

MAGYAR VIDÉKI MOZAIK

I. évfolyam, 6. szám



A Magyar Vidéki Mozaik első évfolyamának számaiban törekedtünk arra, hogy aktuális és érdekes témákat vizsgáljunk meg, lehetőleg minél több szemszögből. A megújuló energiaforrások és a vidéki turizmus görcsö alá vétele után ünnepi számmal szeretnénk kedveskedni Önöknek a 2011-es utolsó megjelenés alkalmával. Annál is inkább, hiszen a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat céljai közt kiemelt szerepet kap a nemzeti értékek képviselete és védelme, amely szorosan összefügg a hagyományőrzéssel.

Az év vége és az ünnep közeledtével szó lesz a murakeresztúri közösségi kezdeményezésekről, amelyeket a helyi Integrált Községi és Szolgáltató Tér (IKSZT) vezetője, Polgár Róbert plébános pártfogol, valamint Beer Miklós püspök osztja meg az olvasóval a vidékkel kapcsolatos gondolatait karácsonyi köszöntője mellett.

A Magyar Vidéki Mozaik hatodik száma a fenti témákon kívül foglalkozik még többek között a VM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet (VM VKSZI) tevékenységével, különösen azért, mert idén először próbál a szervezet lehetőséget teremteni a vidékfejlesztő szakembereknek, hogy közös fórumon, a Nemzeti Vidékfejlesztési Napon oszthassák meg egymással tapasztalataikat, illetve megvitathassák az aktuális kérdéseket. Mezőszentgyörgyi Dávid, a VM VKSZI főigazgatója mellett Eperjesi Tamás, vidékfejlesztési és szaktanácsadási igazgató is megszólal a magazinban. Gazdasági vonatkozásban ezúttal hazánk fenyőpiacát próbáltuk megvizsgálni.

Ebben a számban a szakmai témák mellett olvashatnak a fővárosi karácsonyi vásár vidéki árusainak történetéről, a tanyavilágban élők téli mindennapjairól, a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje által ápolt hagyományokról és misszióról is. Azt is megtudhatják olvasóink, hogyan ünneplik egyes vidéken élő nagycsaládok a karácsonyt, hogyan készítik el az ünnepi menüsört, illetve betekinthetnek a cserépkályha építés kulisszatitkaiba is. A több ezer tagot számláló Muharay Elemér Népművészeti Szövetséget a szervezet elnöke, Héra Éva mutatja be lapunk olvasóinak.

Bár tisztában vagyunk azzal, hogy sok helyen az ünnepek alatt sem áll meg az élet, hiszen a gazdaságokban télen is mindig van mit tenni, kívánok Önöknek békés, áldott Karácsonyt szerkesztőségünk nevében!

Bóle Réka

Bóle Réka

AKTUÁLIS 3

Ünnepi köszöntő

Első alkalommal rendezik meg a Nemzeti Vidékfejlesztési napot

Nemzetünk és országunk sorsa múlik a magyar vidéken

Hét régió fiataljai ismerhetik meg a Közös Agrárpolitika előnyeit

Vidéki hangulatot lopnak a fővárosi vásárból

Zalából érkezik a legtöbb fenyőfa karácsonyra

TÁRGYALÓ 10

Csángó származású plébános vezeti a Zala megyei IKSZT-t

A család és a hagyományok állnak a vidéki Karácsony középpontjában

Télen sem áll meg az élet a tanyavilágban

JÓ GYAKORLATOK 14

A múlt befogadása nélkül nincs reményünk az újjászületésre

A pékek a hagyományos ízek és formák őrzői

Hangulatos és hatékony fűtési lehetőség a cserépkályha

Advent idején ma is élő hagyomány a betlehemezés

KITEKINTŐ 20

Ünnepi receptek

VISSZATEKINTŐ 22

Sikerrel zárult a VM VKSZI mobilitási projektje

I. évfolyam, 6. szám, 2011. december 9.

Kiadja: VM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet

Felelős kiadó: Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid főigazgató

Szerkesztő: Bóle Réka

Elérhetőség: 1223 Budapest, Park u. 2.

Telefon: 06 1 362 8100, fax: 06 1 362 8104

Web: www.mnvh.eu, e-mail: info@mnvh.eu

Nyomda: Hivatalos Biztonsági Okmány és Menetjegy Nyomda Kft., 1106 Budapest, Jászberényi út 55.

Megjelenik 5000 példányban.

Fotók: Bóle Réka, Elek Tamás, Markovics Réka, DMK

Minden jog fenntartva. Az oldalainkon közölt tartalom újraközlése és sokszorosítása csak tartalmi és formai módosítás nélkül engedélyezett.

ISSN 2062-638X



Kedves Olvasó!

Az év vége mindig okot ad arra, hogy visszapillantunk és számvetést készítsünk az elmúlt esztendőről. Jól esik ilyenkor egy kissé megállni, és végigtekinteni az év közben történt eseményeken. Jőmagam, mint főigazgató és főtítkárs csak az esztendő második feléről tudok érdemben számot vetni, hiszen ez az időszak állt a rendelkezésemre, hogy a VM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet (VM VKSZI), valamint a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat (MNVH) tevékenységét – reményeim szerint – jó irányba befolyásoljam.

A két szervezet annak ellenére szervesen összefonódik, hogy céljaik és feladataik papíron különbözőek, ugyanakkor mindkét intézményben közös, hogy a gazdálkodókat, a vidéken élő embereket kell szolgálnia. Úgy gondolom, hogy – nem csak saját magunk, hanem a változó világ miatt is – egyre nagyobb erőfeszítésünkbe kerül azoknak a céloknak az elérése, amelyeket magunk elé tűztünk ki. Ám örömmel tölt el, hogy kiváló társakra leltünk, hiszen sok olyan régi és új partnerrel sikerült együttműködést kialakítanunk, akik tevékenyen is szeretnének részt venni a vidék felemelkedésében.

Közösen elindítottuk azokat a kezdeményezéseket, amelyek ezeket a célokat szolgálják, sőt, vannak olyan állomások, amelyeket már elértünk és el is hagytunk: ilyen az MNVH Tanácsának megalakulása, az első projektletli felhívás kiírása és eredményhirdetése, valamint a szakosztályok tevékenységének elindítása. A VKSZI életében is komoly átalakulások kezdődtek: új alapító okirat, illetve új szervezeti és működési szabályzat (SzMSz) készült, amellyel 2012-ben már átláthatóbb és hatékonyabb lesz az intézet működése. Folytattuk azt a megkezdett párbeszédet, amely révén partnereinkkel közösen igyekszünk közelebb kerülni szakmai eredmények eléréséhez a képzés, szaktanácsadás és vidékfejlesztés területén egyaránt.

