros és vízi turizmushoz köthető – eszközszolgáltatásainak bővülése, az útvonalfejlesztések jelentős



előrehaladása, valamint a túrarendezvények számának növekedése fémjelez.

A közös szemléleti síkok további része, e települések sokszor azonos irányba mutató számos fejlesztése is, amelyekkel – gyakran egymás partnerségét keresve – saját környezetüket, ezáltal a Körösök völgyét is igyekeznek vonzó helyszínné varázsolni. E törekvések közül továbbra is kiemelendők azok az útvonalfejlesztések, amelyek településeket és turisztikai helyszíneket kötnek össze, avagy új elemeket kapcsolnak be az aktív turizmus vérkeringésébe. Emellett különös jelentőséggel bírnak azok a kezdeményezések, amelyek komplex rendezvényhelyszíneket vagy rendezvényközpontokat alakítanak ki a lakosság és az ide érkező vendégek számára.

Azonban nem csupán új értékek létrehozása a célunk. A helyi termékek fontosságának fokozott hangsúlyozásával, piacra jutásuk segítségével – ezáltal pedig az egészséges életmód, és annak közvetítőinek támogatásával – a régmúlt ápolását is fontosnak tartjuk. A történelmi, kulturális és gasztronómiai örökségünk gondozásával, hagyományaink tiszteletével nem csak múltunk értékeinek megőrzését, de az értékek újratermelődését is biztosíthatjuk.

Mindezen irányok mellett a jövőben fokozott gondot kell fordítanunk természeti értékeink védelmére, mert e nélkül aligha érezhetjük jól magunkat településeinken belül és kívül. A városi területek fásításai, parkrendezései, a zöldfelületek bővítése, illetőleg a helyi, védett értékek ápolása kiemelt fontossággal bírnak. A kultúrterületeken kívüli természetes környezetünk elemeinek megóvása pedig a korszellem egész emberiségét szolgáló kihívása, ami mindannyiunk közös feladatául kell, hogy tovább éljen.

A Körösök völgyét, e páratlan adottságú tájegységet e vállalásokkal nem csak önmagunk számára igyekszünk mind élhetőbb helyszínné tenni, de szeretnénk turisztikai szempontból európai viszonylatban is ismert és népszerű térséggé fejleszteni.

Ezeknek a szempontoknak a figyelembevételével adjuk az Olvasó kezébe a második lapszámot abban bízva, hogy az oldalakon felvonultatott régi és új értékeink ismét élményt jelentenek majd.

Vantara Gyula

országgyűlési képviselő,

Békéscsaba Megyei Jogú Város polgármestere

Békéscsaba látképe az Evangélikus Kistemplom tornyából

(Fotó: CrisPer szerk.)

Hogyan tovább, Körösök?

Írta: Tószögi György



Egyeztető ülés a Körösök Völgye Látogatóközpontban

Erre a kérdésre válaszokat keresni sohasem elfecsérelt idő. Most különösen időszerű, amit a Körösök völgye népszerűsítésének szükségessége, a szaporodó térségi és helyi fejlesztések, a turizmus élénkítését szorgalmazó törekvések és a további források bevonására alkalmat adó, új pályázati ciklus közelsége egyaránt indokol.

A lehetséges válaszok jegyében 2012 novemberében ült asztalhoz az érdekeltek egy szűk köre, igyekezve meghatározni azokat a lépéseket, amelyek egy pozitív jövőkép felé vezethetnek.

A Körösök Völgye Látogatóközpontban lezajlott megbeszélésen részt vevők – meghallgatva a különféle álláspontokat – hamar szembesültek azzal a ténnyel, hogy a felvállalt feladat óriási. A szerteágazó problémák, az eltérő célok és érdekek figyelembe vételével nem könnyű egy át-

fogó, mégis egységes szempontrendszert kidolgozni. Olyannyira nem, hogy egyedi konkrétumok kiragadásának és megtárgyalásának nem is lehetett helye az első fórumon.

A tanácskozáson jelenlévők egyetértettek abban, hogy mindenekelőtt célszerű olyan szemléleti alapelveket meghatározni, amelyek már eleve kijelölik a követendő irányokat. Központi elemekként a Körösök – mint a tájegység ereit jelentő folyóvizek – környezeti állapotának javítását, illetve az értékek megőrzésére, megújítására való törekvéseket jelölték meg a résztvevők. Az is egyöntetű vélemény volt, hogy a Körösök völgyének fejlesztési irányait nem csupán a turizmus igényeihez célszerű igazítani, a szemléletet sok esetben – különösen a természeti környezetet figyelembe véve – éppen ennek fordítottja kell, hogy jellemezze. Ez garantálhatja azoknak az értékeknek a fennmaradását, amelyekre a jövőt építeni lehet. Elsődleges feladatként tehát az alapszempontokat érdemes meghatározni, amelyeket fontos egységes álláspontként kommunikálni.

Ahhoz azonban, hogy mindez körülírható legyen, szükséges szembesülni a Körösök völgyének kihívásokat jelen-

A Hármaskörös Mezőtúr térségében

Néhány példa a megbeszélésen elhangzott, a Körösök völgyét érintő problémák és célok közül:

- A Körösök vízminősége (nyáron kevés vízhozam, a csatornákból bemosódó vízi növényzet, a szennyező források feltárása és megszüntetése);
- A gátak aszfaltborításának jelenleg csekély mértéke és szükségessége elsősorban a kerékpáros turizmus fellendítése érdekében;
- A vízi túrázókat kiszolgáló infrastruktúra javítása;
- Hullámtéri magaslati kilátók kiépítése;
- A halállomány növelése (a gazdasági célú halászat káros hatásai, horgászati túlterheltség, rabsic-tevékenység, hallépcsők);
- A hullámtér kezelése (a hullámtér turisztikai szempontokat figyelembe vevő gondozása, a természetvédelmi kezelés és védelem erősítése, fokgazdálkodás lehetőségei);
- A hegyvidéki területeken folyó fairtás;
- A gyepek beszántása;
- A kastélyok és kastélyparkok állapota;
- Az alföldi erdőterületek vadgazdálkodási célú elzárása;
- Vízi közlekedés (a sportcélú hajóhasználat hatásai);
- A műanyag szemét növekvő mennyisége a folyókban.

tő problémáival is. Ez nemcsak a természeti, a történelmi, a kulturális és egyéb értékek feltárására irányuló munkát jelenti, hanem a legfontosabb problémakörök, majd ezek mentén a célfeladatok meghatározását is.

A megbeszélés második szakaszában a résztvevők „Körösök Völgye Fejlesztési Terv” címmel kidolgoztak egy olyan kérdéscsomagot, amelynek segítségével gyorsan és hatékonyan összegyűjthetőek lesznek a szükséges információk, vélemények és javaslatok. A dokumentumok értékelése alapján minden bizonnyal az eddigi legkomplexebb kép fog kibontakozni azokról a tényezőkről, amelyek segíthetnek megválaszolni a címben is feltett kérdést: hogyan tovább, Körösök?

Fotó: Tószögi György

Az összeállításra kerülő dokumentáció a következő szempontokra kíván fókuszálni:

A fejlesztési- vagy problématerület megnevezése:

- természet, kultúra, turisztika, egyéb

A fejlesztési javaslat célja:

- célcsoportok, főbb irányok

Az ipari halászat hatásai, a vízminőség javítása, a gátak aszfaltozása, az evezős túrázókat kiszolgáló infrastruktúra fejlesztése csak néhány példa a felmerült, számtalan problémakör közül



Miképpen nyújt megoldást a fejlesztés?

- helyi, regionális esetleg kétoldalú (magyar-román) léptékben, illetve környezeti, szociális, társadalmi, gazdasági és egyéb kérdésekben

A fejlesztési javaslat indoklása:

- a kiindulási problémakör részletezése, szempontrendszere

A fejlesztés fontosabb részleteinek bemutatása:

- konkrét tevékenységek, megoldások, azok megvalósítási módjai,
- terv és/vagy tanulmány esetleges szükségessége, azok tartalmi elemei (tartalmaz-e építési beruházást, szükséges-e szakhatóságok bevonása stb.)

A fejlesztés eredményei, hatásai, innovatív jellege, fenntarthatósága:

- a fejlesztéssel elérhető eredmények, rövid és hosszú távú hatások (gazdasági, társadalmi, környezetvédelmi, természeti stb.), a fenntarthatósági szempontok érvényesülése

Javasolt együttműködő partnerek:

- önkormányzatok, szakmai és civil szervezetek, hatóságok stb.

Írta: Cristian Horgoș

Nagyszabású kutatási projekt a Sebes- és Fekete-Körös vidékén

Egy komplex, 36 hónapon keresztül tartó projekt vette kezdetét a romániai Aqua Crisisus Sporthorgász Egyesület kezelésében lévő hat, Natura 2000 minősítésű területen. Amint azt az októberi, hivatalos programindítón és sajtótájékoztatón a nagyváradi egyesület elnöke, Mihai Togor kiemelte, a projekt a bevont térségek közös igazgatási tervének fejlesztésével, az integrált gazdálkodási intézkedésekkel és az intézményi menedzsment-kapacitás növelésével komoly kihívást jelent.

Az Európai Unió és a román kormány által finanszírozott, 90 százalékban uniós forrásból megvalósuló projekt teljes költsége 2.466.000 lej. Az összeg közel fele a tudományos kutatási szolgáltatások elvégzésére meghirdetett pályázatokon nyertes kutatóintézetek munkáját fogja fedezni.

„A kutatások során a vizsgált területeken az állat- és növényfajok, valamint azok életterei kerülnek feltérképezésre. A nyilvántartások jelenlegi adatai szerint ezekben a térségekben 11 élőhelyen 104 növény- és

állatfaj él. A területek fenntartójaként azonban egyéb fajokról is van tudomásom, amelyeket azonban még szükséges tudományosan igazolni, illetve nyilvántartásba venni. Ezek lezárultát követően az igazgatási tervek fogják meghatározni a fajok és élőhelyeik megőrzéséhez szükséges intézkedéseket. A kutatási munkákat biológus fogja felügyelni” – fejtette ki Mihai Togor.

A felmérések 11.413 hektárnyi területen zajlanak majd, amelyek eredményeképpen 31 kutatási állomány, 18 adatbázis, 42 térkép, valamint 29 GIS állomány fog elkészülni. A kutatás átfogó képet nyújt majd a térség élőhelyeiről és azok fajairól, valamint az esetleges vándorlási útvonalokról is. A térképek tartalmazni fogják egyebek mellett a területek tulajdonosait, valamint a geomorfológiai és vízrajzi elemeket is.

A vizsgálati eredmények alapján elkészített igazgatási terveket az illetékes természetvédelmi igazgatóságnak kell jóváhagynia. Ezt követően fórumokra kerül sor a projekt védett célterületeinek – összesen 11.950 fő által lakott – településein. A 28 fórumon meghallgatják a lakossági véleményeket, továbbá 2000 darab, a Natura 2000 minősítések jelentőségét ismertető szórólap kerül kiosztásra.

Mindezek után az igazgatási tervek a Környezetvédelmi, Erdészeti és Vízügyi Minisztériumba kerülnek jóváhagyásra. A tervek elfogadását követően azok végrehajtása kötelező érvényűvé válik a helyi önkormányzatok, valamint a projekt által érintett Natura 2000 területeken bármilyen minőségben és céllal tevékenyekedők számára.

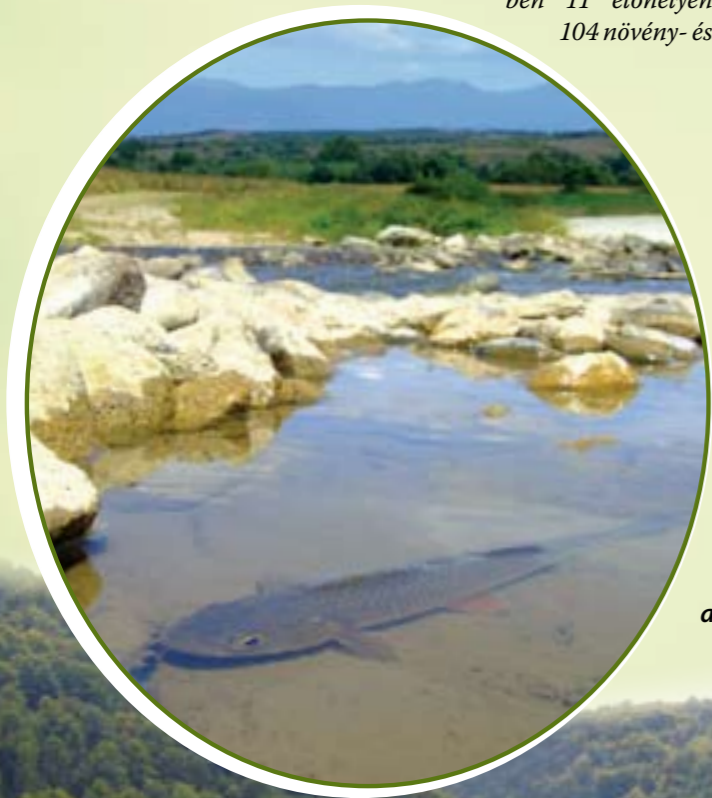
Regisztrálatlan fajok

A projekt keretében vizsgált területeken azonosított, de hivatalosan még nyilvántartásba nem vett fajokról kérdeztük az

A projekt legfontosabb célja a Natura 2000-es területeken élő növény- és állatfajok meghatározása

(Alsó kép: a borzi-szoros a Fekete-Körös völgyében.

Balra: A Körösök romániai szakaszain az egyik leggyakoribb hal a domolykó)



Andrei Togor, Mihai Togor és a projektasszisztens a sajtótájékoztatóval egybekötött projektindítón

Aqua Crisisus elnökét: „Minden bizonnyal az emlősök jelenléte a legszembetűnőbb. A vidrák nyomaira, illetve táplálkozási helyeikre számos esetben találtam már rá. Biztos vagyok benne, hogy hiúz és zerge is él a Jád völgyében, illetve az év bizonyos időszakaiban felbukkan a medve és a farkas is. A madarak közül például sok jégmadarat is észleltem, amely faj Nagyváradon a Splaiul Crișanei szigeten is előfordul. Azt hiszem, nagyon sok olyan lepkefaj is honos a vidéken – különösen a Lepkék völgyében, a Fekete-Körös-szorosnál –, amelyek nem szerepelnek a térségi fajjegyzékekben. Emellett még regisztrálatlan hulló- és béka-fajok előkerülése is várható. Lehetséges, hogy nagyon ritka növényeket is felfedezünk majd, mint például a kárpáti lilácskát a Jád völgyében, vagy a bánáti bazsarózsát a Fekete-Körös-szorosnál.”

A hatyúból jobb a kevesebb

Az úgynevezett invazív – idegen eredetű, agresszíven terjeszkedő – fajokról szólva Mihai Togor meglepte a programindítón jelenlévőket azzal, hogy hangsúlyozta, a hatyúk gyakori előfordulása nem kívánatos a biodiverzitás szempontjából, mivel ez a faj igen erőszakos, az egyéb madarakat, így például a nemes kócsagot elűzi természetes élőhelyeiről. A kócsag táplálkozási szokásaira jellemző, hogy olyan invazív halfajokat is gyakran fogyaszt, mint a törpeharcsa, a naphal vagy az ezüstkárász, míg a hatyúk étrendjében azok nem kapnak szerepet.

A projekt további célja, hogy a nem tájhoz hasonló halfajok egyedeinek száma 75%-kal csökkenjen. Emellett a halállomány felmérését követően a Fekete-Körös újratelepítésére kerül sor, illetve a folyón olyan rendszereket szerelnek fel, amelyek lehetővé teszik a halak vándorlását a zsilipeken keresztül. „Egyes fajok állománya nagymértékben csökkent, a vándorlásban való akadályoztatásuk következtében genetikailag „halnak” ki. A külföldi kollégák ingyen osztják meg

A PROJEKT NATURA 2000 TERÜLETEI:

A Fehér-Körös mezősége és a Fekete-Körös

A Sebes-Körös, Nagyváradtól felfelé

A Sebes-Körösön található víztározók

A Fekete-Körös-szoros (a következő országos természetvédelmi területekkel: Borzi-szoros, Vf. Cărligați és Păcău-domb)

A Sebes-Körös alsó folyása

Diószeg

A Sebes-Körös-szoros – Jád völgye



A Nagyvárad melletti „Splaiul Crișanei”, a Sebes-Körösön található sziget

velünk a gát- és zsilipépítkezések tervdokumentációit. Ezek a technikai megoldások lehetővé teszik a vándorló halfajoknak, hogy ikráikat a szaporodásra alkalmas helyeken rakhassák le” – mondta Togor.

Modern felszerelések az orvvadászat ellen

A Körösök vidékét sújtó problémákról szólva az illegális fa-, valamint kavics- és sóderkitermelést, illetve a hálókkel történő orvhalászatot emelte ki az Aqua Crisisus elnöke. „Több, ezen kategóriákhoz sorolható bünyügyi dossziét vizsgáltam át. Úgy tűnik, az utóbbi két évben sikerült tudatosítani a környezetvédelmi előírások betartásának fontosságát a gazdasági céllal kavicsot és sódert kitermelők körében. Ami pedig az orvhalászatot illeti – ami igen komoly környezeti károkkal jár –, észrevettük, hogy az elkövetők külföldről behozott, illegális, ukrán felszereléseket is használnak” – jellemezte a helyzetet Togor.

Az Aqua Crisisus az orvvadászat elleni küzdelemben a projekt által finanszírozott eszközöket fog bevetni, így például katonai és infravörös távcsöveket, fényképezőgépeket és videokamerákat, valamint víz alatti érzékelő-berendezéseket.

Andrei Togor projektmenedzser és természetvédelmi szakember elmondta, hogy a projekt végrehajtási tervei alapján az egyesület – mint a természetvédelmi területek fenntartója és a kutatási munkák megrendelője – felügyeli a határidőket és a munkák folyamatosságát. Andrei Togor kifejezte reményét, hogy egy év múlva, 2013-ban sikerül majd a közvéleménynek is bemutatni a projekt első konkrét eredményeit.

Figyelmeztetés a fenntartók felé

Jelen volt a sajtótájékoztatóon Gheorghe Rațiu, a Bihar megyei Környezetvédelmi Gárda vezetője is, aki kiegészítésként a következőket hangsúlyozta: „Sajnos, nem minden természetvédelmi terület fenntartója jár el annak érdekében, hogy – kötelességének eleget téve – uniós pénzforrásokat vonjon be az igazgatási tervek megvalósításába, valamint a területek fenntartásába. Ilyen esetekben a Bihar megyei Környezetvédelmi Gárda eljárásokat fog kezdeményezni a természetvédelmi területek fenntartói engedélyeinek visszavonása érdekében.”

Az európai környezetvédelmi szabályozás szerint Romániában 2015 végéig nem kevesebb mint 150, a jelen projekt során létrejövőhöz hasonló természet- és környezetvédelmi igazgatási tervnek kell megszületnie.

Fotó: Cristian Horgoș, Horgos Zsolt



- A KMNP részterületei és természetvédelmi területei**
- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. Kis-Sárrét | 8. Kardoskúti Fehértó |
| 2. Bélmegyeri Fáspuszta | 9. Csanádi puszták |
| 3. Mágor-puszta | 10. Maros-ártér |
| 4. Dévaványai-Ecsegi puszták | 11. Tompapusztai löszgyep |
| 5. Kígyósi-puszta | 12. Tatársánc ösziegyes |
| 6. Körös-ártér | 13. Csorvási löszgyep |
| 7. Cserebökény | |
- I. Szarvasi Arborétum Természetvédelmi Terület
 II. Szarvasi Történelmi Emlékpark Természetvédelmi Terület
 III. Dénesmajori Csigáserdő Természetvédelmi Terület
 IV. Szeghalmi Kék-tó Természetvédelmi Terület

A Körös-Maros Nemzeti Park

Írta: KMNP



A Körös-Maros Nemzeti Park, illetve az annak természetvédelmi kezelését ellátó igazgatóság hazánk hetedik nemzeti parkjaként 1997. január 16-án jött létre a Dél-Tiszántúl természeti és táji értékeinek megőrzése érdekében.

Az igazgatóság működési területe mintegy 800.000 hektárt tesz ki, magában foglalva Csongrád megye Tiszától keletre eső felét, egyes hullámterti Jász-Nagykun-Szolnok megyei védett részeket (Hármas-Körös, Hortobágy-Berettyó), valamint teljes Békés megyét.

Az intézmény a nemzeti park mellett 4 természetvédelmi terület, 10 szikes-tó és 573 db kunhalom kezelését látja el működési területén. A Natura 2000 hálózat 150.646 hektárra terjed ki, melyen belül 41 Natura 2000 terület felügyeletéről gondoskodik.

A magyar-román államhatár melletti fekvés aktív, folyamatos határmenti együttműködést eredményezett. Ennek köszönhetően sikerült nemzetközi forrásból (Phare CBC), a határ román oldalán kialakítani a Maros-völgyi Természeti Parkot (Arad-Pécska) és a Cséffai Természeti Parkot (Radványi-erdő).

A Körös-Maros Nemzeti Park teljes területe 52.125 hektár, melyből mintegy 6.419 hektár tartozik a fokozottan védett kategóriába, 61 hektár erdőrezervátum, valamint 5.486 hektár nemzetközi jelentőségű vadvíz, mely utóbbi a Ramsari Egyezmény védelmét élvez.

A nemzeti park 13 mozaikból áll, ahol az egyes területrészek az ősi táj töredékekben fennmaradt, jellemző élőhelyeinek, folyóinak, mocsarainak és pusztáinak egy-egy darabját hivatottak megőrizni az utókor számára.

A Körösök és a Maros ártéri erdői, gyepjei, a holtágak vízi világa alkotja az értékek egyik fő csoportját. A csendes vizek lakói között megtaláljuk a fokozottan védett vidrát (*Lutra lutra*), az állandó fészkelő madarak között a fekete gólyát (*Ciconia nigra*), a rétisast (*Haliaeetus albicilla*) és a barna kányát (*Milvus migrans*).

A másik kiemelt élőhely együttes a nagy kiterjedésű pusztákhoz kötődik, amelyeken a sziki mocsaraktól (*Bolboschoenetalia*) a sziki tölgyesekig (*Festuco pseudovinae* – *Quercetum*) számos ritka

„Szentély jellegű” holtág a Hármas-Körös hullámterében

társulás fordul elő. A növények közül a volgamenti hérics (*Adonis vologensis*), a bókóló zsálya (*Salvia nutans*) és a földbentermő here (*Trifolium subterraneum*) hazánkban csak a Körös-Maros Nemzeti Parkban él, de botanikai különlegességnek számít az ország legnagyobb vetővirág (*Sternbergia*) és őszi csillagvirág (*Scilla autumnalis*) állománya, melyek az előző fajokkal együtt szintén jégkorszaki maradványfajoknak számítanak.



A túzok látványos násztánca a dürgés, ápriltől május elejéig tart – Fotó: Motkó Béla

A növények mellett természetesen az állatok között is nem egy ritkaság megtalálható; a nyelesszemű légy (*Sphyracephala europaea*) vagy a dobozi pikkelyescsiga (*Hygromia kovacsii*) csak itt fordul elő, de a bánáti csiga (*Chilostoma banatica*), a nagy szikibagoly (*Gortyna borelii*), a magyar tavaszi fésűsbagoly (*Dioszeghyana schmidtii*) és a sztyepplepké (*Catopta thrips*) leg-erősebb hazai állományai is ezen a területen élnek. A nemzeti park madárvilága nemzetközi jelentőségű, számos fészkelő faj, kerecsensólyom (*Falco cherrug*), parlagi sas (*Aquila heliaca*), kék vércse (*Falco vespertinus*), kanalasgém (*Platalea leucorodia*) és őszi-tavaszi vonuló faj, daru (*Grus grus*), partimadarak (*Charadriiformes*), vadlibák (*Anseriformes*) tartozik ebbe a csoportba. Külön megemlítendő Európa legnagyobb szárazföldi madárfaja, a túzok (*Otis tarda*), amely a nemzeti park címerállata.

Az igazgatóság megalakulása óta kiemelt feladatának tekinti a társadalmi kapcsolatok fenntartását és fejlesztését, ezért különböző pályázati források bevonásával, megfelelő területi megoszlásban építette ki az érdeklődők fogadását biztosító centrumait. A Körösvölgyi Látogatóközpont (2002.) Szarvason, a Réhelyi Látogatóközpont (2002.) Dévaványán, a Bihari Madárvárta (2007.) Biharugrán, míg a Pusztaközponti Múzeum Kardoskúton várja a látogatókat.

Fotó: CrisPer szerk.

A Körösvölgyi Látogatóközpont

Szarvason, a Körös-Maros Nemzeti Park Igazgatóság központja mellett került kialakításra a Körösvölgyi Látogatóközpont, amelyben természetvédelmi kiállítás, széles körű programok és szolgáltatások várják az érdeklődőket.

A Látogatóközpont állandó kiállítása a Dél-Tiszántúl természeti értékeivel ismerteti meg vendégeit. A két szinten elfoglaló tárlat történeti áttekintést nyújt a térség kialakulásáról, majd diorámákon keresztül mutatja be a nemzeti park védett, illetve fokozottan védett értékeit. A kiállítás a Látogatóközpont nyitva tartási idejében tekinthető meg, előzetes bejelentkezéssel tárlatvezetés is igényelhető.

Az elmúlt években az állandó kiállítás mellett több időszakos tárlatnak is otthont adott az intézmény. A látogatók megtekinthették a Magyar Természettudományi Múzeum Jégkorszak és Predátor című kiállításának egy részét, Máté Bence kiváló természetfotóit, illetve az idei évben elkészült interaktív kiállításunkat, amely a madarak vonulását mutatta be.



Madárvonulás kiállítás

Az épületegyüttest körülölelő 26 hektáros Anna-liget, egyedi adottságokkal bír és különleges értéket képvisel, hiszen a természetes környezeti állapotok mellett a Csáky-Bolza-kastély és a kastélypark, mint kultúrtörténeti emlékek is jelentősek. A Látogatóközpont főépületéből kiinduló sétányon megismerhető az eredeti ártéri nö-



vényvilág, a Bolza-féle tájképi kert és a meglepően gazdag állatvilág. A kastély és parkja a pihenés és kikapcsolódás színtere, amely esztétikai élményforrás és kitűnő oktatási helyszín is egyben. Az Anna-ligeti tanösvény minden évszakban nyújt érdekes látnivalót, de talán áprilisban és májusban mutatja legszebb arcát. Az Alföld rónaságában kivételes élőhelyeket jelentenek a Szarvason és környékén található ligeterdők és parkok, illetve az Arborétum és az Anna-liget. A kedvező környezeti feltételeknek köszönhetően több erdei madárfaj is fészkel itt, amelyek tavasszal énekükkel, zsbongással biztosítanak tökéletes háttérrel az ébredő természet megcsodálásához. Költ itt a fülemüle, az erdei pinty, a csilp-csalp fűzike, a citromsármány, illetve a hazai harkályfajok több képviselője is, így a zöld küllő, a fekete harkály és a nyaktekerecs. A csendesebben lépdelő vendégek a ligetben találkozhatnak őzrel, mezei nyúllal és mókussal is. A tanösvény mellett kialakított gyógynövényes kert önmagában is pompás látvány, de erdei iskolai foglalkozások és gyógynövényes programok alkalmával kiváló lehetőséget nyújt az oktatásra, bemutatásra.

Az igazgatóság turisztikai programkínálatának számos eseménye kerül megrendezésre a Látogatóközpontban és környékén. A hagyományos programok – mint például a Fülemülék éjszakája, a Szent Iván éjjele vagy az októberi Gombaismereti túra – mellett minden évben újabb rendezvények is szerepelnek a kínálatban.

Kerékpárkölcsonzésre nem csak az innen induló, szervezett túrák idején, hanem a teljes ökoturisztikai szezonban lehetőség van.

Nyitva tartás: április 1-től október 31-ig hétfő kivételével minden nap 9-17 óráig. Nagyobb csoport érkezését, egyedi programok igénylését érdemes előzetesen bejelenteni, illetve egyeztetni.

Fotó: Tóth Judit, CrisPer szerk.



Osztálykirándulások kedvelt célpontja az Anna-ligeti tanösvény

A Hármas-Körös vidéke



Írta: Tóth Tamás

Folyók szülte táj

Kedves Olvasó, játszunk egy kicsit a képzelettel! Repülőgépünk a Hármas-Körös kék csíkja fölött száll. Kora tavasz van. A folyó kilépett medréből, s gátjai közé szorítva árad, a kubikok szélén vörös vesszős, öreg fűzek bólogatnak. A gátakon kívül, az elszakított egykori ártereken is éled a táj. A belvizek kirajzolják a régi erek, morotvák nyomait, a laposokban víz csillámlik, s a nádzászlókat könnyű szél hajlítja. A felszántott folyóhátak közt, itt-ott halványsárga, szikes pusztafoltok tarkítják a képet. Csak innen, fentről láthatjuk meg az egyes tájrészek ősi egységét, csak innen a magasból, érthetjük meg, hogy mindent átszövő, állandóan változó folyók és erek szülték ezt a tájat, áradó és apadó, hordaléktól hol sárga, hol áttetszőre tisztult vizeikkel.

A folyók állandóan munkálkodnak: övzátányokat, háttakat építenek, partokat mosnak, kanyarokat mélyítenek, medreiket változtatják, hordalékukat szétterítik. Ennek köszönhető, hogy a folyóvölgyek az életterek változatosságát, az életlehetőségek gazdagságát kínálják.

Egykor a Hármas-Körös árterületének hordalékhatáit tölgy-körös-szil keményfás ligeterdők és üde ártéri rétek jellemezték, a vízfolyások szélein fűz-nyár ligetek és nedves mocsárrétek zöldeltek, a holtágakban dús hínárral, tündérrózsával, vízitökkel tarkított, nyílt vízfelületek csillogtak, a

mélyebb medencékben mocsarak, körises éger- és fűzlápok mozaikoltak.

Az ember természetátalakító munkájának következtében ma már nyoma sincs a hajdani romantikus képnek. A Hármas-Körös a 19. század vége óta mesterséges gátaktól kíserve folyik, a gátakon kívül az intenzíven művelt, mezőgazdasági táj jellemző. A tájtalakítások a honos flóra és fauna változásához, elszegényedéséhez vezettek, a valamikori árterek növény- és állatvilága a mentett oldalon csak szigetszerűen maradt fenn. A vízügyi szabályozások után a Hármas-Körös hullámterében kialakult, másodlagos táj sajátossága, hogy a természetes és a szabályozással létrejött új élőhelyek – morotvák, kubikgödrök, kaszálók és szántók, ligeterdők és erdőtelepítések – együtt találhatók meg. A környező, sivárabb monokultúrák szomszédságában húzódó hullámtér zöld sávja szaporodási, vonulási és elterjedési lehetőséget nyújt sok faj számára.

A természetszerető emberek régi óhaja, a Hármas-Körös hullámtérének védetté nyilvánítása az 1970-es évek végén kezdődött el. Az első lépést a Békés megyei szakasz védetté nyilvánítása jelentette 1979-ben, majd ezt követte Szolnok megyében a Kunszentmártonig tartó szakasz ortalom alá helyezése 1980-ban. A Kunszentmártontól Szelevényig húzódó rész 1987-ben kapott hivatalos védelmet, így alakult ki az összefüggő, 6400 hektár nagyságú megyei védettség



A békésszentandrási duzzasztó a felváz felől

Körös-völgyi Természetvédelmi Terület. Hosszabb szünet után, 1995-ben folytatódott a védetté nyilvánítás folyamata, amikor is a Csongrád és Szentes városokhoz tartozó Körös-szakaszokat a települések önkormányzatai helyezték védelem alá. A Körös-Maros Nemzeti Park megalakulása után a Hármas-Körös hullámtér 6700 hektáros területével, Körös-ártér elnevezéssel a park részévé vált.

Folyosók és hálózatok – természeti viszonyok a Hármas-Körös mai hullámtérében

A Hármas-Körös még a 19. században is inkább lomhán kanyargó érhez, mint valóságos, élő folyóhoz hasonlított. A szabályozások során kiegyenesített és megrövidített főmederben azonban megváltozott a vízsebesség és a mederalfj mikrodomborzata, így a folyó egyre mélyebben vágódik be medrébe.

A békésszentandrási duzzasztó működésének hatására a folyó felső szakasza lassúbb áramlású, kiegyenlített vízszintű, állóvízhez hasonló. Ezen a részen a mederszélek víztereiben is megjelenik a mocsári vegetáció. Az alsó szakaszt magas partfalak és karakteres partvonalak jellemzik. A víz folyása gyorsabb, s a Tisza áradásainak hatására a vízszint jelentős ingadozást mutat. Az ártéri vizes élőhelyek és ligeterdők európai szinten is az általánosan veszélyeztetett élőhelyek közé tartoznak. Az Alföld egykor folyók járta területeiről szinte teljesen eltűntek az ártéri kaszálók, a ligeterdők,



A gátakon kívüli kultúrtájban még felfedezhető néhány szép tanya

az édesvízi mocsarak és a háborítatlan morotvák. Éppen ezért, a Körösök vízrendszere ma is fontos ökológiai folyosó. A Hármas-Körös hosszan kanyargó rétek, ligeterdők, mezőgazdasági területek, holtágak és kubikok mozaikjaiból álló hullámtere nem csupán tájképi, de botanikai, zoológiai értékeit tekintve is fontos láncszeme a dél-tiszántúli vizes élőhelyek ökológiai hálózatának, mely nagymértékben elősegíti a biológiai sokféleség megőrzését. Az itt található élőhelyek gazdag élővilága szerepet játszik az emberi hatások miatt labilissá vált mentett oldali vizes élőhelyek élővilágának fennmaradásában és megújulásában. Ezért is fontos a hullámtéri élőhelyek megőrzése. Jelenlegi és jövőbeni állapotukat, ökológiai viszonyait az emberi használat mellett elsősorban a megváltozott meder- és árvízviszonyok határozzák meg.

Faóriások és iszaplakó törpek

Kezdjük a hullámtér élővilágával való ismerkedést az élőhelyek és növényviláguk bemutatásával. Azt gondolhatnánk, hogy a folyó már nem tartogat számunkra érdekességeket, pedig amikor a rekkenő nyári meleg felszippantja a lassan áramló vizet a főmederből, az egyre szélesebbé váló partszegélyeken különös, apró növények csapatai bújnak elő. Sokszor évekig szunnyadnak magjaik, a megfelelő pillanatot várva az éledésre. A tudósok törpekákás iszaptársulásnak nevezték el ezt a növényzetet. Van köztük egy faj, a tekert csüdfű, melyet évtizedekig nem látott a tudomány. Aztán néhány éve szem elé kerültek a Tisza, valamint a Körösök mentén is példányai.

A hullámtéri holtágak közül különösen fontosak az úgynevezett „szentély jellegűek”, melyek háborítatlanul őrzik az egykori „vadvízország” megmaradt természeti kincseit. A víz és a pára jelenléte miatt a mocsári és vízparti növényzet igen gazdag, sok helyütt borítja a vízfelszín változatos és mozaikos hínárvegetáció, melyet az apró vízipáfrány, a rucaöröm élénkzöld foltjai és a sulyom olajosan fénylő levélrózsái környeznek. Itt-ott a tócsagazok, békaszőlők, süllőhínárok vastag szőnyege fölé sárga és fehér virágok – tündérfátyol, vízitök, békatutaj, tündérrózsa és rence – tarka csoportjai emelkednek. A partszéli sekély vízben sajátos mocsári vegetáció, a mételykóró, nyílfű, békabuzogány, csetkáká jellemezte „törpe nádas” alakul ki.

Ilyen környezetben él a Gyigerzugi-holtág szélén a megritkult vízilófarok, valamint az Aranyosi-holtág partján a védett kálmos. A holtágakat sok helyütt fűz-nyár puhafa ligetek, öreg kubikerdők kísérik, melyeket az áradások után



Nyári tőzike a hullámtéren



A szentély jellegű holtágakat „vadvizországnak” is nevezik

visszamaradó víz a hajdani mocsárerdőkhöz tesz hasonlatossá. Néhol az idős fák csoportjait fátyolszerűen borítja be Vörös Könyves, védett kúszó cserjénk, a ligeti szőlő. A ligeterdőkben foltokban fekete nyárra is bukkanhatunk. Tavasszal az erdők szegélyein seregesen virít a fehér szirmain apró, zöld cimpákat viselő nyári tözike. Értékes élőhelyek a holtágak ölelésében elterülő ecsetpázsitos kaszálórétek is, nyárelőn édes virágillatot hord itt a szél. Szemet gyönyörködtető a réti iszalag élénkkék, a gyíkhagyma mélyrózsaszín, a fekete nadálytő sötétlila, a réti galaj és a margaréta fehér, a fényes borkóró, a mocsári kutyatej és a nőszirm sárga virágainak tarkasága. Talán a legszebb fás kaszálót az öreg hagyásfák, nyarak és füzek őrizte öcsödi Álomzugban találjuk. A védtöltések növényzetének sajátossága, hogy a kitettebb, száraz oldalakon a sztyepprétek, sőt a szikes erdős pusztarétek fajai, például a taréjos búzafű, a hegyi len, illetve a sziki kocord és a réti ősziróza élnek együtt olyan, az árnyékosabb, párásabb foltokon megtelepedő kaszálórétekre, üde erdőkre jellemző növényekkel, mint a réti iszalag, vagy a réti ibolya.

Madarak paradicsoma

Gazdag a hullámtér vizes élőhelyekhez kötődő faunája is. A sekély, meleg morotvákban, a hajdani vízivilág képviselői közül olyan halfajok, mint a vágó és réti csík, a szivárványos ökle, a tarka géb és a ritka kurta baing találják meg életfeltételeiket. Az áramlások selymes és széles durbincs,



A szürke gém gyakori madárfaj a hullámtéren

valamint a rendkívül ritka, fokozottan védett magyar bucó a gyors vizű folyószakaszokon él.

A folyóvölgyben még gyakorinak mondható az erdei és a levelibéka. A hüllők közül a melegedő holtág partjain rakja le tojásait a mocsári teknős és a vízisikló.

A hullámtér változatos élőhelymozaikjának legfőbb zoológiai értékét a madárközösségek jelen-

tik. Gyakran láthatjuk vizek felett vadászni a folyó medrek partfalaiban költő parti fecskét, s néha szemünk elé villanhat a vizek „eleven drágaköve”, a jégmadár is. A holtágak sekély kiöntéseiben, vízbedőlt fatörzsein a nagy kócsagok a szürkegémek és a bakcsók szinte szoborszerű dermedtségben lesik a zsákmányt, ritkán rebbenthetjük a nádasok mélyén fészkelő vörös gémet is. Ugyancsak meggritkult a kaszáló rétek, zombékok bujkáló, óvatos fészkelőmadara, a haris. A puhafás ligeterdőkben gyakoriak az odúlakó madárfajok. Ezek az élőhelyek fontos szerepet töltenek be az énekesmadarak vonulásában is. Télen a kődbevesző, havas erdőkben a kóborló mag- és rovarevő



Botoló füzek a hullámtéri kiöntésben

énekesmadár-csapatok hangjai törik meg a puha csendet. Sajnos a hajdani, nagy ártéri gémkoloníáknak mára csak egy kisebb telepe maradt hírhednek az Özénzug holtág partján. Öröndetes viszont, hogy három ritka, fokozottan védett madárfajunk is megtelepedett a Hármas-Körös erdeiben. A fekete gólya óvatos madár. Költési időben alig kerül szemünk elé, annál inkább megfigyelhetjük csapatait őszi vonuláskor. A főként hallal táplálkozó barna kánya a holtágak szegélyeiben rakja fészket. A réti sasnak is a hal a legfőbb tápláléka, de télen, mikor a környező állóvizek befagynak, s a vadréccék tömegesen húzódnak be a Körösre, azok csapatait előszeretettel követik e hatalmas madarak. Az emlősök közül alkonyatkor találkozhatunk a csapongva vadászó denevérekkel. A tavi denevér, a vízi denevér és a durvavitorlájú denevér szaporodó- és telelőhelyei az idős, odvas fák. Jelentős állattani érték a hullámtérben biztos

életfeltételeket találó, európai Vörös Könyves, fokozottan védett vidra.