Végezetül engedjék meg, hogy megköszönjem azt a segítő szándékú együttműködést, amelyet jőmagam, az MNVH és a VM VKSZI felé tanúsítanak. Áldott Karácsonyt, valamint a vidék lakóinak felemelkedését biztosító szakmai és egyéni sikerekben gazdag boldog új esztendőt kívánok e saját családi körben oly kedves népköltéssel.

Mezőszentgyörgyi Dávid
VM VKSZI főigazgató,
MNVH főtítkárs



ADJON ISTEN MINDEN JÓT

*Adjon Isten minden jót
Ez új esztendőben:
Jobb üdőt, mint tavaly volt,
Ez új esztendőben;
Jó tavaszt, őszet, telet, nyárt,
Jó termést és jó vásárt
Ez új esztendőben;*

*Adjon Isten minden jót
Ez új esztendőben:
Zsiros esőt, kövér hót,
Ez új esztendőben;
Bő aratást, szüretet,
Egészséget, jó kedvet
Ez új esztendőben!*

*Adjon Isten minden jót
Ez új esztendőben:
Drága jó bort, olcsó sót
Ez új esztendőben;
Jó kenyeret, szalonnát
Tizenkét hónapon át
Ez új esztendőben!*

*Adjon Isten minden jót
Ez új esztendőben:
Vegye el mind a nem jót,
Ez új esztendőben;
Mitől félünk, mentsen meg,
Amit várunk, legyen meg,
Ez új esztendőben!*

alkalommal rendezik meg a Nemzeti Vidékfejlesztési Napot

Nemzeti Vidékfejlesztési Napot szervez december 14-én a budapesti Vajdahunyadvárban a VM VKSZI. Az intézet idén első alkalommal rendezi meg az eseményt, amelynek célja, hogy a vidékfejlesztésért tevékenykedő szakemberek egy közös fórumon megismerhessék egymás tapasztalatait és megvitathassák a vidékfejlesztés aktuális kérdéseit.

Az elmúlt évek hazai és európai uniós programjainak köszönhetően mára gyakorlatilag teljesen önálló hivatásnak és szakmának tekinthető a vidékfejlesztés. Ugyanakkor maga a fogalom nagyon összetett, számos különféle területet érint a kultúrától kezdve az egészségnevelésen, környezetvédelmen, szakképzésen át a közösségfejlesztésig, valamint a gazdaság-, s azon belül is elsősorban a mezőgazdaság fejlesztéséig. Ezekben a területeken, a különböző ágazatok között sokszor egy-egy projekt mentén alakul ki kapcsolat, amelyeken úgy dolgoznak az adott terület szakértői,

közös irányelveket határozzanak meg. Ennek érdekében a tudomány, a kultúra, a turizmus és a szakképzés területén dolgozókat hívtunk meg a találkozóra. Délelőtt négy téma köré szervezett szekcióüléseket tartunk, amelyekre egy-egy kiemelkedő tudású szaktekinthető is érkezik, hogy indító gondolataival hozzájáruljon a beszélgetéshez.

A délutáni pódiumbeszélgetéseken az esemény alcíme köszön majd vissza: „Mit jelent számomra a vidék?” Itt egyrészt olyan ismert emberek vallanak a vidékhez fűződő sajátos kapcsolatukról, akiket elsősorban nem vidéki kötődésükről ismerünk. Másrészt ezúttal szeretnénk nem szakmai témákról is beszélgetni azokkal a politikai és közigazgatási vezetőikkel, akik a vidékfejlesztésért felelnek.

A Nemzeti Vidékfejlesztési Nap egyfajta ünnepként is szolgálhat, amelyen megköszönjük a vidékért munkálkodó szakemberek egész éves munkáját. A kultúra jegyében néptáncbemutató is színesíti a programot, este pedig Ferenczi György és a Rackajam koncertje szórakoztatja a látogatókat.

Az év vége a leltárkészítés, a számvetés időszaka, de alkalmat ad arra is, hogy felkészüljünk a következő esztendőre. Bízunk benne, hogy a szakmai szekcióüléseken olyan vélemények, állásfoglalások is elhangzanak, amelyek fontosak lehetnek az Új Magyarország Vidékfejlesztési Program (ÚMVP) 2013-ig tartó megvalósításában, és egyúttal jól szolgálják felkészülésünket a következő, 2014-2020-as programozási időszakra. Szeretnénk, ha intézetünk ebben kezdeményező és szervező, proaktív szerepet játszana – a vidékfejlesztés területén mindenféleképpen, sőt, akár a vidéki térségek terület- és gazdaságfejlesztésben is.

Terveink között szerepel továbbá, hogy az idén első alkalommal, tárcaközi együttműködésnek köszönhetően Lajosmizsén megrendezett Nemzeti Fejlesztéspolitikai Fórumot jövőre is megtartsuk. Szintén folytatni szeretnénk az intézetben belül működő Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat (MNVH) eddig megismertetett tematikus programjait, az elnöksége által kiadott terveknek megfelelően pedig megkezdjük működésüket az egyes szakosztályok. A korszerű tudásátadás megszervezése érdekében egy régi hiányosságot pótolunk azzal, hogy év végén megalakul az Országos Szaktanácsadási Bizottság, hiszen ez annak ellenére sem történt meg idáig, hogy még az ÚMVP 2007-es indulásakor rendelkeztek erről. Intézetünk belülről is megújulhat, hiszen reményeink szerint új feladatmegosztással, új struktúrában kezdhetjük meg az új évet. Mindezek megvitatására és a szakmaközi párbeszédre az I. Nemzeti Vidékfejlesztési Nap kiváló alkalom lehet.

Eperjesi Tamás vidékfejlesztési és szaktanácsadási igazgató (VM VKSZI)



hogy közben csak a saját programjukat valósítják meg. Célcsoportha azonban mindegyiknek a vidék lakossága, ezért mindegyikük beilleszthető egy-egy átfogó hazai vagy uniós vidékfejlesztési programba. Jó példa erre az Integrált Községi és Szolgáltató Tér (IKSZT) program, ahol a műemlékvédelmi szakemberek a beruházásoknál, a közösségfejlesztők, a kulturális terület szakemberei pedig a megnyílt új épület üzemeltetése során dolgoznak együtt a vidékfejlesztési szakemberekkel.