Gondok és megoldások

Nem hallgathatjuk el, hogy a magyarországi folyó hullámterek legnagyobb ökológiai problémája a tájidegen növényzet agresszív terjeszkedése. A Hármas-Körös hullámtérében a legnagyobb térfoglaló az Észak-Amerikából származó gyalogakác, de ugyancsak erőteljesen terjeszkedik az amerikai kóris, a zöld juhar, a süntök és az amerikai vadszőlő is. A védett terület természetvédelmi kezelője, a Körös-Maros Nemzeti Park



A gátakon belüli legeltetés természetvédelmi kezelés és ősi tájhasználati forma is egyben

Igazgatóság többféle megoldással – a gyepek legeltetésével, kaszálásával, tájidegen fajoktól elbozotosodott területek lezúzásával valamint az őshonos fajokkal történő beerdősítéssel próbálja fenntartani, javítani a hullámtér ökológiai állapotát. A fennálló problémákat azonban hosszú távon csak az ősi rét- és fogszabályozás szemléletének felélesztésével, a számos régi tájhasználati forma újbóli bevezetésével lehet megoldani.

Kultúrtörténeti emlékek

A Hármas-Körös hullámtérének kultúrtörténeti értékeit két csoportba sorolhatjuk. Az egyikbe a folyószabályozás vízügyi emlékei tartoznak. Számos régi gátórház, műtárgy



A békésszentandrás duzzasztó



A műemlék jellegű peresi gőzszivattyú telep

és zsilip sorjázik a védtöltések mentén. Ezek közül kiemelten jelentős ipari emlék a Zielinszky Szilárd műegyetemi tanár tervei alapján 1905-1907 között épült bökényi duzzasztó és hajózsilip, a hozzá tartozó gátórház épületegyüttessel. Ez hazánk első, vasbeton szerkezetű vízépítészeti műtárgya. Hasonlóan korszakos jelentőségű volt az öntözéses mezőgazdaság kialakításában a békésszentandrás duzzasztómű megépítése a múlt század negyvenes éveiben. A műemlék jellegű békésszentandrás és peresi gőzszivattyú-telepek letisztult formáikkal gyönyörködtetnek. A peresi telep vöröstéglás épületében közelről is megcsodálhatjuk a „boldog békeidők” csúcstechnikáját.

A kultúrtörténeti emlékek másik fontos csoportját a hagyományos paraszti kultúrához köthető emlékek alkotják. A hullámtérben – érthető módon – kevés tanyát találhatunk, de a védtöltésen kerékpározva még láthatjuk a hátkra épült fehérre meszelt, piros cserepes vagy nádfeleles körösvidéki tanyákat, gazdasági épületeket. Az ősi gazdálkodás eltűnő félben, s lassan már eszközeit is csak a múzeumok őrzik. Talán mégis reménykedhetünk az újréléseben, hiszen a határban egyre több helyütt láthatunk őshonos magyar állatfajtákat, kuvaszt, pulit, és komondort, szelíd magyar tarkát és büszke szürkemarhát, itt-ott pedig rackát és cigáját is.

Fotó: Tóth Tamás, Boldog Gusztáv, Tószögi György



Barna kánya, vizitök, vidrapók

Valami megváltozott...

Írta: Boldog Gusztáv

Amikor végre elérkezett a nyári szünet és a szüleim előálltak a családi autóval, hogy az épülő szocializmus vele együtt épülő lakótelepéről nagyszüleimhez, a jó levegőjű vidékre vigyenek, akkor a házi verebek még fán fészkeltek. A kantakék Skoda 1000MB óvatosan kerülgette a kunágotai utcákat végigpecsételő csorda telt tögyű teheneit, majd megállt a kicsi ház előtt és már kezdődött is az egész nyaras felfedezés. A természetbúvár emlékezet valahol itt gyökereszik. Csak négyszer 10 év telt el azóta, de a változás igenis látszik. Az utakat már nem koptatják az 1000MB-k, a csordák sem pecsételnek már és a verebek zöme is beköltözött az ereszek alá.

A természetben végbemenő folyamatok lekövetéséhez vagy tudományos adatsorra vagy kiváló emlékezetre van szükség. Ezek a változások nem igazodnak az emberöltőhöz, többnyire csak felfoghatatlan időléptékkal mérhetőek. Nem lehetnek emlékeink arról, hogy milyen volt a Körös-vidék akkor, amikor a folyók még nem töltötték fel az Alföldet, de a folyószabályozást követő és még ma is tartó tájváltozásról, a gazdálkodási módok és a települések átalakulásáról, ha máshonnan nem is, de szüleink, nagyszüleink elbeszéléseiből lehetnek információink. Ahhoz viszont az egyéni emlékezet is elegendő, hogy mi magunk vegyük észre, hogy a kezdetben fiókáikat a fákon nevelő gólyák egy idő után kéményekre, aztán már villanyoszlopokra, víztornyok tetejére kezdték építeni fészkeiket, a denevérek beköltöztek az épületek réseibe, és az éles szemű természetjáró azt is megláthatja, hogy telente olyan madarak is nálunk maradnak, melyek korábban elvonultak tőlünk. Valami megváltozott...

Balkonládában költő erdei fülesbagoly egy gyulai lakótelepen

Ahogy azt Buddhától tudjuk, semmi sem örök, csak a változás. Mi sem igazolhatná ezt a tézist jobban, mint egy olyan állatcsoport, mely a mindössze néhány évre korlátozott élettartamánál, rendkívüli mozgékonyágánál és szaporaságánál fogva szinte minden élettérváltozást le tud követni. Azok a fajok, akik ebbe a versenybe nem tudnak beszállni a természetvédelem segítségével szorulnak. Ha egy madár hosszabb életű, kevésbé szaporaságú vagy nem túl mozgékony, akkor könnyen lemarad ebben a versenyben. Ha a faj túlélését mindhárom tényező hátráltatja, akkor az könnyen a kihalás szélére sodródhat. Talán éppen ezért vált a régió egyik legféltettebb természeti ritkaságává és a Körös-Maros Nemzeti Park címermadarává a tűzok.

Átalakult az emberi környezetben élő madárvilág is. A falvak, külvárosok madarai elsősorban a baromfiudvarban voltak megtalálhatóak. Itt most nemcsak a tyúkokra, kacsákra, pulykákra, galambokra gondolok, de ez az

élettér vonzotta a házak köré a verebeket és a balkáni gerléket is. Az állattartással együtt járó légseregletnek köszönhetjük a vidáman fecserésző fecskéket, a takarmánytárolás pedig rágcsálókat, azokkal együtt pedig baglyokat csábított a portákhöz. A kacsászatatók, kiterjedt legelők a gólyáknak kedveztek, akik békésen éltek együtt házigazdáikkal.

A változatos, mozaikszerű élőhelyek a nagyüzemi mezőgazdaság hatására szűntek meg, a gazdasági szempontú erdészet és a parképítők az öreg, korhadó, kiodvasodott, különféle gombáknak, rovaroknak, madaraknak otthont adó fákat nehezen tűrik meg. A városiasodás felszámolta, átalakította az egykori, emberi környezetben kialakult élőhelyeket. Néhány madárfaj ügyesen használta ki a változást, mások viszont eltűntek a szemünk elől. Az erdők odvas fáit nem helyettesíthetik a kertek állandóan permegetett gyümölcsfái, így az átalakulás folyamatával párhuzamosan csökkent az odúlakó madarak száma is.

A települési környezet benépesítői közül vitathatatlanul a verebek a legszembetűnőbbek. A mezei veréb nevének megfelelően nem kötődik olyan szorosán az emberhez, mint nagyobb testvére, a házi veréb. A mezeiek eredendően odúlakók, de minden, számukra alkalmas résbe, akár mesterséges odvakba is szívesen megtelepsznek. A már említett házi verebek jó szövőmadárhoz illően gyakran építenek fociabba méretű fészkegombolyagot a fák koronájába, de ha biztonságosabb fészkelőhelyre találnak - amilyen például az eresz alja vagy egy gólyafészek gallyából erősen megépített váza -, akkor szívesen áttelepülnek ezekre a helyekre is. Az ember közelségét elfogadva és az ezzel járó lehetőségeket kihasználva madaraink betelepültek a városi bevásárlóközpontokba is, ahol jól élhetnek a tevékenysége-

ink után visszamaradó hulladékon. Az élőhelyek változásainak követése mellett a táplálkozással együtt járó gondokat is át kell hidalniuk. Ha valamilyen módon elzárjuk előlük a fészkeképítést, az élelemszerzés lehetőségét, riasztjuk őket, növényvédő szerekkel elpusztítjuk táplálékállataikat vagy akár magukat a verebeket is, akkor nem csodálkozhatunk azon, hogy a „fejlett”, nyugat-európai jellegű mezőgazdaság viszonyai között észrevehetően megcsappan a veréb-

állomány. A természet, a verebek erre is tudnak okosságot: nagy baj esetén a fennmaradás lehetőségét a szaporodásban találják meg. Természetes ösztön, hogy ha nagy a veszteség, akkor jelentős utánpótlásra van szükség. Verebeink három alkalommal is költhetnek évente és esetenként 5-6 fiókát nevelnek. Nem kell matematikusnak lenni ahhoz, hogy kiszámoljuk, a verébség állománya minden évben közel tízszeresére nőne, ha a faj nem szenvedne komoly veszteségeket. A verebek a ragadozó madarak kedvelt

predái, amelyet tovább tetéz az élőhelyek változása. Hiába a szaporaság, az állomány évről évre csökken.

A kényelmes élet más módját eszelték ki a fekete rigók, amelyek szintén elfogadták az ember kínálta lehetőségeket. Az eredetileg vonuló rigók az emberi környezetben állandóan jelenlévő madarakká váltak, a parkokban télen is látunk hóban futkosó, kormos gombócokat. Az életmódváltáshoz nem kell egyéb, mint az időjárás viszontagságaitól védelmet biztosító zug, ami lehet egy sűrű örökzöldekkel betelepített park, vagy akár egy fal, amely véd a szélről és a téli napsütésben kicsit felmelegszik. Kell még élelem, ami szintén a sövényeket alkotó cserjékről, díszfákról, valamint a madárbarát emberek által napról napra feltöltött etetőkből származik. Az utóbbi években a fekete rigókat követi a barátposzáta is. Az alapvetően rovarokat fogyasztó madár inkább átszokik a téli gyümölcs- és táplálékra, mint hogy a vándorlással járó viszontagságoknak kitegye magát. Ilyen táplálékváltó állatok a cinegék is, amelyek nyáron rovarokkal, télen pedig szinte mindenféle mással táplálkoznak.

Fura módon éppen ezek a minden problémát áthidalni képes fajok azok, amelyeknek a védelmét a madáretetők kihelyezésével kívánjuk megerősíteni. Az emberi jelenlétre érzékeny madarak életmódja nem változik meg ilyen rugalmasan, így az egyes élőhelyek fajkészletében a természeteshez képest eltolódás érzékelhető. A cinegék, pintyvek, verebek közül azok az egyedek is életben maradhatnak, amelyeket a természet egyébként kiszelektált volna; ezzel a mesterséges állomány-szabályozással, a madáretetéssel végső soron legyengíthetjük az egyes populációk, közösségek életképességét. Szerencsére a természet az emberi beavatkozás „kivédésére” is talált megoldást: szinte minden madáretető mellé



Az erdőben fészkelő vörösbegy télen a lakott területeken is megjelenik



A városi élőhelyekhez szokott zárt közösségben élő tőkés récéknél gyakori a természetellenes színváltozatok megjelenése

Az erdőben kikelt „vad” fekete rigók a hideg beálltával a mediterrán térségbe költöznek, míg az emberi környezetben élő „háziak” a költőhelyen telelnek

rendelt egy-egy ragadozót is. A napraforgómag, madárkalács vagy más, énekesmadaraknak szánt etetőanyag kihelyezésével a karvalyokat, kis sólymokat is etetjük, és így is van ez rendjén. Azt mindenesetre leszögezhetjük, hogy a téli madáretetés – ha az egészséges állomány fennmaradását, a fajok közötti arányokat, a természeti rendszerek mozgatórugóit tekintjük – a legkritikább eseteket kivéve nem tekinthető madárvédelmi, természetvédelmi tevékenységnek. Persze nem szeretnék senkit lebeszélni erről a foglalatosságról, mert az ablakunkból nézni a tengelicekkel hadakozó cinegéket igazán remek szórakozás.

De nem csak spontán módon változnak a fajok, előfordul, hogy az ember aktívan is közreműködik ezekben a folyamatokban. Az emberi környezetben található vízi élőhelyeken gyakran találkozhatunk „vadkacsákkal”. Ezek szinte kivétel nélkül tőkés récék, akkor is, ha ez első pillantásra nem is egyértelmű. A récefélék esetében megfigyelhető az ivari kétalakúság, azaz más színű a gácsér és más a tojó. Az előbbi élénk színe a párválasztásban játszik szerepet, az utóbbi rejtőszínével megvédi a fészekaljat a ragadozók fürkésző tekintetétől. A természetes színezetű kacsák közé gyakran keverednek ezektől eltérő példányok is. A szokatlan színváltozatok elsősorban a gácsérokra figyelhetők meg. Ezek a változatok az elmúlt évtizedek elsősorban nyugat-európai mintát követő vadgazdálkodási gyakorlatának köszönhetőek, mely e faj testtömeg növekedését házi kacsafajtákkal történő keresztezéssel kívánta megoldani. Az ebből származó keverékek (basztardok) nemcsak testtömegükben, de színükben is eltérhetnek természetes módon szá-



A városi környezetben a madarak jól tűrik az ember közelségét

porodó társaiktól. A színváltozatok alakulását az emberi környezet oly módon is elősegíti, hogy a városi tavakon, folyószakaszokon megtelepedett, szinte háziasodott kacsák ragaszkodnak ahhoz az élőhelyhez, amit a város zajától idegenkedő társaik számukra szabadon hagytak. Jól látható ez az elkü-

lönülés, ha egy szelet kenyérrel leballagunk a vízpartra és apró darabokat kezdünk a vízbe dobálni. A kacsaság egyik, egyre kisebb része hanyatt-homlok menekül, míg a többség ugyanazzal a lendülettel megrohanja az eleséget. Ez a többség az, amelyik tartósan közösségben él, alig keveredik a ténylegesen vad állományokkal, ezért a kisebb csapatok esetében könnyen beltenyészet alakulhat ki. A folyamat különböző mutációs formák kialakulását, így különféle színváltozatok megjelenését is eredményezheti. Az alapfajtól színben, méretben vagy viselkedésben eltérő egyedeket a természet kirotálja. Ezek az egyedek gyakran már eleve életképtelenek, ha mégsem, akkor kimaradhatnak a párválasztásból, illetve a rejtőzködésre alkalmatlan színűeket csípi nyakon elsőként a ragadozók. E változatok elterjedése így korlátozott.

A fentiek alapján látható, hogy a mindenhol fokozódó emberi jelenlét akarva-akaratlanul is jelentősen befolyásolja a természeti rendszereket. Tevékenységünkkel fajokat osztunk meg, ökotípusokat alakítunk ki. Tarka kacsákat, plázaverebeket, paneldenevéreket hívtunk életre, és ki tudja, hogy még mit hoz a jövő. Hogy világunkat ne alakítsuk át teljesen saját hasonlatosságunkra, nagy jelentősége van azoknak a természetvédelmi területeknek, ahol a természeti folyamatok élveznek elsőbbséget és mentesek minden külső befolyástól.

Fotó: Boldog Gusztáv

A természetrajzi kutatások Békés megyei bástyája:

a Békés Megyei Múzeumok Igazgatóságának természettudományi szakága



Békés megye a természettudományos kutatások tekintetében sokáig szinte fehér foltnak számított hazánk térképén; vannak ugyan irodalmi források, amelyek említést tesznek a térségről, de ezek szerzői is általában csak átutazóként jegyezték fel a látottakat (pl. Kitaibel Pál). Elsősorban a nagy kutatóműhelyektől – főként egyetemektől – való földrajzi távolság, a rossz infrastruktúra és a terület iránti érdektelenség lehettek a legfőbb okai a kutatások hosszú ideig tartó hiányának. Akárcsak az ország más részein, a 19. század végi polgárosodás ebben a térségben is igényt teremtett a helyi értékek megismerésére és összegyűjtésére. A természettudományi ismeretekkel felvértezett autodidakta kutatók és gyűjtők nagy ügybuzgalommal gyarapították magángyűjteményeiket. Ezek azonban – amennyiben nem kerültek valamely múzeum gyűjteményébe – elenyésztek az évtizedek alatt, a tárgyakhoz, preparátumokhoz köthető információk, adatok megsemmisültek. Részben ezt felismerve, részben pedig az érdeklődő nagyközönség igényeinek kielégítése végett, a múzeumalapítás ügye Békés megyét is elérte.

A Munkácsy Mihály Múzeum természetrajzi gyűjteményei

Az 1899. július 1-jén alakult Békéscsabai Múzeumi Egyesület többek között célul tűzte ki Békéscsaba város, illetve a vármegye természetrajzi és paleontológiai értékeinek gyűjtését, népszerűsítését. Egy évszázad távlatából visszapillantva Beliczay István, Zsilinszky Mihály, Tarján Tibor, Krammer Nándor és Koncsek József neve tűnik fel az 1900-1903 közötti időszak első ajándékozási és eladói között. A Múzeumi Egyesület 1899-es megalakulását követően a paleontológiai és az ornitológiai gyűjtés dominált. Az akkoriban még joghallgató és alapító tag, Tarján Tibor 1902-ben közel 100 tételből álló – a II. világháborút követően sajnos elveszett – madártojás-gyűjteményt ajándékozott az egyesületnek. Ez a gesztus volt a nyitánya egy közel fél évszázadon keresztül tartó ornitológiai gyűjtőmunkának és az újabb ajándékozások sorának.



A madártani preparátum- és tojásgyűjtemény a természetrajzi gyűjtőmunka egyik legértékesebb kollekcója



emlékét ebből az időszakból. 1963-ban a gyűjtemény 583 darabot számlált.

A természettudományi szakmuzeológia 1973-ban éledt újra, amikor Réthy Zsigmond a Munkácsy Mihály Múzeum munkatársa lett. Ő volt a környezet- és természetvédelmi szemléletű muzeológia első letéteményese múzeumunkban, vezetésével 1980-ban alakult meg az intézmény természettudományi osztálya. Kovács Gyula és Domokos Tamás malakológusok (puhatestűekkel foglalkozó szakemberek) ekkor kezdték meg mellékállású muzeológusi tevékenységüket. A következő évben Kovács Gyula távozott és Kertész Éva botanikusként került az osztályra. A malakológiai és botanikai gyűjtés nagy lendülettel indult meg, amely azóta is tart, elsősorban a természeti – azóta gyakorta védetté nyilvánított – területekre fókuszálva és különféle átfogó programokhoz kapcsolódva.

A története során közel 25.000 tételre bővült természettudományi gyűjtemény legértékesebb részeit a malakológiai típusgyűjtemény és azok, a Tarján Tibor tevékenységéhez kapcsolódó, tudománytörténeti szempontból pótolhatatlan madárpreparátumok képezik, amelyek legjelentősebb darabjai a múzeum Pro Natura kiállításában láthatóak. A madártani preparátumgyűjtemény ma közel 200 fajt tartalmaz. A gyűjtések időpontjai két évszám, 1927 és 1935, köré csoportosulnak. A legidősebb preparátum az 1901-ben készült tűzokpár (*Otis tarda*), amelynek adományozója Zsilinszky Mihály történész volt.

A növénygyűjtemény (herbárium)

Békés megyét – ha az élővilágról van szó – kultúrsivatagként szokás emlegetni. Az ország legjobb termőföldjei itt találhatóak, így nem véletlen, hogy országos átlagban is itt a legnagyobb a mezőgazdasági hasznosítású területek aránya. Ennek ellenére azonban azt mondhatjuk, hogy igen gazdag és sok egyedi vonást mutató élővilág maradt ránk. Aki pedig azt gondolja, hogy eleink már mindent felfedeztek megyénkben, az nagyot téved, ennek ugyanis ellenkezőjét bizonyítják a területen ma is folyó kutatások eredményei.

A Munkácsy Mihály Múzeumban a botanikai gyűjtés – Kertész Évának köszönhetően – az 1980-as évek elején vette kezdetét. Ekkor indult az a szervezett kutatási program, amelynek célja a dél-tiszántúli régió természeti értékeinek feltárása volt. Az átfogó kutatómunka a már védett területeken indult meg. A régióból származó, közel 7000 tételből álló gyűjtemény jelentős része Békés megyei gyűjtésekhez köthető, de a herbárium tartalmaz olyan növényeket is, amelyek Magyarország egyéb részeiről, illetve a szomszédos romániai területekről kerültek a múzeumba.

A régi gyűjtemény olyan tudománytörténeti szempontból értékes, a Tiszántúltra és Békés megyére vonatkozó herbárium anyagot foglal magában, amelynek darabjai jeles botanikusok – így például Borbás Vince, Boros Ádám, Jermy Gusztáv, Rapaics Raymund és Soó Rezső – e vidéken folytatott gyűjtéseiből származnak.

A puhatestű (csiga- és kagyló-) gyűjtemény

Békés megye hazánk malakológiai szempontból leginkább feltárt területe. A sokéves tudományos gyűjtőmunkának köszönhetően a Munkácsy Mihály Múzeum megyei csiga- és kagylóanyaga egyedülállóan gazdag. A természettudományi osztály megalakulásától napjainkig az intézmény munkatársai (Kovács Gyula, Domokos Tamás, Deli Tamás) jelentős, 18.000 tételt számláló negyedidőszaki (fosszilis) és jelenkori (recens) malakológiai gyűjteményt hoztak létre, amely ma is folyamatosan gyarapszik. Elsősorban dél-tiszántúli és romániai gyűjtések eredményeként jött létre ez az országos jelentőségű kollekciónak, de tartalmaz a világ számos pontjáról származó csiga- és kagylóhéjakat is.

A korábbi és jelenlegi gyűjtéseknek köszönhetően Magyarország legnagyobb tiszántúli és egyik legnagyobb romániai csiga- és kagylógyűjteményét nálunk tanulmányozhatják a szakemberek. Bizonyos fajokból a világ legteljesebb gyűjteményét őrzi múzeumunk.

A jövőben az ezen csoportokkal a világ bármely pontján foglalkozni kívánó szakemberek számára, a Munkácsy Mihály Múzeum puhatestű gyűjteménye alapvető fontosságú kiindulópontot fog jelenteni.

A kascsigák (*Agardhiella* spp.) szinte minden képviselője igazi ritkaság, a nagy és nemzetközi hírű gyűjteményekben is alig találjuk néhány példányukat. Ennek egyik legfőbb oka az, hogy az elmúlt évekig életmódjuk alig volt ismert és élőhelyeikről sem voltak pontos ismereteink. Néhány éve az intenzívebbé vált kárpáti kutatásoknak köszönhetően 2 új fajt találtunk és írtunk le, a terepen gyűjtött tapasztalatok alapján pedig sikerült fényt deríteni vélt és valós ritkaságuk okára. Ma már a fajok többségéről egyre többet tudunk és a Munkácsy Mihály Múzeum puhatestű gyűjteményét sikerült számos tétellel és példánnyal gyarapítani. Kijelenthető, hogy gyűjteményünkben található a világ jelenlegi legnagyobb, múzeumban őrzött kascsigakollekciónak.

A tudományos munka lehetetlen a külföldi intézményekkel való kapcsolattartás nélkül. Kiemelten kezeljük a romániai, különösen az aradi és a nagyváradi múzeumokkal való hatékony együttműködést.

Fotó: CrisPer szerk.

RÉTHY ZSIGMOND (1946–1998)

Írta: Boldog Gusztáv

Pipafüst...

A kardoskúti Fehértő őszi Napja éppen felkelt, miközben a fejünk felett szálló darvak látványától tátva maradt a szánk. „Nemzetközi repülőtéren, darvak ki, kacsák be” – mondta ilyenkor mindig, miközben hátborzongató mennyiségű madár kavargott a rózsaszín égen. Zsiga benyúlt a zsebébe, egy fél marék mogyorót vett ki onnan, felét a kezembe szórta, és rágcáltunk. Tudós sihederként – mert minden siheder tudósnak hiszi magát – bátran szórtam a mogyoróhéjat: majd elbomlik, gondoltam, miközben Zsiga a másik zsebébe gyűjtötte azokat. Nem szólt ő semmit, csak akkor, amikor észrevette, hogy csodálkozom ezen. „Ha erre jár egy daru, ne lássa meg, hogy itt jártunk” – jegyezte meg mosolyogva. Harmattól átázott cipőnkben caplattunk vissza a Zsigulihoz. Az autó bevitt minket a pusztaközpont házai közé, és mint a jól nevelt ló a szekér élén, megállt a kocsmá előtt. A kilenc óra fölé emelkedő nap jelzett a kocsmárosnak, nyithatja az intézményt. Intézmény volt ez a maga valójában, a pusztaközpontiak egyetlen találkozóhelye. Olajos padló, hosszú asztal hosszú padokkal, végében a söntés és rajtunk kívül az a néhány ember, aki a hűvös reggelen egy kis munkába indító melegségre vágyik, kék svájcisapkát visel, és apró poharat tart a kezében. Nekem nem volt még 18 évem, Zsigának pedig volt jogosítványa, ezért mi a kályhánál melegedtünk, az én kezemben üdítő, Zsigában kávé. Letelepeltünk az asztal svájcisapkás végére, és szóra elegyedtünk a munkába igyekvőkkel. A rozszant traktorok azon a reggelen egy kicsit később indultak ki a földekre, de az a mag, ami ezúttal talán miattunk nem csírázhatott ki a magágyban, mind kihajtott ott, ahová az igazi tanító veti azokat. Kicsíráztak bennem.

Néhány évvel a kardoskúti mogyorók és svájcisapkák után mi már a Madártani Egyesület helyi csoportjának ügyeit intéztük. Titkárként sokat járogattam be Zsigához a múzeumba, ő pedig, ha tehetett, sokat járogatott terepre, nem volt egyszerű dolog összefutni vele. Ha közelítettem a múzeumhoz, már az utcán tudtam, hogy



Jobbról-balra: Réthy Zsiga az öreg botolófűz, Erdész Pista „kocsmái bölcs”, Gubis Misi képzőművész és Bundi kutya társaságában a békéscsabai Élővíz-csatorna partján



az asztalánál ül. Olyankor, a zajos utcát a nagy szentségű múzeumtól elválasztó vaskerítés rácsai között, vastagon bodorodott a fűszeres pipaillat. Az általa irányított természettudományi osztály irodája már magában is nagy varázslat volt. Minden zugában értékek, érdekességek lapultak, vagy éppen hogy nem lapultak. A herbárium számára préselődő növényműmiákon vagy az időről-időre megjelenő preparátumokon szinte átesett az ember. Zsiga pipafüstjébe és írógépébe bújva írta cikkeit, Tamás között hegyes csipeszével egy vakondtúrásnyi avart rendezgetett, a fejére pántolt nagyítója

mögé rejtőzve keresgélte régi korokról tanúságot tevő csigák házait, Éva pedig a herbáriumot rejtő szekrények mögé bújva rendezgette gyűjtőlappalait. Zsiga akkortájt nem volt túl jól, hol az egyik, hol a másik oldalán vacakolt benne valami. Érkezésekre egy kis időre kivált a pipafüstből, zsebébe nyúlt, kihorgászott egy fél marék pörkölt babkávét, felét a markomba szórta. Elmesélte, hogy diétára akarják kényszeríteni az orvosok, már kávézni sem engedik, de rajta ugyan nem fognak ki. Miközben ropogtattuk a kávészemeket, megbeszéltük az egyesületi ügyeket, jóváhagyta a Bibic újság következő számát, aláírt egy-két hivatalos papírt, azután visszarejtőzött az ihletadó pipafüstbe.

Sokáig nem is tudtam arról, hogy a madarakon, a kigyósi pusztán, a Körösök vidékén, az eldugott kiskocsmák bölcssein túl a művészet is érdekli, mígnem Gubis Misi, közös barátunk művésztelepének kiállításán, egy eldugott zempléni falucska kocsmájának falain egymás mellé nem kerültek képeink. Az én fotóm komor lyukként hatott Zsiga festménye mellett. Az élénk színeket látszólag hanyagul dobálta egymás mellé, de aki csak egy kicsit is belelátott a bürokrata, percmembek által fojtogatott mindennapjaiba, az pontosan tudta, hogy ezeken a keretbe foglalt színes „ablakokon” át engedte lelkét pillangókkal együtt repkedni a pacstiradalmos, szabad világ felé.

A kocsmá képei között egymást ünneplve koccintottunk egy kupicával. Ő fehéret kért, mert az orvosok a pipa, a kávé és a fűszeres ételek fogyasztásától eltiltották, és azt állították, hogy a színes ital ártalmas. Felhajtottuk, ki-ki a magáét, és útra keltünk. Zsebébe nyúlt, markában két mentolos cukorka gurult össze. Elmesélte, hogy a feleségével nemrég érkezett haza Svédországból, unokalátogatóból, és onnan a cukor; közben az egyiket a kezembe pottyantotta. A vékony papírborítást zsebre vágta, a mentol tüdőnk legmélyebb bugyrába rántotta a friss zempléni levegőt.

Zsiga már másfél évtizede nincs közöttünk. Ha régi emlékek helyszínén járok, időnként előfordul, hogy felkeresem a kiskocsmák bölcsseit. Zsebembe nyúlok, az aprót megfelezem, rendelék két italt, egy színeset és egy fehéret. Koccintok a gazdátlan pohárral, majd megiszom mindkettőt. Zsigátlanul.

Fotó: Boldog Gusztáv

Grófok nyomában: WENCKHEIMEK

Írta: Szelekovszky László



A Wenckheim család címere

A Békés megyét újranevesítő, birtokalapító Harruckern János György és családja után a Wenckheim familia volt a legnagyobb földterületekkel rendelkező nemesi család Békés megyében.

A frank eredetű Wenckheimék közül elsőként Wenckheim János József báró, alsó-ausztriai kancellár kapott magyar honosságot 1781-ben, miután felesége, Harruckern Mária Cecília révén jelentős birtokhoz jutott Békés vármegyében. Mintegy másfél évszázad alatt a család több nemzedéke élt a megyében, akik közül számos miniszter, képviselő, főispán, magas rangú köztisztviselő és katonatiszt, sőt miniszterelnök is kikerült. Jelentős érdemük, hogy az elnéptelenedett vidéket fokozatosan betelepítették, falvakat alakítottak ki, munkát biztosítottak az itt élőknek, így sok szempontból a térség jótévői voltak.

Több mint 15 településen építettek kastélyt, kúriát – volt, ahol kettőt is –, nem beszélve a mintegy 100 gaz-

dasági, majorsági épületről, valamint az iskolákról és templomokról.

Kiváló gazdálkodók voltak, jól felkészült szakemberek bevonásával országos hírű növénytermesztést és állattenyésztést folytattak. A táj arculatát a vizes területek lecsapolásában való közreműködésükkel, utak építésével és vasutak fejlesztésével megváltoztatták. Részt vettek az ország politikai, közigazgatási és gazdasági életének alakításában is.

A Wenckheimék jelentős birtokokkal rendelkeztek Erdélyben is. Az Arad megyei Borossebes mellett Nagyszébenben is volt kastélyuk ahol a család mezőberényi ágának egyik továbbvivője, Wenckheim József is született 1778-ban.

A szabadkígyósi Wenckheim-kastély

Az Alföld legszebb kastélya 1875 és 1879 között épült historizáló, neoreneszánsz stílusban, Ybl Miklós tervei alapján, Nuszbek József kivitelezésében.

A tervek készítése alkalmával a kastély külső megjelenését illetően – a korabeli szokásoktól eltérően – az építető Gróf Wenckheim Frigyes feleségének, Wenckheim Krisztinának is voltak kívánságai. Kérései a következők voltak: a kastély homlokzata ne legyen szimmetrikus, az épületnek annyi ablaka legyen, ahány nap van az évben, annyi ajtaja legyen, ahány hétből áll egy esztendő, valamint az évszakokkal megegyező számú főbejárattal rendelkezzen. Kívánságai teljesültek, a pompás kastély másfél millió forintba került.

E gyönyörű épületegyüttes további érdekessége, hogy a látszat ellenére valójában nem dombon áll. Az alsó szintet megépítését követően földdel vették körül – így

lett annak pince jellege, az egész kastélyépületnek pedig dombon álló hatása.

Az épület egyéb különlegességei közé tartozik az is, hogy közel két futballpálya nagyságú tetejéről gondosan összegyűjtötték a csapadékvizet, majd azt a park növényeinek öntözése, illetve tavainak táplálása során hasznosították. A kastély vízellátását a pincében elhelyezett gőzgép biztosította, míg az épület körül a gázházban felszerelt gázzal működtetett lámpák világítottak.



A kastély körüli park még ma is jelentős dendrológiai értéket képvisel. Fotó: Tóth Géza, további képek: <http://wenckheim.hu>

A park kiépítése a kastély építésével együtt indult el mintegy 44 katasztrális holdon. A növényállomány egy részét a borossebesi vadsparkból szállították át alacsony építésű szekereken. A csizmaszár vastagságú, szalmafonattal védett, földlabdás fák gyökerét útközben a kiszáradás megelőzése érdekében locsolták.

A kastély előtt francia stílusú, barokk kertet alakítottak ki, amelyhez a homlokzat közepétől széles díszlépcső vezet le a szökőkút irányába. Az épület mögötti udvarban található kút, a Zsigmond Béla által 1894-ben készített, úgynevezett Zsigmond-forrás 335 méter mélységből, vörösfenyőből készült „csövön” keresztül hozta fel az ártézi vizet.

Az épületet körülölelő angolparkban szigetekkel tagolt mesterséges tavakat létesítettek, melyekbe csukákat, harcsákat és pontyokat, a medencékbe aranyhalakat telepítettek. A gyerekeknek külön babaházat építettek, az állatházban pedig három csimpánz élt. A parkban emel-



Vén platán a kastély előtt

lett úszómedence és tenispálya is volt, később repteret is építettek a sportrepülők számára. Az utak mentén különböző színű cserjéket ültettek, így voltak fehér, sárga, rózsaszín és piros „utak”.

A kastélyhoz mintaszerű birtok is tartozott, melyeken a Wenckheimék sikeresen gazdálkodtak. Lótenyésztük – a nóniusszal és a gidránnal – országos hírnévnek örvendett. A birtokon a vadgazdálkodás is kiemelkedő volt, amelyről a Fácános-erdő neve még ma is tanúskodik.

Általános korabeli vélemény volt, hogy stílus, kényelem és fejedelmi pompa tekintetében a szabadkígyósi az ország legszebb kastélya. Az egykor Csabát és Aradot összekötő főút mentén fekvő épületegyüttes fizikai valójában és szimbolikus értelemben ma is a síkság fölé emelkedik tornyával.

Fotó: Tószögi György



Az ebédlő gyönyörű fakazettás mennyezete

FAMATUZZÁLEMBINK: TÖLGYFA, A FÁK KIRÁLYA

Írta: Szelekovszky László

A tölgyeket a Körös-vidék őshonos fafajai között tisztelhetjük. Míg a kocsányos tölgy (*Quercus robur*) inkább az alföldi területeken van jelen, hegyvidékeinken a kocsánytalan tölgy (*Quercus petraea*) az elterjedt. A nemzetségnek több további faja is él hazánk erdeiben, melyek közül meghatározó még a csertölgy (*Quercus cerris*). Előfordul emellett – nem erdő alkotó, idegenhonos fajoként – a piramis tölgy (*Quercus robur „Pyramidalis”*), a vörös tölgy (*Quercus rubra*) és néhány érdekes változat, mint például a zsindeyes tölgy (*Quercus imbricaria*). Utóbbi, egyenes szálú fajt – amelyet szinte csak hasítani kellett és máris alkalmas



Magányos tölgymatuzsálem a Kettős-Körös gátja mellett Hosszúfoknál

volt tetőfedésre – egykor csűrök, templomok, de még a kastélyok zsindelezésére is használták.

A tölgyek „időt álló” fák, egyes fajok egyedei – mint például a kocsányos és kocsánytalan tölgyek – 500-800 évet is megélnék. A magyar erdőkben a kocsányos tölgy 9%-ban, a kocsánytalan tölgy 10%-ban, a molyhos és a vörös tölgy 1-1%-ban, míg a legnagyobb részarányban, 11%-ban a csertölgy fordul elő. (Míg Magyarországon kb. 30% a tölgyek összaránya az erdőkben, a Körösök vidékén ez kb. 50-60%.)

A tölgy faanyagként szép és tartós, megmunkálva szinte márványos. Az erdei lombos fákból készült bútorok közül a mai napig a tölgybútorok a legkeresettebbek. A berendezési tárgyak mellett ne feledkezzünk meg arról sem, hogy a borokat elsősorban tölgyfából készült hordókban tárolták, például a messze földön híres gönci hordókban.

Mondhatjuk tehát, hogy a tölgyek több szempontból is Földünk egyik legértékesebb és legfontosabb fái, melyek még mindig jelentős mennyiségben állnak az ember rendelkezésére. Másfelől viszont szeretetreméltó élőlények is, amelyek tömegükkel, nagyságukkal tiszteletet parancsolnak. Fenségességükről Petőfi Sándor „Ha férfi vagy, légy férfi!” című versében így ír:

„Légy tölgyfa, mit a fergeteg / Ki képes dönteni,
De méltóságos derekát / Meg nem görbítheti.”

A tölgy termése kitűnő eledel az erdei állatok számára, régen a makkoltatás, az úgynevezett „erdei legeltetés”, a házi sertések tartásának is fontos része volt.



A békéscsabai Lencsési út kétvéyszázados tölgyfasora

A tölgyet keményfának minősítik, de a fafaragók a „jóindulatú” faragófák közé sorolják. Ez az egyedüli fa, amely a faragómestert megjelöli, ugyanis az egész napi tölgyfaragás után a csersavtartalom a kezét elszínesíti, megfeketíti. Kiszáradása, kivágása után, megmunkálva legalább annyi évet megér, mint amennyit az erdőben megélt. Erdélyben még ma is akadnak 1800-1820 körüli, tölgyfából faragott székegykapuk.

A magyar ember ragaszkodik a tölgyfához, biztonságot, nyugalmat ad számára. Sok esetben, ha a tölgy kivágásra kerül, vagy kiszárad, gyakorta nem enyészik el; megfaragva, valaminek vagy valakinek emléket állítva tovább él. Tölgyből van a legtöbb emlékfánk, kopjafánk, a régi temetők fejfái is, amely jól mutatja, hogy az embert ez a fa egy életen át kíséri, és vigyázza szellemét azon túl is.

Erről szól Arany János „Tölgyek alatt” című verse:

„A tölgyek alatt / Vágynám lenyugodni,
Ha csontjaimat / Meg kelletik adni;
De, akárhol vár / A pihenőhely rám:
Egyszerűen, bár / Tölgy lenne a fejfám!”

A tölgyfa nemessége és hosszú élete ihlette, hogy számos, különböző ünnepi alkalmakra vagy híres emberek emlékére, évfordulóira telepített emlékfák és emlékliget létesítéséhez tölgyfát használtak fel. A millenniumi emlékligetek 1896-ban a legtöbb helyen kocsányos tölgyekkel lettek megjelölve. Ennek nagyon szép példája az orosházi középiskola előtti, márványtáblával ellátott millenniumi domb, amelyet négy kocsányos tölgy övez.