Az első Nemzeti Vidékfejlesztési Napot december 14-én, a budapesti Vajdahunyadvárban rendezi meg a VM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet (VM VKSZI). Az esemény megszervezésével az intézet egyik célja, hogy a szakértők egy közös szakmai fórumon felvehessék egymással a kapcsolatot, megismerjék egymás munkájának és szakterületének aktuális eredményeit, sikereit és problémáit. Emellett a rendezvény lehetőségét nyújthat arra is, hogy a különféle ágazatok képviselői

NEMZETÜNK és országunk sorsa múlik a magyar vidéken

A Váci Egyházmegye vezetőjét, Beer Miklós püspököt régóta foglalkoztatja a magyar vidék jövője. Munkája során nap mint nap szembesül a kis falvak problémáival, az előttük álló kihívásokkal, és maga is keresi ezekre a választ. Az alábbiakban a vidékkel kapcsolatos gondolatait és karácsonyi köszöntőjét közöljük.

Régóta szívügyem segíteni a magyar falvak életén. Sajnos mindennapi élményem a falvak állapotának a romlása, akár a Váci Egyházmegye területén, Nógrádban vagy a Galga mentén, akár az Alföldön járok.

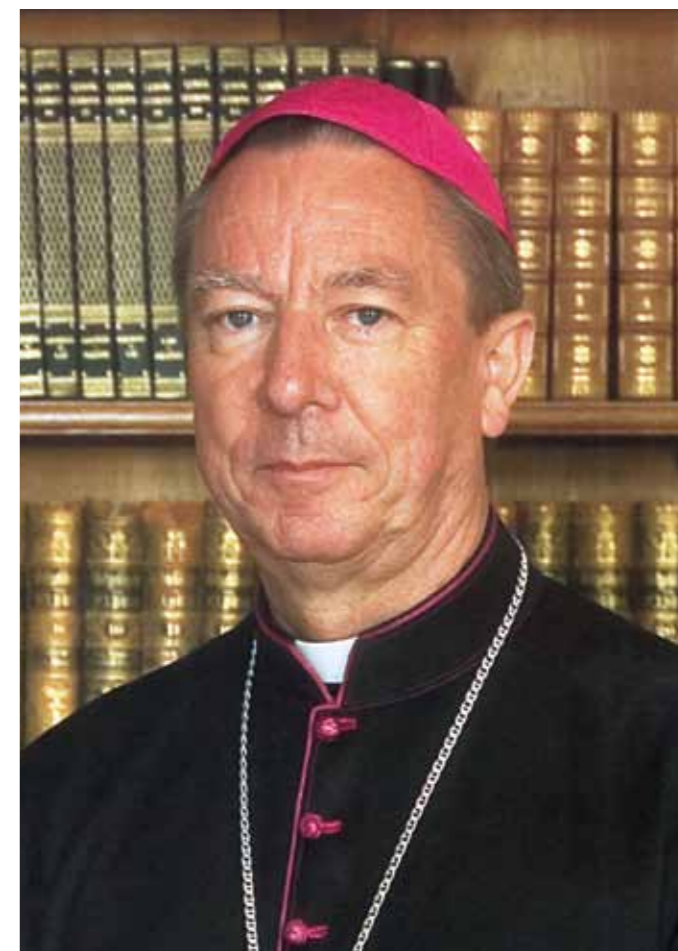
A problémák szorosan kapcsolódnak a fiatalok elvándorlásához. A munkahelyek hiánya miatt otthagynak a vidéki életet, és így az iskolákat is kénytelenek bezárni. Ezek a hatások egymást erősítik, és eldőlő dominóként teszik tönkre a magyar vidéket. Az egész országban kénytelenek vagyunk szembenézni a munkanélküliség problémájával, amelyen enyhíthetne a paragon hagyott földek megművelése. Segíteni kell a fiatal családok megélhetését, a vidék megtartóerejének erősítését.

Nagy álmom, hogy helyi szövetkezetek, családi gazdaságok létesüljenek, ez pedig az egyház számára is lehetőséget és felelősséget jelent. Talán merész gondolatnak tűnik, de körlevélben kértem a plébánosokat, hogy a vasárnapi szentmisén kérdezzék meg a falusiakat, hol vannak műveletlenül hagyott, de nagy lehetőségeket hordozó földek, hol vannak gazdák, akik nehezen tudják csak előteremteni a mindennapi kenyerüket és segítségre szorulnak.

Örülök az olyan kezdeményezéseknek, amelyek közelebb hozzák a termelőket és a vásárlókat. A városi és a falusi emberek egymásra találásában szintén képes segíteni az egyház intézményi rendszere, a váci püspökség több alkalommal is igyekezett javítani az információáramlást a felek között. Az egymásra utaltság miatt a magyar falusiak és városiak problémái is összefüggnek egymással. A munkanélküliség vagy a lakáshitelek nehézségei azokat is sújtják, akik nem vidéken élnek, ez pedig visszahat a falvak lakóinak életére is.

Az állami földek, erdők bérletbe adása is hozzájárulhat a munkahelyek számának növekedéséhez, és a különféle technológiák, speciális termények is lendületbe hozhatják a magyar mezőgazdaságot – ilyen különleges módszer lehet például a gyógynövények termesztése. Nagy boldogsággal tölt el, amikor a reggeli rádióműsorban szerencsém van hallani jó példákról, például állattenyésztési programokról, amelyek utat mutathatnak a vidék számára.

A magyar vidék helyzete sem Nógrádban és az egyházmegye egyéb területein, sem azon kívül nem választható el a cigányság helyzetétől. Nagy szükség van arra, hogy őket is bevonjuk, ebben pedig szintén szerepet tud vállalni az egyház. Egész országunk és népünk sorsa a magyar vidéken múlik, azt segítve képesek leszünk talpra állni. A magyar mezőgazdaság évszázados múltja kötelez minket és reményt is ad arra, hogy újra felfedezzük a magyar földben rejlő kincseket. Kétségtelen, hogy az Európai Unió bizonyos előírásai megzavartak bennünket, de én bízom abban, hogy önkéntes vállalkozásokkal kezünkbe tudjuk venni sorsunk irányítását. Természetes, hogy ehhez szükség van arra



a szemléletváltásra, amellyel megbecsüljük az őshonos terméneinket, gyümölcsöinket, és kellő öntudattal a magyar terméket választjuk a külföldi helyett.