Számos neves tölgyfa van, amelyek híres személyekhez vagy jeles eseményekhez köthetőek. A Békés megyei, tölgyfákkal megjelölt emlékhelyek közül kiemelendő a békési sportpálya mellett sorakozó, az aradi vértanúk emlékére ültetett 13 tölgy, melyek közül ma már csak hét él, illetve a szintén ezen okból telepített, Kunágota főterén álló, gyönyörű kocsányos tölgy, amelynek 12 társa már elpusztult.

A Körös-vidék, ezen belül Békés megye olyan értékekkel is büszkélkedhet, mint a Mályvádi-erdőben megbúvó, Magyarországon 1000. védett területének nyilvánított Bányaréti őstölgyes a maga 26 darab, 260-280 éves példányával. Bányarét, ez az ősi erdős terület IV. Béla adományaként írásos emlékeinkben is felbukkan. További jelentős Békés megyei emlékfaként tisztelhetjük Okány területén, az egykori postakocsi út mentén található, Erzsébet királyné tiszteletére ültetett, a régi gátórház kertjében álló tölgyet. Emellett megemlíthető a dévaványai, úgynevezett Makkfa is, amely 2011-ben az ország fája volt.

Essék szó a legöregebb, országosan nyilvántartott Békés megyei tölgyfákról is. Ezek közé tartoznak azok a Béli-megyér határában lévő, mintegy 500 éves tölgyek, melyek közül ma már csak három él. E fák alatt is tartottak egykor esküvőket, mint ahogy sok öreg tölgy szolgál ma is menyegzői szertartások helyszínül. Csodálatra méltóak a Szarvasi Arborétum tölgyfái, valamint a szintén Szarvason, az Anna-liget parkjában található néhány tekintélyes, matuzsálem korú kocsányos tölgy is, amelyek az eredeti, Bolza gróf által tervezett első arborétum helyét jelölik.

Sok megmaradt kastélypark arborétumszerű fagyűjteménye is tartogat számunkra öreg kocsá-



Az öreg fák holtukban is tovább élnek, hiszen „minden tölgyben lakik egy manó, csak le kell faragni róla a fát” – a békéscsabai Széchenyi liget játszótérén lévő kiszáradt tölgyből így bújít elő.

nyos tölgyeket. Ilyen például a geszti Tisza-kastély és a Kaszaperhez tartozó Pusztaszőlős Zichy-kúriájának parkja, a lökösházi Bréda-kastély országosan nyilvántartott, matuzsálem korú tölgyfája, de Szabadkígyós és Póstelek is rejteget hasonló csodákat. Különleges táji értéket képvisel a füzesgyarmati Tüzesfa vagy Tüzesfa, melynek nevében él sorsa, hiszen a környék legnagyobbjaként a villámok rendszeresen e fát találják meg.

A tölgyek országosan is a legöregebb fák közé tartoznak. A legenda szerint a zsenyei tölgyet 1000 éves korában döntötte ki a vihar, a ragályi 600 évesnek titulált tölgy még áll, ahogy az ordasi Rákóczi-fa is. (A tölgyek életkorát természetesen pontos évgűrű számlálás nélkül csak megbecsülni lehet.)

Annyi azonban bizonyos, hogy a tölgyfák életükben és holtukban is hosszú kort tudnak megélni, a hozzájuk köthető emlékek pedig olykor időtlenek. A tölgyek történelmet írnak és hordoznak, hagyjuk hát őket még sokáig emlékezni!

„Minden vén tölgy egy víg, élő titán: / Emeli barna karját
Frissen az áldott égbe, / A szent, illatos, teli kébbe,
S rengeti fürtjei zöld zivatarát.”

Fotó: Tószögi György



Hazánk ezredik védett területe a bányaréti őstölgyes Mályvádon

Írta: Bonyhádiné Pásztor Enikő

Gyalogoljunk az egészségünkért!

Tudatos életformánk egyik alappillére saját magunk és családjunk testi- lelki egészsége. Fontos, hogy egyre többet foglalkozzunk az életmódunk formálásával, azon belül a megfelelő testmozgás gyakorlásával. Idősek és fiatalok, kövérek és soványak egyaránt vágnak a dinamikus életmódra, a kellemes közérzetre és a magabiztosságra melyet a különféle mozgásformák gyakorlása biztosít szervezeteinknek.

Amikor mozgásformát választunk, legyen szempont az egyéni erőnlétünk, az hogy mihez van a legnagyobb kedvünk és próbáljunk olyan mozgásformát is beépíteni a napirendünkbe, amit a friss levegőn, természetes környezetben is végezhetünk. Fontos, hogy az aktivitással töltött idő a testünknek és a lelkünknek egyaránt hozzon megújulást.

Ennyi bevezető után szóljunk most arról a mozgásformáról, amely újra reneszánszát éli hazánkban, mely minden korosztálynak ráfordítás nélkül elérhető és esélyt ad a testi-lelki egészségünk eléréséhez. A gyaloglásról van szó és annak különféle formáiról. A gyaloglásról melyet végezhetünk rendszeresen és időszakosan, hosszabb és rövidebb ideig. Tehát nincs más teendőnk, mint lábunkra húzni egy kényelmes sportcipőt és egyedül, barátainkkal vagy családjunkkal útnak indulni a közeli erdőbe vagy parkba.

Séta napközben

Ha már munka közben nagyot ásítunk, vagy fájdalom hasít valamelyik testrészünkbe, tulajdonképpen jelzéseket kaptunk. Itt az ideje megmozgatni statikus munkában megfáradt tagjainkat, mély levegőt szippantani akár az iroda ablakán keresztül. Ha tehetjük álljunk fel és bátran induljunk rövid sétára akár csak az iroda épülete körül. Sétánkat kezdjük lassan, majd picit gyorsítva. A friss leve-

gőn való mozgás felfrissít, oxigénhez juttatja szerveinket és újult erővel térhetünk vissza munkahelyünkre.

Ha időnk engedi hosszabb sétára is indulhatunk, 20-30 perc rendszeres séta naponta már edzésnek számít, erőnlétet javít, erősíti a szívünket, krónikus betegségeket képes megelőzni, idősebb korban pedig a csontok szilárdságának megőrzésében segít. Figyeljünk séta közben az egyenletes mély lélegzésre és egyenes testtartásunkra.

Hétvégi kirándulás

Egy aktív hétvége meghatározó lehet a következő hét hangulatára és testi érzületeire. Meghatározó, hiszen próbára tettük erőnlétünket hegymászás, alföldi erdőjárás közben, tüdönket teljesen átszellőztettük és természeti élményeket szereztünk. Aki rendszeresen útnak indul hétvégén, azt egy idő után már toporogva fogja várni a túracipője és indulnia kell. Hamarosan pedig a cipő gazdájának is hiányozni fognak a kilométerek, az erdő, a jó levegő, a csönd, a madarak és a fák.

Rendszeres gyaloglás

Ha készen állunk a tudatos életmódjavításra, akár el is kezdhetjük ezt rendszeres gyaloglás formájában. A gyaloglás tulajdonképpen a séta gyorsabb változata, így elmondhatjuk, hogy gyalogolni mindenki tud, gyalogolni bárhol lehetséges és bármely életkorban elkezdhető. Járástempóban induljunk 15-20 perces útra, majd fokozatosan jussunk el a gyaloglóttempóhoz, amelyet tartsunk legalább fél órán keresztül. Ez a fél óra egy ingerküszöb a szervezetnek, ekkor már emelkedik a pulzus, gyorsul a keringés és légzés, beindul a szervezet zsírégetése is, tehát elértük, amiért elindultunk.



Képaláírás



Képaláírás

Néhány tipp, hogy hatékonyabb legyen a gyaloglás:

- **Használd a karod!** Lendületes karmozgással növelhetjük a gyaloglás iramát és ütemét is.
- **Lépj kisebbeket!** Kisebb és gyorsabb lépésekkel növelhetjük a tempót.
- **Használd botokat!** Testmagasságnak megfelelő hosszúságú botot kell választani: a behajlított alkarod derékszöget zárjon be a felkarral, és gyaloglás közben a bot kb. 45 fokos szöveget zárjon be a sarkaddal.
- **Válassz megfelelő cipőt!** A cipőd legyen kényelmes, stabil, tartsa megfelelően a bokát.
- **Egyenes testtartással gyalogolj!** Tartsd egyenesen a hátad! Füleid, vállaid legyenek egyvonalban a csípőddel.
- **Sétálj emelkedőn!** Egy kisebb emelkedő azonos tempó mellett is jóval nagyobb erőfeszítést kíván.

A gyaloglás pozitív hatásai:

- erősíti a hát-, kar-, váll-, a láb, comb és farizmokat,
- javítja a testtartást, a test egyensúlyát és az állóképességet
- a szabadban végzett gyaloglás stresszoldó hatású,
- növeli a test oxigén felvételét, javul a szervezet vérellátása, az agyműködés, elősegíti a jó közérzetet,
- jelentős védelmet nyújt a szív és érrendszeri megbetegedésekkel szemben.
- segít a csontritkulás megelőzésében
- tökéletes tréning fogyni vágyóknak

Erőteljes gyaloglás (Power Walking)

A rendszeres testmozgásként végzett erőteljes gyaloglás nem tévesztendő össze a sétálással. Lendületesen dolgoznak a kar és a láb izmai, lépteink hosszúak és gyorsak, a kéz pedig le-fel mozog a lábbal ellentétes irányban. Ez a sport kíméletesen az izmokhoz és az ízületekhez is, a megfelelő hatás eléréséhez viszont a kitartásunkra van szükség. Erősítésként nehezíthetünk, ha nem sík terepen, hanem emelkedőn gyalogolunk, ezzel fokozottan dolgoztatjuk a láb és a fenék izmait. A gyaloglás a végtagok mellett erősíti a törzset és a hátat, mert egyenes tartást követel. Megdolgoztatja a szívet, a tüdőt és a keringési rendszert, segít a jó kondíció megőrzésében.



Északi gyaloglás (Nordic Walking)

A „síjárásnak” is nevezett testmozgás a skandináv országokból érkezett hozzánk és egyre nagyobb a népszerűsége. A Nordic Walking a gyakorlatban igen egyszerű: gyors ütemben gyalogolunk sítobokhoz hasonló eszközök használatával a szokásosnál hosszabbakat lépve, és a járás átlós irányú mozgását hangsúlyozzuk. Síjárás közben testünket lendületesen előre hajtjuk, és a botok segítségével a hagyományosnál dinamikusabb, élénkebb ritmú mozgás történik: kombináljuk a gyaloglás és a sífutás mozgástechnikájának elemeit. Síbakancs helyett azonban 2 botra és kényelmes sportcipőre van szükségünk.



A rendszeres mozgás elengedhetetlen az egészségesebb élet, a jobb állóképesség, erősebb immunrendszer, a magabiztos, esztétikus külső és nem utolsó sorban lelki egészség eléréséhez. Nem szabad elfelejteni, hogy gyermekeink követik majd azt az életstílust, melyet megtapasztaltak otthon, láttak a szüleiktől gyermekként, így nekünk szülőknak is kell megmozdulni rendszeresen.

A Körösök völgyében számos olyan kiváló helyszín kínálkozik, amelyek a gyaloglást, mint szabadidős mozgásfajtát a természetjárás, túrázás élményévé emeli. Ezek közül általánosan kiemelendők az alföldi folyószakaszok gátjai, melyek kialakításuknál fogva, mintegy másodlagos funkcióként tökéletesen betöltik a Körösöket kísérő túraútvonalak szerepét.

A gátak mellett a síkvidéki erdő- és gyeptöltek jelenthetnek gazdag természeti környezetet a gyalogtúrákhoz, de a szántók közti dűlők is alkalmasak egy-egy kiadósabb barangolásra. A Körösök forrásvidékei pedig a klasszikus gyalogtúrák szinte kimeríthetetlen lehetőségeit rejtik a hegyvidékeken...

Fotó: CrisPer szerk.

Kalandok föld felett és föld alatt a Biharban

Írta: Cristian Horgoș

A magaslati átkelő indítópontja

szágban a hargitafürdői (Harghita Băi) után. A kötélen való átkelés, a biztonsági hám felkapcsolása, az indulópont alatt nyújtózó mélység látványa tetőzi az izgalmakat, s a szívet rögtön erőteljesebb munkára készíti. Mivel Biharrósán a gyerekek csak felnőtt kíséretében vehetik igénybe a pályát, az izgalmas küldetés teljesítését, a túlóldalra érkezést szakértett alkalmazott segíti.

Az élmény óriási, a táj lélegzetelállító, de a biztonsági feltételek is alapvetőek. A kötélen való átkeléshez szükséges eszközök telepítését szakemberek végezték el, beleértve Viorel Lascut, a romániai Barlangászok Szövetségének elnökét is. A hámok és felszerelések mindegyike kiváló minőségű, beszerzésük a Környezetvédelmi Globális Alap anyagi támogatásával vált lehetővé. A hivatalos, 2012. augusztusi megnyitás óta egyetlen baleset sem történt.

A féltónásnál is nehezebb acélsodrony felső része a Kristály-barlang bejárata fölötti sziklába van erősítve. A völgy felett kifeszített huzal legmagasabb pontján körülbelül 50 méter magasságban fut a felszíntől, az érkezési hely a barlanghoz kigyózó út közelében található. Aki pedig még több adrenalinra vágyik, az mehet még egy kört, amely felnőtteknek 15 RON, gyerekeknek 10 RON és ugyanennyibe kerül azon szervezett csoportoknak is, akik minimum 10 fővel veszik igénybe a szolgáltatást.

A Bányamúzeum és a Kristály-barlang

Az átkelő szomszédságában a Védett Területek Fejlesztési és Fenntarthatósági Központja (a továbbiakban VTFFK) nemrég két újabb érdekes látnivalót is avatott.

Még 1987-ben, a Farcui-bánya egyik munkarobbantása során a bányászok bejáratot fedeztek fel a Kristály-barlangba. Sajnos, a „gyöngysorok” fehér szépsége, amely több évszázad, évezred alatt jött létre a vízmosa mészkőből, idecsalogatták a vandálokat is, akik többségüket letörték, majd eladták a feketepiacon. Szerencsére a barlang nehezebben hozzáférhető szakaszaiban fennmaradtak ezek az



Információs táblák a helyi élet sajátosságairól, a barlang bejárata közelében

A farcui barlang kristályai

értékes képződmények. A bejárat 1991-ben történt beomlása végleg meggátolta a kristálykereskedőket további pusztításaikban.

A terület karbantartója, a Királyhágói Erdő és Hegyek Bihar megyei Felügyelősége kezdte meg a Kristály-barlang rendbetételét az ENSZ keretein belül működő egyik szervezet anyagi segítségével. A barlangot kitakarították, lépcsőket alakítottak ki és olyan hideg fényforrásokat szereltek fel, melyek nem ártanak a kristályoknak. Az ENSZ által biztosított támogatás 35.000 euro volt, amelyhez Biharrósa Önkormányzata további 35.000 eurót biztosított.

A Farcui-bánya kitermelésére működési engedéllyel rendelkező cég logisztikai támogatást nyújtott, valamint közreműködött a bányamúzeum berendezésében. „A Farcui-bánya tárnájában található múzeum egyik fő célkitűzéséként megvalósult az a tárlat, amely a lehető leghitelesebben mutatja be a királyhágói bányák tevékenységét, munka- és életkörülményeit” – mondta Acs Andrei, a Bihar megyei VTFFK munkatársa.

A bánya és a barlang idegenvezetővel tekinthető meg, aki mesél a turistáknak a Farcui-bánya történetéről, bemutatja a bányában egykor használt, a kitermelt bauxitot szállító kisvasutat, megismerteti a látogatókkal a kommunikációs berendezéseket, a szellőztetésre szolgáló csatornákat, a lámpásokat, a csákányokat és az egyéb, a bányában használt munkaeszközöket. A fő alagútból nyílik egy barlang, ami robbanószerkezetek tárolására szolgált, továbbá egy másik, tágas galéria kiváló akusztikával, ahol a Bihar megyei VTFFK szimfonikus koncertek megrendezésére alkalmas termet kíván létrehozni. Emellett a tervek között szerepel egy turistáknak szánt kisvasút és lift megvalósítása is a főtárnában.

A nyugati havasok gyöngyszeme

A Romániai Turisztikai Barlangok Egyesülete bevonta a Farcui-barlangot is az International Show Cave program-

ba. Viorel Lascu, a projekt támogatója azt is elmondta, hogy a biharrósai lakosoknak fogalmuk sem volt, milyen kincsek rejtőznek a kertjeik alatt. Ezt jól példázta, hogy a hivatalos megnyitón egy helybéli lakos a kristályok látán ekképpen sóhajtott fel: „Ez egy isteni csoda!” Viorel Lascu tudományos szemszögből is elmagyarázta a képződmények kialakulását, melyek közül a leginkább figyelemreméltó a barlang különlegességeinek tekinthető, menynyezetről lelógó, átlátszó, úgynevezett „szitakötő” kristályformációk.

Jelenleg a barlang egyharmad része látogatható. További harmada kisebb csoportokban szintén megtekinthető lesz, miután felszerelésre kerül egy biztosító drótkötélpálya, ahonnan lehetőség adódik majd a nézelődésre és fotózásra. „Nem tudom, hogy van-e még egy ilyen hely a világon...” – jegyezte meg Viorel Lascu.

A Bihar megyei VTFFK szeretne létrehozni egy laboratóriumot is, ahol a barlangi képződmények, a természetes – csurgó és csepegtető – vízi medencék organizmusainak kutatásaival és konzerválásával foglalkoznának. Az „Innovatív hasznosítási módszerek és természeti adottságok a Natura 2000 területeken, Sebes-Körös-szoros – Királyerdő” nevet viselő projekt jövőre valósul meg.

A turisták, akiket a biharrósai falunapok, avagy a királyhágói ünnepek vonzanak, találkozhatnak hagyományos néptáncokkal, dalokkal, valamint kóstolhatnak házi pálinkát, erdei gyümölcs lekvárt, kolbászt és szalonnát a Bihar megyei VTFFK szervezte vásáron. Bonca Florinnak, Biharrósa polgármesterének egyéb turisztikai tervei is vannak, melyeknek teljes költsége nem kevesebb mint 800.000 euro. „A 3.1.3. számú határozat alapján benyújtottuk a ritka szépségű Cutii-szoros területén húzódnó turisztikai útvonal kialakítására irányuló projekttervünket. A hegyszorosban számos barlang található, melyek között a Hűvös-barlangot (Peștera Rece) és a Tehén-barlangot (Peștera Vacii) is korszerűsíteni lehetne. A Lázár-hegyszorosra vonatkozóan szintén folyamatban van egy pályázatunk.” – közölte Biharrósa község polgármestere.

Szintén fontos megjegyezni, hogy Remete Polgármesteri Hivatala és két természetvédelmi alapítvány támogatásával a Bihar megyei VTFFK megnyitotta a nagyközönség előtt a Mézgedi-barlangot is. Kísérleti céllal e barlang bejáratánál is kiépítettek egy magaslati drótkötélpályás átkelőt. További látványosságként említhető a Királyhágó hegyeiben található Nagy Magyar-barlang és a Révi-barlang. A Natura 2000 által kezelt területeken több mint 2000 barlang található, amelyeknek egyelőre csupán tizede látogatható.



Népzenevel kedveskedtek a megnyitón

A káprázatos fényben úszó

Mézgedi-barlang újrainyítása

Írta: Cristian Horgoș



A Bihar megyei Védett Területek Fejlesztési és Fenntarthatósági Központja 2012-ben újította fel a Mézgedi-barlangot, amely a biharrósai (Roșia) községhez tartozó Kristály-barlang közelében található. Remete Polgármesteri Hivatala, a Román-Amerikai Alapítvány és a Partner Alapítvány támogatásával biztonságos útvonalak kiépítésére került sor, valamint kísérleti céllal magaslati drótkötél-pályás átkelőt alakítottak ki a barlang bejáratánál. A magaslati átkelő egy jövőbeli, a bejárat mellett kialakításra kerülő hegyi kalandpark része lesz. A szeptember végi megnyitón a Klarinétosok együttes tartott szimfonikus koncertet a barlang egyik csarnokában.

„Kicséréljük a régi és elhasznált berendezéseket, a természetvédelmi oltalom alatt álló barlang cseppkövei és az itt élő védett denevérfajok számára is megfelelő, hideg, LED típusú fényforrásokat szereltünk fel.” – közölte Iacobaș Paul, a Bihar megyei Védett Területek Fejlesztési és Fenntarthatósági Központ munkatársa. Nem kevesebb mint nyolc denevérfaj, átlagban 20.000 egyed alszik téli álmot

a Mézgedi-barlangban. A Denevérek Termében túlnyomó többségben a hosszúsárnyú denevérek (*Miniopterus schreibersi*) találnak otthonra.

Titokzatos fény

A projekt technikai és műszaki megoldásokért felelős vezetője, Viorel Lascu méltatta a fényforrások a barlang esztétikai értékét fokozó elrendezését is, hiszen a titokzatosnak ható megvilágítás, intenzíven hat a látogatók képzelőerejére is. A fényeffektusok még látványosabbá, érdekesebbé teszik a cseppköveket, sztalagmitokat, oszlopokat és egyéb barlangi képződményeket, melyek a megvilágítás által átváltoznak fantasztikus mitológiai vagy történelmi figurákká. Mintha a barlangászokat is a román költő, Lucian Blaga „*En nem zúgom szét a világ csodáinak koszorúját*” című versének sorai vezérelték volna: „*En a saját fényeimmel növelem a világ rejtélyeit*”.

Annak érdekében, hogy átérzhessék a barlangok évezredekkel ezelőtti lakóit érő hatásokat, Lascu gyakran javasolja, hogy a barlangokban a látogatók pár pillanatig éljék át a teljes sötétséget is. Állítása szerint így még a vízcsöppek hangja is tisztábban hallható.

A barlang megközelítése

A Mézgedi-barlanghoz most már el lehet jutni a DN1 Nagyvárad (Oradea) – Kolozsvár (Cluj) útvonalon is, el-kanyarodva Erdődámos (Damiș), Biharrósa és Remete (Râmet) település felé. De egyszerűbb, ha a DN76 Nagyvárad – Déva (Deva) útvonalat választjuk, majd Belényes (Beiuș) központjában balra kanyarodunk Biharrósa irányába. Remete községnél jobbra kanyarodva még 6 kilométert kell megtennünk Mézged (Meziád) faluig, ahonnan egy erdei úton további 3 kilométeren keresztül, a Barlang-völgy (Valea Peșterii) nevű patak mentén haladunk a célig.



A fémlétrákon több tíz métert kell megtenni

Figyelemre méltó említés már 1861-ből

Megérkezésekor a látogatót azonnal lenyűgözi a barlang hatalmas, 10x15 méteres, közel szimmetrikus bejárata. A Mézgedi-barlang fenséges kapuját már K. Peters „Portálok” című, 1861-ben kiadott könyve is megemlíti. Az 1900-as éveket megelőzően Czárán Gyula részletesen feltérképezte és leírta a barlang egy rövidebb, a bejáratától kezdődő szakaszát. 1925-ben Emil Racoviță vezetésével román barlangászok további 3,5 kilométert

és újabb csarnokokat tártak fel. Ezt követően a kutatások folytatódtak, majd 1972 és 1974 között a barlangot újra feltérképezték és – immáron modern eszközök alkalmazásával – felújították.

A barlang jelenleg ismert teljes hossza mintegy 4.700 méter, amelyből 1.050 méter látogatható. Mivel a grandiózus termeket és szélesebb szakaszokat sok helyen keskenyebb járatok választják el egymástól, a felújítás csupán részben volt kivitelezhető.



A „Klarinétosok” négyese a Mézgedi-barlangban



Vizeszerű kalcit gátacskák

A barlangban számos denevérfaj él

Két, egymást fedő barlangból alakult ki

A Mézgeden található barlang – köszönhetően földalatti szépségei változatosságának és harmóniájának – a Nyugati havasok egyik legszebb barlangja. A különböző geológiai időszakokban lejáratott folyamatok következtében és a két földalatti forrás hatására, a barlang két párhuzamos szinten fejlődött ki. Több csarnokba – mint például a Csökkenő Galériába, az Ördögnyak Galériába és a Ólomkristály Csomópontba – mindkét szint bekapcsolódik. Közülük a Természet Köteléke elnevezésű csarnok a maga 35 méteres belmagasságával pazar látványt nyújt a látogatható zónában.

További lenyűgöző látvány a Nyílások Galériája, ahol aprócska kalcitgáták jöttek létre az idő folyamán. A barlang hosszú élete során az áradások és a beomlások sok kisebb és keskenyebb termet zártak el, melyek alkalmával számos állat került végzetes csapdába. Így maradtak fent például a barlangi medve (*Ursus spelaeus*) csontvázai is főként a Csontok Termében. Emellett a régészek az őskorból és az újkorból származó emberi maradványokra is rábukkantak. A leletek gazdagsága, a karsztos képződmények sokfélesége, továbbá a barlangban élő számos denevérfaj is hozzájárult ahhoz, hogy a Mézgedi-barlang természetvédelmi területté lett nyilvánítva. Ebből kifolyólag a barlang látogatása csak a természeti, paleontológiai és régészeti értékek maximális tiszteltben tartásával történhet.

Fotó: Cristian Horgoș

Györffy István Táj- és Népismereti Otthon

Várasfenes (Finiş) – Bihar megye, Románia

Írta: Szabó János



A néprajztudós üzenete a mához szól

2012. júniusában dr. Pálfi Józsefnek, a Nagyvárad-Réti Református Egyházközség lelképásztorának nyitó áhítatával kezdődött az az ünnepség, amelynek keretében felavatták a Fekete-Körös-völgyi szórványmagyar-ság legújabb kulturális létesítményét, a várasfenesi Györffy István Táj- és Népismereti Otthont.

Létrejöttéről érdemes egy kicsit bővebben is szót ejteni. Egy ősi fenesi nemzetségből származó, ma már Nagyváradon élő vállalkozó, Vura Ferenc a nagyanyai örökségét – a régi népelet gyönyörű tárgyait, textil-áikat, népviseleteket, faszerszámokat – a legrégebbi fenesi házban létrehozott magánmúzeumában helyezte el 2010-ben. A tájházzá szélesedett, meglepően népszerűvé és látogatottá vált gyűjteményen alapulva, Vura Ferenc létrehozta a Györffy István Alapítványt, a névadó tudós szellemi hagyatékának méltó megőrzése és népszerűsítése céljából.

A 100 évvel ezelőtt ezen a területen kutató tudós tanulmányai, megjelenésük idején a felismerés erejével hatottak. Ezt az általa „terra incognitának” (ismeretlen földnek) nevezett vidéket neki köszönhetően fedezte fel a tudományos élet és a közgondolkodás is. Nem túlzás azt állítani, hogy Györffy Fekete-Körös-völgyi tanulmányainak szerepe van abban, hogy a táj magyar népe szigeteken és szórványban mindmáig megmaradt. (Tudnivaló, hogy az egykori gypűvidék magyarsága szórványban



A várasfenesi tájház izelítőt ad a Fekete-Körös-völgy népviseletéből. Megtalálható itt a fenesi, tárkányi, kisnyégerfalvi, valamint belényessonkolyosi népviselet, melyek többsége családi örökség. A Fekete-Körös-völgyi magyar nő maga szötte a vásznat,

maga fonta kenderfonalból vagy pamutcernából. Csak a „bélbevaló fonalat” vagy a „micért” vette a boltból...



– összesen 4-5000 lelket számlálva – ma 11 Fekete-Körös-völgyi településen él: Gyantán, Bélyenyéren, Tenkén, illetve a Felsővölgy települései közül Várasfenesen, Körös-jánosfalván, Belényessonkolyoson, Köröstárkányban, Kisnyégerfalván, Magyarremetén, Belényesújlakon és Belényesben.)

Ezt érzelve a Györffy Alapítvány támogatásával megépült egy gyönyörű, stílusosan tervezett épület a tájház telkének hátsó traktusában, melyet igyekeznek megtölteni a magyar anyanyelven szólás, írás, olvasás segítését szolgáló programokkal, hangversenyekkel, játszóházzal, drámapedagógiai tevékenységekkel, vetélkedőkkel, illetve a néptánc, a népzene, a népi mesterségek és a népszokások újjáélesztésével. A tervek



között szerepel közhasznú tanfolyamok, valamint egy keresztény szabadegyetem elindítása is.

E vonzó programokkal, valamint azok már létező rendezvényekhez történő igazításával az alapítvány igyekszik a Fekete-Körös-völgy kimeríthetetlen látnivalóinak turizmusába integrálódni. A Györffy István Táj- és Népismereti Otthon igazi otthona szeretne lenni mindannak, ami e vidék szórványmagyarságát segíti önazonosságának megőrzésében.

A reprezentatív nagyterem többek között konferenciák lebonyolítására is alkalmas, és Várasfenesen bőségesen van szálláshely is az érkező vendégek számára. Egy szó mint száz, érdemes ellátogatni Várasfenesre és bekapcsolódni a Népismereti Otthon életébe.

A Fekete-Körös-völgy lakói és települései a századfordulón

A Néprajzi Múzeum és a várasfenesi Györffy István Alapítvány utazó kiállítása – Dr. Györffy István 1911. évi néprajzi kutatásának fényképei a budapesti Néprajzi Múzeum gyűjteményéből

Dr. Györffy István a Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályának gyakornokaként 1911-ben másfél hónapot töltött a Fekete-Körös-völgyben, a kisebbségben és elzártságban élő magyarság körében, ahonnan hozzávetőleg négyszáz tárggyal – cserépedényekkel, háztartási textil-ákkal, teljes viseletekkel és számos, a háztartásban és a gazdasági életben használt eszközzel –, rajzokkal, 26 határ- és dűlőtérképpel, valamint közel 150 saját készítésű fotóval tért haza. A várasfenesi Györffy István Alapítvány és a budapesti Néprajzi Múzeum együttműködésével jött létre az a vándorkiállítás, amely a gyűjtő 100 évvel ezelőtt készült fotóirait mutatja be. A fényképeket Gebauer Hanga, a budapesti Néprajzi Múzeum fotós-etnográfusa válogatta a kiállítás anyagához, aki egyben a tablók kialakítását, a tárlat végső formáját is meghatározta.



Az utazó tárlat

A kiállítás hosszú útja során a Fekete-Körös-völgy magyarok lakta falvait vándorolja végig. Várasfenes után a kiállítás járt Nagyszalontán, Gyantán, Tenkén, Nagyváradon, advent idejében Köröstárkányban. Majd 2013-ban tovább vándorol a Fekete-Körös völgyének egyéb településeire és erdélyi nagyvárosokba. A kiállítás látogatható lesz a közeljövőben Budapesten és Békéscsabán is. Vándorútját követően vizsztatér kiindulási, s majdan állandó helyére Várasfenesre, a Györffy István Táj- és Népművelési Otthon nagytermébe. Bárkinék, aki a kiállítások helyszínén jár, érdemes megnéznie azt.

www.neprajz.hu

Fotó: Bonyhádi Péter, Gebauer Hanga, Szuhai Sándor, Néprajzi Múzeum Fotótára



Köröstárkány – Forrás: Györffy István, Néprajzi Múzeum, F 339973



Körösjánosfalva – Forrás: Györffy István, Néprajzi Múzeum, F 13481



Hálók és vesszővarsák, Körösjánosfalva – Forrás: Györffy István, Néprajzi Múzeum, F 13491



Az utazó kiállítás megnyitóján Szabó János, Vura Ferenc, Gebauer Hanga, Dinnyés József és Dr. Granasztói Péter

Részletek Dr. Granasztói Péter (Dr. Györffy István dédunokája) megnyitóbeszédéből:

Várasfenes, Györffy István Táj- és Népművelési Otthon, 2012. június 3.

„Györffy István azon különleges emberek közé tartozott, akik sok nyomot hagytak maguk után könyvek, fotók formájában, és neki köszönhetjük, hogy a Fekete-Körös-völgy rejtett világának nyomai is megmaradtak a Néprajzi Múzeumban: tárgyakban, fotókon és térképeken...”

...Először 1910 decemberében tett egy felfedező túrát Belényesen és a nagyváradi vásáron, de 45 napos helyszíni kutatására csak 1911 augusztusában került sor. Ez időszak alatt Köröstárkányban tartózkodott a legtöbbet, leggyakrabban ott volt a szállása is. Innen utazta be a völgy településeit, vonattal vagy lovas kocsival. A poggyásza súlyos volt, hiszen a fotózáshoz a régi nagyméretű fényképezőgépek mellett a nagyméretű üveglemezeket is cipelnie kellett...

...Arra vállalkozott, hogy végigjárja a falvakat jegyzetel, tárgyakat gyűjt és – a kiállításban is látható fényképek segítségével – megörökíti, dokumentálja a kor régies viseletét, épületeit és utcaképet...

...Györffy István az archaikus, régi népszokások, a paraszti kultúra nagy kutatója volt. 1939-ben megjelent »A néphagyomány és a nemzeti művelődés« című tanulmányában a hagyományok őrzését, megtartását, nemzeti kultúrába emelését szorgalmazta, amit az elszakadt területeken a megmaradás zálogának tekintett.”

Várasfenes (Feniş)

Írta: CrisPer szerk.

Várasfenes, a patak menti település

A dombok között elhelyezkedő Várasfenes Bihar megyében, a Fekete-Körös bal partján, Belényestől (Beiuş) 3 km-re, a Béli-hegység lábánál fekszik. Fenes – ahogy a helybeliek nevezik – régi település, első lakói a középkori Bélavárban szolgálatot teljesítők lehettek.

A falu nevét – mely fenyőt, fenyvest jelent – az 1332. és 1337. közötti idősakra vonatkozó pápai tizedlajstrom, valamint Scolari püspök 1422. évi levelezése is megemlíti. Fenes hajdan két községből, Alsó- és Felsőfenesből állt, majd a két település egyesült.

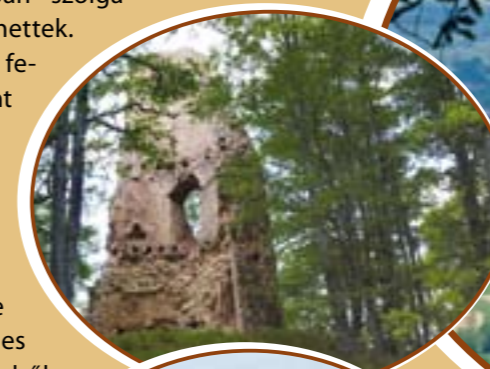
Várasfenes típusos patak menti község. Egyetlen hosszanti utcája a falu alatt a Fekete-Körösbe futó Nagypatak ligetes árterében húzódik, a jobb és bal part lakói kis hídon juthatnak át egymáshoz. A hangulatos településen érdemes megállni egy beszélgetésre az itt élőkkel, hallgatni a csobogó víz hangját és elgondolkodni azon, mi mindent jelentett régen az itt élőknek e gyors folyású patak, avagy milyen lehetett az élet egy vízimalomban.

A patakba futó erek és vízmások mentén, a házak között szűk sikátorok alakultak ki. Ezek a szántók felé lejtő egykori szekérutak, ma patakhoz futó lejárók a turisták kedvenc zugai. A falu évszázadok óta híres forrásához, a Papok-kútjához kitűnő vize miatt messziről is érkeznek vendégek.

Bélavár

A falu fölött emelkedik a középkori Bélavár tornyának titokzatos romja, amelyet a legenda szerint IV. Béla még hercegeként kezdett építeni. Az írott források arról tanúskodnak, hogy a bányák és a gyeplérendszerek, illetve a Felső-völgyből az Alföldre vezető átjáró védelmére létesített, a váradi püspökséghez tartozott erődöt 1291 előtt emelték. Feltételezhető, hogy a vár a körülötte elterülő, nagy kiterjedésű püspöki birtok központja volt, amelyben az egyház alá rendelt kismemesség teljesített katonai szolgálatot. Az utolsó, 17. századi ostrom után az erődítést felgyújtották és újjáépítésére többé nem került sor.

Fotó: Vura Ferenc



FENESI CSUKÁS JÁNOS (népi költő)

KIRÁNDULÁS A FENES VÖLGYÉBE

Itt a Fenes völgyén haladva felfele
Van, hol megakadon az ember szeme
Szép kies a tájék, úgy télen, mint nyáron
Legelőszőr is az öreg Bélaváron.
De már csak egy fal a múlt hírnöke nekünk
Halad a kisvonat másfele is nézünk
Szilaj kis csermelyek futnak le csobogva
Sziklás gerincecskék nyúlnak fel a dombra.
Kaszálók, legelők hosszan sorakoznak
De a közös nevük egyben „Mogyoróslak”
Két iker szikla közt halad el a patak
Ezt nevezte el itt a nép „kőkapunak”
Házacsokák tűnnek fel, völgyön innen és túl
Azt mondják a bácsik, hogy ez itt a „Cserbuj”
A kisvonat megáll, a sin elágazik
Le is szállunk róla míg a mozdony iszik
De itt is maradunk van itt látnivaló
Bár odébb az „Izbuk” s a „Pisztráng halastó”
A „Rablók sziklája” van itt velünk szemben
Függőlegesen szikla a keleti hegyen
„Vereskő” a neve s van róla egy monda
Hogy rég tizenketten ugortak le róla
Ez a betyárcsapat ezen rejtőzködött
S a rejtőhelyükre a hatóság rálőtt
Harcoltak vitézül, de kevesen voltak
Töltényük elfogyott... és ők nem haboztak
Sziklák tetejéről, lóháton vágatva
Ugortak a mélybe, a biztos halálba
Ám de csak tizenegy jutott túlvilágra
Mert az egyik társuk felakadt a fára.
Úgy, hogy azt elfogták, de el is engedték
Mert a merészségét mind nagyra becsülték.

Természetesen... gyékényből

Írta: Bonyhádiné Pásztor Enikő

Amikor kézbe vesszünk egy gyékényszakajtót, nekidőlünk a gyékény faliszőnyegnek vagy csoszogva járkálunk a gyékénypapucsban, egy régi világ hangulata sejlik fel bennünk. Jó érzés ez, mely a természetes anyagok ösztönös szeretetéből, az évszázadokon át csiszolt kézműves tudás tiszteletéből és családi emlékekből táplálkozik.

Furcsának tűnhet a kettős érzület a ma emberében, mellyel vágyunk az új tárgyakra és lehetőségekre, de közben rejtetten keressük a hagyományos formákat, arányokat, anyagokat is.

Ebben az írásban egy olyan mester munkáját mutatjuk be, aki kitanulta és mesterfokra emelte a gyékényfonást és -szövést, és hisz abban, hogy a Körösvidéken, azokból az alapanyagokból kell használati tárgyainkat készíteni, amelyeket a természet biztosít számunkra.

Hodoroga Péter gyékény- és csuhéfonó népi iparművésszel békési otthonában beszélgettünk a gyékényfonás rejtelméről, és azokról a tárgyokról, melyeket ma is készít a mester.

– Miért vonz téged ez a vízparti növény, miért fontos a gyékényt újra és újra kézbe vened?

– Talán onnan indult ez a szenvedély, hogy kissrácként kedveltem a horgászatot, halászatot, minden időmet vízparton töltöttem nád, gyékény és sás közelében. Megszerettem ezeket a természetes anyagokat.

Kenyértartó, gyümölcsöskosár a konyhapulton

– Mikor kezdődött a gyékénnyel való foglalkozás az életedben, ki volt a mestered?

– Kétegyházán nőttem fel, nagymamától tanultam meg a csuhéból csomózásos technikával készült szakajtó és lábtörlő készítését. Majd nagybátyáim megmutatták az akkor divatos, robbantott műanyag zsinórral történő üvegbefonást, melyhez szintén kedvet éreztem. Gyékényfonó mesteremnek az orosházi Hánis Jánost és feleségét tartom, akik 1989-ben és

1990-ben a békéscsabai Diáktanyán oktatták a technikát. Náluk kaptam kedvet a szakmához, innen indult a gyékényezés az életemben. Irénke nénitől tanultam meg a hímelést gyékényből, János bácsitól a spiráltechnikát. Vele készítettem életem első két kilós szakajtó kosarát, sikerrel, hiszen „B” kategóriás minősítést kaptam érte a népművészeti zsűrizésen.

– Folytattad a gyékényfonást, hiszen a munkád is ehhez kapcsolódott.

– Igen. Tarhoson, a Gyermekvédelmi és Gyógynevelési Intézetben új szakként elindítottuk a gyékény-, szalma- és csuhétárgy készítését, így kapcsolódtam be a szakmába oktatóként. Közben készültek a műhelyemben a gyékénytárgyak, jártam a fesztiválokat és kiállításokat, versenyeken zsűrizték termékeimet. Fontos szerepet játszott szakmai életemben Kiss Lászlóné Marika néni is, akivel a Szegedi Alkotóházban találkoztam. Tőle a tápéi szövés fogásait vettem át, és tanultam meg a szövés minden lépését.

– A gyékényes maga gyűjti, szárítja, válogatja az alapanyagot. Találsz még a Körösök-vidéken elegendő gyékényt?

– A lecsapolások a mocsaras élőhelyeket is „elvitték” magukkal, de sok halastavunk van, illetve a csatornák mellett is bőven akad gyékény. Számos helyen gyűjtöttem már alapanyagot: a Hosszúfoki-csatornán, a köröstarcsai halastó mellett, a Hortobágy-Berettyó mentén, de Tiszavalkon is vágtam a Tisza árterében. Azt mondják, nem jó folyóvízben gyűjteni, én viszont

úgy látom, hogy leginkább az időjárás és a víz keménysége határozza meg a gyékény minőségét.

– Mennyi időt igényel egy esztendőben az alapanyag begyűjtése?

– Két hónapot. Augusztus második felében – amikor száradni kezd a levélvég – vágjuk a gyékényt. Mindössze egy kóróvágó kell hozzá, és persze elszántság, amivel bemerészkedünk a gumina drágában a vízbe. Minél mélyebb vízben gyűjtünk, annál hosszabb hasznos szárrészhez jutunk; márpedig a hosszú varrészre van szüksége a gyékényfonónak. Vágás után a száradás 1-1,5 hónapot vesz igénybe, szeptemberre az alapanyag készen is áll a megmunkálásra. A folyamat során az időjárás nagyon fontos tényező, hiszen az augusztusi meleg kell a gyékény éréséhez, a szeptemberi őszele meleg pedig a lassú száradáshoz.

– Meddig tárolható a gyékény?

– Száraz helyen, például padláson évekig el tudjuk raktározni. Gyékényszegény időkben a korábban beszerzett anyagokat is fel lehet használni, ezért a jó években érdemes több növényt begyűjteni.

– Gyékényből többféle alapteljesítményekkel készülhetnek tárgyak. Mi a különbség a fonás, a hímelés és a szövés között? Melyiket kedveled leginkább?

– A spiráltechnikával körkörös haladunk, a csavaroszálakat varrósálakkal erősítjük az előző sorokhoz, így épül a szakajtó, a kenyértartó, a pogácsás és számos egyéb tárgy. A hímeléshez a gyékény belét, a legérté-



Hímeléssel készül a harang

kebb részét használjuk fel, kaptafára dolgozva fel az anyagot. Így készül a gyékénypapucs, a harang és az üvegbefonás. A gyékényszövés a beléből és a belső levelek hasznosításával, speciális leverőbordás szövészekén történik. Legközelebb talán a spiráltechnika és a hímelés áll a szívemhez.

– Melyik a kedvenc gyékénytárgyad?

– A szakajtókosár és a pogácsás. Ezeket a kezdetektől készítem, a vevők is kedvelik és barátaimnak is szívesen ajándékozom.

– Vannak-e nagyszüleidtől vagy dédszüleidtől örökölt, régi gyékénytárgyaid?

– Három öreg szakajtó a családi örökséghez tartozik.



Hodoroga Péter gyékény- és csuhéfonó népi iparművésszel beszélgettünk



A gyékényfonó műhelyben



A gyékényszatyor és párna leverőbordás gyékényszövészekén készül

HODOROGA PÉTER, gyékény- és csuhéfonó népi iparművész díjai:

2000. XIII. Népművészeti Kiállítás – Ezüst Oklevél

2003. Országos Népi Iparművész Mesterek Kiállítása – Gyékény kategória 3. helyezés

2005. XIX. Országos Népművészeti Kiállítás – Arany Oklevél

2001-től népi iparművész a zsűrizett termékek, az országos és nemzetközi kiállítások alapján



Gyékényből hármassal készített lábtörő

– Mi dönti el, hogy milyen forma születik meg a kezed alatt? Szoktál-e újszerű tárgyakat tervezni, készíteni?

– A tárgyak méretei, arányai adtak, és jobbra az is, hogy milyen hagyományos népművészeti tárgyat alkotok. Készítésüket Hánis Jánostól sajtóztattam el, ő a varrott sorok számával és az átmérővel adta meg a tárgyak méretezését. Ezt követem én is. Persze az ember maga is tervezget, így készítettem már saját tervezésű vázát görög mintára, egyedi faliszőnyegeket, napozógyékényt, alátéteket.

– Milyen gyékény használati tárgyakat ajánlanál a zöld házakba, a természetes anyagokat kedvelő környezetudatos otthonokba?

– A gyékénytárgyak kifejezetten barátságossá teszik otthonunkat. A konyhába ajánlom a kenyértartót, a gyümölcsöst, a pogácsást, a fakanáltartót, az alátéteket, a fürdőszobákba a szennyestartót, a szobákba a falvédőt, a gyékénnyel befont széket, a térelválasztót, speciálisan méhészeknek pedig a gyékényből készült méhkast.



Szennyestartó, gyékényfonott pálinkásüvegek, újságtartó, szövött fali fakanáltartó

– A játékok, a zoknik egy részét, az ékszereket mi is gyékénytárolókban tartjuk, évek óta használatban vannak. Hogyan lehet ezeket portalanítani, kicsit megújítani?

– A gyékénytárgyakkal két dolog szokott történni az évek során: elporosodnak, illetve alsó és felső peremük, valamint fülük megkopik. Mivel vízparti növényből készülnek, tiszta vízzel lezuhanyozva, napon megszáritva újjávarázsolhatjuk ezeket a tárgyainkat. Az alsó fenékperem és az edény felső pereme javítható, illetve új füllel az edény megint használható lesz.

– A gyerekekkel is érdemes megkedveltetni a gyékényt, mint kézműves alapanyagot. Mi mindent fonhatunk belőle?

– Míg a használati tárgyak nagy részét keskenylevelű, ún. mogyorógyékényből készítjük, kézműves alapanyagként a puhább, széleslevelű, ún. kádárgyékényt használjuk. Készülhet belőle baba, angyal, állatfigurák, karácsonyi díszek és akár egy teljes betlehem is. A gyékénynek ez a formája mindenki számára hozzáférhető, csak időben, megfelelő szerszámokkal felszerelve kell gyűjtésére indulnunk a vízpartra.



Padlások és ládafiák

A műanyag tárgyak megjelenése előtt az emberek használati tárgyai és dísz tárgyai természetes anyagokból készültek. Az elnevezés is arra utal, hogy a természetből kellett begyűjteni az alapanyagot, legyen az gyékény, nád, sás, csuhé vagy más egyéb. Ismerni kellett az anyaggyűjtést, a feldolgozás fortélyait és eszközeit, kellett a türelem, a kézügyesség a tárgyak megszületéséhez. Évszázadok során óriási szaktudás halmozódott fel egy-egy szakmához. A mesterek tudása olyan helyi érték, mely tárgyakat, eszközöket és tanítványaikban új lehetőségeket teremtet, figyelniük kell erre...

Sokan-sokféleképpen viszonyulunk a nagyszülöktől, dédszülöktől kapott régi tárgyakhoz. Feltett kincsként őrizzük őket lakásunkban, használjuk

őket eredeti funkciójuk szerint, esetleg új funkciót találunk ki az örökségnek. Az is előfordul, hogy hasznavehetetlen lomtént ezek a tárgyak a kukában végzik. Szerencsére egyre többen érzik, hogy ezek a régi tárgyak üzeneteket és tudást örökítenek át formájukkal, anyagukkal, funkciójukkal és egyre többen kezdik gyűjteni ezeket a helyi régiségeket. Így akadunk rá a Dobozi Népművészeti Egyesület gyékény- és csuhé gyűjteményes anyagára a főutcán megnyílt Széchy Tamás Emlékház és Helytörténeti Kiállításon. Talán nem véletlen, hogy a gyűjteményes anyagok nagy része gyékényszakajtó, mely nemrég még a házi kenyérsütés elengedhetetlen tárgya volt és a csuhészatyrok sokasága, mely új formákat öltve ma újra használati tárggyá nő



Gyékénykéve összekötése

heti ki magát. (A dobozi kiállítás és az alkotóműhelyek részletes bemutatását későbbi lapszámomban tervezük.)

A régi használati tárgyak arányokra tanítanak, mintákat adnak és jó érzéssel töltenek el bennünket. Poroljuk hát le őket, és bátran vágjunk bele a régmúlttal való ismerkedésbe, az elfeledett szakmák kitanulásába. Fedezzük fel a természetes anyagok lehetőségeit, melyek ebben a műanyagokkal, tárgyakkal és gépekkel terhelt világban, utat mutatnak a fenntarthatóságunk felé.

Fotó: Baka Andrea, Bonyhádiné Pásztor Enikő, Hidvégi Julianna



Betlehemi pillanatkép csuhéból



Utolsó lépés a szakajtó peremének vasalása kés nyelével



Gyékény-, csuhéfonó sarok Dobozon, a Széchy Tamás Emlékház és Helytörténeti Kiállításon (a falon: kaptafák és kóróvágók)



Írta: Nagy László András

Egy táj tükre – a nád és a gyékény szerepe a régi Sárréten

A Sárréti táj ma már kevésbé különbözik az öt körülvevő és éltető nagytáj, az Alföld más területeitől. Az 1800-as évek közepéig szeszélyesen kanyargó vizeinek köszönhetően, sok szempontból egyedi és jellegzetes vonások jellemezték. Őseink emlékeit böngészve néha olyan érzésünk támad, mintha nem is a régi valóság, hanem távoli egzotikus tájak elevenednének meg előttünk:

„...Ennek a rétségnek tisztája vagy tisztán álló vize nincs, az olyan helyein, ahol a víz egy vagy két öl mélységű, ott az ostorindás vízi plánták tanyáznak... A víz színén feljebb emelkedett tájék, a sombokos helyek. Melyekből áll nagyobb részént a Sárréte. Vagynak még olyan nagy lápok, melyeket a földből nőtt plántáknak gyökerei nem tartanak, hanem csak a víz tetején fekszenek és a víz áradásával fellebb emelkednek, a víz alászállásával azok is alább szállanak. A földlápok pedig, melyet úgy neveznek, semmiféle plántát magokba gyökerezni nem engednek...”

„...Vannak oly ingoványok, lápok, melyek buja növényzetük által mintegy magukra vonják az embert, holott ily helyeken, a mély vizet sokszor alig féllábnyi korhadtnövényzet takarja. Az ily helyeket még az itt született pákász emberek is csak nagy rudak segítségével szokták meglátogatni s, hogy le ne süppedjenek, nagyon gyorsan végzik foglalkozásaikat.”

Az ökológiai táj a mindennapok során időről-időre próbára tette lakóit. Túlélő- és alkalmazkodó képessége, az évszázados tapasztalatok hagyományai és különleges találmányai révén a sárréti ember szinte a táj részévé vált. A vízi világ kivételessé formálta a benne élő embert, amint azt Palugyai Imre is megfogalmazta 1855-ben:

„...Bátran el lehet mondani, miként e vidék éghajlata az emberi egészségnek igen nem kedvező. Azonban ezen általános igazság dacára, más kedvező befolyások mellett az itt születés, nevedés, és az áldott megszokás gyengíti, elveszi a káros hatást. Ámde a máshonnan bejövő idegenekre ellenkezőleg hat az éghajlat, az ilyenek sínlenek, hamar el is hálnak...”

A Sárrétek lakói – legalábbis hitük szerint – a nehéz körülmények közt is bőségben éltek. A mocsarak jóvoltából a kiváló minőségű nád és gyékény hatalmas mennyiségben állt rendelkezésükre. Mindkét növény rendkívüli jelentőséggel bírt a maga idejében, és nem csak a helyi felhasználását tekintve, hiszen kereskedelmi cikként is fontos jövedelemforrással szolgált.

„...Mikor a Jó Isten a világot megteremtette – tartja egy helyi anekdota -, a gazdag ember mindjárt vette a kaszáját, belesuhintotta a szépen ringó aranyos nagy búzatáblába. Meleg volt, izzadt erősen, de azért levágta, mind egy szálig. A szegény

ember búsan vakarta a fejét, hogy neki már nem maradt semmennyi. Azt mondja erre a Jó Isten: No, te szegény ember, ha már így jártál, adok én aratnivalót neked is. Avval kárpótollak, hogy ennek nem kell szántani, ezt nem kell vetni, kél magától, aratáskor se főszt a saját levedben – ezt mondván odaállította egy gyönyörű szép náderdő mellé. Azóta a szegény ember dolga volt a nádalás. Annyit vágthatott, amennyi neki tetszett...”

A régi leírások egyike sem felejt el megemlíteni a kiterjedt nádas réteket. Tudósítanak a nád helyi felhasználásáról, a nádvágásról és kereskedelemről:

„...Nád a híres „Sárrét”- en, Füzés- Gyarmaton, Szeghalmon, Vésztőn igen szép és roppant mennyiségben terem. Részint helybeli építkezésekhez fedélül, vagy kert és udvar kerítésül és tüzelőül, részint kereskedési czikkül használtik. Ujabb időkben igen drága lett a nád s nevezetes jövedelmet hoz a Sárrétieknek...”

„...Bámulatra méltó magas, vastag nádak teremnek itt. Hossza vagy magossága a három ölet is kiüti, vastagsága egy jó hüvelyknyi. A szegényebb sorsú emberek hármát-négyet ezekből gyékénnyel öszve kötve, szőlőkarók gyanánt három esztendeig is szőlőjüket igen csinosan felkarózzák vele. De kivált a bordakötők igen szép alkalmas szövő



A kosaras – Szűcs Sándor rajza

bordákat készítenek belőle, melyeket még a távolabb helységekbe is elhordanak a szövő asszonyok...”

A nád helyi felhasználására a fentiekén túl is számtalan példát hozhatunk. Tapasztott nádból volt a ház fala, kemencéje és kéménye, kútbélések készültek belőle, nádból volt a réti méhészek, a pákászok, a halászok és a pásztorok kunyhója, a jószág részére a karám és a hodály is. Az egyik legősibb halászeszközünknek, a vésznek is ez volt az anyaga. Szinte felsorolni is nehéz minden felhasználási területét. Hidat is raktak belőle, tutajt, csigacsínálót, sajtrácsot, seprűt készítettek a felhasználásával, sőt ahogy Szűcs Sándor írja: „... még a bölcső és a koporsó fenekét is nádból csinálták a falusi asztalosok. A régi sárréti tehát nem hiába adták fel ezt a találós kérdést: „Abba születtem, abban nőttem, éltem, halálomkor abba feküdtem. Mi légyen ez? – mondd meg nekem.”

A falusi eklézsiák jövedelmei közt is általánosan szerepel bevételként a nád, a lelkészek, tanítók, községi és egyházi hivatalnokok fizetésének egyaránt része volt.

A Nádvágás eszközei: kacorok, tolok, fapapucs és jégpatkók



Pásztorkunyhó pusztuló maradványa a szeghalmi határban, 1970-es évek

A náddal kereskedtek is, szállítása vízen és szárazföldön egyaránt folyt. A Nagy-Sárrétről a Berettyó vizén úsztatták le a tutajokba kötött nádat Túrkeve és Mezőtúr alá, ahonnan szekérral vitték tovább. A kis-sárréti nádvágók a Körösön úsztatták Gyoma, Endrőd felé, de a debreceni nagyvásárookra, Gyulára és Csabára is sokat elszállítottak mindkét helyről. Minősége és felhasználása tekintetében is megkülönböztették. A legtöbbször becsült fajtája a rétből sekélyebb vizek közt nevelkedő, acélos szálú, úgynevezett veres nád volt, amelynek a mocsarak pusztulása után hírneműje sem maradt.

Az őszi hónapokban, amikor már látszott, hol lesz érdemes télen a nádvágáshoz fogni, a nádvágók csónakba ültek, és megjelölték az általuk kiválasztott területeket. Az ilyen helyeken – akkor bokornak

neveztek –, annak szélein, több helyt egy-egy öl nádat gyékénnyel összekötöttek. Télen aztán, mikor a vizek befagytak, megkezdődött a nád levágása. Hétköznapiakon sohasem jártak haza a nádvágók, kint éltek, kint aludtak a jég hátán a maguk készített nádkunyhóban. Itt főztek, esténként itt tanyáztak a tűz körül. Eleinte a jég még megolvadt a tűz alatt, de a pernyét sohasem kaparták szét, s így az nemsoká megvédte a jeget az olvadástól. Tüzelőt a más felhasználásra alkalmatlan peszmetből, bördős-nádból kerítették. A kellően száraz nád nem igen füstölt, de annál melegebb volt a lángja. Késő éjszakára, az alvás idejére a tüzet eloltották, a kunyhó ajtaját pedig nádkévével zárták el, hogy tartsa a meleget. Tíz-tizenöt ember is könnyen elfért egy nagyobb kunyhóban, ahol esténként körülülték a tüzet. Meséltek, a réti világ dolgairól és a múlt idők jeles eseményeiről adomáztak, daloltak, a frissen készült náddudák is megszólaltak olykor-olykor. A gyermekeknek a kunyhó belső végén a sutban volt a helyük.

Reggelre kelvén megmelegedtek a tűznél, aztán fogtak a munkához. Ha nagy hideg volt kezüket szalonnával kenték be, lábukra jégjáró facipőt, fabocskort, fapapucsot húztak. A fa talpallónak kettős funkciója volt: egyrészt jó hőszigetelő révén a hidegtől védte viselőjét, másrészt a csizmát védte a szúrós nádtorzstól. A csizmára szűr-pokrócdarabot tekertek és bocskorszíjjal lekötötték, a biztonságos mozgás érdekében jégpatkót kötöttek fel.

Ha netán enyhült az idő, és a nád köze megereszkedett, abbahagyták a munkát, míg ismét hidegebb nem lett, és a nád ismét be nem állott. Ha pedig már nem fagyott be többé, akkor hajóról, vagy nádtutajról, sárréti néven lápról vágta a nádat nádvágóval. Így azonban sokkal nehezebben haladt a munka. Ezt mindig három ember végezte: az egyik egy hosszú rúddal tolta előre



Nádvágás tolóval – Csökmő 1890-es évek



Gyékényszövő asszonyok – Csökmő 1900-as évek



Szeghalmi utcakép nádfedeles házakkal és melléképületekkel, színezett üvegnegatív, Szeghalmi Gyula fotója 1920 körül

kénynt használtak, de kötötték náddal is, ilyenkor a kék nem kerek, hanem szögletes keresztmetszetűek lettek. A levágott nádat aztán szánon, gyalogszánkón, szekéren, vagy tutajba kötve vízi úton szállították el, attól függően, hogy melyik volt éppen alkalmasabb.

A rétben termő gyékény szintén hasznot hajtott a Sárreát lakóinak. Ahogy Birtalan Szilágyi János bajomi prédikátor írja: „...még több hasznú, mint a nád is. Nem vághatnak annyit, hogy mindenféle jópénzért el ne kapkodják. Most úgy lehet képzelni az egész Bajont, mint egy nagy gyikinykészítő fabrikát. Még a gyermek is, mihelyt járni tanult, már az ő gyermeki játékához illő foglalatosságot talál a gyikinykészítés munkájában. Sőt találkoznak akármennyien olyan munkás leányok, kik elnyomorodott attyokért az adót is lefizetik s ruházatjuk is van.” Nem csoda tehát, hogy a falucsúfolók a Bajomiakat stílszerűen csak „gyékényrágók”-ként emlegették.

A békési területeken sem volt ez másként annak idején: „...Gyékény a Sárreát bőven van s zöldjében búzakévé, kukuricza szarat és szőlőt kötni kevés szikkasztás után használtatik, vagy annak módja szerint megszövetvén gyékény ponyva, kötött kosár vagy fonott székképen az illető parasztmesterek által készárúként eladatik, és a szomszéd megyékbe, főleg Aradba nagyban szállítatik...”

A gyékényvágást júliusban vagy augusztus első harmadában kezdték. A későbbi időszakban a víz már túl hidegnek bizonyulhatott az efféle foglalatosságra. Sűrű



A szeghalmi Zsila József és segítői a nádtető készítésének munkafázisai közben. Varrás, a nád elgazítása nádverővel – Csökmő, 2006

szövéstű szűknyakú ing, ami a nyaknál megköthető, vászonadrág, egy pár bocskor és egy pár szegett szélű, erős vászonkapca volt a gyékényvágó ember viselete. Ahogy a nádalók, úgy a gyékényvágók is kunyhót építettek maguknak, itt főztek és aludtak. A gyékény vágása a nádehoz hasonló, de a víz alatt vágták el az összemarkolt gyékényköteget, hogy szép hosszú dereka maradjon. A nap végén a nyálabbra kötött gyékényt a szárazra terítették. Ha kedvező volt az idő, tíz nap múltán kékébe kötötték, később kúpokba rakták. Elszállítása szekéren történt. A házaknál kúpokban, vagy az eresz alá állítva tárolták.

A gyékény feldolgozása kétféleképpen is történhetett: fonással és kötéssel. A késztermékek közül legel-



Rostás Gergely Komádiba való kosaras – Szeghalom, 2002



A tető gerincének kötése – Csökmő, 2006

terjedtebbeknek a szövött gyékény, a szakajtókosár és a talpalló (lábtörlő) számít.

A szövött gyékényt nagysága szerint osztályozták, a minősége is ehhez igazodott. A 3 rőfös – más néven hacura gyékény –, a negyedfél rőfös és öt rőfös voltak forgalomban. A három rőfös gyenge minőségű, szállításhoz csomagoltak vele, vagy más ehhez hasonló célokra használták, a kertészek növényeket is védtek vele a tavaszi fagytól. A negyedfél rőfös gyékényt a javából szőtték. Régebben ez volt a legelterjedtebb, nem nagyon volt olyan udvar, ahol egy-kettőt a ház körül különféle célokra ne használtak volna. Az öt rőfös gyékény csak megrendelésre készült, a lehető legjobb minőségű alapanyagból, jó szorosan szöve. A falusi gazdák szekereikre használták ekhónak, a szántóvetők a mezei munkák idején hosszan kifeszítve ideiglenes enyhelyet állítottak belőle, amely védte a szekérhez kötött lovakat, vagy főzéskor a szabad tüzet. Régebben a vásári árusok is nagy mennyiségben alkalmazták sátorponyvaként. A kofák is szélteben használták a földre terítve, magukat és árujukat hosszú, méternyi széles gyékénnyel körbekerítve. Megrendelésre szőnyeget, az ágyak fölé szúnyoghálót és ablakgyékényeket is szőtték. Kötéssel papucs, különféle méretű, célú és kinézetű kosarak, lábtörlők, kupulykók, szatyrok készültek.

A 19. század végére túlnyomórészt már csak Biharnagybajomban, Sárreátudvariban, Csökmőn és Komádiban volt megtalálható ez az ősi háziipar, alapanyaga ugyanis a mocsár lecsapolása után már egyre kisebb mennyiségben termelt, végül teljesen eltűnt erről a vidékről. A 20. század első negyedétől már jellemzően máshonnan, az Érmellékről, a Tisza-morotvákból, a Jászságból, Nádudvar és a hortobágyi halastó környékéről szerezték be.

A nádtető készítésének eszközei: nádverők, nádvarrótűk, nádkötőtűk és lapicka



FOTÓGALÉRIA

Bemutakozik: **PALCSEK ISTVÁN**



„Remélem, sikerül fotóimon keresztül átadnom valamennyit azokból az élményekből, melyeket készítésük során átélhettem. Nehéz feladat a hajnali rétek illatát vagy egy vízparti reggel hangulatát a képekre csempészni, hiszen ezek legbelül, a fotós lelkében rögzülnek.

A fényképek azonban a készítőjükről is vallanak. Ebben bízva kívánok jó nézelődést!”



Palcsek István vagyok, 1968-ban születtem Orosházán és jelenleg is itt élek. Barátságom a természettel régi keletű, már gyermekként sok csodálatos kalandot jelentett a természet apró titkainak kifürkészése. Akkoriban a város szélén laktunk és karnyújtásnyira voltak tőlem a közeli vizes élőhelyek, melyek mindig újabb felfedezésre csábítottak. Ez a kötődés tovább erősödött az iskolában. Szívesen gondolkodom vissza arra, hogy Valaczkai Erzsébet tanítványa voltam, aki elkötelezetten terelgetett a természet szeretete és megismerése felé. Ma már tudom, hogy az egykor átélt élmények egy életre szólóan meghatározóak lettek számomra. A fényképezéssel viszonylag későn, már felnőtt fejjel kezdtem el komolyabban foglalkozni. A (természet)fotózás alapjait én is – mint a legtöbb „rendes” természetfotós – saját csetlés-botlásaim során tanultam meg, illetve tanulom a mai napig is. 2008 óta a Magyar Természetfotósok Szövetségének (naturArt) tagja vagyok. Itt olyan emberekkel is megismerkedhettem, akiket példaképemként tisztelhetek, emellett pedig értékes emberi kapcsolatokkal gazdagodhattam. Az évek során a természet fotózása számomra egyfajta életszemléletté vált, amely a fényképezés mellett annak ismeretét, óvását és tiszteletét is jelenti. A racionális és tudományos megközelítésen túl mindig is lenyűgözött a teremtett világ állandó megújulása, végtelen sokszínűsége. Csodálattal tölt el az a küzdelmekkel és szépségekkel teli, örök körforgás, amit csak úgy nevezünk: az Élet. Végül, de talán legfontosabbnak köszönettel tartozom feleségemnek és gyerekeinknek, amiért szeretettel és megértéssel viselik szenvedélyemet.

www.palcsekistvan.hu







Írta: Bonyhádi Péter

Hulló falevél Ötletek avarégetés helyett

Őszel látszólag álomra szenderül a természet, a lombos fák, cserjék bezárják cukorgyáraikat, leszerelik a feleslegessé vált gyártósorokat. Kedvezőtlené válik az időjárás, csökken a hőmérséklet, kevesebb a fény. Mindent elborít a lomb, ami komoly fejtörést okoz a rendszerető embereknek. Csupa szemét a járda, a kert, még a szobába is jut belőle, ha feltámad a szél! A sokat szidott falevél azonban nem hulladék és főként nem szemét. Tilos kukába, nejlonszába gyömöszölni, netán urambocsá, elégetni.

A lehullott lomb természetes lebomlása nemcsak fontos szerepet játszik az élővilág tápanyag és vízháztartásának egyensúlyában, hanem megelőzi a földi légkör túlzott felmelegedését is!

Lássuk a magyarázatot!

A természetben a lehulló lomb kezdetben vastag rétegben fedi a felszínt, megakadályozva, hogy a csupasz ágak között akadály nélkül átsűrítő őszi-téli szelek a talajt kiszárítsák. Így tavasszal a csírázó magvak jobb eséllyel indulnak fejlődésnek.

A lombot szabad szemmel alig vagy egyáltalán nem látható élőlények, baktériumok, gombák, férgek és rovarok fogyasztják el. Ahogy múlik az idő, a lehullott lombtakaró vékonyodni kezd és tavaszra átalakul egy különleges anyaggá, amit a kertészek komposztznak is neveznek. Ez nemcsak tápanyagokat biztosít a növények számára, de javítja a talaj vízgazdálkodását is.



Zöldhulladék városi begyűjtése Gyulán – Zöldkukák

A növények a légköri széndioxidból és a vízből a nap energiájának segítségével szőlőcukrot állítanak elő. A folyamat mellékterméke, „ipari hulladék” pedig az oxigén. A növények a fotoszintézissel több cukrot állítanak elő, mint amennyit légzésük során felhasználnak. Ezt elraktározzák, beépítik testükbe. Egy-egy hosszú életű, akár évszázadokat megérő fa nagy mennyiségű szén-dioxidot képes kivonni az anyagok körforgalmából. Ennek a folyamatnak a része az is, hogy a lehullott lomb természetes úton, vagy a rendszerető, környezetükre, unokáik élhető jövőjére ügyelő emberek komposztálójában lassan növényi tápanyaggá válik.

Gyakorlati jó tanácsok kertészkedőknek:

- ☞ **A lehullott leveleket nyugodtan a cserjék és fák alatt hagyhatjuk. Takarja a talajt, védi a kiszáradástól, átfagyástól. Tavaszra eltűnik, átadva helyét a talajtakaró növényeknek, miközben a tápanyagpótlásról is gondoskodik.**
- ☞ **A gyümölcsfák lombját mindig gyűjtjük össze és vigyük a komposztálóba, főként növény-egészségügyi okokból. A talajban és a komposztban élő mikroorganizmusok és a komposzt érésekor felszabaduló meleg elpusztítja a leveleken élő kórokozókat.**
- ☞ **A fűfelületekre hullott lombot fűnyíró géppel is összegyűjthetjük. Az így felaprított levelek sokkal kisebb helyet foglalnak és gyorsabban is komposztálódnak.**
- ☞ **Gyepfelületen ne hagyjunk lassan lebomló leveleket (pl. tölgy, platán, vadgesztenye, dió), mivel azok alatt eltűnhet a fű.**
- ☞ **A sziklakerti évelőkről mindig gyűjtjük össze a rájuk hullott leveleket, mert érzékenyek a takarásra és a tápanyagbőségre.**
- ☞ **Kerti tavat ne telepítsünk közvetlenül fák alá, mert a vízbe hulló és ott lebomló lomb káros tápanyagbőséget idéz elő.**

A kész komposztot átrostálás után szétszórhatjuk gyepünk, pázsitunk táplálására. Így nemcsak a szomszéd kertje lesz zöldebb, de a miénk is!

Fotó: Bonyhádi Péter



Írta: Tószögi György

Esély a ligetben

Akár nyár van, akár tél, a békéscsabai Széchenyi ligetben gyakorta látni kertészruhában szorgoskodó kamaszokat, akik hol színpompás árvácskákat ültetnek, hol pedig gereblyével, seprével igazgatják a növények „életét” a városi kultúrkörnyezet kívánalmaihoz. Különösen ősszel sok a tennivalójuk, ilyenkor szerte az öreg fák alatt csinos kis levélkupacok gyűlnek, amelyek között piros traktor pöfög a lombot gyűjtve.

A ligetet nap mint nap átlábaló és átkerekező emberek közül sokan tudják, a serény ifjak az Esély Pedagógiai Központ és Speciális Szakiskola tanulói, s nekik, illetve nevelőiknek köszönhető Békéscsaba legnagyobb zöldvezeti parkjának gondozása.

A liget területén található jellegzetes, fehér épületegyüttesben működő intézmény egyik pedagógusát, Bonyhádi Pétert kérdeztük a tanárok és diákok munkájáról.

– *Bár sokan tudják, hogy a szakiskola tanulói gondozzák a ligetet, az intézmény működéséről kevesen tájékozottak. Mi zajlik a hétköznapiakban a falakon belül?*

– A szakiskola célja, hogy speciális igényű tanulókat juttasson szakmához. Két szakmacsoportban közel 100 fiatalot oktunk. Az építészeti vonalon szobafestő, tapétázó és kőműves, míg a kertészetin zöldség-termesztő, parkgondozó és virágkötő ismereteket szerezhetnek tanulóink.

– *Utóbbi irányokhoz el sem képzelhető ideálisabb gyakorlati helyszín a ligetnél. Hogyan valósulhatott ez meg?*

– A parkgondozói szakképzést segítve a város 2004-ben kezelésünkbe adta a Széchenyi ligetet. Valóban szép kihívás a 28.153 m², közel három hektár fákkal, bokrokkal, nyílt zöldfelületekkel fedett területet gondozni, szépíteni és megújítani. Igyekszünk mindezt környezettudatos alapelvek szerint tenni. Az uniós tilalom előtt sem használtunk sőt, nem gyűjtjük a kaszálékat, ha lehet, a lombot a cserjék alatt hagyjuk, és még lehetne sorolni a további példákat.

– *Mi lesz a rengeteg levéllel, ami a liget fáirol évről évre aláhullik? Nyilván egy városi parkban azok nem maradhatnak teljes mértékben összegyűjtetlenül.*

– El nem égetjük, az biztos. Az értékes lomb – melynek mennyisége évente átlagosan 150-200 m³ közötti – kertészetünk komposztprizmáira kerül, ahol megérését követően nélkülözhetetlen tápanyagaival a palántanevelő- és zöldségeskert földjét gazdagítja. Ezek a folyamatok magának az oktatásnak is nagyon fontos, szó szerint szerves részei. Az ágyásokban aztán a kertészeti szakmacsoport tanulói az ökotudatos szemléletnek megfelelően zöldségféléket termesztnek, amelyeket városi konyhákat üzemeltető intézmények vesznek át. Ez egy újabb lényeges eleme a környezettudatos nevelésnek, amely szerint a folyamatok végén a helyi termékeknek, az egészséges táplálkozásnak szükséges előtérbe kerülnie.

– *Az intézményben van lepkebarát kert is. Ott mi zajlik?*

– A kertészeti szakirányok egy újabb gyakorlati színteréről van szó, ahol inkább a virágok, a kis kerti tó, a fűszernövények és a sziklakert kapnak hangsúlyos szerepet. Lepkebarát kertnek is hívjuk, hiszen e kertészeti szakszaragonban használt kifejezés találoan utal arra a fontos alapelvre, mely szerint kertünk egészsége és szépsége nagymértékben függ az állat- és növényközösségek harmonikus kapcsolatától.

A beszélgetés végén – „véletlenül” egyedül maradván a tanulókkal – megkérdeztük néhányukat a tananyagról, a gyakorlati munkáról, és persze „Péterbá”-ról. A mosolygós kamaszok egyöntetű véleménye, hogy örömmel járnak a szép környezetbe, amelyet tanáraik útmutatásával maguk gondoznak. Akad, akinek már több itt szerzett szakmája is van, és mindenki bízik abban,

hogy az intézményben kapott tudást mind a munkaerőpiacon, mind pedig saját kertjükben kamatoztathatják. „Péterbá”-ról meg csak annyit árultak el kamaszosan összekuncogva: „Nincs vele baj, nagyon rendes...”. E pozitív éleztelmelethez és az újabb ligeti találkozások reményéhez csak egy valamit tehetünk még hozzá: váljon ez továbbra is a növények, az állatok és mindannyiunk egészségére!

Fotó: Tószögi György



A tanulók minden ősszel 150-200 m³ lombot gyűjtenek össze



„Péterbá” a jövőbeni parkgondozóknak növényismeretet oktat

MENZA MINTA = MINTAMENZA



Összefogás a közétkeztetés megújításáért

Írta: Bonyhádiné Pásztor Enikő



Ezzel a szlogennel indult el egy újszerű és példaértékű dél-alföldi kezdeményezés, mely országosan támogatja a helyi termékek bevonását a közétkeztetésbe, újraírja az étlapokat, újszerű konyhatechnikai eljárásokat vezet be a közétkeztetésbe. A programban együttműködő szervezetek – a Békés Megyei Kormányhivatal Népegészségügyi Szakigazgatási Szerve és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség – legfontosabb üzenete, hogy meg kell állítani a silány, rossz minőségű alapanyagok térhódítását, a magas só- és cukorfelhasználást a közétkeztetésben.

Válaszol: DR. SÁROSI TAMÁS helyettes megyei tiszti főorvos

– Mi indította el a közös gondolkodást, a programot megvalósítók együttműködését?

– 2009-ben országos felmérés zajlott az óvodai étkezést biztosító főzőkonyhákban és az óvodákban. A dél-alföldi régió három megyéjében (Bács-Kiskun, Békés, Csongrád) értékeltük a szolgáltatott étrendet az étlapok és az ételsor elkészítéséhez felhasznált élelmiszer-mennyiség alapján.

– Mi lett a régiós felmérés eredménye?

– Sok esetben tapasztaltuk, hogy nem fordítanak kellő figyelmet arra, hogy az idényjellegű, friss zöldségeket, gyümölcsöket nagyobb arányban használják fel. A szegényes választékot, az egészségtelen nyersanyagokat is számos esetben kifogásoltuk. A konyhák között nagyok az eltérések az egyes nyersanyagok felhasználását illetően.



Dr. Mucsi Gyula megyei tiszti főorvos, Dr. Sárosi Tamás helyettes megyei tiszti főorvos, Dr. Marácz Gabriella közegészségügyi osztályvezető főorvos, Betyó János közegészségügyi-járványügyi felügyelő, Betyóné Kiss Viktória adatrögzítő, Prohászka Béla Venesz-díjas mesterszakács

– Szélsőséges különbségek is felszínre kerültek?

– Igen. Például van olyan óvodás gyermek, aki 10 nap alatt 80 g szárítottzöldség helyett 548 g-ot kap, 20 g lekvár helyett 105 g-ot, a maximumot jelentő 200 g cukor helyett pedig 721 g-ot. Hasonlóan kedvezőtlen helyzet, amikor 220 g tejtermék helyett mindössze 20 g-ot, 800 g friss gyümölcs helyett 7 g-ot, 1800 g tej helyett 436 g-ot biztosítanak 10 ételmezési napra.

– Milyen összegzésre jutottak?

– Az adatok elemzése során megállapítottuk, hogy a közétkeztetés az egészséget támogató, a korosztályi szükségletnek megfelelő táplálkozást nem biztosítja. A vizsgált paraméterek – energia, fehérje, zsír, szénhidrát és koleszterin – mindegyike az akkor hatályos jogszabály ajánlasi értékeit jelentős mértékben meghaladta. Fontos megemlíteni az ételek sótartalmát is: a biztosítandó 2-3 g/nap helyett a régió átlagában 10,4 g a napi sóbevitel.

– Mi történt a felmérés óta?

– Elmondhatjuk, hogy megvalósítjuk azt az új típusú hatósági tevékenységet, mely a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetséggel karöltve második éve a Menza Minta = Mintamenza program keretében mára érzékelhető javulást ért el a konyhák által biztosított étrendek tekintetében. A Mintamenza program új étlapjával találkozhatnak a gyerekek Kondoroson, Sarkadon, Gyulán, Békésen, Békéscsabán, Szarvason, Mezőhegyesen, Mezőkovácsházán, valamint Békés megye határain túl Tiszadadán és Bócsán. Fontos tudni, hogy azokon a településeken, ahol a képviselő-testület elkötelezett programunk sikere mellett, az új étrendek kialakításán túl a főző- és tálalókonyhák korszerűsítése is a megújulási folyamat része.

Az egészséget megőrző, betegségmegelőző életmód egyik döntő elemét a táplálkozási szokások jelentik. Magyarországon minden második felnőtt túlsúlyos vagy elhízott. A gyermekkorban megszerzett ismeretek és szokások a későbbi egészségmagatartást, azon belül az étkezési kultúrát is jelentősen meghatározzák. Ezért különösen fontos a nem megfelelő otthoni táplálkozási szokásokat is ellensúlyozó, nevelő hatású közétkeztetés.



Óvodai egészségnap a Béke Sugárúti Óvodában, Gyulán

Válaszol: DR. MARÁCZI GABRIELLA közegészségügyi osztályvezető főorvos

– Mi a legnagyobb eredménye ennek az újszerű programnak?