A karácsonyi ünnepek közeledtével azt szeretném, hogy vegyük észre Isten gondoskodó szeretetét azáltal, hogy a földet megművelve előteremthetjük a mindennapi kenyerünket és még támogatni is tudjuk egymást. Aki tud dolgozni, aki képes arra, hogy termeljen, előállítson valamit, az tegyen úgy, de közben ne feledkezzen meg jó szívvel segíteni azokon sem, akik saját hibájukon kívül erre nem képesek. Remélem, hogy a Jóisten áldásával változtatni tudunk sorunkon. Hiszek abban, hogy a Karácsony üzenetként önzetlen szeretettel tudunk minden otthonba békét és örömet vinni.

Beer Miklós

HÉT RÉGIÓ

fiataljai ismerhetik meg a Közös Agrárpolitika előnyeit

Magyar Vidéki Mozaik ■ Aktuális

A VM VKSZI fotópályázatot, konferenciasorozatot és workshopot hirdetett, hogy a Közös Agrárpolitikát közelebbről is megismertesse a fiatalokkal és a városi lakossággal. A „Mire KAP-ható a városi ifjúság?” konferencia állomásain 2011-ben több mint ezer középiskolás és egyetemista vett részt az ország három régiójában.

A Közös Agrárpolitika (KAP), mint az Európai Unió (EU) mezőgazdasági támogatási rendszere, az Unió kiadásainak jelenleg 43 százalékát teszi ki, amely éves szinten 55 milliárd eurós költségvetési összeget jelent. Forintra átszámolva ez az összeg szinte már elképzelhetetlen, és egyre több adófizető találja aránytalanul az agrártámogatás mértékét. Valóban soknak tűnik a KAP-ra költött pénz, de ha az összeget elosztjuk az unió ötszázmillió lakosára, akkor kiderül, hogy fejenként harmincezer forintot költünk az európai mezőgazdaság fenntartására. Ez naponta mindössze harminc euró centet jelent azért, hogy biztonságos élelmiszert tehessünk az asztalra, tiszta ivóvizet ihassunk, vagy

hétvégén rendezett tájakon kirándulhassunk. A jelenlegi helyzetben azonban napról napra nő azok száma, akik megkérdőjelezik a fejlődő KAP létjogosultságát, mert nincsenek tisztában az értékeivel, valamint azzal a ténnyel, hogy a mezőgazdaság és a vidék egymástól elválaszthatatlan szimbiózist alkotnak. Mindeközben a közösség népességének csaknem negyven százaléka él vidéken. A KAP azonban nem csak számukra nyújt támogatást: a városi élet mindennapjaira is pozitív hatással van. A jó minőségű élelmiszer, a kiváló hazai termékek, a tisztavízű források megléte is mind-mind függ attól, hogy milyen támogatásokhoz juthat Magyarország az uniós forrásokból.



A VM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet (VM VKSZI) fotópályázatot, hét állomásból álló konferenciasorozatot és workshopot hirdetett, hogy az EU Közös Agrárpolitikáját közelebbről is megismertesse a fiatalokkal és megmutassa, miért van szükség ilyen nagyfokú támogatásra. Az eseménysorozat végigvonul hazánk mind a hét régióján, így 2011-ben Kaposváron, Mosonmagyaróváron és Gyöngyösön már több mint ezer középiskolás és egyetemista hallgathatta végig, miért létfontosságú az EU mezőgazdasági támogatási rendszere, és Magyarország hogyan profitálhat belőle. Mindezek megértésében a Vidékfejlesztési Minisztérium munkatársai valamint külföldi agrárszakemberek segítenek szemléletformáló előadásaikkal. A konferenciák helyszínén fotókiállítás látható az eseménysorozathoz kapcsolódó, „Mit jelent számokra a mezőgazdaság?” című fotópályázat képeiből.

A „Mire KAP-ható a városi ifjúság?” konferenciasorozat első állomását október 26-án rendezték meg a Kaposvári Egyetemen, amelyen V. Németh Zsolt, vidékfejlesztésért felelős államtitkár is részt vett. „Tudatosítani szeretnénk, hogy Európa mi vagyunk” – jelentette ki megnyitóbeszédében, majd hozzáfűzte: „a KAP nemcsak a vidékieket érinti, hanem mindannyiunkat, akik élhető környezetet, biztonságos élelmiszereket, erős közösségeket, élő hagyományokat, sokszínű természetet és biztató jövőképet szeretnénk látni.” Az államtitkár emlékeztetett a magyar EU elnökségre is, amelynek egyik legfontosabb feladata a 2013 utáni Közös Agrárpolitika kialakítása és a tagállamok közötti egyetértés előmozdítása volt. Mezőszentgyörgyi Dávid, a VM VKSZI főigazgatója szerint, ha a diákokkal sikerül megismertetni a KAP működését, később sokkal nagyobb sikereket érhetnek el a mezőgazdaságban, ugyanis a konferenciasorozat elsősorban azokat a városi fiatalokat, felsőoktatásban tanulókat célozza meg, akik nem ismerik az agrárium és a KAP nyújtotta előnyöket. Főként ők lesznek azok, akik hasznosíthatják majd a felhasználható támogatásokat a következő, 2014-től 2020-ig tartó ciklusban. Hoz-

zátette: „ezt szeretnénk tudatosítani a hallgatóságban és ezért fontos, hogy hasonló rendezvényeken ismertessük meg velük a Közös Agrárpolitikát. Aki eredményesen szeretne érvényesülni az Unióban, annak ebben a rendszerben kell mozognia, ehhez azonban ismernie kell a működését.”

A „Saját farmom mindig zöldőbb” elnevezésű workshopot kimondottan középiskolás diákoknak és egyetemistáknak hirdették meg, amelyen bemutatják, hogyan is képzelnek el egy jól működő, versenyképes gazdaságot a kezdetektől a profit megszerzéséig. A VM VKSZI célja bebizonyítani számukra, hogy igenis számtalan lehetőség rejlik a nagyvárosban kívül is: barátságos környezet, tiszta levegő, csodálatos tájak, egészséges életmód, tápértékben gazdag táplálkozás. A workshop résztvevői és a fotópályázat nyertese a konferencia másnapján tereplátogatáson vettek részt. A dél-dunántúliak egy bőszenfai szarvastelepre látogattak el, a mosonmagyaróvári esemény alkalmával egy lovas parkot és egy húsfeldolgozó üzemet tekintettek meg, az északmagyarországiakat pedig kecskefarm, biomassza-üzem, egy borászat és biokémiai labor várta.