– Az új közétkeztetési rendszerben valamennyi résztvevő – a főző- és tálalókonyhák fenntartói, dolgozói, az oktatási, nevelési intézmények dolgozói, az ellenőrző hatóság – közösen gondolkodik, együttműködve tevékenykedik a közös cél érdekében. Így rövid időn belül érezhetőek a pozitív változások a szolgáltatott étrend minőségében.

– Nagyon érzékeny pont a gyermekek nyitottsága az új ételek iránt...

– Igen, nagyon fontos a gyermekek fogadókészsége, hiszen azon munkálkodunk, hogy megfelelő ismeretekkel, új étkezési kultúrával gazdagítsuk őket, és hozzájáruljunk generációjuk egészségmegőrzéséhez.

– Úgy tudom, hogy a szülők és pedagógusok bevonásával is segítik a programot.

– Igen értékesek és hatékonyak a különböző szintereken lefolytatott tájékoztatók, megbeszélések, az óvodai egészségnapoktól kezdve a szülői, intézményvezetői értekezleteken át a lakossági kóstolókkal egybekötött egészségnapokig.



Korszerű sütő-pároló szekrény a Gyula Konyhán



Ebéd a „Mintamenzán”

A mi menzánk egészségesebb... és a tied?

(Megkérdeztük azokat, akik az új közétkeztetés naponta étkeznek.)

Gyerekek mondták:

– Anya, képzeld, ma megettem a gombát... Finom, olyan, mint az uborka!
– A hagymaleves finom, szeretem!
– A sütőtökrém-levest nem annyira szeretem, de a brokkolikrémléves az nagyon finom!
– Most már a kelbimbót is megeszem.
– A húskok mellé nagyon finom szószokat kapunk.

Szülői szemmel:

– Fontosnak tartom a változatos táplálkozást, és szülőként nagyon örülök, hogy új ízeket csempészenek gyerekeim tányérjába.
– Gyerekeimnek mindig azt mondom: az újdonság, finomság. Mindent kóstolj meg és lehet, hogy a következő étel lesz a legfinomabb. Erre kell megtanítani gyermekeinket és magunknak is ezt kell tennünk.
– Nagy meglepetés volt számomra, amikor a 9 éves kisfiam a boltban maga választotta a korpás kiflit, mert az egészségesebb.
– Szívesen kipróbálnám otthon is azokat az új recepteket, amelyeket a konyhán használnak.

Válaszol: CSÁKI BÉLÁNÉ, a Gyula Konyha ügyvezetője

– Mi változott a program egy éve alatt?

– Az eltelt egy év tapasztalatai alapján elmondhatjuk, hogy a gyerekek megszokták a változást, elfogadják az új ételeket. Persze figyeltünk a visszajelzésekre, átjártunk a szomszéd iskolába tapasztalatcserére, és – ha szükséges volt – rugalmasan változtattunk a kínálaton. Ki kell azonban emelnem, hogy új ételt nem kellett kivennünk a menüsorból, tehát a megújult étlap jól működik.

– Milyen változásokat indított el, erősített fel a Mintamenza program?

– Bevezettünk olyan új ételeket, mint például a hagymakrémeves, a zöldséges fasírt, a rakott sárgarépa, a nyers vegyes saláta, a különféle szószok és öntetek. Új alapanyagként jelent meg a köles, a zabpehely, csak durumbúzából készítjük tésztáinkat, és fokoztuk a zöldfűszerkeverékek és az olajos zöldfűszerek használatát.

– Mi lett a gyerekek kedvence az elmúlt évben?

– Egyöntetűen a brokkolikrémeves, de nagyon szeretik a szezámmagos bundás sülteket, a zöldségfasírtot és a kölesfelfújtat is. A gyermekétkeztetésben a minőségre nagyon figyelni kell, amely az alapanyagok gondos kiválasztását feltételezi, valamint megköveteli a konyhatechnika korszerűsítését is. Az idei évben a gyerekek asztalára nagyrészt

teljes kiőrlésű és sokmagvas pékáru, 26%-kal több friss gyümölcs, 19%-kal több friss zöldség és sokkal több tejtermék került, a húskínálat a csirke, a pulyka és a hal irányába mozdult el. Csökkent a só-, cukor- és olajhasználat, ahol lehet már nem rántást, hanem habarást alkalmazunk. A szülőknek ajánlom, vállalják be otthon is a konyha megújítását, és kóstoljanak meg új ízeket!

Fotó: Csomós Enikő, Dr. Becseiné Lock Gabriella



Készül a zöldséges rizsköret



Sokak kedvence a brokkolikrémeves

Kipróbáltuk és finom:

Kölesfelfújt (3–4 főre)

Hozzávalók: 1 l tej, 8 dkg cukor, 1 dkg vaníliás cukor, 1 db tojás, 12 dkg köles, 3–4 dkg mazsola, 1 dkg pudingpor.

Elkészítés: A tejben megfőzzük a kölest, közben a tojások sárgáját kikeverjük a cukorral és a pudingporral. Ha megfőtt a köles, belekeverjük a kikevert tojás sárgáját, a felvert habját és a mazsolát. Az egészet kivajazott tepsibe öntjük és megsütjük. Áfonya- vagy eperöntettel tálaljuk.

Brokkolikrémeves (3–4 főre)

Hozzávalók: 40 dkg brokkoli, 1 dkg Ízvarázs, 1 dkg liszt, 0,5 dl tej, 0,5 dl tejszín, 2 dkg vaj, 1 db tojás, őrölt bors, szerecsendió.

Elkészítés: Kevés vízben feltesszük a brokkolit főni, mikor megpuhult mixerrel pépesítjük. Belekeverjük az ízesítőket, majd felengedjük vízzel. Amikor felforrt tejszínes-tejes-tojásos habarással besűrítjük. Az egészet felforraljuk, majd a vajat belemorzsoljuk. Pirított zsemlekockával tálaljuk.

Csináld magad!

Írta: Bonyhádiné Pásztor Enikő

...a házitészát

Igaz, gazdagon díszített csigacsinálót ma már nem faragnak a legények kedvesüknek, és a rendszeres házitészta-készítés majdnem átadta helyét a bolti száraztésztáknak, mégis szölgünk most a házitészta készítéséről, annak hagyományos és reformjellegetű változatairól. Rohanó világunkban felértékelődnek a házi, kézzel előállított, jó minőségű alapanyagokból készült élelmek, egyre többen kapnak kedvet az otthoni tésztagyúráshoz.

A száraztészták alkalmasak levesbetétnek vagy kifőtt tésztának, és – mivel szárazon sokáig eltarthatóak – ha nekifogunk, egyszerre többfélét is érdemes készíteni. Ezt a házimunkát az asszonyok régen is közösen végezték, így mielőtt nekiállunk, ma is keressünk segítőt: édesanyánkat, a nagymamát vagy barátnőnket.



Előkészületek, tésztagyúráás:

A tésztagyúráshoz szerezzük be az alapanyagokat, a tojást és a lisztet. A házitészta-készítéshez hagyományosan helyi alapanyagokat használtak, járjunk tehát utána, hol kapható helyben előállított liszt, tojásért pedig a tyúkudvarra, vagy a piacra menjünk.

Mérjük ki a lisztet egy edénybe, a közepébe vájt mélyedésbe üssük bele a tojásokat és gyúrjuk össze azokat. A liszt és a tojás mennyisége mindig attól függ, hogy mit szeretnénk készíteni. Levestésztákhoz (laska, kiskocka, eperlevél, csiga) 30 dkg liszt és 3 közepes tojás szükséges, ezekből kellően kemény, jól nyújtható tészta lesz. Kifőzni való tésztákhoz (szélesmetélt, nagykocka, lebbencs) 50 dkg liszt, 3 tojás és fél deciliter víz szükséges.



Hozzávalók: tojás, liszt



A gyúráás kézzel akkor van kész, ha a tészta egyeneműen sárga

a levesbe szánt tésztát vékonyabbra kell nyújtjuk. A kész levelet konyharuhán szikkasztjuk, majd éles késsel vagy derelyemetszővel daraboljuk. A kész tésztákat alapos szárítás után vászonzacskókban tároljuk felhasználásig.



Készül a kiskocka

A reszelt tészta egyszerű és finom levesbetét



Tésztanyújtás: A folyamat nyújtódeszkán történik, nyújtófa segítségével vékony „levelet” készítünk. Érdemes figyelembe venni, hogy



A nyújtás fogásait érdemes idősektől elleseni



A levelet csíkokra metsszük

Próbáljuk ki!

Teljes kiőrlésű lisztből teljes tápértékű, egészségesebb tésztaféléket készíthetünk, az árnyokat magunk kísérletezzük ki!

Fotó: CrisPer szerk.



Jutka néni konyhája

Írta: Varga Judit

Amikor a hólepel minden szépet és csúnyát eltakar, és egyhangúságával válik varázslatossá a puhacsendű táj, akkor a kertben egyre-másra jelennek meg a fehérségből feketén világító, az érzékeny lelkű kertészek idegeit borzoló vakondtúrások.

Akkor tűnik csak fel, hogy a természet télen is mocorog a talpunk alatt. Amikor képzeletben vakond vagyok – ami alkalmanként megesis –, akkor szinte magam előtt látom a földalatti életet.

Ha egy növény túl szeretné élni a viszontagságos felszíni létet, akkor a gyökereire koncentrálni, oda gyűjti minden erejét. Ha eljött a tél és a természet által nekünk szánt növények látható részei eltűnnek, akkor is akadnak számunkra éhség csillapítására vagy gyógyításra alkalmas „alkatrészek”, bár azokért néha mélyre kell ásniuk. Ez alkalommal Jutka néni jóvoltából két olyan növénytel ismerkedhetünk meg, melyek akkor is segítenek nekünk, ha a hólepel „minden szépet és csúnyát eltakar.”

Most se felejtsük el az alapszabályt! A növényi hatóanyagok nem azért olyanok amilyenek, hogy nekünk jót vagy rosszat tegyenek. Csupán mi, emberek használhatjuk azokat jól vagy rosszul. (Boldog Gusztáv)

Édesgyökér (*Glycyrrhiza glabra*)

Ez a vadon élő, évelő növény régebben szinte minden kertés házában megtalálható volt, a szántókon, parlagokon helyenként ma is közönséges.

A növény gyökértarackjait és a fiatalabb, még nem fásodó gyökereit gyűjtjük, alaposan megmosva, 1-2 cm-es darabokra vágva szárítjuk.

Valamikor a gyermekek ajándékként, ráógumi helyett is kapták.

Gyökere a cukornál 150-szer édesebb. Íze és nyálkaoldó, vértisztító, vizelethajtó, emésztést serkentő hatása miatt teakeverékekben használják. A természetgyógyászatban gyomor- és bélfelekély kezelésére ajánlják. Besűrített kivonata a medvecukor, de más cukorkák ízesítésére és színezésére is használják.

Fekete nadálytő (*Symphytum officinale*)

Népies nevei: Forrasztőfű, haranglábfi, nádaly- vagy madárgyökér, összeplántáló fű, madárlapu, szipóka.

„Gyermekmondóka is volt róla, valahogy így: „Vese, vese, váska, fekete nádalyka... jó vagy nekünk máma, leszel jó hónapra...”, már csak ez a két kis részlet jut eszembe” – mondta egy idős füvesnéni Dobozon, az 1960-as évek elején.

Nagyon sok betegséget gyógyítottak vele, az egész növény orvosság, csak nem mindegy, hogy melyik részét mikor szedik, hogyan dolgozzák fel és szárítják meg. A gyökereket* általában tavasszal gyűjtik, később csak azoknak a növényeknek a gyökere gyűjthető, amelyek virágos szarát még

nem hajtottak. A gyökereket jól meg kell tisztítani a szennyeződésektől, és a korhadó részeket is el kell távolítani. Jól bemelegedő padláson terítsük ki úgy, hogy az egyes darabok ne érjenek egymáshoz, így minél rövidebb idő alatt megszáradjanak. Csak akkor jó a szárítmány, ha a belseje fehéres marad. Mesterséges szárításkor a hőmérséklet nem lehet magasabb 50 °C-nál. A rosszul szárított, belsejében megbarnult gyökereket ne használjuk fel! A szép, egészséges, tiszta levelek tavasztól késő őszig gyűjthetők, száríthatók.

Teája gyomorfelekély, tüdőbaj, légzési zavarok gyógyítására alkalmas. Zúzódásokra, sebekre, visszérgyulladásokra borogatónak használják.

Fotó: CrisPer szerk.

* A fekete nádálytő gyökérének kérge és csúcsa pirrolizidin-alkaloidát tartalmaz, mely nagyobb mennyiségben fogyasztva egészségkárosító lehet. (szerk.)

Fekete nádálytő tea keverékek:

Gyomorfelekély gyógyítására: 10 gramm fekete nádálytő gyökér, 5 gramm csalánlevél, 5 gramm apróbojtorjánfű (párlófű), 5 gramm papsajtlevél, 2 gramm körömvirág. Egy csapot kávékanálnyi keverékből 2,5 dl vízzel forrázatot készítünk és éhgyomorral elkortyolgatjuk.

Tüdőbaj gyógyítására: fekete nádálytő levél és gyökér megszáritva, fodormentalevél, fehérüröm, tüdőfű. A felsorolt fűvek mind egyikeből egy csipetnyit fél liter vízben, 5 percig főzünk, leszűrjük és reggel, délben, este egy borospohárral (kb. 1 dl) fogyasztunk.

A fekete nádálytőből készíthető ízletes ételek:

Zöldséges nádálytő:

20 dkg fiatal nádálytőhajtást megtisztítunk. A hajtások csúcsát levágjuk – ezeket elkülönítve dolgozzuk fel – alsó részeit kis darabokra vágjuk, húslében leveszöldséggel puhára főzzük, apróra vágott sonkadarabokkal ízesítjük. Az egészet pépesítjük, közben 1 evőkanálnyi vaját és 2 tojás sárgáját hozzáadunk.

Közben a fiatal hajtásokat sós vízben félíg megfőzzük (1/4 óra hosszat). Utána szitán lecsöpögtetjük és kivajazott sütőformába rakjuk. A nádálytőpürével leöntjük, tetejére vajdarabkákat rakunk, majd zsemlemorzsával meghintjük. Előmelegített sütőben néhány perc alatt aranysárgára sütjük. Tálalás előtt citromlével megkenjük, majd apróra vágott petrezselyemzölddel megszórjuk.

Nádálytőlevél bundában:

A nádálytőleveleket palacsintatesztába mártjuk és zsírban hirtelen kisütjük. A leveleket előzőleg nem szabad megmosni, ezért csak frissen szedett, tiszta leveleket használhatunk fel.



Az édesgyökér kiásása tőszedés is egyben

(Majdnem)

Elfeledett gabonáink I.

Írta: Soczó Krisztina

Életmód rovatumkban olyan táplálékok bemutatására törekszünk, amelyek teljes mértékben biztosítják a szükséges energiát, fehérjét és nyomelemeket szervezetünk számára. Legfontosabb és legjobban hasznosuló energiaforrásaink az elődeink által is rendszeresen fogyasztott, mármár elfeledett gabonák, amelyek – ha azokat a maguk teljességében, a korpa- és csírárészekkel együtt vesszük magunkhoz – lassan szívódnak fel emésztőrendszerünkben, és így egyenletes tápanyagellátást biztosítanak a vércukorszint hirtelen megemelése nélkül. Ebben a lapszámban a téli hónapokban jelentős fűtőértékkel bíró zabot, kölest és hajdinát mutatjuk be. A hideg évszakban szükségünk van a hiányzó napenergia pótlására, ezért fontosak a meleg ételek, amelyeket a gabonákból elkészítve értékes és szervezetünket kímélő, sejtjeinket megfelelően építő tápanyagokhoz jutunk. Zöldségekkel, hüvelyesekkel, olajos magvakkal, zöld fűszerekkel és hidegen sajtolt olajokkal gazdag egytálételek készíthetők a gabonákból, valamint különféle desszertekhez is kiváló alapanyagot jelentenek.



Zabfásirt és zöldséges hajdina

összetevője a szalicilsav, ami szépíti a bőrt, a haját, a körmeiket, erősíti a csontokat. Kevés citromlével vagy sójajoghurttal összekeverve a laktózérzékenyek számára helyettesíti a túrót, így jól használható körözött és hamis túrógombóc készítéséhez.

Zab

Az északi, szeles, hideg, esős országokban – Oroszországban, Nagy-Britanniában, Írországban – a zabkása a nemzeti eledetek közé tartozik. Ezzel indítva a napot az ember feltöltődik energiá-



Fahéjas zabtej és mazsolás-mogyorós zabpehelykása

val és ásványi anyagokkal. A zab a legnépszerűbb gabonaféle, magas kalóriaértéke és rosttartalma hosszabb ideig, egyenletesen biztosítja energiát a szervezetnek; emiatt a cukorbetegség étrendjének is fontos eleme lehet. Jól hasznosuló vas-, magnézium-, foszfor- és kalciumforrás, javítja a vérkeringést és az emésztést, segít fizikai és szellemi fáradtság, szorongás és depresszió, valamint meddőség és impotencia esetén. Jótékony hatással bír a szoptatók kismamákra, a gyermekekre és a lábadozóokra. A zabpehelyből, zabkorpából 5-10 perc főzéssel készíthető reggeli kása, amelyet mézzel és fahéjjal ízesíthetünk. A szemes zab 24 órás áztatását követően turmixolva, leszűrve ízletes zabtejet nyerünk, amely rendkívül egészséges alternatíva a vegetáriánusok és a laktózérzékenyek számára.

Köles

A sokak által csak madáreségnek vélt köles az egyik legtöbb ásványi anyagot tartalmazó gabonafajta. Sok vas, fluor, foszfor, magnézium és szilícium található benne, valamint esszenciális aminosavak, A- és B-vitaminok, illetve az egyéb gabonákhoz képest jelentősebb mennyiségű fehérje. Nem tartalmaz glutént, ezért az erre érzékenyek számára alapvető tápanyagforrás. Fontos

Hajdina

Az általában a gabonafélékhez sorolt pohánka vagy tatárka valójában nem is a pázsitfűfélék, hanem a keserűfűfélék családjába tartozik, azonban tápanyagaira és felhasználhatóságára tekintettel mégis a gabonákhoz soroljuk. Valószínűleg Ázsiából származik, Európába a tatárok hozhatták be. A hajdina gazdag értékes és jól hasznosuló fehérjékben, ásványi sókban és esszenciális aminosavakban. Energetizáló, roboráló, regeneráló hatású, rutintartalma folytán erősíti a véredényeket, különösen visszér-, vagy szív- és érrendszeri betegségek esetén. Lassú felszívódása miatt a fogyókúrások és a cukorbetegség fontos tápláléka. Nem tartalmaz glutént, ezért a búza, a rozs és a zab helyettesítője a gluténmentes diétában.



Köleskörözött

A zabot és a hajdinát kétszeres, a kölest háromszoros vízben, fedő alatt, kis lángon, 15-20 perc alatt főzhetjük készre. Fogyaszthatóak édes kásként mézzel, nádcukorral, mazsolával, dióval és fahéjjal, avagy sós köretként zöldséggel és fűszerekkel főzve, emellett rizs és burgonya helyett, illetve lecsóalaphoz is. Mindhárom gabona felhasználható a szépségápolásban is: lisztjüket vízzel összekeverve, pakolások formájában kerülhetnek a bőrre és a hajra. Borogatásként az ízületekre gyakorolnak kedvező hatást.

Következő számunkban a nemesítésektől leginkább megkímélt ősi gabonákból, a tönkölyből, a tönkéből és az alakorból készülő házikenyér titkaiba vezetjük be olvasóinkat.

Fotó: CrisPer szerk.

Csíráztassunk otthon!

Elérkezett a tél és elfogytak a piacok asztalairól, a boltok polcairól a hazai, vitamindús zöldségfélék és gyümölcsök. Magunkra maradunk a bevásárlóláncok által kínált mutatós, de kétes tápértékű zöldségekkel, gyümölcsökkel, melyeket talán sohasem ért a nap melege, sohasem táplálta eső a növekedésüket. Csírák fogyasztásával azonban egyszerűen és hatékonyan támogathatjuk egészségünk fenntartását a hideg hónapokban is. A búzacsíra- és csíramalé-készítésnek Békés megyében nagy hagyománya van, de helyi termékként a különféle haszon- és gyógynövények csíráztatott magvaival ma már találkozhatunk békéscsabai és gyulai piacokon is.

Egyszerű és örömteli módszer azonban, ha saját magunk állítunk elő olyan élelmiszereket, amelyek ízletesek és ellátnak bennünket, valamint családtagjainkat is az összes, szervezetünk számára nélkülözhetetlen tápanyaggal. A magvak csíráztatását naponta kétszer-háromszor ötpercnyi idő ráfordításával elvégezhetjük saját otthonunkban is.

Vitaminok, enzimek

Lássuk először, hogy mit is tudnak a csírák. A kicsírátatott magvak nagyjából háromnapos koruktól kéthetes korukig óriási koncentrációban tartalmazzák szinte a teljes vitaminspektrumot. A csírákban rengeteg enzim található, amelyek nélkülözhetetlenek az emberi szervezet számára, ugyanis minden, a szervezetünkben lejátszódó folyamat az enzimek segítségével történik. Az enzimek biokatalizátorok, melyek lehetővé teszik, hogy a magas hőmérsékletet igénylő folyamatok testünk 36 °C körüli hőmérsékletén menjenek végbe. Az enzimek gondoskodnak arról is, hogy a tápanyagok beépüljenek és hasznosuljanak szervezetünkben. Az egészséges emberi test képes ugyan enzimeket előállítani, enzimháztartásunkat azonban kimerítheti a helytelen táplálkozás, valamint a mezőgazdasági monokultúra, a környezetszennyezés és az élelmiszeripar által az ételünkbe juttatott vegyszerek és adalékanyagok. Csírák fogyasztásával segíthetünk szervezetünknek természetes forrásból feltölteni enzimmérsékletét.

A csírák nagyon gazdagok nyomelemekben és ásványi anyagokban, melyek organikus sók formájában vannak jelen. Szervezetünk az organikus sókat képes beépíteni, szemben az ásványi sókkal (például a konyhasó), melyek felhalmozódva vizet kötnek meg testünkben, savas közeget alakítanak ki, kedvezve a kórokozók megtelepedésének.

Élettani hatások

A csírák lúgosítják a vért, természetes baktérium-, gomba- és vírusölő anyagokat tartalmaznak, enzimeik gátolják a rákos

elváltozások kialakulását. Vízhajtó hatásuk következtében tisztítják a veséket és a húgyúti szerveket, méregtelenítik a májat. A csírák sok fehérjét tartalmaznak, melyek aminosav összetétele optimális (szemben az állati eredetű fehérjékkel), így a fehérje-anyagcsere zavarait fogyasztásuk segít kiküszöbölni. A csírákban található zsírok és olajok túlnyomórészt telítetlen zsírsavak, melyek védik az érendszert és kedvezően hatnak a szív működésére, valamint a vérkeringésre, gátolják a vérrögképződést és az infarktust. Fontos szempont továbbá, hogy a csírák magas rosttartalma serkenti a bélműködést, lazítja a bél tartalmát, ezáltal jótékony hatással van emésztésünkre. A növényi rostok felületükön megkötik a salakanyagokat a béltraktusban, és segítenek eltávolítani azokat. Talán a legfontosabb jótékony hatása a csírának az, hogy fogyasztásukkal az új élet, a megújulás információját visszük be sejtjeinkbe.

Az előbbieken felsorolt hatásokat a csírák mindegyike képes kifejteni az emberi szervezetre.

Csírák saját kezűleg...

Lássuk tehát, hogyan is természetjük otthonunkban ezeket a páratlanul értékes élelmiszereket. A csíráztatáshoz öt dologra van szükségünk: magokra, vízre, levegőre, megfelelő hőmérsékletre és persze valamiféle edényre, amelyben magjaink kicsírának. Az előbbi felsorolásból a megfelelő magok a legfontosabbak. Kizárólag vegyszermentes magvakat használjunk a csíráztatáshoz, ellenkező esetben megmérgezhethetjük magunkat. A vetőmagok tehát ki vannak zárva. Legjobb, ha biominősítésű magvakat szerzünk be, de fogyaszthatók azon magvak csírái is, melyeket



Csírakkal változatosan tudjuk gazdagítani étrendünket

ételkészítés céljára árusítanak (babfélék, lencse), vagy akár amit magunk természetünk. Nagyon fontos az is, hogy csíráztatásra lehetőleg csak ép és egész szemek kerüljenek, ugyanis a sérült magok tönkretelhetnek az egészséges, már csírázásnak indult állományt.

Termesztés

A csíráztatáshoz mindig ivóvíz minőségű vizet használjunk, ha vezetékes vizet alkalmazunk, azt lehetőleg szűrjük, vagy pH-tessük a klór eltávolítása érdekében. A csíráztatáshoz a 21 °C körüli hőmérséklet optimális. A csírátató edény többféle lehet anyagát és méretét tekintve is. A leggyakoribbak a műanyagból vagy mázatlan kerámiából készült, emeletes edények, melyek felső részei perforáltak a szellőzés és víz elvezetése céljából, alsó részüket pedig egy vízgyűjtő edény alkotja. Kapható még olyan, műanyagból készült csírátató edény is, amely egy befőttesüvegre hasonlít, csavaros fedele hálós kialakítású, szintén a szellőzés biztosítása és a víz elvezetése érdekében. Ennél azonban sokkal



A leggyakoribb csírátató edény műanyagból vagy máztalan kerámiából készül

egyszerűbb, olcsóbb és könnyebben tisztán tartható a valódi befőttesüveg, melynek szájára gézdarabot vagy szűnyoghálót erősítünk. Lehetséges továbbá lapos tálcan, tányéron vagy virág-alátétben is csírátatni, ebben az esetben azonban szórófejes kézi permetezővel érdemes nedvesen tartani csíráinkat.

Víz

A csíráztatás folyamata minden esetben ugyanaz: a magvakat hideg vízben áztatjuk annyi ideig, amíg azok megdagadnak és a maghéj megreped, ezután az áztatóvizet leöntjük. A magvakat, majd később a csírákat rendszeres öblítéssel vagy permetezéssel tarthatjuk nedvesen. Az áztatási időnek sokan túlzott jelentőséget tulajdonítanak, valójában a legtöbb mag esetében elegendő, ha este beáztatjuk azokat, reggel pedig leöntjük a vizet. Az ajánlott időtartam apró magvak (lucernafélék, petrezselyem, brokkoli, retek, hagyma, rukkola, mustár, zsázsa) esetében 4 óra, a közepes magvak (görögcséna, hajdina, köles) esetében 8 óra, a gabonafélék (búza, rozs, árpa) esetében 12 óra, az olajos magvak (lenmag, napraforgó) számára pedig 24 óra. Öblíteni, permetezni legalább naponta két alkalommal szükséges, de magasabb hőmérséklet esetén az intenzívebb páravesztés miatt a folyamat gyakrabban megismétlendő. Az öblítővizet el kell távolítani a magok alól, különben a pangó vízben a csírák megfulladnak és rothadás indulhat el. A magvak felületén megtapadó nedvesség elegendő a csírázásukhoz.



A frissítő csírás turmixok minden évszakban „élő” és egészséges energiabombák

Napfény

A csíráztatáshoz nem szükséges fény. Gondoljunk bele, hogy természetes körülmények között is a földben, sötétben csírának a magvak. Ha sötétben csírátatunk, akkor nagyobbak lesznek a csírák, több lesz bennük a B-vitaminokból, azonban sápadtak maradnak. Ha világosban (nem direkt napfényben) csírátatunk, akkor kisebbek lesznek a csíráink, több lesz bennük a C-vitamin, illetve a zöld festékanyag, a klorofill, amelyre szintén szüksége van szervezetünknek, és amelynek számos hasznos tulajdonsága van, többek között erős antioxidáns és segít oxigénnel ellátni sejtjeinket. Azokat a csírákat, melyek sziklevelei hajlamosak fény hatására zöldülni, érdemes a csíráztatás utolsó egy-két napján világos helyre tenni, hogy magukba szívhassák a fény energiáját is, amelyet azután átadhatnak nekünk.

Levegő

Fontos, hogy a magvak és csírák megfelelően szellőzzenek, ellenkező esetben penészesedés léphet fel, és kárba vész addigi munkánk. A megfelelő szellőzést nagyon egyszerű elérni: kevés magot nagy felületen kell csírátatni úgy, hogy lehetőleg minden mag, majd csíra érintkezhesen a levegővel. Nem érdemes tehát túl sok magot több rétegben szétteríteni a csírátató edényben.



A csírák egyaránt lehetnek könnyű saláták...

Csírázási idő

A csíráztatási idő tekintetében talán még inkább eltérőek a vélemények, ezért bátran kísérletezzünk. Más íze van egy lucernacsírának háromnapos és ötnapos korában, és más egy hétnyi hűtőszekrényben való tárolás után. A csírák többségét akkor érdemes fogyasztani, amikor sziklevelei megjelennek, az első igazi levelek megjelenésével ugyanis a legtöbb csíra már rágóssá és keserűvé válik. A gabonafélék csíráit nem érdemes nagyra növeszteni, ugyanis egyre rágósabbak lesznek; igazából kétnapostól ötnapos korukig ehetőek.

Fogyasztás

A csírákat nyersen érdemes fogyasztani, ugyanis hőkezelés hatására (42 °C felett) a vitaminok és enzimek elbomlanak. Fogyaszthatjuk ugyanúgy azokat, mint a nyers paprikát vagy paradicsomot, de sózni nem szükséges. Tetejükre szórva a csírák nagyon fel tudnak dobni egy vajas vagy zsíros kenyeret is. Csomagolhatjuk őket szendvicsebe és adhatjuk salátákhoz is. A müzlihez és a reggeli pelyhekhez hasonlóan az apróbb csírákat, különösen a gabonafélékét, bele lehet keverni joghurtba vagy kefirbe is. Vitaminús turmixokat, zöldturmixokat lehet készíteni csírákból, gyümölcsökből, leveles zöldségekből és vízből.

A csírákat bármilyen napszakban és bármivel együtt fogyaszthatjuk. Ne úgy gondoljunk rájuk, mint valamiféle gyógyszerre, amit étkezés előtt vagy után kell beszédni. Legyenek a csírák étkezésünk rendszeres részei! Természetesen lehet kúraszerűen is fogyasztani őket, ebben az esetben érdemes tanácsot kérni természetgyógyászoktól, gyakorlott csírártóktól. A természetgyógyászok általában heti 100 g és 400 g közötti mennyiséget ajánlanak egy-egy célzott kúra esetében, de a hangsúlyt a rendszerességre és nem a mennyiségre kell helyezni.

A csírák fogyasztása mindenkinek, minden korosztálynak ajánlott. A gyermekek esetében azonban érdemes megvárni, hogy rendszeresen képesek legyenek megrágni a csírákat, ellenkező esetben öklendezéssel, fuldoklással és akár egy életre szóló kellemetlen élménnyel párosulhat a csírákóstolás. Ajánlatos tehát inkább a többi ételrel együtt pépesíteni a csírákat addig, amíg a gyermek már biztosan rág és nyel.

Létezik néhány ellenjavallat a csírák fogyasztásával kapcsolatban. Gluténérzékenyek természetesen ne fogyasszanak a gabonafélék csíráiból sem. Akinek nagyméretű epeköve van, az tartózkodjon a retekcsíra fogyasztásától, ugyanis a retekcsíra képes kitisztítani az epéből és a vesékből a homokot és az apróbb



...vagy tartalmasabb egytálételek kiegészítői

köveket, a nagyobb követ azonban olyan pozícióba mozdíthatja, hogy az elzárhatja az epevezetékét, ami azonnali sebészeti beavatkozást igényelhet.

Nagyobb mennyiségű csíra készítéséhez javasolt a képen látható eszköz, amely akár lehet egy egyszerű befőttes üveg is.



Tárolás

A csírákat hűtőszekrényben, zárható edényben érdemes tárolni. Mivel azok élő élelmiszerek, a hűtőszekrényben is nőnek, ha lassabban is, mint szobahőmérsékleten. Ahhoz, hogy a csírák frissek és ropogósak maradjanak minimális nedvességre és oxigénre van szükségük, amit képesek felvenni a lakás levegőjéből is. Ehhez azonban arra van szükség, hogy rendszeresen szellőztessük őket.

Az otthon termesztett csírák visszaadják izükből és zamatukban mindazt a pozitív energiát, amit a felnevelésük közben saját magunk biztosítunk nekik. Mindenkinek sok örömet kívánok a csíráztatáshoz, és jó étvágyat a csírák fogyasztásához!

Fotó: CrisPer szerk.

Gyógyteák télen

Ebben a lapszámomban olyan gyógynövényeket mutatunk be, amelyek a Körösök völgyében fellelhetők vagy kiskertekben termesztethetők, és nyáron begyűjtve-megszáritva, télen gyógyteaként elkészítve védik egészségünket. Az erősen élénkítő hatású zöld vagy fekete teák helyett, e gyógyteák rendszeres fogyasztásával, természetes életmóddal és nyugodt lelkiállapottal biztosan megelőzzük a betegségek kialakulását szervezetünkben a hidegebb hónapokban is.

A gyógynövények téli alkalmazása leginkább szárított növényekből oldható meg. Az év melegebb időszakában begyűjtött és megszáritott növényekből készült teák a hideg napokon védőitalként szolgálnak. Az általában ismert, télen használatos gyógynövényeink a nátha tüneteit enyhítik, az öngyógyulási folyamatokat segítik. Más növények általános immunerősítőként hatnak, vagy a hideg miatt gyorsan kiürülő ásványi anyagokat pótolják szervezetünkben, és a zöld vagy fekete teára emlékeztető ízük miatt élvezeti italokként is megállják helyüket. A hideg, téli időszakban érdemes minden nap gyógyteákat fogyasztani, akár 3-4 bögrével, beépítve a napi folyadékfogyasztásunkba. Megelőzőként a teafajták naponta változthatók, azonban gyógyítás céljából eredményesebb a kúraszerű alkalmazás, amikor 4-6 hétig ugyanazt a gyógyteát fogyasztjuk, naponta egy liter mennyiségben, egyenletesen elosztva.

Ízletes gyógyteák: szeder-, málnalevél, mentafélék, citromfű, jázminvirág, rózsaszirm, körömvirág

A hagyományos tea ízvilágára emlékeztet a szeder vagy a málna leveléből készült főzet, amely mellett, hogy nem tartalmaz idegrendszert izgató hatóanyagot, pótolja a téli ásványianyag-hiányt is; különösen vashiány esetén hatásos. Mindkét növény levele magas csersavtartalmú, összehúzó hatása által a hasmenéses tüneteket enyhíti. A borsmenta élénkítő, ezért inkább reggel fogyasztandó, a citromfűvet nyugtató hatása miatt edemesebb este alkalmazni. A sokféle mentafaj közül a macskamenta különleges íze mellett idegnyugtató, fájdalomcsillapító, hurutoldó, megfázást és influenzát megelőző és gyógyító hatóanyagokat tartalmaz. A szárított leveleket aromás virágszirmokkal és akár aszalt gyümölcsökkel (mazsola, narancshéj, almadarabok, körte), valamint fűszerekkel (fahéj, gyömbér, ánizs) összekeverve különleges teákat készíthetünk.

Megfázás, nátha ellen: hársfa-, bodzavirág, izsópfű

A megfázás jól ismert gyógynövényei a hurutoldó hársfa, az izzasztó bodzavirág és a köhögéscsillapító izsópfű. Mindhárom növényi részből forrázattal készíthető tea, a hársfát és a bodzát együtt is fogyaszthatjuk.

Az izsópfű asztmás problémák egyik hatékony gyógynövénye is, valamint emésztésserkentő, bélfertőtlenítő, étvágyjavító, vértisztító hatású. Ez, ellentétben a két virágteával, megszünteti a megfázást, tüdőgyulladás utáni izzadást. Az izsópfű a változókor problémáinál, höhülámoknál, verejtékezésnél is jó hatású, a legyengült szervezetet erősíti. Ételeinknek is pikáns ízt ad, valamint illatosítóként – házilag készített potpourrikban – is alkalmazható.

Immunerősítő növények: kakukkfű, zsálya, rozmaring, diólevél, bíbor kasvirág

E növények rendszeres fogyasztásával megelőzhető a betegségek, mivel az immunrendszer általánosan erősítik. Mindegyik növény szárított leveléből, illetve a kasvirág szárított-aprított gyökeréből főzéssel készíthetünk teát. A hatóanyagok forrázással nem oldódnak ki, ezért szükséges a kb. 5 percig történő forralásuk. A kakukkfű, zsálya, rozmaring illóolajaik révén segítik az emésztést, tisztítják a légutakat, megszüntetik a felfűvődést és a hasmenést, valamint fűszerekként egyedi ízvilágot biztosítanak ételleinknek. A rozmaring ajánlott kávé helyett az alacsony vérnyomás ellensúlyozására is. A zsálya csökkenti az izzadást, szírtalanító, és jót tesz a változókor problémák esetén. Külsőleg gombás bőrbetegségeknél, valamint szájjüregproblémák esetén öblítőként fertőtlenítő hatású. A bíbor kasvirág gyökere erős immunstimuláns, de kevesebb hatóanyagot a föld feletti részek is tartalmaznak, amelyekből forrázattal készíthető tea.

Fotó: CrisPer szerk.

Írta: Boldog Gusztáv

Gomba kislexikon

A levelek lehullottak a fákról, ha minden jól megy, akkor talán tartós hótakaró is fedi majd a téli tájat. A lomb, ami az év számunkra becsesebb szakában zöld volt és üde most a földön hever, látszólag értelmetlen halállal válik humusszá. A természet körforgásában azonban megbízhatunk, semmi sincs, ami hiábavaló, az ős végi tetszhalál is csak egy állomás a folyamatban. Az avar - miközben titkos folyamatok eredményeként más élőlények számára felvehető tápanyaggá bomlik - hőt is termel, ráadásul jelentős mennyiségű vizet is megköt. Kell-e ennél több a nagyjából talajlakó gombáknak?

Míg az alkalmi erdő-mezőjáró ember általában a maga egyszerű módján ehetőség vagy látvány alapján osztályozza a nagytermetű, kalapos gombákat, addig a kertészek eljutnak a moniliáig vagy a peronoszpóráig is. A tudomány még ennél is alaposabb elemzést végez.



A pöfetegek belső termőrétegében képződnek a spórák, melyek az érett gomba felszakadását követően távoznak

A gombák képtelenek az autotróf táplálkozásra. Sejtjeikből hiányoznak a zöld színtestek, ezért nem tudnak a növényekhez hasonlóan fotoszintetizálni, a napfény segítségével saját maguk tápanyagot előállítani. Ahogy az állatok vagy mi magunk, a gombák is képtelenek más élőlények által előállított tápanyagokat felvenni, heterotróf módon táplálkoznak, így nem sorolhatóak a növények közé. Ugyanakkor az állatvilágnak sem lehetnek képviselői, hiszen ahogy a növényekét, a gombák sejtjeit a sejthártyán túl sejtfa is határolja, spóráikkal szaporodnak, ráadásul a ritka kivételektől – így pl. a nyálkagombáktól – eltekintve helyváltoztató mozgásra sem képesek.

Hogy a gombák se legyenek rendszeren kívüli, „bozgorok”, a tudomány kijelölt számukra egy új országot, így a mikroszkóp alól kinőtt élőlények birodalmában a Növények országa (*Plantae*) és az Állatok országa (*Animalia*) közé besimul a Gombák országa (*Fungi*) is.

A heterotróf táplálkozás feltétele a növények által előállított szerves anyag. Az élőlények testében vagy azok felületén élősködő *parazita* gombák a frissen elkészült tápanyagot csapolják meg a gazdaszervezetből, aminek az természetesen nem örül. Egyes esetekben az otthont adó élőlény pusztulásához is vezethet ez a kizárólag csak az adott gombafaj számára hasznos kapcsolat (*mikózis*).