Mezőszentgyörgyi Dávid november 23-án, a Károly Róbert Főiskolán a VM VKSZI terveiről elmondta: „azt gondoltuk, hogy ezzel a konferenciával a KAP velejét, a valódi lényegét mutathatjuk meg a résztvevő középiskolásoknak és egyetemistáknak. Nem lesz mindenki vidéki polgár, de fontos, hogy tisztában legyen azzal, milyen a gazdálkodás, a mezőgazdaság, és ha beszél egy áruházba, tudja, hogy egy-egy élelmiszer mögött, amelyet leemel a polcra mennyi munka és erőfeszítés van.” A komplex programsorozat egyelőre véget ért, 2012 februárjában azonban tovább folytatódik Debrecenben, Keszthelyen és Hódmezővásárhelyen. A zárórendezvényt a gödöllői Szent István Egyetemen rendezik meg 2012. március 21-én, ahol kihirdetik a fotópályázat fődíjasát is.

Markovics Réka

VIDÉKI hangulatot lopnak a fővárosi vásárba

Magyar Vidéki Mozaik ■ Aktuális

Kézműves termékekkel, zenés programokkal és hungarikumokkal várják a látogatókat idén is a budapesti Vörösmarty téren. A kiállítók egy része szerint a fővárosban jobban érződik a karácsonyi hangulat, mint vidéken. Másrészt viszont vallja, hogy a karácsony egy csoda, bárhol is ünneplik.

Idén már tizenharmadik alkalommal nyitotta meg kapuit november közepén a Vörösmarty téri karácsonyi vásár. Budapest szívében hatvanhat faház és közel százharminc árus várja idén is a látogatókat a hagyományörzés jegyében. A kézműves termékek, zenés programok, illetve hungarikumok mellett 2011-ben ingyenes WIFI és fényjáték is szerepel a kínálatban. A XXI. századi elemek ellenére a rendezők még mindig arra törekednek, hogy a vidéki hangulat legyen a meghatározó az ünnepi kirakodáson.

A Hajdú-Bihar megyei Nádudvarról érkezett Dobiné Vass Júlia a fővárosba, hogy saját készítésű fazekas termékeit értékesítse. Sütő-főző edényei a régi vászonedények másolatai, de szó sincs arról, hogy csak díszként használhatók. „Minden darabot korongozó technikával formálunk meg, majd ólommentes mázzal égetjük ki a villanykemencében. Ezeket gáz- és villany sütőben, gázon öntöttvas alátéttel, a szabadban parázsos és kemencében egyaránt lehet használni sütésre, illetve főzésre” – mondta el Júlia. „De a terített asztalon is nagyon szépen mutatnak tálaló termékeink legyen benne akár bagulyás, sólet vagy marhalábszár pörkölt” – teszi hozzá az iparművész. Júlia családja már az 1581-es dézsmajegyzékben szerepel, amelyben korszásként tüntették fel őket. A hagyományt követve és őrizve, Júlia három fiából kettő szintén fazekas népi iparművészként él.

„Már az első Budapesti Karácsonyi Vásárra meghívtak, de sajnos nem tudtam rá elegendő termékkel felkészülni, ezért árurom csak most, tizenkettedik alkalommal a Vörösmarty téren portékáimat” – fejtette ki Júlia. Véleménye szerint az emberek szép dolgokra való fogékonysága nem változott, de a vásárlónak azt érzi, hogy valószínűleg az anyagiak miatt már más az ünnepi készülődés hangulata. „Bár egyre kevesebben engedhetik meg maguknak, hogy kicsit drágább, de minőségi termékeket vásároljanak, még mindig sokkal jobban érződik a fővárosban a karácsonyi hangulat, mint vidéken” – hangsúlyozta Júlia. A fővárosi a legnagyobb ilyen jellegű rendezvény Magyarországon, de Júlia fia a debreceni karácsonyi vásárra értékesíti a szép edényeket édesanyjával egy időben. Mivel Júlia menyje hamarabb végez Debrecenben, hazatérve férjével készülődnek a családi kará-

csosnyra. Mikor szenteste Júlia hazaér a fővárosból, várja a terített ünnepi asztal, rajta az általuk készített edényekben főzött töltött káposzta és dagadó, sült húsok, oldalas és kacsacomb.

Kádár Ferenc már hetedik alkalommal vesz részt évről évre a fővárosi ünnepi vásáron. Békéscsabáról hozza el Budapestre a feleségével közösen elkészített mézeskalácsokat. „Emellett néprajzi képeslapok kiadásával foglalkozunk, és van egy fotószínházunk is. Fesztiválokra járunk év közben fényképezni, ahol a paraszti hagyományokat és a polgári miliót próbáljuk újból életre hívni” – mondta el a vándorfotográfus. A Vörösmarty téri kirakodással kapcsolatban Kádár Ferenc kifejtette, hogy a vásár hangulata még mindig nagyon jó, de a vásárlóerő már jóval kevesebb. Ezért a nagyobbak helyett ők is inkább kisebb mézeskalácsokkal készülnek, mert ezekre van kereslet. „Valami elindult a hagyományörzés területén: az emberek egyre jobban szeretnék tradicionális anyagokkal feldíszíteni fájukat. Igyekszünk természetes materiákból készült, magyar termékeket ajándékozni kedvesünknek, ha kis apróság, akkor is” – fejtette ki a művész. „A karácsony egy csoda, teljesen függetlenül attól, hogy Budapesten vagy vidéken ünneplik” – tette hozzá. Kádár Ferenc feleségével és három fiával együtt készül az ünnepre. Bár az üzletnek nem tesz jót, mégis arra buzdít mindenkit, hogy otthon, közösen készítsék el az ünnepi mézeskalácsot.

Bőle Réka



ZALÁBÓL érkezik a legtöbb fenyőfa karácsonyra

Magyar Vidéki Mozaik ■ Aktuális

Mérettől, fajtától és árusítási helytől függően hatalmas szórást mutatnak minden évben a fenyőfaárak. A legtöbb fát egyszerre vágják, ezért tévhit, hogy az utolsó pillanatban vásárolt fenyő később hullajtja tűleveleit. A haszon nagyobb része a kereskedőknél csapódik le.



Alpokalján, az ország nyugati vidékein természetik, az erdei- és a feketefenyők azonban az Alföldről is származhatnak. Magyarországon megtermelhető a szükséges fenyőmennyiség, ennek ellenére a fák harminc százaléka külföldről származik. Hagyományosnak tekinthető a dán Nordmann-fenyő-import, de jelentékeny tételek érkeznek Romániából és Ukrajnából is. A fenyők nyolc-tíz év alatt lesznek vágásérettek. Zala megyében már november végén elkezdték vágni a karácsonyfának való fenyőket. Az Alpokalján először az olaszországi, spanyolországi exportra, valamint az ország túlsó felére szállítandó fenyőket vágják ki. A nagykereskedők az elmúlt tíz évben szinte változatlan összegekért vásárolják fel a fenyőfákat, egy másfél-két méteres Nordmann-fenyő nagykereskedelmi ára kétfő-négyezer forint. A fenyőfák haszna így továbbra is a kereskedőknél csapódik le, a termelők körülbelül a piaci ár feléért tudnak csak túladni a portékájukon.

A fenyőfapiac minden évben körülbelül nyolcmilliárd forintos forgalmat bonyolít le, 2,2–2,4 millió fát értékesítenek decemberben. Úgy tűnik az idén kevesebb fa lesz, mert tavaly sok kereskedő nyakán maradt nagyobb tétel, amelyet most racionálisabb árubeszerzéssel kompenzálnak. Az egyméteres lucfenyő 1800 forint, az ezüstenyő 3800, míg a Nordmann-fenyő hatezer forintért kapható a nagyobb kertészetekben. Érdekes, hogy a nagyobb, kétméteres fenyőket nem az előbb említett árak duplájáért vihetik haza a vásárlók, hanem csaknem négyszeres áron. Sokan választják inkább a gyökeres fát, amelyet az ünnepek elmúltával ki lehet ültetni. (Élő fenyő vásárlása esetén fontos a cserép mérete, hiszen a kicsi földlabdával árukt fának nem sok esélye van a túlélésre kiültetés esetén, és a vágott fenyővel azonos időben kezdi hullatni a tűleveleit). A gyökeres fákat az elárúsító helyen általában visszaveszik, a vételár egy részét – ez általában az ötven százalék – pedig le lehet vásárolni. Az utcai árusoknál a tavalyi árakkal találkozhatunk, de az értékesítési helyszín elhelyezkedésétől függően – a bérleti árat sokszor a fa árába is beépítik az eladók –, változó összeget kérhetnek a kereskedők. Tavaly az ezüstenyőt átlagosan háromezer, a Nordmann-fenyőt ötezer forintos méterenkénti áron értékesítették. A fenyőfák mezőgazdasági termelésből származnak, így a közhiedelemmel ellentétben kivágásukkal nem károsítják a természetet. A tűleveleik többségét hazánkban az

Több évtizedes tapasztalat, hogy a hazai piacokra kerülő fák hatvan-nyolcvan százaléka erről a vidékről származik. A zalai fenyőfatermesztők szerint tizenöt éve szinte változatlanok a felvásárlási árak, hiába emelkednek a költségek, azokat az árak nem követik. Idén valószínűleg több Nordmann-fenyő kerülhet a piacokra, ezekből az utóbbi években ugyanis többet ültettek Zalában, míg korábban inkább Dániából hozták be a piacokra, karácsony előtt. Ezekre a nemes fenyőkre van leginkább kereslet tartósságuk miatt is, de áruk a tovább tartó termesztés költségei miatt magasabb a többinél. Minden egyes fát egyedileg áraznak be a kereskedőkkel. Tapasztalatok szerint a piacokon ennek nagyjából két-háromszorosáért kelnek el a fenyőfák. A Zala megye déli részén lévő falvakban évtizedek óta foglalkoznak karácsonyfa-termesztéssel, de pontos adatok nincsenek arról, hogy mekkora területen és hány fát termelnek évente. A helyi hatóságok is csak becslésekre hagyatkozhatnak, hiszen ezekben a falvakban szinte minden család termelő és az általuk fenyővel beültetett terület nagysága több száz hektár lehet. Jellemzően mindig november utolsó hetében kezdik kivágni és hálóba csomagolni a fenyőket, majd ezeket december 10-ig szállítják el a felvásárlók. Ezt követően kezdik el a piacokon az árusítást. Sok őstermelő évtizedek óta maga is több száz fát árusít a főváros, vagy más vidéki nagyvárosok piacain.

CSÁNGÓ származású plébános vezeti a Zala megyei IKSZT-t

Magyar Vidéki Mozaik ■ Tárgyaló

A murakeresztúri IKSZT vezetője a falu plébánosa. Emellett számos más helyi közösségi kezdeményezést is pártfogol. A csángó származású Polgár Róbert élete mesébe illő történet a XXI. század vidéki Magyarországról.

A murakeresztúri Integrált Közösségi és Szolgáltató Tér (IKSZT) vezetője nem hétköznapi személyiség. Mivel a közösségi házat az egyház tartja fent, a falu fiatal plébánosa koordinálja az intézményt, aki emellett számos más helyi közösségi kezdeményezést is pártfogol. Nem a faluból származik, még csak nem is Zala megyéből, Polgár Róbert ugyanis csángó, a szó legszorosabb, legarchaikusabb értelmében. Az életével immáron összefonódott közösségi ház története egyszerre szól küzdelemről, vándorlásról, kitartásról és a hosszú munka gyümölcseiről. Egy mesébe illő történet a XXI. századi vidéki Magyarországról.

Murakeresztúr Zala megye dél-nyugati szegletében, Nagykanizsától mindössze 15 kilométerre fekszik, a horvát-szlovén-magyar hármashatár mellett. A település egyik sajátosságát színes etnikai képe adja. Jelentős a horvát gyökerekkel rendelkező családok aránya, de a cigány népesség száma is magas az alig kétezer lelket számláló községben. A falu önképének jelentős eleme a multikulturális jelleg, két nyelv és két kultúra egyidőben történő ápolása. A település nincs könnyű helyzetben: periférikus fekvése miatt számos szolgáltatásért utaznia kell az itt élőknek. Erre a kistelepülésre is jellemző a fiatalok elvándorlása, a nagyarányú munkanélküliség, a közösségi programok, szabadidő eltöltésére szolgáló közösségi terek hiánya.