Ha a kapcsolatban mindkét fél jól jár, akkor beszélhetünk *szimbiotikus* kapcsolatáról. Ez a táplálkozási mód jellemző jó néhány kedvelt kalapos gombánkra, melyek gyökérkapcsolatban állnak partnernövényeikkel (*mikorrhiza*). A gombafonalak segítségével a növény könnyebben jut az életadó vízhez, ásványi anyagokhoz, cserébe tápanyagot, vitaminokat ad át a gombának. A legtöbb kalapos gomba egy-egy növényfajhoz vagy társuláshoz kötődik, így hiába szeretnénk meghonosítani gyermekkorai meséink piros, fehérpettyes gombáját a komposzton, nem fog sikerülni. A szemet gyönyörködtető légyölő galóca

ragaszkodik a fenyők közelségéhez, ugyanakkor a fenyőerdőben is felesleges sziki csipkét keresnünk, ezt a gombát a legelő fűfajaihoz fűzik életadó szájak. Az elhalt növényi részeket a korhadéklakó gombák, a *szaprofiták* bontják tovább. Ebben a csoportba tartozik a kalapos gombák többsége.

A gombafonalak behálózják a talajt, lebontják, átalakítják, felvehetővé teszik a szerves anyagokat. Egy-egy gombaegyed gombafonal-hálózata (*micélium*) akár száz méter átmérőjű is lehet, ezzel a gombák, ha tömegüket tekintve nem is, de kiterjedésük alapján biztosan a legnagyobb élőlények közé tartoznak. Ebből következik, hogy a gombák termőtesteit nem úgy kell értékelnünk, mintha egy növényvel találkoztunk volna; a termőtest nem egyenlő magával a gombával. Még ha nem is látjuk azt, a talpunk alatt az egész év folyamán terjedő, működő, minden használható táplálékot átszövő micélium-hálózat folyamatosan jelen van, az időszakosan felbukkanó „gombák” ennek az egyednek mindössze a szaporító, spóratermő képletei. Ezzel a ténnyel nem kívánok újabb éket verni a gombagyűjtők két pártja, a vágva és a tövestől gyűjtők közé, de azt azért jó tudni, hogy a laikus gombagyűjtő jobban jár, ha a termőtestet egészben és nem vágva viszi el a szakértőhöz. Gombagyűjtő késünkkel alkalmanként éppen a biztos határozás lehetőségét, például a bocskort metsszük le. Ugyanakkor a tövestől való gyűjtés valószínűleg semmiféle kárt nem okoz a gombaegyednek, feltéve, ha hagyunk elegendő spóratermő részt, előregedett kalapot is a helyszínen.

A gombafonalak sugaras terjedésének következménye a boszorkánykör is. A jobb tápanyagviszonyok felé terjedő gombafonal-hálózat gyűrűt alkot, és ezen alakítja ki a termőtesteket. Ez a többé-kevésbé kör alakú képződmény nem csak akkor figyelhető meg, amikor megjelennek benne a termőtestek tömegei. A gyökérkapcsolt viszony mindkét fél számára megmutatózó előnyei zöldebb, magasabbra nővő, sűrűbb gazdanövényzetet, és természetesen gazdag termőtestképződést is eredményez. Milyen szép is a természet!

Maradva a tudományosság szabta úton, és nem hagyva, hogy a hasunk letérítsen erről bennünket, folytassuk a rendszerezést következetesen.

A hétköznapiak során, otthonunkban, munkahelyünkön általában nem találkozunk gombákkal, vagy legalábbis azt



Meséink gombája, a légyölő galóca fényfélekkel áll gyökérkapcsolatban



A tönk és kalap formája, a lemezek szerkezete és színe fontos határozó bélyeg



Moszatok és gombafonalak szimbiózisban együttélő telepei alkotják a zuzmókat

hiszük, hogy nem találkozunk velük. Gondoljunk csak bele, hogy mikroszkopikus gombák okozzák a növények, így a kertekben megtalálható haszonnövények egyes megbetegedéseit, ők rajzolnak barnás köröket az almára, cseresznyére, puha, szürke takaróval fedik be a befőtteket, de hasonló apróságok kelesztik meg a lágy kenyeret és érlelik a sört is. Az élesztőgombákat a szabad természetben a kékszőlőszemekben, a szilván találhatjuk meg, amelyeken azok a gyümölcsöt védő viaszrétegen képeznek fehéres bevonatot.

A penicillin hatóanyagát is egy penészgombának köszönhetjük, melynek hatásairól ugyan ezeréves tapasztalatok állnak rendelkezésre a „fekete kontinensről”, de hatásmechanizmusát csak a múlt század első felében írta le a nyugati világ magas kultúráját képviselő, skót Alexander Fleming. Azt a borkedvelő szerzőtől nem várhatja el senki, hogy a felsorolásból kihagyja a nevezetes szürkepenészt (*Botrytis cinerea*), mely a szőlősgazdák életében



A tintagombák termőteste már közepesen fejlett állapotban tintaszerűen elfolyósodik

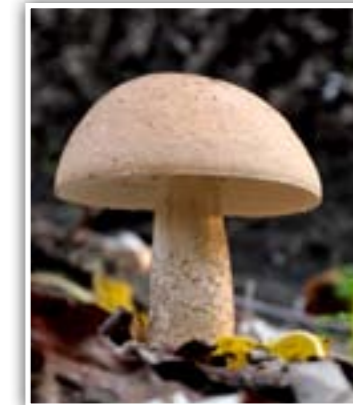
hol áldás, hol átok. Ha ez a faj megfelelő körülmények között találkozunk a szőlőszemekkel, abban az esetben nagyrészt neki köszönhetjük a tokaji fehér és az Arad-Hegyalján elte-



Alföldi pusztáinkon gyakran megtalálhatjuk a lilatönkű pereszke jellegzetes boszorkányköreit

rülő Ménesi-borvidék vörös aszúborainak kiváló és jellegzetes aromáját.

Mielőtt belebojolódnánk a több ezer fajt számláló Körös-vidéki gombavilág dzsungelébe, horgonyozzunk le a kézzel fogható, természetesebb gombáknál, hiszen ezek a fajok gyakran megfordulnak a bevásárló- vagy a gombagyűjtő kosarainkban is.



A tinóruknak és vargányáknak nincsenek lemezeik, rájuk a csöves termőréteg jellemző

Természetjárók és konyhatündérek számára talán a legizgalmasabbak a nagygombák (*Bazidiums gombák*). Ebben a csoportba színükben, formájukban egymástól látszólag jelentősen eltérő fajok tartoznak, mint a fogyasztásra érdekes és a mérgező gombák túlnyomó többsége. Ha gombagyűjtésre adjuk a fejünket, akkor elengedhetetlen, hogy tisztában legyünk néhány határozóbélyeggel. Több határozókönyv segíti az eligazodást, azonban ezekben általában nem szerepel az összes gombafaj, ráadásul külföldi kiadók könyveiben nem találhatóak meg a Körösök vidékén előforduló változatok. Túl nagy a kockázata annak, hogy kizárólagosan hagyatkozunk egy angol vagy éppen német szerző szempontjaira. Tartozzon bár ugyanahhoz a fajhoz, ami egy brit gombánál nagy és piros, az egy biharinál lehet akár kék és kicsi is.

A fajok többségénél jól elkülöníthető a tönk a kalaptól, némelyeken további ismertetőjel, például bocskor, gallér is található. Vannak gömböt formázó pöfetegek, szarvasgombák, lemezes termőtestű csiperkék, pereszkek, özlábgombák, galócák, és vannak csöves termőtestű tinóruk, vargányák. Általában a színek is utat mutatnak, de erre ne vegyünk mérget. A legveszedelmesebb gombánk, a gyilkos galóca fehér kalapú változata hasonlít az ehető tarló özlábgombára, az ízletes kék hátú galambgomba, melynek kalapja alkalmanként, termőhelyenként pirosas is lehet, összetéveszthető az égetően csípős ízű, többnyire piros kalapú hányató galambgombával, amelyeknek viszont néha kék a kalapbőre.

Ha ehető gomba kerül az asztalra, akkor sem árt az óvatosság. A gombák sejtjeinek falát egyebek között nehezen emészthető kitin alkotja. Nagy mennyiségű gomba fogyasztását követően akkor is jelentkezhetnek gyomorpanaszok, ha a legkiválóbb minőségű vargányát ettük.

Végezetül ne feledjük, hogy a gyilkos galócában nem azért van alpha-amanitin, hogy ártsen vele bárkinek. A gombák nem tudnak bennünket figyelmeztetni, ezért nekünk, embereknek kell óvatosnak lennünk, ha gombát kívánunk fogyasztani.

Fotó: Boldog Gusztáv

Gigászi happening a Sebes-Körös völgyében...

Írta: Boldog Gusztáv

...vagy valami ilyesmi jutott az eszembe, amikor a feketetői (Negreni) vásár forgatagától megszedülve szavakba akartam önteni, hogy mibe is keveredtem.

Már a megérkezés sem ment simán, de ha az ember fia kalandokra vágyik, akkor ne az egyszerű megoldásokat keresse, én a magam részéről meghagyom azokat másnak. Egy jó kis piacozásra mindig kapható útitársammal Békéscsabáról munkaidő végeztével indultunk. Már rendesen benne jártunk a délutánban. Bár ősz van, október közepe, annyira talán még nem sötétedik korán, hogy a célunkat ne világosban pillanthassuk meg, és közben igyekezzünk a rendelkezésre álló néhány órát alaposan kihasználni. Ez a vezérgondolat csavarta le az autó kormányát a Nagyszalonta-Nagyvárad-Élesd útvonalról, melyen viszonylag gyorsan, de mint az utólag kiderült, számos izgalmas élménnyel szegényebben érkeztünk volna meg. Mit nekünk főútvonal, Szalontától Belényes felé vettük az irányt, majd Biharfüreden, Jádremetén, Csarnóházán keresztül autózva végül a romániai Bucsa határában tértünk rá a főútra. Onnan már csak pár perc és 10 kilométer választott el bennünket végcélunktól.

Most, hogy sorolom ezeket a településeket meglep, hogy milyen egyszerűen is el lehet mondani azt, hogy mi merre található. Az út megtétele azonban teljes embert, jó

futóművet és hatórás menetidőt vesz igénybe. Néha, megállva, hosszasan káromkodva ellenőriztem a kátyúk és a kerekek együtthatóit, vagy éppen az útvonal hiányos kitéblázása felett merengve szaporítottam a ráncokat homlokomon. Az első látásra rémisztő, de azért áthidalható viszontagságok közepette, a varázslatos bihari tájat szemlélve mindig megnyugodott a lelkem, és azzal győzködtem, vigasztaltam magam, hogy mégis megérte ezt az utat választani. A táj harmóniájához szervesen kapcsolódnak a helyenként még élénk bukkanó, apró, zsúpfedeles házak; ezzel a szépséggel, harmóniával kel versenyre a jó szándékú vendégvárás. Az egyre-másra sokasodó panziók, vendégházak gazdag, de öncélú formakincsükkel, hivalkodó színeikkel kívánják letaszítani trónjáról az ősiséget, az igazit, az eredetit. A harsány megjelenés kétes siker, végső soron sajnos a táji értékek elvesztéséhez vezet. Az értékvesztésen, az utak és ezzel szoros összefüggésben az autóm állapotán töprengtem, amikor útitársam pusztán jóindulatból elhúzta orrom előtt a feszültségoldásra gondosan bekészített pálinkásflaskát, majd jókat kortyolt belőle. A szer bevált, az addig rajta is megfigyelhető feszültség észrevehetően enyhült, az autó minden újabb koccanásán jókat derült, persze az én problémáim ezzel nem oldódtak meg. A világosban történő megérkezést természetesen nem sikerült tartanunk.

Mire befutottunk, az aznapi vendégek már hazaindultak, így könnyen találtunk parkolásra alkalmas helyet. Ahogy az autót leállítottam, ott termett egy úr és a parkolásiért 10 lej kért tőlem. Különböző ellenőrök által bekerített, városi életet élek, így gondolkodás nélkül adtam át a pénzt az ismeretlen civilnek. Csak később, útitársam pálinkától csilingelő kacaja közepette gondoltam bele, hogy jövőre én is így fogok megtollasodni. És már számoltam is: ha minden autó 10 lej, akkor három nap alatt... Aztán hagytam a gondolkodást, nem nekem van az kitalálva. Inkább én is belekortyoltam abba a bizonyos feszültségoldóba.

Feketető a Sebes-Körös partján fekszik. Az itt még kövek között csobogó, nagyobbacska patak nemcsak a település helyét, de a Biharon át Nagyvárad és Kolozsvár között futó vonat sínpárjának nyomvonalát is meghatározza. Az éppen elrobogó mozdonyok harsány túlkölésével rebbentették le a sínek-ről az ott kószáló vásározókat. Szállásról nem kellett gondoskodnunk, az autót jelöltük ki nem túl kényelmes, de olcsó és könnyen megközelíthető szálláshelyként. Gyorsan beláttuk, hogy a sín melletti parkoló nem túl szerencsés választás, de az odébbállás helyett inkább bíztunk a rohamosan fogyatkozó pálinkánk másik jótékony hatásában, altatónak is kiváló. Előzetesen próbálkoztunk internetes szállásfoglalással, de nem jártunk sikerrel. Az árakkal errefelé általában nincs gond, de a falu közelében fekvő szálláshelyekre utaló hirdetéseket nem találtunk.

Útnak indító szándékom szerint én elsősorban nem a különféle portékákra voltam kíváncsi, hanem a vásár éjszakai életére. Szerettem volna látni, hogy egy hosszú hétvégére összeverődő, minden szempontból vegyes társaság mit csinál akkor, amikor éppen nem a venni-eladni vágyás rugója hajtja. Érkezésünk napján, a teljes sötétedés és a vásá-



Elsősorban Erdélyből, de távoli vidékekről is érkeznek árusok, akik a négy napos vásár minden viszontagságát kénytelenek helyben elviselni

rosok összepakolása előtt éppen csak arra volt időnk, hogy a térbeli dimenziókat felmérhessük. Az „egyutcás”, hosszan elnyúló Feketető vasúton túli legelőit, kaszálóit teljes terjedelmében lefedő sátorerdő felülmúlta korábbi elképzeléseimet. A sokak által emlegetett tagolódást, miszerint például a régiségpiac elkülönülten található, én nem tapasztaltam. Illetve úgy vettem észre, hogy szinte minden, szinte mindenhol felbukkanhat. Ha valaki kalotaszegi szoknyát szeretne vásárolni, végig kell járnia az egész vásárt, mert nem lehet tudni, hogy melyik tájékon esnek egybe az eladói és a vevői érdekek.

A vásárt 1815-től kezdve a Szent Gál napjához, azaz október 16-hoz legközelebb eső hétvégén, minden évben megrendezik, így mára már komoly hagyománya alakult ki. A kereskedők köre ennek megfelelően rendkívül kiterjedt. Természetesen itt vannak a helybeli iparosok is termékeikkel, de az ország távolabbi szegleteiből, valamint Ukrajnából, Moldáviából és Bulgáriából is érkeznek árusok. Nagy meglepetésemre a vásárlatógató földijeim mellett találkoztam portékáját kínáló békéscsabai hangszerkészítővel is.

Az út és a vásár izgalmasan az éhség nem folyamatosan erősödve



A tömeg és a tömegáruk

A Sebes-Körös völgyét kilométereken keresztül követi a vásár



A hegyek és az itt még patakként hömpölygő Sebes-Körös reggelenként párával borítja a vásárt

érkezett, hanem egy szempillantás alatt, elemi erővel tört rám. Útitársamat átmenetileg elveszítettem, így egyedül néztem ennivaló után. Szerencsére a vásári forgatag elképzelhetetlen vendéglátás nélkül. A keleties hangulatot tétetni vágyva elindultam, hogy valami itthon nem kapható, román, cigány, vagy bármi más, izgalmas, balkáni csemegét találjak. Csak fél sikerrel jártam, de legalább nem maradtam sem jóllakatlan, sem szomjas. A vásár területén lángossütők és kürtöskalácsosok mellett két alkalmi csárda tartotta jól a vendégeket; mindkettőt Székről kitelepült vendéglátók üzemeltették, akik valóban kitétek magukért. Én a Sóvirág mellett döntöttem. A látványban és ízvilágban hihetetlenül gazdag ennivalók sokasága zavarba ejti az olyan döntésképtelen embereket, mint amilyen én is vagyok. Töltelkes káposzta vagy borjúflekken? A megoldásra várva lehajtottam egy pohár pálinkát. A széki vendéglátás nem lehet teljes muzsikaszó nélkül. Szalonspicces fülemben Pali Marci bandája húzta a felénk csak táncházakban hallható dallamokat, a sátoros kocsmá padlójáról pedig egy debreceni néptáncsoport verte fel a port. Megokosodtam és döntöttem: töltelkes káposzta. Jó választás volt, szerencsére nem olyan, mint a miénk. A csomborral savanyított káposztába pirospaprika nélkül gyúrt töltelék került.

Fülemben muzsikaszóval indultam társam nyomába, hogy együtt fedezhessük fel a vásári éjszakát. A

vaksötétben tüzek fénye jelezte, hogy hol gyűltek össze az egyre hidegebb időkben is jókedvű vásárolók. Egy-két tüzet felkerestünk, de hamar beláttuk, hogy a kocsmában jobban cseng a magyar szó, így elvegyültünk a székiek, erdélyi árusok, bicskatokos debreceniek, gáborcigányok színes kaval-kádjában.

A hajnal hamar kizavart az autóból. Elgémberedett tagjaimat megropogtattam, rövid komforttevékenység (én az autó egyik oldalán, útitársam a másikon) és testmozgás után kezdett helyreállni a keringésem. A vásári völgy ködében úszott, és valami esőnek éppen nem nevezhető, nedves



Cipők egy hektáron...

dolog hullott az égből. Ilyenkor mindig megcsap a kávé illata, akkor is, ha a legközelebbi kávéfőző fényévekre van tőlem. Elindultunk, hogy felderítsünk egyet. A sín mellett bandukolva hallottuk, ahogy a még csendes vásár halk moraját puhán elnyomja a Körös csobogása. Horkolástól bepárosodott autók, fóliával fedett sátrak, ponyvával takart utánfutók rejtekéből bújtak elő a karikás szemű kereskedők. Először még meglepődtünk azon, hogy három széki asszonyság bújik elő egy túrasátorból. Addig azt gondoltam volna, hogy három rakott szoknya magában, asszonyság nélkül sem fér el egy ilyen igluban, aztán utunkat folytatva és az ébredezőket nézve már semmin sem csodálkoztunk.

Nem telt el sok idő, amíg megittuk az otthon melegét idéző kávékat, de az éppen elég volt ahhoz, hogy a vásár a nap felé fordítsa tekintetét és megélénküljön. A völgyekbe mindig később süt be a nap, de esetünkben a folyó-völgy keleti nyitottsága adott egy kis előnyt. A szitalás elállt, az addig fénylő, sűrű fáttyolal borított vásárról lehullt a lepel és a fóliatakarók alól előbukkantak a portékák. Használt cipő, egy hektár, ruhatarkáló, még egy hektár. Piacjáró ember vagyok, de nem szokta meg a szemem ezeket a méreteket. A tömegholminak hátat fordítok és indulok felfedezni a vásárt.

A méretek csökkennek, az érdeklődésem viszont egyre nagyobb. Fényképezőgépek tíz négyzetméteren!!! Én már meg is találtam a nekem valót. Útitársam már megint eltűnt, leragadt a régi pénzeknél, de az is lehet, hogy valamilyen ékszerrel, nemesfém csecsebecsékkel kereskedő árus ejtette rabul a szívét. Ő dolga, ha végeztünk a báméskodással, majd telefonon megtaláljuk egymást.

A Köröst keresztező, a vásár ütőereként működő híd állandóan tele van emberekkel, de időnként szinte teljesen bedugul. Ezek a forgalmi csúcsok jelzik, hogy befutott az újabb vásárlókat szállító vonat. Örömmre a tömegben



Puliszkafőző fazéktól a lókaparóig minden megtalálható az edényárusoknál



A vásár nem csak üzlet, hanem érdekes kikapcsolódás is

újabb békéscsabai látogatókkal találkozhattam. Jelzés volt ez számomra. Ha már az autóm épségben vészelte át a megérkezés viszontagságait, és még haza is visz, akkor jövőre talán én is a vonat mellett döntök. Telnek az órák, a sok élménytől már megtelt az agyam is, csak egy valami ürült ki. Irány a Sóvirág, jöhet a flekken vagy valami más. Előveszem a telefonomat, elvégre nem illik kihagyni az útitársat sem az eszem-izomból, de a telefon nem működik. Megvilágosodtam, hogy az egyébként állandóan zaklató készülék miatt is maradt csendes egész nap. Valószínűleg megviselte az állandó szolgáltató-keresés és a téroróval való viaskodás. Némi rafinéria és szerencse segített abban, hogy viszonylag gyorsan találkozhassunk és megmeneküljünk az éhhaláltól. Hogy keretes szerkezetű legyen a napunk, szippantottunk még egyet a széki muzsikából, megittuk vásárló kávékat és az összes vásárló egyetlen nejlonzacskóba rendszerezve indultunk az autóhoz. Az egész napos tömeg már elszórt, könnyen kiállhattunk az alkalmi parkolóból, és a jól bevált főúton hazavettük az irányt.

Fotó: Boldog Gusztáv

TUDÁS - ÉLMÉNY - KÖZÖSSÉG - ALKOTÁS

Írta: Kárász-Kiss Péter



2013-tól vár a



CSABAGYÖNGYE KULTURÁLIS KÖZPONT

Városunk újévi meglepetésként bocsátja a közönség rendelkezésére a Munkácsy negyed szívében tornyosuló multifunkciós intézményt, amely a közművelődési szolgáltatások sokszínűsége és színvonala terén új korszakot indíthat el Békéscsaba kulturális életében. A számos tevékenységet végző intézmény új épületében nem csak a hatalmas tér és a felszereltség tekintetében érvényesül majd a „minden szinten, szinte minden” elv, hanem a tervek szerint így lesz ez

a Központ kulturális és szórakoztató programjai esetében is. Az egykori Ifiház régi közösségei szintén otthonra lelnek a megújult és kibővült intézményben, amely oktatási és civil inkubációs centrumként is szolgál a jövőben. Január 22-én egész hetes nyitófesztivállal indul a Csabagyöngye Kulturális Központ működése.

Vantara Gyula, Békéscsaba polgármestere a város augusztus 20-ai ünnepi rendezvényén indította el azt a visszaszámláló órát, amely az Andrássy út közepén azóta is jelzi minden csabai járókelő számára, hogy hány napot, órát, percet és másodpercet kell még várniuk a Csabagyöngye Kulturális Központ nevet nemrégiben felvett intézmény ünnepélyes megnyitójáig. A visszaszámláló folyamatosan pörög, a közben teljesen elkészült komplexumot egyre többen járják körbe, sőt akad, aki a földszinti ablakokra tapadva próbál belesni a közönség számára egyelőre nem látogatható épületbe.

Az új Központban számos közösségi helyiség, többfunkciós terem, kiállítótér, valamint konferenciaterem kapott helyet. A teljes mértékben akadálymentesített létesítmény alapterülete meghaladja a 6000 négyzetmétert. A termek korszerű technikával felszereltek, hangszigeteltek, klimatizáltak, programtól



A központ új bejárata már a Széchenyi utca felől várja a látogatókat

függően átrendezhetőek, sőt némelyikük igény szerint egybe is nyitható. A rendezvényhelyszín színvonalát emeli az épület előtt kialakított, csatornaöblre néző terasszal rendelkező kávézó és étterem, valamint a városban egyedülálló tetőkert, amely vélhetően nem csak a helyiek, hanem a Békéscsabára látogató turisták egyik kedvelt pihenőhelye is lesz. Januártól a városi Tourinform Iroda munkatársai is a központban várják az érdeklődőket.

A megújult kulturális központ legnagyobb rendezvénytere a közel 600 négyzetméteres AGORA terem, amely – a régióban egyedülálló módon – természetes fényvel megvilágított beltéri programhelyszíneként biztosít majd lehetőséget nagykoncertek, egyéb előadó-művészeti események, iskolai rendezvények, szakkiállítások, vásárok, gyermekrendezvények, valamint különféle bemutatók megrendezésére.

A város korábbi kulturális lehetőségei tekintetében hiánypótló szerepet tölt be az a 400 fős, betolható nézőterű, szükség esetén több traktusra osztható hangver-



Az öblre néző terasz és a víz fölé nyúló kikötő kiváló pihenőhely lesz tavasztól késő őszig

seny- és előadóterem, amely nívós zenei és színpadi produkciók fogadását teszi lehetővé. A hangversenyterem szükség esetén összenyitható a szomszédos AGORA teremmel, amely így akár 2600 állóvendég befogadására is alkalmas lesz. Az egykori Ifiház hagyatékaként működik tovább az Ificasino, amely kisszínpaddal, beépített hang-, fény- és képteknikával szintén a földszinten várja mindazokat, akik igényes klubkoncertekre, kisebb pódium-előadásokra, vagy épp egy tanácskozásra érkeznek az intézménybe.

Az első emelet, s talán az egész épület legszebb terme az a közel 350 négyzetméteres kiállítótér, amely a remények szerint komoly érdeklődésre számot tartó művészeti tárlatok színhelye lesz a jövőben. Az Élővíz-csatornára és az István malom műemlék épületére néző terem reprezentatív események lebonyolítására



Mobil színpad, pakolható széksorok, és modern technikai eszközök az új hangversenyteremben

is kiválóan alkalmas. Szintén az első emeleten találjuk majd a Gubis Mihály, békéscsabai művész munkáival díszített, speciálisan felszerelt oktatótermet, amely igény esetén az érzékszervi károsodással élők tanításának és tanulásának technikai feltételeit is képes biztosítani. A Gubis-terem mellett az intézmény további oktatási célú helyiségei a RAM ROOM és az idegennyelvi labor, amelyekben egyszerre 15 fő számítástechnikai, illetve 16 fő nyelvi képzésére lesz lehetőség.

Fellelegezhetnek azok a táncsoportok, amelyeknek az átépítés ideje alatt más helyszínen kellett próbálniuk, hiszen a megújult épületben helyet kapott egy 115 négyzetméteres, kifejezetten intenzív igénybevételre tervezett, speciális sportpadlóval rendelkező, parkettázott táncterem is. Az intézmény ide vár majd minden olyan csoportot is, amely korábban nem volt rendszeres vendége az Ifiháznak.

Az épület másik különleges helyisége a Csabagyöngye Kulturális Központ Multimédiás Műhelye, amely felszereltségének köszönhetően alkalmas összetett hangzó-, illetve álló- és mozgóképi tartalmak készítésére, feldolgozására, sőt akár különféle események online közvetítésére is. A vezérlőműhely és a teljesen hangszigetelt „live room” kiváló lehetőséget biztosít majd zenekarok demófelvételeinek elkészítésére, de az intézmény már formálódó multimédiás közösségének segítségével akár videoklipek forgatására is lesz lehetőség.

Az iméntiekben röviden összefoglaltuk mellett az intézmény számos további funkciója és helyisége is garantálja azt, hogy a Csabagyöngye Kulturális Központ január 22-ei megnyitása valóban új korszakot indít majd el Békéscsaba kulturális életében.

Fotó: Zentai Péter

Kövessék a Csabagyöngye Kulturális Központ híreit az alábbi csatornák bármelyikén:
www.csabagyongye.com, www.facebook.com/CsabagyongyeKulturalisKozpont, www.twitter.com/CsakCSAKK

Keressék az intézményt a YouTube-on és a Google+-on is!

Kiadták Békéscsabán a jelszót: Felkészülni! Vigyázz! Stark!

Csabagyöngye

– a híres szőlőből tőkét kovácsolnának

Békéscsaba amúgy is igen gazdag gasztronómiája nem merül ki a csabai kolbász, a szlovák ételek és a jóféle pálinka kínálatában. A Csabagyöngye szőlő is innen indult világhódító útjára! Nevét a városban ma már egy gyönyörű, modern, multifunkcionális rendezvényközpont is viseli, de a városvezetés tervei szerint híré és hagyományát más formában is továbbviszik.

A búzatermelő Viharsarok sohasem tartozott a híres magyar történelmi borvidékek közé, ennek ellenére a Csabagyöngye szőlőfajta itt, Békéscsabán született meg. A hungarikumnak számító szőlőből készült borról nem állíthatjuk, hogy a világ legjobb bora lenne, az viszont biztos, hogy az északi félteke legkorábban érő szőlője és első újbora. Európa és leginkább Közép-Európa egyik legkedveltebb csemegezőlője, de szinte valamennyi szőlőtermesztő országban termesztik. Eredetével kapcsolatban megoszlanak a vélemények, egyes források szerint még a 20. század elején, a legendás Mathiász János hozta létre Kecskeméten, mások szerint Stark Adolf békéscsabai vaskereskedő 1904-ben végzett magvetéséből származik. Ez utóbbit erősíti az a tény, hogy maga Mathiász 1909. évi árjegyzékében – melyben nem a saját nemesítésű, hanem az idegen eredetű szőlőfajtákat ajánlotta – a 20. sorszám alatt közli a Csaba gyöngyét, a név mellett jelezve: „Stark A. magonca”. Azzal azonban mindenki egyetért, hogy a fajta a Muscat Ottonel és a nálunk ismeretlennek számító Bronnerstraube szőlők keresztezéséből származik.

Stark Adolf (1834–1910) munkája nyomán indult világhódító útjára a Csabagyöngye szőlő. A Bártfán született, országjáró kereskedő 1859-ben Békéscsabán vas- és fűszerkereskedést nyitott. Négy év múlva elvette egy helyi földbirtokos lányát és végleg itt telepedett le. Egykori háza – milyen a sors?! – a Széchenyi u. 4. sz. alatt, a jelenlegi Csabagyöngye Kulturális Központ épületének helyén állt. Stark a város szőlőtermelő lakosságától közelebből is megismerkedett a kertészkedés örömeivel, felismerte az ágazatban



Munkácsy Mihály és Stark Adolf „hasonmásai” a Csabagyöngye Kulturális Központ épülete előtt, Stark hajdani háza helyén

rejülő lehetőségeket, a szőlészetet és borászatot jó befektetésnek tekintette. 1869-ben telepítette első szőlőjét, majd hamarosan jelentős fajtagyűjteményt alakított ki. Birtokát 16 kataszteri hold nagyságúra bővítve évente húszezer kg csemegezőlőt termelt eladásra. A mintegy 300 szőlőfajtát nagy szorgalommal és komoly anyagi áldozatok árán szerezte be a különböző bel- és külföldi gazdaságokból, de akadt közöttük néhány olyan fajta is, melyet saját maga nemesített, hozott létre.

Az 1880-as évek végétől folytatott kísérletei során a különböző elvetett szőlőmagokból szelektálással válogatta ki a legerősebb, legkorábban érő fajtákat, amelyeket azután állandó figyelem mellett, nagyobb területen telepített. A hírnevet éppen e szőlőnemesítő munka hozta meg számára. Nemesítéséből két új szőlőfajtát emelt ki és szaporított eladásra. Világhírűvé a Csabagyöngyével vált, amely közel egy évszázad óta hazánkban és világszerte is a legkorábbi érésű, finom zamatú csemegezőlő-fajta. A Csabagyöngyével kapcsolatosan 1900-ban, a Borászati Lapokban jelent meg az első hirdetése, melyből megtudhatjuk, hogy a legkorábbi muskotályfaj szőlőveszeje 1901 ősztől lesz kapható, de már előjegyezhető, darabonként két koronáért...

Stark Adolf szőlőfajtaival, gyümölcseivel és más terményeivel számos kiállításon részesült komoly elismerésben. Az 1873. évi bécsi vilákiállításon arany-, az 1876. évi Országos Ipar-, Termény- és Állatkiállításon bronz-, 1878-ban a Békéscsabai Terménykiállításon ezüst-, 1894-ben Szentpéterváron bronz-, az 1896. évi Ezredéves Országos Kiállításon bronz-, míg 1897-ben a Hamburgi Kertészeti Kiállításon ezüstérmét nyert, míg Ferenc József uralkodásának 50. évfordulója alkalmából Signum Memoriae-díjat kapott. A Csabagyöngyén kívül a Kossuth-szőlőfajtája is ismertté vált határon innen és túl egyaránt.

Stark Adolf halálát követően ültetvénye megsemmisítésre került, ma már csak kisebb, szétaprózódott kertekben található meg a Csabagyöngye. Stark munkásságának jelentőségével tisztában vannak Békéscsabán. Különösen az utóbbi években erősödtek fel azok a törekvések, melyek a híres szőlőnemesítő emlékének életben tartására irányulnak. Starkról a városban utcát neveztek el, tiszteletére emléktáblát állítottak, nevét kertbarátok őrzik, s a Városháza dísztermében, a város történetét megörökítő falfestmények egyikén is szerepel. Az elképzelések szerint rövidesen emlékházat alakítanak ki, amelyben munkásságát, hagyatékát mutatják majd be. A tervek között szerepel egy Stark-szobor felállítása is.

A Csabagyöngye kiemelkedő sikerét leginkább az mutatja, hogy – főleg koraisága miatt – a legkülönbözőbb bel- és külföldi szőlészek további kiváló fajták nemesítéséhez használták és használják fel. A gyakran már július közepétől, végétől fogyasztható és erjeszhető szőlő fürtjeinek nagysága és termőképessége kö-

Írta: Szigeti Henrietta



A Csabagyöngye szőlő



Zsolnay váza, melyet a legenda szerint Stark Adolf a párizsi vilákiállításon kapott

di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannüj és Pearl of Csaba néven terjedt el.

A Csabagyöngye úgynevezett nulla érlelésű bor, ami a hagyományos technikáktól eltérő kezelésre utal. Ennek során a bort az erjesztést követő egy héten belül palackozzák, az alacsony hőmérsékleten végbemenő erjedés következtében keletkező szénsav egy része a borban marad, ez pedig késlelteti az érést. Így próbálják megőrizni a bor megszületését követő pillanatot, az eredeti szőlőízeket és illatokat. A halványzöld színű, szőlővirág illatú, enyhén muskotályos ízű primörbor gyümölcsös jellegét tovább erősíti az erjedésből visszamaradt szénsav. Mivel a Csabagyöngye Európa legkorábban érő szőlője, így nekünk, magyaroknak adott meg a lehetőség, hogy az év első borát palackozzuk. Jelenleg Magyarországon egyedül a badacsonyi Varga Pincészet hoz kereskedelmi fogalomba Csabagyöngye bort, 2001 óta évente átlagosan 200 ezer palackot.

A témával foglalkozó szakemberek megítélése szerint a Csabagyöngye szőlő a város ugyanolyan nevezetessége, mint a méltán világhíres kolbász. Éppen ezért a szőlőnemesítő munkássága előtt tisztelegve, a Csabagyöngye szőlőfajta

A téma iránt bővebben érdeklődők figyelmébe ajánljuk Dedinszky Gyula könyvét. A szerző kitartó munkával, az eredeti források felkutatásával gyűjtötte össze a nagy szőlőnemesítő életrajzi adatait, szakmai, társadalmi munkásságának eddig ismeretlen részleteit, s cáfolhatatlanul megoldotta a Csabagyöngye fajta származásának rejtélyét. Az immáron több évtizedes kutatások szintézisét a „Stark Adolf szőlőnemesítő és munkássága /1834–1910/” című könyv jelenti, amelyet mind a szőlőnemesítők, mind a szőlőkultúra iránt érdeklődők használnak és élvezettel forgathatnak.

zepas, de sok másodtermést nevel. Bogyói közepes nagyságúak, gömbölyűek, vékony héjúak, enyhén muskotályos zamatúak. Gyors szüretelést igényel, mert a madarak és a darazsak hamar megdézsmálják. Esős időben rothadásra hajlamos. Koraisága és kitűnő íze a ház körüli kertek kedvelt fajtájává teszi. Sokan bort is készítenek belőle, amely aztán újborként fogyasztható a későbbi szüretnek alkalmával. A világ egyik legismertebb hibrid szőlőfajtája Perla Czabanska, Perla di Csaba, Perle

di Csaba, Perle von Csaba, Zsemcsug Szaba, Vengerskii muskatnii rannüj és Pearl of Csaba néven terjedt el.

A Csabagyöngye úgynevezett nulla érlelésű bor, ami a hagyományos technikáktól eltérő kezelésre utal. Ennek során a bort az erjesztést követő egy héten belül palackozzák, az alacsony hőmérsékleten végbemenő erjedés következtében keletkező szénsav egy része a borban marad, ez pedig késlelteti az érést. Így próbálják megőrizni a bor megszületését követő pillanatot, az eredeti szőlőízeket és illatokat. A halványzöld színű, szőlővirág illatú, enyhén muskotályos ízű primörbor gyümölcsös jellegét tovább erősíti az erjedésből visszamaradt szénsav. Mivel a Csabagyöngye Európa legkorábban érő szőlője, így nekünk, magyaroknak adott meg a lehetőség, hogy az év első borát palackozzuk. Jelenleg Magyarországon egyedül a badacsonyi Varga Pincészet hoz kereskedelmi fogalomba Csabagyöngye bort, 2001 óta évente átlagosan 200 ezer palackot.

Ma még kizárólag a Varga Pincészet palackozza a Csabagyöngye bort



Egykori lakóháza helyét emléktábla őrizte, melyet a Csabagyöngye Kulturális Központ építéskor elszállítottak, később új helyre kerül majd

megőrzésére és méltó bemutatására a város koncepciót dolgozott ki.

Ennek első lépéseként 2011-ben, a Kenderföldek és a Csaba-tó között található mintegy 2 hektár nagyságú területen Csabagyöngye-ültetvényt létesítettek. A Kecskeméti Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet szakmai felügyelete mellett, a Csabagyöngye szőlőfajtán kívül – a szakma szabályai szerint – rezisztens fajtákat is telepítettek a jobb borminőség elérése és a fokozatos érés biztosítása érdekében.

A tervek szerint 2013-ban, további 6000 m²-es területen régi magyar gyümölcsfa fajtákat is ültetnek.

Az így létrejött mintakertben tanösvényt is kialakítanak, ahol képek és szöveges tájékoztató anyagok segítségével ismertetik meg az érdeklődőket az egyes fajtákkal. A városvezetés és a Vidékfejlesztési Minisztérium közötti kiváló kapcsolat reményét az arra, hogy a célok megvalósításához központi forrás is rendelkezésre áll majd.

A projekt második szakaszaként – pályázati források bevonásával – a területen egy látogatóközpontot is létesítenek majd, ahol rendezvények, ünnepek és különféle

foglalkozások megtartására nyílik majd lehetőség. A fentebb már említett emlékház kialakításával a Stark-hagyaték feldolgozása, bemutatása is megvalósulhat. Az érdeklődők természetesen megismerkedhetnek majd a borkészítés folyamatával is.

A Csabagyöngye-tradíció megőrzését segítő és annak ismételt felvirágzást remélve, a város és a Kiserét Manufaktúra Kft. közötti együttműködés eredményeképpen 2012 őszén elkészült az első főzet Csabagyöngye szőlőpálinka is (felvásárolt balatoni Csabagyöngye szőlőből), abban a reményben, hogy néhány éven belül a város ültetvényén szüretelt szőlőből készült pálinka is elindulhat világhódító útjára.

Békéscsaba városa egy már-már elfeledett hagyományt kíván újjáéleszteni. A csabai kolbász és Munkácsy Mihály mellett egy harmadik hungarikum, a Csabagyöngye „megmentését” tűzte ki célul. A híres szőlőfajtából tőkét kovácsolnának. Bizhatunk hát benne, hogy rövidesen jöhet az első csabai nyári szüret, s elégedetten koccinthatunk a préházban Európa legkorábbi borával...