Murakeresztúron római katolikus plébánia működik, ahová 2007-ben érkezett egy fiatal és agilis vezető Polgár Róbert személyében. Egyéves szolgálata alatt felújította a parókia épületét, amelyhez mintegy kétmillió forintot sikerült összegyűjtenie, valamint mára már befejeződött az 1818-ban épült templom teljes felújítása is. Ideérkezése után, szinte az első napokban nekilátott a közösségszervezésnek. Minél több helyi lakossal próbált személyes kapcsolatba kerülni, felmérni, hogyan lehetne őket bevonni az általa szervezett programokba. Ezután körvonalazódott benne egy új közösségi ház igénye, ahol a helyi lakosok saját maguknak szervezhetnek programokat, és megtalálhatják az atya által megálmodott foglalkozásokat. Véleménye szerint az IKSZT nem jöhetett volna létre, ha nincs meg a murakeresztúriak összefogása, hogy megfogalmazzák, milyen típusú fejlesztésre van szükségük. Adott volt minden ahhoz, hogy célba érjen a kezdeményezés: egy fiatal vezéregyéniség, aki az élre állt, egy kiváló pályázati lehetőség, és persze egy, a templom mellett álló, vagy inkább csak roskadozó régi raktárépület. Polgár Róbert szerint a siker kulcsa a közösség bevonása volt, így jöhetett létre Magyarország első egyházi üzemeltetésű IKSZT épülete. Az, hogy az egyház is szerepet vállal a vidéki közösségek ápolásában, fontos



üzenettel bír. Az egyház nem a sekrestye és a templom négy fala közé bezárt helyi szolgáltató, amelyet vasárnaponként felkereshetnek a helyiek lelki szükségleteik kielégítése végett. Az egyháznak életet kell varázsolnia maga körül, mert ahogyan a plébános fogalmaz, Jézus is életet varázsol, amikor a hitre tanított bennünket. Nem szorítkozhat csupán a lelki nevelésre, hanem a szellemi nevelést is fel kell vállalnia Isten szolgálatának, ezért is tartja kitűnő lehetőségnek az IKSZT-t Polgár Róbert.

Nos, az épület felújítása mára megtörtént. 2011. szeptember 3-án ünnepélyes keretek között át is adták azt a helyiek számára. Az IKSZT címbirtokos Murakeresztúri Római Katolikus Egy-

házközség több mint ötvenmillió forintot fordíthatott felújításra és működési költségekre, amelynek eredményeként egy vadonatúj, csaknem 140 négyzetméter alapterületű közösségi házat kaptak a helyiek. Polgár atya mégsem érzi azt, hogy célba ért volna, inkább úgy fogalmaz, érzi, hogy jó úton járnak.

Polgár Róbert a csángóföldi Magyarfaluban látta meg a napvilágot, egy magyar anyanyelvű katolikus családban. Egészen 12 éves koráig román nyelvű iskolába járt. Ezt követően, a szülőfalujától kétszáz kilométerre lévő Csikszeredában folytatta tanulmányait, immár magyar nyelven, ahol lényegében megtanult magyarul írni, olvasni. Gimnáziumi éve alatt mezőgazdasági munkából kereste meg azt a pénzt, amivel biztosítani tudta tanulmányait. Napszámosként kemény és megterhelő fizikai munkát végzett, mely állítása szerint nagyban hozzájárult jellemfejlődéséhez. Papi

telését követően hosszú évtizedek elteltével ő volt az első papi, aki magyarul mondott misét Magyarfaluban. Polgár Róbert hiszi, hogy minden okkal, Isten akaratából történik az életében. Vándorlásának minden egyes állomásán egy közös motívum volt jelen, a multikulturalitás. Csángó-magyar környezetbe születve román nyelven oktatták, onnan Székelyföld érintésével került az óházba, majd pappá szentelését követően Velencében tanult együtt a világ minden tájáról érkező fiatal papnövendékekkel. Az élet a másik, a más kultúrából érkezők megértésére, elfogadására nevelte. Magyarországra visszatérve egy eldugott, vegyes nemzetiségű faluba sodorta a papi hivatás. Ideérkezésekor is számos nehézséggel kellett szembenéznie, a templom és a plébánia épülete nagyon rossz állapotban volt ekkor. Polgár Róbert mindemellett, hogy kitűnő közösségszervező, világot látott sokszínű egyéniség,



hivatásának jelmondatául a következő bibliai idézetet választotta: „az Istent szeretőknek minden a javukra válik” (Róm 8, 28). Nem véletlenül, hiszen visszaemlékezése szerint élete során sokszor megtapasztalta a küzdelmet, az elhagyatottságot, de az Istenbe vetett hite segítette, hogy újra erőre kapjon. Juhpásztorként is dolgozott, hogy később aztán lelkipásztor váljék belőle a Veszprémi Hittudományi Főiskolán. Innen egy ösztöndíj segítségével Olaszországban folytatta tanulmányait, amely eredményeként egyházi jogi diplomával tért haza Magyarországra, majd megérkezett új otthonába, a Murakeresztúri Római Katolikus Plébániára. Soha nem feledkezett meg azonban szülőfalujáról sem: pappá szen-

még profi pályázó is egy személyben. Ahogy mondja, nála ez sem volt újkeletű, ugyanis már siófoki tartózkodása alatt is sikeres pályázatokat nyújtott be ifjúsági táborok megrendezésére. Róbert atya egy hatgyermekes csángó-magyar családba született, csaknem ezer kilométerre Murakeresztúrtól keletre, ahol most egy még népesebb család tagja, családfeje. Iránymutatásával a helyiek igyekeznek újra tartalommal megtölteni egy kicsiny, határmenti település életét. Reményeik szerint a helyi IKSZT mindenki számára testi, lelki és szellemi műhellyé fog válni az elkövetkező időszakban.

Bódi Máttyás

A CSALÁD és a hagyományok állnak a vidéki Karácsony középpontjában

Magyar Vidéki Mozaik ■ Tárgyaló

A vidéki nagycsaládok sokféleképpen ünneplik a Karácsonyt szerte hazánkban, ám mégis van, ami közös az alföldi tanyákon és az Északi-középhegység lábánál fekvő falvakban. A hagyományok tisztelete, a széles családi kör és a közösségi érzése olyan értékek, amelyek könnyedén megtalálhatóak bármelyik vidéki karácsonyi körül.