Forrás: Wikipédia; Balogh Dorottya (Békés Megyei Levéltár), Dedinszky Gyula: Stark Adolf békéscsabai szőlőnemesítő (Békéscsaba 1981.); Beol; vargabor.hu; Magyar Hírlap. Fotó: CrisPer szerk.

A Békési Tájház

– Hagyományörzés patinás helyszínén

Írta: Szegfű Katalin és Hajdu Lívia

Ki állíthatná, hogy a 21. században nem lehetséges hagyományápoló, de mégis szórakoztató rendezvényt tartani egy nagy tradícióval rendelkező, skanzenszerű épületben? Akárki is tenné, nincsen igaza, és erre jó példa a Békési Tájház, ahol évek óta népi hagyományokat őrző, tömegeket vonzó rendezvényeket tart a Nefelejcs Egyesület.

A Békési Tájház, mint programhelyszín felfedezése kevesebb mint egy évtizede kezdődött, köszönhetően mindenképp a Nefelejcs Békési Kulturális és Hagyományörző Közhasznú Egyesület létrejöttének. A civil szervezetet pedagógusok, kézművesek és további, a hagyományörzés és a kultúra terjesztése iránt elkötelezett személyek alapították meg 2006-ban. Még ugyanebben az évben megrendezték az első Békési Tökmulatságot, melynek helyszínéül a Durkó utca 8. szám alatti tájházat választották.



A Belencéres Néptáncgyűttes visszatérő vendég a Nefelejcs rendezvényein

A kirobbanó sikerű rendezvény azóta is minden ősszel elmaradhatatlan része a békési kulturális életnek, stabil törzsközönsége alakult ki. Ezen nem is kell csodálkozni, hiszen ki ne szeretne játszani az ősz szimbólumának számító, mókás növényvel?! Mindig óriási siker a tökszépségszerzés, a tökkirályválasztás, a tökös sorverseny, a toklámpásfaragás és az azokkal történő felvonulás a városban. A gasztronómia is hangsúlyos része a Tökmulatságnak, hiszen a rendezvény egyik célja az, hogy a növény visszanyerhesse méltó helyét a magyar konyhákban. Ha ezt talán még nem is, de azt már feltétlenül sikerült elérni, hogy a rendezvény miatt az elmúlt néhány évben jelentősen megnőtt a Békésen és környékén díszítőkötő kedvelésből természetek száma.

Szintén a tájház ad otthont a Nefelejcs Egyesület tavaszi nagyrendezvényének, a pünkösödöt megelőző hétvégére időzített Vigalomnak. A hagyományörző egyesület ezek mellett időről időre további programokkal is jelentkezik, és bár csak néhány éve van jelen Békés kulturális életében, máris kiérdemelte a városi képviselő-testület által adományozott „Békés Városért” kitüntető elismerést.

Ami pedig a tájházat illeti, az valóságos gyöngyszeme a városnak. A páratlan szépségű és nagy szakértelemmel kialakított gazdaházat Csapó Gergely, 36 holdon gazdálkodó, módos gazda építette 1866-ban. Műemléki helyreállítása után, 1979 óta tájházként funkcionál, mint a Békés Városi Jantyk Mátyás Múzeum egyik kiállítóhelye. A porta, az épület és a lakásbelső a 19. század végi, módosabb, református békési paraszti lakosság életmódját ismereti meg a látogatókkal. A tisztaszoba festett bútorai, a tulipános láda és a sublót, valamint a hímzett textíliák és az edények a magyar népművészet jeles termékei. Az udvaron korabeli kocsigyártó műhely is látható. A házbelső kiemelt figyelmet érdemlő eleme az eredeti szépségében megmaradt boglyakemence, amely egykor a családi, közösségi élet legfontosabb színtere volt. A Békési Tájház számos látogató befogadására alkalmas, nagyméretű, osztott udvara vonzza a hagyományápoló rendezvényeket.

Fotó: Skultéti Imre, Gászó János



A tökkirály megválasztása

Még Munkácsy Mihály is felfigyelt Jantyk Mátyásra

A Jantyk Mátyás Múzeum és Galéria impozáns épülete Békés város főterét ékesíti, számos kiállításnak és civil szervezetek eseményeinek ad otthont a bálhangulatú műemléki galéria. A múzeum nevéadója, Jantyk Mátyás 1864-ben született Békésen, régi, köztisztelőben álló polgárcsaládban. A hatodik gimnáziumi osztály befejezése után került Pestre, ahol Orlai Petrics Soma műtermében töltötte a nyarat.



A mintarajziskolai évek alatt lépett először a nyilvánosság elé, amikor rajzát az Üstökös 25 éves jubileuma alkalmából, az 1882. évfolyam 1. számának címlapján közölte Szabó Endre. Az ún. évszázadi vizsgálati tárlaton kiállított alkotásaira az itthon járó Munkácsy Mihály is felfigyelt, és meghívta Párizsba. Első, az impresszionizmus hatásait tükröző műveit a párizsi Szalonban állíthatta ki.

1888-tól Békésen dolgozott, innen küldött rajzokat a Vasárnapi Újságba a nagy békési árvízről, valamint egyéb aktualitásokról. 1895-ben békési birtokán épített magának műtermet, de 1900-ban ismét a fővárosba költözött. 1903-ban, 39 éves korában, vesebaja oltotta ki életét.

Békésen, a nevével viselő múzeumban állandó kiállítás mutatja be Jantyk Mátyás tehetségét. Kiváló rajzalkotó elismert illusztrátorrá tette, történelmi témájú falképei a Parlament épületében is megtalálhatóak, illetve legfontosabb alkotásai, az Alföld ihlette táj- és életképei, valamint a helyi személyiségeket megörökítő portréi szívünkhez különösen közel állnak. Békés egyik legnevesebb festőművésze halálának 110. évfordulójára 2013-ban, születésének 150. évfordulójára pedig 2014-ben emlékeztek a város. A Jantyk Mátyás Múzeum a Galériában és a szintén a főtéren található Nagyházban ad otthont időszakos kiállításoknak, a Durkó utcai tájházban pedig autentikus környezetben mutatja be a népi hagyományokhoz köthető tárgyakat, eszközöket, illetve teret ad olyan rendezvényeknek, amelyek a népi kultúra értékeit kívánják megőrizni.

Forrás: Békési Ház – Durkó u. 8. – Békési Téka 10. sz. (B. Szűcs Irén szerk.)

Az életre kelt gyulavári kastély

Írta: Súr Enikő

Az 1977-ben Gyulához csatolt egykori község, Gyulavári legfőbb nevezetessége a napjainkban látogatóközpontként működő Wenckheim-Almásy-kastély, ahol a Dél-Alföld néprajzi, kulturális és természeti értékeit, illetve gazdaságtörténetét bemutató állandó kiállítások mellett komoly- és könnyűzenei koncertekkel, valamint időszakos kiállításokkal várják a látogatókat. Az épület konferenciáknak, esküvői vacsoráknak és boresteknek is helyet ad, a kastély kápolnájában pedig egyházi szertartásokat is tartanak.

A Weinckheim-Almásy-kastély története

A ma Gyula városához tartozó Gyulavárit 1700 körül gróf Löwenburg János Jakab békési főispán vásárolta meg a várjait, a keszi és a kétegyházi pusztával együtt. Halála után vejére, gróf Gaisruck Antalra szállt a birtok, majd a kincstár tulajdonába került. Később az Andrássy, az Almásy és a Wenckheim család is birtokolta az uradalmat, melynek az 1700-as évek második felétől Kétegyháza volt a központja. A kastély feltehetően a 18-19. század fordulóján épült a Fehér-Körös mellett fekvő területen. Utolsó tulajdonosa Pongrácz Jenő volt, aki felesége, gróf Almásy Jeanne révén jutott az uradalomhoz, melyen malom, húsfeldolgozó, szeszgyár és téglagyár is működött. A grófi család csak nyáron és ősszel tartózkodott a vári kastélyban, télen gazdatisztek irányították a birtokot. A kúriához tartozó erdőben rendszeresen tartottak vadászatok. A birtok 1945-ben a helyi termelőszövetkezet tulajdonába került, majd az épületeket és az azokhoz tartozó parkterületet 2004-ben vásárolta meg a Körös-Maros Vidékfejlesztési és Ökogazdálkodási Alapítvány a gyulai önkormányzattól. A kastély és környezete 2007-re teljesen megújult.

A felújított kastély látnivalói

A gyulavári kastélyban összesen 18 kiállítóterem tekinthető meg. A főépületben található Erkel Teremben az Európai Unió tagállamainak himnuszait mutatják be. A kiállítás ötletét az adta, hogy a magyar himnusz szerzője Gyulán látta meg a napvilágot. A tárlaton a látogatók nemcsak meghallgathatják a zeneműveket, hanem keletkezésük történetét is megismerhetik. A falakon elhelyezett tablók a szerzők portréi, az eredeti kották és szövegek másolatai, valamint a himnuszok magyar nyelvű fordításai is láthatóak. A helyiség konferenciatermeként, valamint különböző szakmai és szórakoztató programok, rendezvények színhelyeként is szolgál.

A Kohán Teremben dél-alföldi és Arad megyei művészek alkotásait állították ki. A terem virtuális múzeumában az alkotók életrajzait és jelentősebb műveit interaktív módon tekinthetik meg az érdeklődők. A népművészeti bemutatótermekben használati tárgyaikon keresztül ismerkedhetnek meg a régióban élő nemzetiségek életmódjával a látogatók, a főépület üveges verandáján kialakított szalon bútorai pedig az egykori főúri lakhelyek kártya- és pipázószobáinak hangulatát idézik. A felújított kastély ökömönikus kápolnája az egyházi esküvők és keresztelők mellett kamara-zenei koncerteknek is helyet ad. Az eredetileg katolikus kápolna fehér falait Kiss György szobrászművész bronz dombozművei díszítik.

A Fenntartható Fejlődés Épületében összesen öt kiállítóterem található. Ezekben elektronikus tárlatvezetés segítségével szerezhettek ismereteket a régió állat- és növényvilágáról, tájhasználatáról, víz- és erdőgazdálkodásáról, valamint az ökogazdálkodásról. Az épületrész egyik legérdekesebb helyisége a pákásztanya, ahol a mocsaras táj jellegzetes figurái, a 19. század végéig növénygyűjtő-vadászó halászó életmódot folytató pákások mindennapjaiba nyerhetnek betekintést a látogatók.

A Bay Zoltán Épület – melyet Gyulavári híres szülőtéről, a világhírű fizikusról neveztek el – állandó és időszakos kiállítások helyszíne. Az épületrészben a Dél-Alföld jellegzetes népi mesterségeiről, a fagaragásról, a szövésről, valamint a fazekasságról szerezhettek ismereteket az érdeklődők.

Gyulavári Kastélynapok

A kastélykertben minden tavasszal megrendezik a Gyulavári Kastélynapokat. A hagyományteremtő szándékkal létrejött, többnapos rendezvény keretében a résztvevők halászlé- és vadfőzőversenyen mérhetik össze tudásukat. A kastélynapokon egyebek mellett sporteseményekkel, valamint könnyűzenei koncertekkel várják a helyieket és a turistákat.

Fotó: Oláh Szabolcs

Információ: Körös-Maros Alapítvány
5711 Gyula, Széchenyi utca 71. Telefon: +36-66/639-632
E-mail: gyulavarikastely@gyulavarikastely.hu

Tavasztól őszig: Rondella terasz

Írta: Súr Enikő

Írta: Hajdu Lívia

A gyulai vár ágyúbástyájánál található Gyula egyik legnépszerűbb szabadtéri vendéglátóhelye, a Rondella terasz, mely az önkormányzat beruházásának köszönhetően az idén teljesen megújult. A áprilistól novemberig nyitva tartó terasz egyedi, modern arculatot kapott; új bútorokkal, valamint nagy képernyős televíziókkal szerelték fel. Az átalakítás során a kibővített helyiség fölé ponyvát feszítettek ki, így teljesen fedetté vált. A Rondella terasz koncertekkel, kulturális programokkal, valamint gasztronómiai bemutatókkal várja a vendégeket a nyári szezonban. A szervezők a gyerekekre is gondoltak, akiknek a terasz melletti füves területen játszósarkot alakítottak ki.

A rondella múltja

A gyulai vár Közép-Európa egyetlen épen maradt sík vidéki gótikus téglavára, melyet Maróti János macsósi bán építtetett a 15. században. A mocsaras talaj miatt tölgyfa cölöpökre épült erődítmény tégláit valószínűleg helyben égették ki, az alapozásnál használt köveket pedig a bihari hegyekből szállították ide. A Maróti család kihalásával a vár Mátyás királyhoz került, aki fiának, Corvin Jánosnak adományozta azt. A hagyomány szerint ő építtette a belső várat övező védfal, a derékvár nyugati bástyájaként a három méter falvastagságú kerek ágyútoronyot, a rondellát, mely feltűnő hasonlóságot mutat a Dürer által tervezett nürnbergi rondellával. A várat a 16. században Paolo Mirandola hadmérnök tervei alapján építették át, ekkor környezetét palánkfalal vették körül. Az erődítmény 1566-ban, több mint hatvannapos ostrom után, török kézre került.

A rondella ma kiemelt műemlék.

Múlt és jelen találkozása

Az egykori lőportorony körül kialakított terasz mintegy huszonöt éves múltra tekint vissza. A vár felújításág magában a rondellában is vendéglátóhely működött, majd a vármúzeum elkészültével itt kapott helyet a jegypénztár, valamint a bástya felső szintjén a lőporgyártást bemutató kiállítás. Az önkormányzat tulajdonában lévő terasz kialakításával kapcsolatban igényként merült fel, hogy a vendéglátóhely egésze legyen fedett, valamint hogy növeljék meg a befogadóképességét. Az átalakítás során figyelembe vették, hogy a Rondella terasz kiemelt műemléki kör-

nyezetben található.

A szakhatóságok elvárása volt, hogy a terasz látványban különüljön el a műemléktől, vagyis a látogatókban ne keltse azt az érzést, hogy az a várral egyidős. A tervezés során fontos szempont volt, hogy a fedés a különböző nézőpontokból a lehető legkevesebbet takarja ki a rondellából és a várból. Ezt egy olyan ponyvaszerkezettel oldották meg, amely kis hajlásszöge és magassága miatt csak élből látszódik. A légi szerkezetet a szezonon kívüli időszakban teljes egészében elbontják.

A terasz programjai

A Rondella terasz mellett felállított színpadon a nyári időszakban ismert énekesek és helyi zenekarok lépnek fel. A gyerekek a rondella mellett játszó- és alkotóházban mulathatják az időt, a felnőtteknek pedig grillpartival és kolbászsütéssel kedveskednek a szervezők. A gasztronómiai esteken helyi termelők által kínált ételeket kóstolhatnak meg a vendégek. A helyiség kialakításának köszönhetően a szórakozóhelyen azok is jól érezhetik magukat, akik zenehallgatás helyett inkább focimeccset néznének, hiszen a terasz egyik végében zavartalanul tévénézhetnek egy korsó csapolt sör mellett.

Fotó: Rusznyák Csaba



Tavasztól őszig kellemes kikapcsolódási hely a Rondella terasz

„Egy hajóban evezünk” vízitúra

Kortalan kenuzás a Körösök vadregényes táján

A természetszerető és a vízi sportokat kedvelő vendégeket várja a minden év júniusában megrendezésre kerülő „Egy hajóban evezünk” vízitúra, melynek bázisa a Dánfoki Üdülőközpont. A résztvevők a túra két napja alatt megismerhetik a Körösök vadregényes táját, miközben kenukkal teszik meg a Gyula és Köröstarcsa közötti, mintegy 38 km-es távot. A túra életkortól függetlenül, könnyedén teljesíthető kevésbé gyakorlott kenusok számára is. A résztvevők a gyulai duzzasztónál szállnak vízre, akik között rendszeresen vannak jelen a gyermekes családok, baráti társaságok, sportolók és közéleti személyek is. Az első megálló- és pihenőhely a Fekete- és Fehér-Körös összefolyásánál található Szanazug, ahonnan a kaland a Kettős-Körösön folytatódik tovább. A folyón Doboz településnél átívelő híd után már messziről láthatóak az első napi végállomás szimbolikus helyszínei: Békés város református templomának tornya és a kettős-körösi duzzasztómű sziluettje.

Esti kikapcsolódás Dánfokon

Általában késő délután kötnek ki a hajók Békésen, a Körös „Menti” Kishajókikötő- és áttemelő öblözetében. A túrázók sátrakban szállásolhatják el magukat közvetlenül a vízparton, avagy a gát túloldalán fekvő Dánfoki Üdülőközpont területén, amely komfortos feltételekkel várja vendégeit.

Az este folyamán lehetőség nyílik felfrissíteni a megfáradt izmokat a békési fürdő termálmedencéjében, hogy másnap a túra újult erővel folytatódhasson. Aki még bírja az erőt, az kipróbálhatja Dánfok szolgáltatásait is.

A Dánfoki Üdülőközpont és a kishajókikötő az aktív szabadidős igényeket egész évben, magas színvonalon, változatos programokkal és szolgáltatásokkal elégíti ki:

Szolgáltatások, programok:
szabadstrand, sárkányhajózás, kenubérlés, sétarepülés sárkányrepülővel, lovaglás, air-soft játék, pálinkakóstoló, élmény kolbásztöltés, a Libás-tanya meglátogatása kóstolóval és vezetéssel, egyéni természetjáró túrák, nyári erdei és evezős táborok, kirándulások gyalogosan és kerékpárral, sátorozási lehetőség, szállások faházakban és kőépületekben.

Dánfoki Üdülőközpont: 5630 Békés–Dánfok
Információ: Varga Zsófia +36 (20) 586-8280,
Csökmeiné Varga Ágnes +36 (20) 568-4649
E-mail: danfok@danfok.hu, Internet: www.danfok.hu

A kacskaringós Körösön

A túra zárónapján, Békéstől kezdve vadregényes természeti környezet tárul az evezők szeme elé. A Kettős-Körös kanyargós vonala a vízi világ számos meglepetését tartogatja, kócsagok, gémekek röppennek fel a mederbe csúszott fákról. Kényelmes tempóban, könnyedén teljesíthető ez a táv is, amelynek végén a köröstarcsai kishajókikötőben emelik partra kenuikat a résztvevők. A vízitúrát az elmúlt években több közismert személy – mint például Kótai Mihály ökölvívó-világbajnok – is teljesítette. Az egyik kenu kormányosa minden évben a kilencszeres kenuvilágbajnok és olimpikon, Wichmann Tamás.



Az „Egy hajóban evezünk” Vízitúra 2011. évi résztvevői

Az „Egy hajóban evezünk” vízitúra aktuális programjáról a www.bekesvaros.hu oldalon vagy Kálmán Tibortól a +36 (20) 8057-251 telefonszámon tájékozódhatnak.

Fotó: CrisPer szerk.



A dánfoki strand

A békési szilvapálinka útja

Írta: Súr Enikő

A „békési” eredetmegjelöléssel ellátott szilvapálinka alapanyaga a Békésen és Békés környékén termelt szilva. Előállításához minimum 50 százaléknyi vörös szilvát, illetve egyéb szilvafajtákat használnak fel. A vörös szilva a régió klímájának, a kötött talajnak, valamint a napsütéses órák magas számának köszönhetően kiválóan termeszthető a Körösök völgyében. A földrajzilag eredetvédett békési szilvapálinkát kizárólag 17 Békés megyei település szeszfőzdéjében gyártják és palackozhatják.

A pálinka az erjesztett gyümölcsök lepárlásával készülő szeszes italok egy hagyományos, magyar fajtája. Az elnevezést – mely valószínűleg a 17. századtól terjedt el nyelvünkben – kizárólag Magyarország, valamint négy osztrák tartomány használhatja. A hungarikumnak számító pálinka csak az országban termelt gyümölcsből készülhet, 100%-os gyümölcsstartalmú, valamint alkoholfoka minimum 37,5%-os. Leggyakoribb alapanyaga a szilva, a körte, az alma, a kajszibarack, a cseresznye, a szőlőtörköly és az eper.

A „Békési Szilvapálinka Út” projekt az Európai Unióban földrajzilag eredetvédett békési szilvapálinka megismertetését és népszerűsítését tűzte ki célul. Az unió által támogatott program három Békés megyei vállalkozás összefogásával valósult meg. A több mint 200 millió forint összköltségű beruházás keretében a Közép-Békési Centrum három településen – Békésen, Békéscsabán és Gyulán – bemutató- és kóstolóhelyeket alakítottak ki, melyek csomópontként fogják össze a tematikus turisztikai útvonalat. A Békési Szilvapálinka Centrumban, a békéscsabai Árpád Pálinkatanyán, valamint a Gyulai Pálinka Kóstolóházban a vendégek nemcsak megízlelhetik a hungarikumot, de előállításának módjával is megismerkedhetnek.

A pálinkaut nullkilométere

Gyula központjában, a Kossuth utcában található a békési szilvapálinkaut kiindulópontja, azaz „0 kilométere”, az információs irodaként és üzletként is funkcionáló Pálinka bolt. A Pálinkaut Kft. által működtetett pálinkaközpontban az érdeklődők mellett, hogy tájékoztatást kaphatnak a projekthez kapcsolódó tematikus túraútvonalról és a bemutatóhelyek által szervezett programokról, a kft.-t létrehozó három vállalkozás termékeit is megismerhetik. A Pálinka boltban a megszámlálhatatlan fajtájú pálinkán kívül lekvárt, szilvanektárt, valamint mézkülonlegességeket is vásárolhatnak az ingyencék.

A három kóstolóházba szervezett út keretében is el látogathatnak a pálinkaked-



velők. A békési pálinkatúra során különleges gasztronómiai élményben lehet része a látogatóknak, hiszen a gyümölcspárlatok mellett a vendégek olyan finomságokat is megkóstolhatnak, mint a csabai kolbász, a szilvalekváros papucs vagy a kenyérlángos.

Az útvonal állomásai: Békés, Békéscsaba, Gyula

A Békési Szilvapálinka Centrum

Az egykori zsinagógában kialakított pálinkacentrum Békés központjában található. A négyszintes, műemléki védelem alatt álló épület egy közel 60 férőhelyes kóstolóteremnek és egy pálinkatörténeti kiállításnak is helyet ad. A Békési Szilvapálinka Centrum alsó szintjén az országban egyedülálló pálinkatrezor működik, melyet azok számára hoztak létre, akik biztonságosan, megfelelő körülmények között szeretnék tárolni különleges pálinkáikat.



A Pálinka bolt kínálata



A Békési Szilvapálinka Centrum

Az épületben étteremmel, élménykamrával, valamint játszósobával várják a felnőtteket és a gyerekeket. A centrum konferenciák, kulturális rendezvények és szakmai továbbképzések lebonyolítására is alkalmas.



A Békéscsabai Árpád Pálinkatánya

A tradicionális előtornácos pálinkaház korhű, ugyanakkor modern környezetben fogadja a pálinka szerelmeseit. A békéscsabai főzdében a látogatók megismerkedhetnek a manufaktúra történetével, a pálinkafőzés folyamatával, a szakszerű pálinkakóstolás lépéseivel, valamint a cég által előállított termékekkel. A nagyobb csoportok fogadására is alkalmas Árpád Pálinkatanyán házias étellel várják a vendégeket. A kóstolóház egyebek mel-



A Békéscsabai Árpád Pálinkatánya



Korszerű lepárló egység

lett disznóvágásokkal, bográcszásokkal és báránysütésekkel színesíti programkínálatát.

A Gyulai Pálinka Kóstolóház

A Gyulai Pálinka Manufaktúra gyökerei közel 300 évre nyúlnak vissza, hiszen Gyula első pálinkafőzdéjét 1731-ben alapította báró Harruckern János. A manufaktúra kóstolóháza a modern, ugyanakkor hagyományos építészeti megoldásainak köszönhetően harmonikusan illeszkedik a tájba. Az épületben jelentősebb létszámú csoportok befogadására is alkalmas kóstolóhelyiség, termékbemutató-terem, üzlet, valamint bár található. A Gyulai Pálinka Kóstolóházban a családi, kulturális és céges rendezvények mellett télen falusi disznótorokat is tartanak. A pálinkaház kemencéjében házi kenyert, kenyérlángost és malacpecsenyét is süthetnek a vendégeknek.

Fotó: CrisPer szerk.

Információ:

Pálinkaut Kft.
5700 Gyula, Kossuth u. 20/4.,
Tel.: +36-66-650-059
E-mail: info@palinkaut.hu,
Web: www.palinkaut.hu



A Gyulai Pálinka Kóstolóház

Békéscsaba gasztroturisztikai célállomássá vált

Új utakon a kolbász fővárosa

Írta: Szigeti Henrietta

Békéscsaba nevének hallatán a legtöbbször a csabai kolbász ugrik be elsőként. Aligha véletlenül. A megyeszékhely első számú exportcikke világszerte ismert, ízét ismerik, szeretik. Méltán büszkék rá a csabaiak. Mindemellett napjainkban már nem csupán a kolbászáról ismerszik a város; más „finomságok” kapcsán is gyakorta emlegetik! Ma már világhíres étterme, bora, pálinkája is van...

Illik az ismertetést a kolbásszal kezdeni. „Békéscsaba, a kolbász fővárosa” – mondja a szlogen, s ebben semmi túlzás nincs. A csabai kolbász világhírű hungarikum, az Európai Unió által földrajzi árujelzővel védett élelmiszer. Hazai és külföldi népszerűségét segíti a minden év októberében megrendezésre kerülő Csabai Kolbászfesztivál, mely mára Közép-Kelet-Európa egyik legismertebb, legjelentősebb turisztikai vonzerővel bíró gasztrokulturális rendezvénye. A fesztivál négy napja alatt országra-világra szóló kolbászversengések várják a látogatókat az 500 csapatos gyűrástól a szárazkolbászok versenyéig, a disznótoros ételek (pl. töltött káposzta) készítéséig, kóstolásáig. A napi disznóvágásbemutatókon a különböző tájak szokásait ismerhetik meg a résztvevők. 2009-ben a Csabai Kolbászfesztivál a magyarországi fesztiválok közül elsőként kapta meg a „Kiváló Minőségű Gasztronómiai Fesztivál” címet. A százezer látogatóval büszkélkedő program a csabai kolbász készítését, a disznótoros hagyományokat, a városnak, valamint vidékének szlovák és magyar közösségi ünnepeit, hagyományait helyezi a középpontba.

A város jelentős gasztronómiai eseményei közé tartozik még a Csabai Sörfesztivál és Csülökparádé, amelyet rend-

szint júniosban, a Városi Sportcsarnoknál rendeznek meg, illetve az augusztusi Békéscsabai Lecsőfesztivál.

A szlovák konyha egyik nagy remeke a juhtúróból készült térszaétael, a sztrapacska, amelyet a szlovák köznyelvben „bryndzové halusky”-nak (juhtúrós galuska) neveznek. Természetesen a hagyományos tót disznótoros kiszelyleves sem hiányozhat a csabai vendéglátó asztalról. A jellegzetes étkeket (többek között) a Szlovák Étteremben és a Szkaliczki vendéglőben kóstolhatják meg az inyencek.

Ma már a megyeszékhely a gasztroturisták kedvelt célállomása. Az elmúlt időszakban két helyi étterem is rangos gasztronómiai elismerésekben részesült. Aligha véletlen, hogy az ország minden tájáról, sőt a határainkon túlról is a csodájára járnak a vendégek.



A békéscsabai Brill bisztrót a hazai gasztronómia szakértői kivétel nélkül a régió etalonjának tekintik. A számtalan hazai és nemzetközi díjjal jutalmazott belvárosi étteremben magyar ételeket kínálnak – nem a Békés megyében megszokott módon, de kizárólag Békés megyei háztáji alapanyagokból.

A jaminai kertvárosban található egy falatnyi Székelyföld, hagyományos erdélyi ételekkel és a legendás székely vendégszeretettel. A „Kisvendéglő a Hargitához” enteriőrje a látogatók egyöntetű véleménye szerint felülmúlhatatlan. Az étlapon pedig



Hagyományos, szlovák stílusú mázas étkezés



A „Kisvendéglő a Hargitához” hangulatos kemencéje

olyan, valóban székely különlegességek is találhatóak, mint a juhtúrós rakott puliszka, a sült pisztráng, a pacal csorba, a Küküllő menti pulykapecsenye...

A remek ételek mellett a kiváló italok is megtalálhatók a városban. A békéscsabai Árpád Pálinkatanya 2012-ben elnyerte az „Év Pálinkafőzdéje” címet. Termékei a nemzetközi és a hazai megmérettetéseken egyaránt kiemelkedően szerepelnek, rangos elismerésekben részesülnek. A hagyományos előtornácós (podsztynás) pálinkatanyán a házigazda, ifj. Nagy Árpád főzőmester vezeti körbe a vendégeket, sőt igény szerint a Békés megyei hagyományos ételek is megkóstolhatók.

Ha Békéscsaba gasztronómiájáról van szó, Stark Adolf és a csabagyöngye szőlőfajta sem hagyható ki. A muskotályos ízű és zamatú csabagyöngye a világ egyik legismertebb hibrid szőlőfajtája, halvány sárga bogyóit a világ szinte minden szőlőtermelő országában termesztik. A szőlőfajta nemesítője a békéscsabai Stark Adolf volt. (További részletek a „Csabagyöngye” c. cikkünkben.) A hungarikumnak számító szőlőfajtából készül esztendőről esztendőre az év első európai bora (az augusztus elején leszedett gyümölcsből szeptember legelején már bort palackoznak).

Békéscsaba önkormányzatának kezdeményezésére 2011-ben csabagyöngye szőlőtőkékkel telepítették be a Kenderföldek

és a Csaba-tó között található mintegy két hektárnyi területet. A kezdeményezést az indokolta, hogy a csabagyöngye a városnak éppúgy a nevezetessége, mint a kolbász. A telepítéssel a fajta megőrzését lehet majd biztosítani. A tervek szerint később, pályázati forrás bevonásával, az ingatlanon Stark Adolf-emlékházat, préházat és egyéb turisztikai infrastruktúrát építenek ki. (E szőlőfajtából 2012-ben első alkalommal pálinkát is készítettek az Árpád Pálinkatanya közreműködésével.)

A városvezetés felismerte: Békéscsabán a gasztronómia kitörési pont lehet, éppen ezért az önkormányzat mintegy egymilliárd forintból, pályázati támogatással megvalósítja a „CsabaPark”-ot, a csabai kolbász hagyományaira és a szórakoztatásra épülő élményligetet. Ennek keretében a város határában felépülő „kolbászfaluban” az év minden napján meg lehet majd kóstolni a helyben készített igazi csabait. A 2014-re felépülő komplexum egyben méltó helyszíne lesz a sportcsarnokot már kinövő Csabai Kolbászfesztiválnak.

Világhíres csabai kolbász, az ország egyik legjobb étterme, nemzetközi díjak tömkelegét begyűjtő pálinkafőzde, világszerte ismert nemesített szőlőfajta, helyi (szlovák, magyar, erdélyi) gasztrohagyományok ápolása... Ezt jól kifőzték Békéscsabán... Kóstolja meg Ön is!

Fotó: CrisPer szerk.

„Az eredeti csabai kolbász...”

...első és fő követelménye az, hogy kizárólag sertéshúsból készítsék. Semmiféle más hús hozzáadását nem tűri. S ez a sertéshús is a hízonnak ne csak egyik részéből (pl. combjából) való legyen, hanem a töltelékben képviselve kell lennie mindenfajta húsnak, combnak, karajnak, tarjának, mert csakis így kerülhető el, hogy a kolbász se túl száraz, se túl zsíros ne legyen. Ezért a csabai kolbász készítésénél nincs is szükség a szalonna külön adagolására, amint az a szalámiféleségeknél szokásos. Az igazi, a régi csabai kolbászt mindig sertésbélbe töltötték, a végbél és a hozzá csatlakozó vastagbél (szaknyelven: kuláré) mintegy másfél méter hosszú darabjába. Ennek volt köszönhető a csabai kolbásznak az az értékes tulajdonsága, hogy megőrizte >>zaftosságát<<, s nem vált keménnyé, szárazzá még egy éves korában sem. A csabai kolbász alapvető fűszere a paprika. A paprikán és són kívül tesznek ugyan bele köménymagot és fokhagymát is, de sem a só, sem a köménymag, sem a fokhagyma íze nem ütközhet ki belőle, külön egyik sem érvényesülhet a többi rovására, szép harmóniában olvadnak össze, az uralkodó tényező a paprika színe, íze és ereje marad. Erős paprika szükséges fűszerezéséhez, mert az igazi csabai kolbász egyik fő erénye az ereje, vagy legalábbis is jelentős csípőssége. Ugyanakkor az édesnemes festő paprika sem maradhat ki belőle, mert a csabai kolbász nem lehet sárgás, fakó, seszínű, hanem szemnek is tetszetős, élénk piros kell hogy legyen. Jellegzetes, sajátos ízt és zamatot ad a csabai kolbásznak a füstölése, mely régebben szabadkéményben, szalma, vagy kukoricaszár füstjével történt, ma leginkább bükkfafűrészpor, vagy kukoricacsutka felhasználásával végzik. Röviden tehát: A csabai kolbász paprikával fűszerezett, sertéshúsból készült, nem morzsolódó, de nem is kemény, zaftos, erős, élénkpiros színű, enyhén füst ízű, tartósan elálló kolbászcsemege.”

(Forrás: Dedinszky Gyula: A Csabai Kolbász c. könyve)



Pillanatkép a nemzetközi hírű Csabai Kolbászfesztiválról

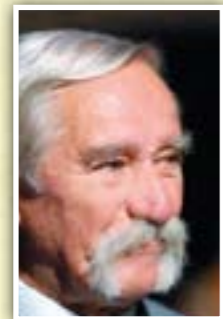
Írta: Bonyhádiné Pásztor Enikő

XXI. Országos Aranygyöngyös és Aranysarkantyús Szólótáncfesztivál

Békéscsaba, Csabagyöngye Kulturális Központ
2013. február 1-3.

Ez a Közép-Európában is egyedülálló esemény évtizedek óta megmozgatja a magyar néptánc lelkes közönségét, amatőr és hivatásos művelőit. A Kárpát-medencei magyar fiatalok táncfesztiválja fontos fórumot teremt a néptáncosoknak az egyéni bemutatkozásra, a szakma megújulására és összefogására. Mlinár Pál fesztiváligazgatóval, a békéscsabai Balassi Táncegyüttes művészeti vezetőjével beszélgettünk a rendezvény jelenéről és múltjáról.

– Visszatekintve az első fesztiválok időszakára, lehet-e tudni kitől kapta különleges nevét a rendezvény?



Born Miklós
fesztiválalapító

– Az elnevezés a két alapítótól, a „keresztapáktól”, Vásárhelyi Lászlótól és Born Miklóstól származik. Ez idő tájt a néptáncmozgalomnak már két nagy és jól működő rendezvénye volt. A mai napig is két évente sorra kerülő fesztiválok keretében Szolnokon az együttesek, Zalaegerszegen a koreográfusok versenyeznek. Rendezvényünkkel a nagyon fontos harmadik pillér, a táncosok versenye is megszületett 1974-ben.

– Mi a szerepe a sarkantyúnak és a gyöngyös pártának?

– A sarkantyú és párta a fiúk és a lányok egy-egy jellegzetes viselet kiegészítőjére utalnak. Ezek a motívumok díszítik a leghitelesebb táncosoknak kijáró Aranygyöngyös- és Aranysarkantyús-díjakat, amelyeket amennyiben egy táncos három alkalommal elnyer, az egyben megkapja az „Örökös” címet is. Ez a titulus komoly szakmai rangot jelent a néptáncosok körében.

– Az országos eseményhez a Martin György Néptáncszövetség és a Viharsarok Néptáncszövetség szakmai védnökségként kapcsolódott. Miért tartja fontosnak a szakma ezt a rendezvényt?

– Ez a verseny a legjobb magyar néptáncosok vetélkedője, beleértve az amatőröket és a hivatásosokat, a határon belülieket és kívülieket. Az a hatalmas örökség, amit elődeinktől

kaptunk, és amelynek klasszikus, apáról-fiúra történő átadása egyre ritkább, ma már védelemre szorul. A versenyen részt vevő fiatalok a legjobb tolmácsolói és megőrzői ennek a kincsnek.



Mlinár Zsuzsa és Péter szabadon választott táncai: Vajdaszentiványi batuka és cigánycsárdás

Mlinár Pál fesztiváligazgató



A Dűvő zenekar játszik a Szólótáncfesztiválon

A felkészülés alapos, mindenre kiterjedő tanulási folyamat, amely a táncismeret elsajátítása mellett magában foglalja például a folklór megismerését és az általános előadói képességek fejlesztését is. A versenyzőkből majdnem kivétel nélkül táncpedagógusok lesznek, így a jövő generációi a legjobbaktól tanulhatnak.

– Maga a fesztivál tulajdonképpen egy országos jelentőségű, két évente, Békéscsabán sorra kerülő néptáncverseny, melyet döntő és gálaműsor zár. Mit érdemes tudni a vetélkedés szabályairól?

– A versenyen azok a 17. életévüket betöltött fiatalok vehetnek részt, akik a kiírás szerinti két kötelező és egy szabadon választott táncfűzérből, hibátlan folklorisztikai hitelességgel, 2-2 percet improvizálnak. Két kategóriában lehet nevezni, szólótáncban és páros táncban.

– Mekkora az érdeklődés a szakma és a közönség részéről? Honnan érkeznek a versenyzők és az érdeklődők?

– A rendezvény iránti érdeklődés töretlen, fesztiválról fesztiválra öt-hétszeres a versenyzői túljelentkezés. Emellett a barátok, a felkészítők és a zenészek is elkísérik versenyző társaikat. Ez a szám jellemzően három-négyszeresen haladja meg a vetélkedésben részt vevők létszámát. És természetesen az egyéb szakmai és laikus érdeklődők száma is változatlanul túlfeszíti a bemutatók nézőszám lehetőségét. A versenyzők és a közönség összetétele is jól reprezentálja a Kárpát-medence magyarságát, de a régió túl érdeklődés is mindig jelen van.

– A 2011. év jeles esztendő volt a fesztivál életében, a XX. Országos Szólótáncfesztiválra meghívást kaptak az Örökös Aranysarkantyú- és Aranygyöngyös-díjasok. Milyen érzés volt látni az elmúlt időszak eredményét, a jubiláló táncosokat?

– A jubileumi találkozók mindig különleges élményt nyújtanak. Az évek mindenkin nyomot hagynak, a tánc tudás tovább csiszolódik, a mozgás érettebbé, izesebbé válik. Amit láttunk, az hagyományörzés volt a javából! Ezek a kiváló táncosok már korábban is „anyanyelvi” szinten művelték ezt a műfajt, ami az életkorral, tapasztalattal szinte „adatközlői” szintre emelkedett.

– Mit üzen a fesztiváligazgató a közönségnek és a résztvevőknek, akik együtt töltik a soron következő három fesztiválnapot?

– Természetesen nagy szeretettel várunk mindenkit, és garantáljuk, hogy a 21. rendezvény is a megszokott, magas színvonalat fogja produkálni. Természetesen most is elmaradhatatlan elem lesz a hajnalig tartó táncház, ahol a közönség is aktív részese lehet a fesztiválnak.

– Aki 2013-ban is ellátogat az Országos Aranysarkantyús és Aranygyöngyös Szólótáncfesztiválra milyen táncokkal ismerkedhet majd meg?

– A soron következő verseny kötelező táncjai a következők lesznek: férfi szólóban a Szatmári pástorbotoló és az Inaktelki legényes, párosban a Mezőkölpényi korcsos és cigánycsárdás, valamint a Dél-alföldi oláhos és frisses. A szabadon választott táncok sokszínűségén keresztül betekintést kapunk a teljes Kárpát-medence tánc kultúrájába, beleértve a nem magyar nemzetiségek táncait is.

Fotó: Majnik Zsolt

Részletek a fesztiválról:
www.balassitanategyuttes.hu

Nyári Balázs – Szegényes és pontozó Magyarózárdról
Majnikné Végh Hajnalka és Pethe Miklós – Kalotaszegi páros
Kocsis Enikő és Fitos Dezső – Melegzamosi román inverta és szapora

A magyar tánc ház módszer és néptáncmozgalom az UNESCO szellemi kulturális örökség listájára is felkerült, és ezzel a világörökség része lett. Eddig egyetlen magyar elemként a mohácsi busójárás szerepelt a listán.

A Magyar Nemzeti Filmarchívumban őrzik azokat a felvételeket, melyeket az 1900-as évek elejétől napjainkig, „tisztá forrásból” gyűjtöttek a kutatók. A táncosokat ezek az eredeti felvételek is segítik tudásuk csiszolásában és az eredetiség megőrzésében.

Gyula, a Kultúra Magyar Városa

Írta: Súr Enikő

Gyulát nem csupán fürdője, gótikus téglavára és gondozott, virágos terei teszik népszerűvé a turisták körében, hanem színvonalas rendezvényei, fesztiváljai, kiállítóhelyei is. A 2008 óta a Kultúra Magyar Városa címmel büszkélkedő település programjainak jelentős részét a Gyulai Kulturális és Rendezvényszervező Nonprofit Kft. fogja össze, melynek ügyvezető igazgatójával, Katona Katalinnal beszélgettünk a rendezvényszervezés nehézségeiről és szépségeiről.

– A Gyulai Kulturális és Rendezvényszervező Nonprofit Kft. a város kulturális életének meghatározó szereplője, tevékenysége igen sokrétű. Milyen feladatokat lát el cégük?

– Az ország első kulturális nonprofit cégei között alakult meg 2008. január elsején a Gyulai Kulturális és Rendezvényszervező Nonprofit Kft., mely megállapodás alapján látja el a város kötelező közművelődési feladatait. Mivel a kulturális feladatellátás nem profitorientált tevékenység, olyan vállalkozás jellegű elemeket is beépítettünk a kft. működésébe, mint a vendéglátás vagy a konferenciaszervezés. Később, 2011-ben tovább bővült feladatkörünk, hiszen megkaptuk a társadalmi rendezvények szervezésének, valamint a dénesmajori közösségi ház és a múzeumi egységek üzemeltetésének jogát is. Olyan rendezvényeket, programokat szervezünk ezekre a helyszínekre, amelyek felidéznek a régmúltat. Alkalmoszerű jelmezes tárlatvezetésekkel és különféle attrakciókkal interaktívá tettük a kiállításokat. A kötelező feladatok mellett cégünk bonyolítja le a városi nagyrendezvényeket is.



A Pavane Táncegyüttes műsora a gyulai várban

– Hogyan tudnak ennyi programot, rendezvényt finanszírozni?

– Bevételeink részben önkormányzati támogatásból, részben pályázati forrásokból származnak. Évente közel húsz pályázatot ad be a kft., melyeknek több mint 50%-át sikerül is megnyernünk. Ezekből infrastrukturális fejlesztésekre és programokra is tudunk költeni.



Nyári Korzó a Világóránál

– Milyen koncepció mentén fogja össze a kft. ezeket a feladatokat?

– Amikor megalakultunk, feladatomban éreztem, hogy egy csokorba gyűjtsük a város kulturális és épített örökségét, az itt működő közösségeket, valamint civil szervezeteket, melyek több tíz éves múltra tekintenek vissza. Központunk, az Erkel Ferenc Művelődési Ház ad helyet a Körös Táncegyüttesnek, az Erkel Ferenc Vegyes Karnak, a társastáncklubnak, a népdalkörnek és még számtalan civil kezdeményezésnek. Szakmai koncepciónk lényege, hogy a városban született gyerekeket már óvodás koruktól megismertessük Gyula kulturális értékeivel. Ilyen a középkori múltunk, a vár, különböző kiállítóhelyeink, az Erkel Ferenc Emlékház. Ismeretterjesztő előadásokat, rendkívüli történelem- és irodalomórákat tartunk, melyek különféle helyszíneken zajlanak. Mindemellett gyermekszínházi előadásokkal, játszó- és alkotóházzal, könnyűzenei koncertekkel próbálunk hatni a gyerekek lelkére, személyiségük alakulására.



Katona Katalin

– Gyula nagyon sok olyan térrel és épülettel rendelkezik, amelyek helyszínei lehetnek a különféle programoknak. Mennyire sikerült ezeket bevonni a város kulturális életébe a szervezés során?

– Nemcsak a művelődési ház épületén belül kínálunk kulturális programokat és rendezvényeket, hanem kivonulunk tereinkre, utcáinkra is. A Nyári Korzó programsorozat keretében – melyet a kft. létrejöttének első évétől kezdve szervezünk meg – igyekszünk a város különböző helyszíneit megtölteni rendezvényeinkkel annak érdekében, hogy a Gyulán élő embereknek lehetőséget biztosítsunk a találkozásra, az ide látogatóknak pedig a kultúra minden egyes szegmenséből ízeletet tudjunk adni. Programokat tartunk a templomokban, a Világóránál, a Harruckern téren, a Csigakertben, a piacon, a vár környékén, a kastélyparkban, Dénesmajorban, a polgármesteri hivatal dísztermében, az Erkel Ferenc Emlékház és a Ladics-ház udvarán, a Kohán Képtárban, a Dürer Teremben, és alkalmoszerűen a várfürdőben is.

– A városi nagyrendezvényeken, az időszaki kiállításokon és a társadalmi eseményeken túl milyen további programokat szervez a Gyulai Kulturális és Rendezvényszervező Nonprofit Kft.?

– Programjainkkal igyekszünk minden igényt kielégíteni. Színházi előadások, Dumaszház, valamint az emberek napi, aktuális problémáinak feldolgozását segítő előadások is szerepelnek a repertoárunkban. A kft.-n belül működik a Diákiroda is, mely az iskolákkal közösen igyekszik összefogni, koordinálni a különböző városi vetélkedőket. Arra törekszünk, hogy az ifjúságot igényeinek megfelelően segítsük a felnőtté válás útján. Velük együttműködve találjuk ki az ismeretterjesztő előadásokat és az aktuális rendezvények témáit. Évente rendezzük meg a Gyulai Diáknapiakat, a GYUDIN-t, melyen városunk iskolái mérettethetik meg magukat. Ennek keretében kerül kiválasztásra a diákpolgármester, akinek egy évre szól a megbízatása.

– A városba nyáron érkezik a legtöbb vendég. Miben más ez az időszak a rendezvényszervezés szempontjából?



A végvári vitézek és a törökök összecsapása a Végvári Napokon



Gyulán a rendezvények szervezésénél egyaránt figyelembe veszik az itt élőket, az ideérkező vendégeket, fiatalokat és idősebbeket, külön gondot fordítva az utcák, terek kulturált, színes közösségi helyszínné formálására.



Nyaranta a vendégeket színvonalas programkínálatl igyekszünk a városba csalogatni. A kft. szervezi a Minden Magyarok Nemzetközi Néptáncfesztiválját, valamint a Végvári Napokat, mely július utolsó hétvégéjére esik. Gyula mint a végvári rendszer három legjelentősebb erődítményének egyike a 16. század közepére a török elleni harcok állandó színterévé vált. A háromnapos rendezvény során a hagyományörző egyesületek ezt az időszakot elevenítik fel korhű viseletben előadott harci bemutatóikkal. Az érdeklődőket esténként a hazai könnyűzenei élet kiválóságainak koncertjeivel várjuk. Ezeket a rendezvényeket több tízezer fő látogatja. A Nyári Korzó programsorozatba 2012 nyaráról új helyszín, a Rondella terasz is bekapcsolódott.

A vendéglátóegység működtetését – mely az igényes vendéglátás és a különböző kulturális programok által valódi közösségi térré vált – a kft. idén vette át. Napi rendszerességgel hirdettünk programokat a gyulai várba, melyek célcsoportjai elsősorban a családok voltak. A gyerekeket és a felnőtteket külön programokkal vártuk. A vendégek középkori zenét hallgathattak, jelmezes tárlatvezetések, harci és gasztronómiai bemutatókon, valamint ismeretterjesztő előadásokon vehettek részt, ezenkívül a kicsik reneszánsz ruhákba is beöltözhetek. Mindezeket a belépő ára tartalmazta, vagyis nem jelentett további költséget a várba látogatóknak.

– Hogyan lehet ennyi rendezvényt, helyszínt összefogni?

– Ezt csak szeretettel és az emberek iránti elkötelezettséggel, alázattal lehet végezni, hiszen nem mindegy, hogy milyen értékrend határozza meg döntéseinket. A munkám szeretete visz napról napra előre az életben, a munkám a szenvedélyem is egyben. Ez inspirál arra, hogy az újabb és újabb kihívásoknak megfeleljek.

Fotó: Súr Enikő, Rusznyák Csaba

Kecskeméti Gábor Kulturális Központ, Békés

Írta: CrisPer szerk.

KÖZÖSSÉGI TÉR A LAKOSSÁGNAK, A KULTÚRÁNAK, A SPORTNAK

Napjainkban egyre nagyobb kihívást jelent a kultúra közvetítése, a lakosság figyelmének, érdeklődésének felkeltése. Az új igények mellett új kommunikációs csatornák is megjelentek a világban, amelyek messzemenően eltérnek az eddigi, jól bevált eszközöktől. Nagy feladatot jelent a kultúra közvetítőinek számító intézményeknek, hogy a turisztikai élet szerves részeivé váljanak, és folyamatosan biztosítsák a kínált kulturális oldalát. E kihívások kezeléséről, valamint a tartalmi és gazdasági szempontból egyaránt fenntartható működésről Koszecz Sándorral, a békési Kecskeméti Gábor Sport-, Turisztikai és Kulturális Központ igazgatójával beszélgettünk.

– *Miképpen mutatná be röviden az intézményt?*

– Ha néhány szóban kellene összefoglalnom intézményünk működésének célját, azt mondanám, hogy feladatunknak a helyi értékek bemutatását, a partnerség erősítését és a lehetőségek feltárását tekintjük. Mindezt úgy kívánjuk elérni, hogy lehetőleg saját területünkön nélkülözhetetlen tényezők maradassunk. Tevékenységi körünk 2012 januárjától jelentősen bővült, hiszen a kulturális feladatok mellett mi koordináljuk a sport és a turisztika területeit is a városban.

– *Intézményetekre hogyan hatott a gazdasági racionalizálás, előnyt vagy hátrányt jelent ez a kulturális központ számára?*

– A gazdasági racionalizálás gyakorlatilag mindig elvonást jelent. A nagy kérdés ilyen helyzetekben az, hogy miképpen lehet a csökkenő anyagi erőforrások mellett is növekedni. Örömmel mondhatom, hogy intézményünk számára az utóbbi évek a dinamikus fejlődés jegyében teltek. A békési kulturális központ életében a 2012. év legnagyobb változása az volt, hogy hat intézményegység – a békési kulturális központ, a sportcsarnok, a sportpályák, az uszoda, a Kishajókikötő, valamint a Dánfoki Üdülőközpont – összevonásával megszületett a Kecskeméti Gábor Kulturális Központ.

– *Az új feladatokkal az intézménynek számos tevékenységet szükséges ellátnia, összefognia. Megvolt-e erre a kapacitásotok, illetve mit kellett tenni azért, hogy e sokoldalúságot az intézmény biztosítani tudja?*

– A legfontosabb az alkalmazkodó-képesség. Ez a gyakorlatban azt jelenti, hogy mindig az új feladatok kell, hogy megszabják a struktúrát. Így természetesen át kellett alakítanunk az intéz-

Kecskeméti Gábor (1912–1981)

„A békési Szegedi Kis István Gimnázium testnevelő tanára, Békés megye testnevelő szakfelügyelője, kétszeres magyar bajnok, kilencszeres magyar válogatott tornász, olimpión, Békés Város Díszpolgára. 1912. január 30-án született Békésen, minden idők legkiemelkedőbb békési sportolója. Életútja nagyszerű példája annak, ahogy a nehéz sorsból induló, de céltudatos ember makacs következetességgel és vasakarattal, kizárólag önjerejéből is valóra válthatja a maga elé tűzött célokat. Élete során a fővárosból több csábító ajánlatot is kapott, ő azonban mindig elhárította azokat. Nevelőiskolájának tanáraként szeretett városának mindvégig hasznos, becsületes polgára maradt. Csendes, szerény stílusában, saját példamutatásával, tevékeny, kitarító, becsületes munkával a sport és a kultúra szeretetére, az egészséges életre nevelte, oktatta tanítványait.” Forrás: tf.hu

ményt, ami – eredményeink tükrében – sikeres volt. A következő időszakra vonatkozó legfontosabb célkitűzésünk a teljes intézményi rendszer működésének optimalizálása.

– *Melyek a működést megalapozó új irányelvek a közművelődésben?*

– A két meghatározó irány a közművelődési területen a közösségfejlesztés és a helyi értékek felkutatása, bemutatása. Egy település életében a különféle céllal létrejött, kisebb-nagyobb közösségek léte, száma, minősége meghatározó tényezők. Amennyiben ezek a közösségek tevékenyek, az lehetőségeket is teremt, és az értékek feltárásának is az alapja. A közösségfejlesztés és a helyi értékekkel való okos sáfarkodás együttesen pedig már nemcsak az életminőség javítását, hanem a helyi társadalomfejlesztést, áttételesen a gazdaságfejlesztést is szolgálja. Mai életünknek talán nincs olyan pontja, amelyet ne hatna át a válságnak nevezett változási folyamat. Ebben a folyamatban a fenntarthatóság kulcskérdés, azaz csak az tud tartósan megmaradni, ami életképes. Ha ezt köreink, közösségeink szakmai területeire vetítjük le, akkor a közeljövő legnagyobb feladata azon közösségek további erősítése, amelyek a fenntarthatóság kultúráját képviselik.

– *Említenél néhány konkrét példát az új irányelvek szerint közvetített programjaitokra?*



Gyerektábor Dánfokon



A kishajó kikötőből rendszeresen indulnak evezős túrák



Felnőttképzés a Kulturális Központban

– A közelmúltban intézményünk egy patchwork kiállításnak adott otthont. A technika lényege, hogy hulladék anyagokból varrnak esztétikus, értékes tárgyakat. Tehát egy olyan tevékenységről van szó, amely a válság időszakában különösen fontos, élményalapú tudást nyújt. Ennek kapcsán fogalmazódott meg bennünk egy klub ötlete, ahol a varrás iránt érdeklődők megoszthatják tudásukat, tapasztalatukat. Így jött létre legújabb szakkörünk, a Varázs Kör. Következő, a közeljövőben induló körünk a természetgyógyászat témakörével foglalkozik majd. Emellett hagyományosan nagyon jó kapcsolatot ápolunk a helyi biokultúra egyesülettel, akikkel már számos közös rendezvényünk volt, most is hasonlóra készülünk. Ha ezeket a kiragadott területeket nem csupán egyenként, hanem együtt is vizsgáljuk, akkor azok összességéből újabb lehetőségek is körvonalazódnak. Élményt jelentő közösségi együttlétet és tudást



A Belencéres Néptáncgyűttes

kívánunk nyújtani a hozzánk betérőknek, amely az anyagi feltételek kedvezőtlenebbre fordulását egy sokkal jelentősebb erőforrással, a számos további lehetőséget kínáló közösségi összetartozással igyekszik ellensúlyozni.

– *Ebben az évben minősített közművelődési intézmény lettetek. Hogyan hatott ez a kulturális központ programkínálatára?*

– A minősítés egy folyamat állomása volt, éppen azért kaptuk meg, mert már eddig is jelentős mennyiségben kínáltunk minőségi programokat. A cím fontos visszajelzés számunkra, azt igazolja, hogy komoly eredményeket csak szisztematikus fejlesztőmunkával lehet elérni. Egyetlen állandó dolog van életünkben, a változás, és a változásokhoz való megfelelő alkalmazkodással mindig képesek lehetünk újabb erőforrások bevonására.



Békés-tarhosi Zenei Napok

– *A Kecskeméti Gábor Kulturális Központ a sport és az ökoturizmus területén is szerepet vállal. Mire hívnád fel a Békésre érkező vendégek figyelmét a szabadidő aktív, tartalmas eltöltése érdekében?*

– Fentebb már érintettük ezt a területet egyrészt a helyi értékek, másrészt a fenntarthatóság kapcsán. Legfontosabb értékeink címszavakban: a természeti környezet, a föld, a folyó, az ezekhez kapcsolódó tevékenységek, valamint az a hagyományos kézműves kultúra, amely erre a természeti környezetre épül. Ha ebből az irányból bontjuk ki értékeinket, akkor azt lehet mondani, hogy minden feltétel és tudás adott a városban ahhoz, hogy a helyi közösségek összefogásával a válságból a fenntarthatóság kultúrájára épülő változást varázsoljunk. A gyalogos, kerékpáros és vízi túrák közben az ide látogatók megízlelhetik a békési ízeletet, feltöltődhetnek a város valóban békés, nyugodt természeti környezetében. Immáron egy éve a Békési Uszoda, a Körös „Menti” Kishajókikötő és a Dánfoki Üdülőközpont is intézményünkhöz tartoznak, turisztikai programcsomagjaink kibővültek szolgáltatásaikkal. Önerőből megvalósuló fejlesztéseink elsősorban a közös marketingtevékenységre és a partnereink által megvalósuló szolgáltatásfejlesztésre irányulnak.

– *Interneten hol érhetők el programjaitok?*

– Tevékenységeinkről, terveinkről, szolgáltatásainkról a bekeskultura.hu és a danfok.hu honlapokon tájékozódhatnak az érdeklődők.

Fotó: Kecskeméti Gábor Kulturális Központ



Hókajak Vértopon

„Kajakugratás” a vértopi sípálya közelében

A vértopi sípályával átellenes hegyen az utóbbi néhány idényben olyan extrém sportok is megjelentek, mint a siklóernyőzés és a hókajak. Aki úgy érzi, hogy szívesen kipróbálná a siklóernyőzést, az jelentkezhet az Extrem Zone Adventure (EZA) oktatóinál, akikkel körülbelül 100 RON/óra befizetése ellenében tandemben megteheti azt. Ami pedig a hókajakot illeti, leginkább sok-sok, az igen gyakori és látványos landolásokat tompító óra van szükség. Romániában az első hókajak-bemutatót és az azzal egybekötött miniversenyt az EZA, a nagyváradi Alpin Központ és az Artis Extrém Sportok munkatársai közösen szervezték meg 2008 februárjában, Vértopon.

„Azóta Aranyoson csak síelésre alkalmas hó hullott, hókajakozásra sajnos nem adódott lehetőség. 2009-ben a Hunyad megyei Strázsán (Straja) tudtunk hódolni e sportnak. Felkérésre szervezünk a csapatépítő túrák keretein belül hókajakoktatást is, de csak olyan helyeken, ahol megfelelő mennyiségű hó áll rendelkezésre. Évközben a legtöbb felkérés a rafting iránt érdeklődőktől érkezik, ezért várjuk az ő jelentkezésüket is – ha szívesen kipróbálnák kedvenc sportjuk havas változatát –, hiszen egy szintén nagyon élvezetes és új sportról van szó” – tájékoztatott Radu Tănase, az EZA szakképzett oktatója.

A hókajak úttörői a Nyugati Havasokban

Radu Tănase egy speciális katonai alakulatnál dolgozott, de jó pár éve felkészültségét és bátorságát egy békésebb cél érdekében hasznosítja, amely közelebb hozza az embereket egymáshoz és a természethez egyaránt. 2007-ben, Romániában elsőként Radu és egyik kollégája kaptak nemzetközi raftingoktatói

bizonyítványt. Az elméleti képzésre, majd a gyakorlati oktatásra egy szlovéniai folyón került sor. Szlovén edzőjük – látván tehetségüket és az extrém sportok iránti vonzalmukat – a hókajak lehetőségét is megemlítette nekik. Kipróbálása közben Radu meggyőződött arról, hogy ez a rendkívül látványos sport remek élményeket nyújthat a sebesség megszállottjainak. „Érzed a repülés szabadságát, landolsz a hóban, mint egy kamikaze, és mégis minden az irányításod alatt történik. A kajak meglepően hamar felgyorsul, szinte hangtalanul siklik, alig-alig süppedve a hóba, csak egy halvány nyomott hagyva maga után. A havat csupán akkor borzolod fel, amikor testközelből tapasztalsz meg egy-egy hihetetlen és látványos landolást. Olyankor a hópelyhek apró kristályokként röpködnek körülötted” – jellemzi Radu a száguldás élményét a friss havon.



Evezős hóseprés



Airboarding verseny

Radu és az EZA hókajakot kipróbált munkatársai úgy érzik, hogy ez a sport a bobnál és a szánkózásnál sokkal látványosabb, felszabadítóbb, no meg extrémebb is. A sérülések kockázata jelentősen csökkenthető, ha betartunk néhány alapszabályt, valamint megfelelő védőruházatot – sisakot, szemüveget, kesztyűt és síruhá – viselünk.

Nem kötelező, de a puhább műanyagból készült evező igen hasznos lehet a kanyarokban. Az üvegszálas vagy karbon anyagú evezők könnyebben eltörnek, és a kemény szilánkok akár komolyabb sérüléseket is okozhatnak. „Én jobban szere-

Megkérdeztünk néhány bátor fiataalt, milyen benyomást tett rájuk az első hókajakozás:

Andrei (21): „Nehezen sikerült rávennem magam, hogy egy kajakban ülve ereszkedjek le a lejtőn. Végül egy könnyebb és rövidebb útvonalat választottam, egyenesen és hepehupás részek nélkül. A kajak elég egyenesen siklott velem, annak ellenére, hogy megpróbáltam irányítani hol egyik, hol másik kezemmel. Leéréskor felborultam ugyan, de képtelenség megütnöd magad a puha hóban. Kicsit fura és egyben jó érzés is, hogy nem lehetséges a teljes irányítás. Megpróbálok majd feljebből is, persze azért vigyázva, hogy fába vagy más akadályba ne ütközök.”

Renáta (19): „Máramaroson kipróbáltam már egy bobszánkózás féjét, ahol a pálya egy hosszú, fából készült, hóval kibélelt vályúra hasonlított. A sebesség majdnem hasonló, de a kajakkal másabb az élmény: érzed a repülést, amikor elrugaszkodsz a talajtól. Az egyik nagyobb hóbuckán átszáguldva nem sikerült előrehajolva maradnom és ütést éreztem a hátamban az egyenes tartásom miatt. Úgyhogy ma szünetet tartok a hókajakokkal, és visszamegyek síelni. Holnap azonban újra ki szeretném próbálni.”

Horea (17): „Megijedtem, amikor a kijelölt útvonalról letértem. Elém keveredett egy srác a kutyájával, ezért az ütközés elkerülése érdekében megpróbáltam oldalra fektetni a kajakot. Azonban nem tettem jól magam alá a kezem és most eléggé fáj. Azt hiszem, kihagyom egy ideig a kajakozást. Legközelebb jobban oda fogok figyelni az oktatók tanácsaira.”

tem, ha az egyensúly megtartását és az irányváltást a kezeimmel, illetve testem súlypont át-helyezéseivel segítem. Akinek van némi tapasztalata vadvízi- vagy síkalandokban, hamar megérzi a hókajak irányítását is. Azonban jó tudni, hogy amikor gödrök vagy buckák fölött siklunk át, előnyösebb, ha előredőlünk kissé, mivel ez tompítja a rázkódásokat. Nagyobb sebességnél az ugrások is nagyobbak, s ha a landolások alkalmával egyenes háttal ülünk, jelentősebb a valószínűsége annak, hogy a gerincünk is komolyabban megsérülhet. Ha valamiféle



Jó helyen, jó időben elkapott pillanatok utunkba, érdemes fokozatosan, enyhén oldalra dőlve fékezni. Amennyiben azonban szűzhó borítja a kinézett területet, és figyelmes voltál a képzés során, bátran nekiiramodhatsz” – tanácsolja Radu.

E sport hátránya, hogy a kajakot fel kell cipelni a hegyre, avagy megkérni valakit, hogy segítsen ebben. A kitarók – és nem az izompacsirták – sportjaként definiálható hókajaknak van egy úgynevezett airboarding változata is, amely felfújható légpárnás kivitelben könnyebb. Az EZA oktatóitól ezek is bérelhetőek. Érdeklődni online a www.extreme-zone-adventure.ro oldalon, vagy a radu.extreme@yahoo.com e-mail címen lehet.

Első élmények

Fontos tudni, hogy sípályákon nem szabad hókajakozni, mivel az túl veszélyes lenne mind a kajakozó, mind az ott tartózkodó síelők számára. Emellett sokaknak a friss hóban történő, a sérülések kockázatát is minimálisra csökkentő szórakozás élménye kielégítőbb. A hókajakozás ötlete Ausztriában látott napvilágot, ahol már versenyeket is rendeznek. Az első nemzetközi megmérettetésre a tiroli Linzben került sor 2007-ben.

Fotó: Cristian Horgoș, Salvamont Bihor, www.extreme-zone-adventure.ro

Szlalom a hó hazájában: hóparty, hómobil, hódeszka, sí



Az aranyosi Vértop sípályák felé álmélkodva

Biharfüreden és Aranyoson többször havazik, mint a téli sportok kapcsán ismertebb romániai helyszíneken – pl. a Prahova völgyében –, amelyek nem mellékesen drágábbak is. Ezért Bihar megye lakosai leginkább itt, „hazai” pályákon síelnek, avagy külföldön töltik téli szabadságukat.

A biharfüredi, kissé eldugott, de annál intimebb hangulatú téli üdülőhely megnyitására 1980-ban került sor. Látogatóinak többségét a friss és szűzhavat kedvelő síelők és snowboardosok, azaz hódeszkaosok alkotják, de emellett Biharfüreden gyakran találkozhatunk olyan, helyi idegenvezető által kísért külföldi turistacsoportokkal is, akik a máshol kevésbé tolerált, csöppet sem hangtalan hómobilos túrákra jelentkeznek be.

Amikor a Măgarul (Szamár) nevű, felvonóval is ellátott pályán kevés a síelő, a lejtő átalakul a gyerekek és felnőttek kedvenc szánkózó helyévé, akik akár egy nejlonzacsón vagy felfújt gumibelsőn is nekiiramodnak a hegyoldalnak. A pálya legjelentősebb téli eseménye a minden év februárjában megrendezésre kerülő, számos versennyel színesített Hó Ünnepe.

A vértopi magasfelvonó

Aranyoson találjuk a vértopi téli sportok egyre dinamikusabban fejlődő paradicsomát, amely a tél szerelmeseit a környező megyék mellett már a határon túlról is idecsalogatja. Néhány alkalommal országos junior síbajnokságot is rendeztek már itt. A már jól ismert pályák mellett a Nagy-Bihar szomszédságában 2011-ben megnyitották a korszerű Piatra Grăitoare (Beszélő Kövek) nevű sípályát is,

amely azonban csak tapasztalt síelőknek ajánlott. Felső része ugyan nem különösebben nehéz, alsó szektora azonban igen meredek és kanyargós, „fekete” minőségű.

Az 1100 méter hosszúságú magasfelvonóról páratlan látvány kínálkozik a belényesi hegyszorosra. A Groapa Ruginoasă-tól (Rozsda-szakadék) a Padis-fennsíkon át egészen a Cornu Munților (Nagy-Havas) hegységig terjedő panoráma a síelni nem szándékozókra is a felvonó használatára csábítja.

A határos Fehér megyei és a Bihar megyei új, kezdőknek szánt sípályák konkurenciájaként az aranyosi pályarendszer elfogadható sí- és magasfelvonó árakkal működik. A szálláskínálatban mindenki megtalálja a neki megfelelő: több tucat hotel, motel, panzió és kabanna lelhető fel a turisztikai irodák ajánlataiban, amelyek online is elérhetőek a www.arieseni.info, www.cazarearieseni.ro és a www.cazarearieseni.org oldalakon.

2011-ben a Jurnalul Național országos napilap honlapján (www.jurnalul.ro) közzétette Románia legismertebb téli üdülőhelyeinek listáját, illetve az élőképet sugárzó webkamerák hozzáférését is. Népszerűségének köszönhetően – melyet jól illusztrál, hogy minden havas hétvégén zsúfolásig telik turistákkal – ezek között az aranyosi Vértop sípályája is helyet kapott.

Téli ünnepek és hagyományok

Karácsonykor, szilveszterkor és a Hó Ünnepeken nagyon forgalmas az Aranyos – Vértop útszakasz. A csúcspont elkerülése érdekében az elővigyázatos sofőrök ezekben az



Az EZA oktatóival tartott közös siklóernyőzés Aranyoson

időszakokban inkább a DN75 (Nagyvárad - Gyulafehérvár) műutat választják. Az autóban töltött idegölő órákat az ünnepek akciós ajánlatai kompenzálják.

A karácsonyi napokat helyi, aranyosi vagy gárdai móc gazdáknál is eltölthetik az ide látogatók. Minden igazi móc rendelkezik nagy, többlovas szánnal, amelyeket a turisták egy közelben tett, barlangokat, hegyi patakokat, vízeséseket érintő, lélegzetelállító kirándulás erejéig ki is próbálhatnak. Az ősi állattartókként is ismert mócok ragaszkodnak régi, különösképpen vallási hagyományaikhoz, emellett pedig kiváló ismerői a gyógyfüvek sokaságának, a rengeteg ízletes hegyi gombának és erdei gyümölcsnek. Így a mócok asztaláról minden alkalommal természetes és hagyományos ételeket kóstolhatunk meg.

Szilveszter napja leginkább szabadtéri eseményekben gazdag, este a hegyimentők fátylós levonulása a sípályán és a szokásos éjfél tüzijáték világítja meg az eget és a hozzá felkapaszkodó hegycsúcsokat.

Az aranyosi önkormányzat által februárban szervezett, a vértopi sípályán lábánál sorra kerülő Hó Ünnepeken 2-3 ezer helyi lakos és látogató fordul meg. A hangulat minden alkalommal kiváló, a szabadtéri rostélyokon sül a kolbász és a mititei (miccs), a forralt bor felmelegíti a szívet és szabadjára engedi a nyelvet. A szánkózásban kimerült kisebbek megpihenhetnek és erő gyűjthetnek egy pohár forró tea és némi házi palacsinta társaságában.

A pătrăhăițești műhelymúzeum tulnicséi

A Hó Ünnepeken megannyi, a helyi mócok által készített tárgyat is árulnak, mint például tulnicsékat, kan-

csókat, bögréket, fűrlyákat, poharakat. Ezeket a fából mívesen megfaragott tárgyakat megcsodálhatjuk és akár megvásárolhatjuk Pătrăhăițești település műhelymúzeumában is. Egyes mócok jártasak a téli sportfelszerelések javításában, valamint saját maguk által épített sítalpok, hódeszkák és szánkók kölcsönzésével is foglalkoznak. A turisták örömeire a mócok néptánc- és népdalgyományaikat a Hó Ünnepeken is felelevenítik. Egyik legérdekesebb, a dák korszakból eredeztetett hangszerük a más tájakon bicsiumnak is nevezett tulnicsé, amit ha megfújnak az egyik hegytetőn, a szomszédos hegyen szinte ugyanúgy hallatszik. Ugyancsak ősi, igen elterjedt népi hagyomány és megmérettetés a kötélhúzás, amit a Hó Ünnepeken gyakorolnak a helyiek. A fiatal férfiak alkotta csapatok közül az győz, amelyik elhúzza a másikat a középben megjelölt vonalig.



A Nyugati Havasokban megcsodálható tulnicsék

A snowboardozást (hódeszkázást) sok helyen lehet gyakorolni Vértopon. Az EZA oktatói várják az airboarding amatőröket. Hómobilon is járőröznek a vértopi és biharfüredi hegyimentők.

A snowboardozást (hódeszkázást) sok helyen lehet gyakorolni Vértopon. Az EZA oktatói várják az airboarding amatőröket. Hómobilon is járőröznek a vértopi és biharfüredi hegyimentők.

Hegyi utakon

Nagyvárad és Biharfüred között 86 kilométer a távolság. A DN76 műúton Nagyvárad – Déva irányába haladva Belényesnél balra kell fordulni. Belényes utolsó körforgalmánál a Belényes – Budureasa – Stâna de Vale irányjelző táblát követve jutunk el Biharfüredre. Mivel a műút Biharfüreden véget ér, érdemes megtudakolni – főleg havazások alkalmával –, hogy járható-e a települések közötti út. Aranyos felé a DN76 műúton kell tovább mennünk, amíg a Ștei (Vaskohsziklás) városától számított első településhez, Lunca faluhoz érünk. Ott balra fordulva a DN75 úton haladunk tovább Arieșeni – Câmpeni – Alba Iulia irányába. Nagyváradtól Aranyosig 119 kilométernyi műút vezet, a hegyi utakat folyamatosan tisztán tartják. A KRESZ szabályainak megfelelően a téli gumiabroncsok kötelezőek, a hegyesebb vidékekre pedig ajánlatos hólapátot, kerékláncot, takarókat és elegendő üzemanyagot is magunkkal vinnünk.

Fotó: Cristian Horgoș, Salvamont Bihor, www.extreme-zone-adventure.ro

Játsszon és nyerjen az élménymagazinnal!

Vegyen részt az alábbi játékaikban és nyerjen ajándékcsomagot, vagy gazdagodjon feledhetetlen élményekkel!

A feladványok megfejtéseit és a pályamunkákat postai levelezőlapon, illetve online várjuk az alábbi címekre:

5601 Békéscsaba, Pf: 530, valamint magazin@korosokvolgye.com

A levelezőlapokon és online levezésben jellegként szerepeljen:

Körösök Völgye élménymagazin, illetve az adott játék vagy pályázat neve.

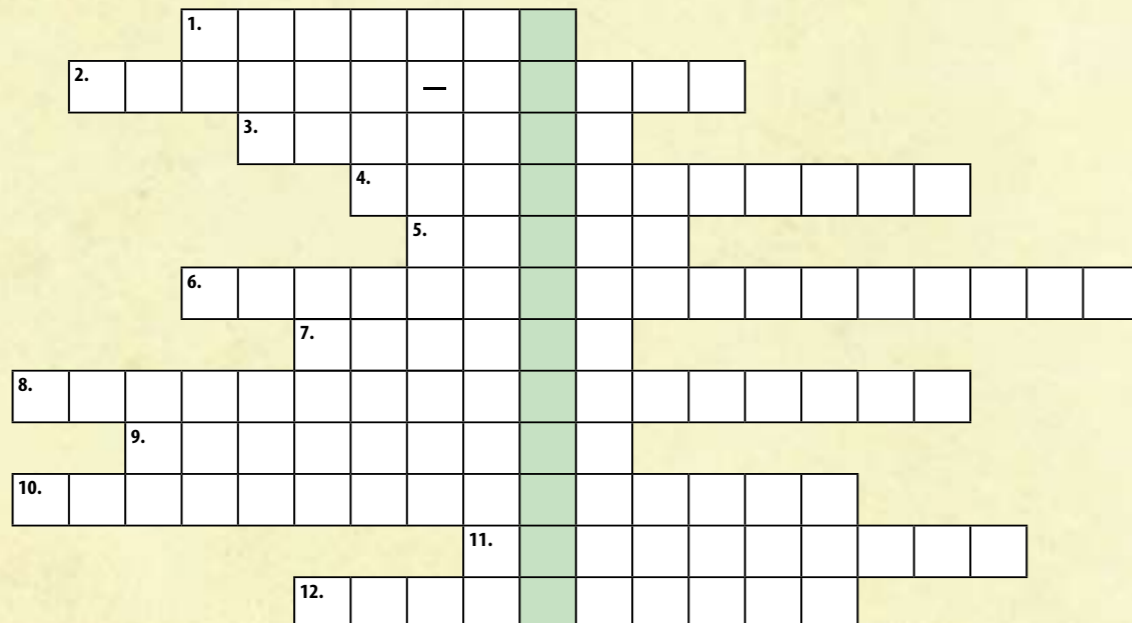
A beküldő nevét és telefonszámát kérjük feltüntetni!

Részletek az alábbi blokkokban:

KERESZTREJTVEJNY!

A meghatározások alapján kitöltve a sorokat megkapja a megfejtést, amelynek fősora a természeti kincseket háborítatlanul őrző, szentély jellegű hullámtéri holtágak elnevezését rejti. Mind a 13 (12+1) helyes választ kérjük beküldeni szerkesztőségünkbe. A helyes megfejtők közül három beküldőt sorsolunk ki. Beküldési határidő: 2013. február 18.

1. Mely anyag színezi meg a tölgyfaragó kezeit a mindennapi munka során?
2. A Csabagyöngye Kulturális Központtal szemben található műemlék épület neve.
3. Mi a másik neve a szépséges Osel-vízesésnek Romániában?
4. Kinek a nevéhez fűződik Gyulán a három méter falvastagságú, kerek ágyútorony, a rondella megépítése?
5. Nyomelemekben, ásványi anyagokban, fehérjében és rostokban gazdag táplálék, fogyasztásával segíthetünk szervezetünk enzinháztartását természetes forrásból feltölteni. A téli időszakban helyettesíthetjük vele a friss zöldségeket.
6. Hogy hívják a Mézgedi-barlang két szintjét összekötő, 35 m belmagasságú csarnokot a látogatható zónában?
7. Itt töltik az „Egy hajóban evezünk” vizitúra első estélyét a túrázók.
8. Melyik ételt kedvelték meg a gyerekek leginkább az óvodai étkezés átalakítása után?
9. Mely település közelében található a Farcui-bánya és a Kristály-barlang?
10. A gombafonalak sugaras terjedésének következménye.
11. Mely településről indult vándorúttúra a Fekete-Körös völgyi néprajzi kiállítás?
12. Valamikor a gyermekek ajándékként rágógumi helyett is kapták.



FOTÓPÁLYÁZAT!



A Körösök Völgye élménymagazin szerkesztősége fotópályázatot hirdet, az alábbi kategóriában:

ÉPÍTETT ÖRÖKSÉGÜNK

Fontos, hogy a fotók a Körösök völgyéhez egyértelműen köthetőek legyenek.

A pályamunkákat a második lapszámhoz kapcsolódó határidőig, kizárólag elektronikus úton fogadjuk a magazin@korosokvolgye.com e-mail címre.

A beküldött fotók közül közönségszavazás dönt a legjobbakról, majd az ötödik lapszám után szakmai zsűri is véleményezi a pályamunkákat.

A fotópályázat és a közönségszavazás további részleteiről a www.magazin.korosoknaturpark.hu oldalon tájékozódhatnak.

Beküldési határidő: 2013. február 18.



HOVÁ ILLIK?

Ebben a játékunkban azoknak kedvezünk, akik a cikkek szövegén kívül figyelnek az egyéb részletekre is. Az alábbi képkockák a magazin második lapszámában megjelentetett fotók egy-egy részletei. Keresse meg, és küldje el nekünk az alábbi formátumban azokat az oldalszámokat, ahol rátalált a képrészletekre: pl.: 1. képkocka: 11. oldal. A helyes megfejtők közül három beküldőt sorsolunk ki. Beküldési határidő: 2013. február 18.



Nyerteseinknek ajándékcsomaggal kedveskedünk, és minden számhoz kapcsolódóan a helyes megoldást beküldők között kisorsolunk egy fődíjat, ami egyeztetés szerint lehet bakancsos-, vízi-, kerékpáros túra, sárkányhajózás, illetve városnéző program a közép-békési térségben. Nyerteseinket a megadott elérhetőségeken értesítjük 2013. február 26-ig. A nyertesek neve, illetve a játékhoz és a nyereményekhez kapcsolódó bővebb információk a www.magazin.korosoknaturpark.hu és a www.korosokvolgye.com oldalakon.