A Karácsonyra sokan olyan ünnepként gondolunk, amikor szabadnapot kapunk a munkahelyünkön, és végre pihenhetünk egy kicsit még utoljára az évben. Vidéken azonban ekkor sem áll meg az élet: ugyan a növénytermesztők számára a tél valamivel nyugodtabb időszak, az állatok akkor is követelik az abrakot a megszokott etetési időben, ha a naptárainkba piros betűvel jegyezték be az aktuális dátumot. A városiak számára nem magától értetődő, de annak, akinek a betlehemi jászol műanyag állatai helyett valódiakkal kell foglalkoznia, a tojásokat ugyanúgy össze kell szednie, a teheneket ugyanúgy meg kell fejnie, az almot ugyanúgy ki kell cserélnie, mint bármelyik másik nap.

Ez határozza meg a szentkirályi Béni család Karácsonyát is. „Az év 365 napján dolgozunk” – mondja Béni Sándor családfő. Összesen tizenötven laknak együtt, és legtöbbször a családi gazdaságban dolgozik. A tehenészet állatai Szentestén sem adnak szünetet számukra: a fejszi idő reggel és délután hat óra körül van, és háromórás munkát jelent – minden nap. Régen, amikor a családban kigyerekek voltak, ők már túl fáradtak voltak, mire a felnőttek befejezték a munkát és felkészültek az ünnepre, ezért egy idő után áttértek arra, hogy a vacsora helyett közös ebédet tartottak. Ugyan a család legfiatalabb tagja ma már húszéves, ezt a szokást máig tartják. Általában halászlé kerül az ünnepi asztalra, az ebéd után pedig a nagycsalád tagjai megajándékozzák egymást legtöbbször praktikus, a mindennapi életben hasznosnak bizonyuló tárgyakkal. Az ajándékok kibontása után mindannyian az előző este vagy aznap délelőtt feldíszített fenyőfa köré állnak, és közösen énekelnek karácsonyi dalokat, így ápolva az ünnepi hagyományokat. A családtagok a mindennapi robotból egy kicsit kiszakadva tudnak délután beszélgetni, de négy-öt óra körül kénytelenek visszatérni a munkához. A gazdaság másnap sem ad sok szabadidőt az ünneplésre. Reggel viszont mindannyian részt vesznek az ünnepi szentmisén a Bács-Kiskun megyei község ka-



tolikus templomában, az ebédet pedig Béni Sándor sógornőjénél és anyósánál költik el.

A Pest megyében, a szlovák-magyar határ melletti Letkésen élő Sági család ennél szerencsésebb helyzetben van, a mezőgazdaság mellett a falusi turizmus kihasználásával több lábbon tudnak állni. Ugyan vendégházuk is karácsonyi díszítést kap, ám az ün-

nepek alatt az épület nem fogad senkit, a családtagok egymásra igyekeznek fordítani az időt. A néhány hektáros föld, a háztáji kert és az állatok sem adnak ilyenkor már annyira sok tennivalót, adventre általában végeznek az utolsó kinti munkákkal, téltre legfeljebb a disznóvágás marad. Az adventi koszorú elkészítése rendszeres hagyomány a családnál, meséli Sági Lajos családfő, akinek felesége és leánya készíti el a tradicionális ünnepi díszet. Az ajándékok egy része is házi készítésű: Sági Lajos neje kézművességgel is foglalkozik, ezért a karácsonyfa alatt majdnem mindenki talál például csuhéból font tárgyat vagy festett porcelánokat.

Az evangélikus család december 24-én délután istentiszteletre megy. Régen „ezalatt állította fel a Jézuska a karácsonyfa”, a gyerekek felnövésével azonban már inkább együtt díszítik fel a fenyőt. Az ajándékozásból még Ságiék lóva sem marad ki: a család lánygyermeké minden Karácsonykor meglepő kedvenccét valamilyen zöldségekből készült finomsággal. Ságiék este együtt fogyasztják el az ünnepi vacsorát, amelyhez az alapanyagok szinte kizárólag a kertből, az ólából vagy a családi földről származnak. Saját csirkéből és zöldségekből főzik a levest, és az ünnepi menü másik megszokott fogása, a kolbásszal töltött szűzpecsenye is háztájiból készül. Utána együtt töltik el a Szentestét beszélgetéssel és különféle játékokkal. Az ünnep maradékát is családi körben töltik el, másnap a közeli, 26-án pedig a távoli rokonokat látogatják meg.

Márton Balázs

TÉLEN sem áll meg az élet a tanyavilágban

Magyar Vidéki Mozaik ■ Tárgyaló

Az alföldi síkságon hamar észrevenni a tanyaépület kéményéből felszálló füstöt, így könnyű megtalálni a Polyák család birtokát a Bács-Kiskun megyei Fülöpjakabon. A földből kiemelkedő hatalmas, fehér fóliasátrak előre jelzik az ideérkezőnek, ezen a tanyán a téli időszakban sem áll meg az élet.

Két bozontos kutya bizalmatlanul ugatva köszönti a vendéget, amely hangjukból ítélve nem lehet túl gyakori itt, a fülöpjakabi tanyavilágban. Hamar kiderült, hogy hamis volt az előérzetünk. Házigazdánk, Polyák Mária biogazda születése óta él a Bács-Kiskun megyei Fülöpjakabon található tanyájukon. „Magyarországon ma már a település neve összekapcsolódik az ökológiai fogalommal, amelyre rendkívül büszkék vagyunk” – mondta. Kifejtette, a napsütés, a gyorsan felmelegedő homoktalajok és a gazdálkodási hagyományok rendkívül jó körülményeket biztosítanak a mezőgazdasági termelésnek. A gyümölcsök ízét a kedvező talajadottságok és az éghajlati viszonyok együttesen biztosítják. Ugyan a napfényes órák száma az országos átlagot jóval meghaladja, télen itt is szembe kell nézni a sötétséggel és a hideggel. A Polyák család birtokán ilyenkor is zajlik az élet, a hideg évszakokban sem pihennek meg.

Polyák Mária egy szakmai tanfolyam elvégzése után fogott bele a biotermesztésbe, még a kilencvenes évek végén. „Kezdetben mindössze négyszáz négyzetméteren, majd - ahogy nőtt a kereslet a biotermékek iránt - egyre nagyobb területet vontunk be az ökológiai gazdálkodásba” – mesélte a kezdetekről Mária, majd hozzátette: „mára csaknem 23 hektáron természetünk biotermékeit, amelyből négyezer négyzetméter fóliás kertészet”. Az ökológiai körforgás fenntartására a gazdálkodást állattartással egészítették ki: tartanak mangalicát, csirkét, pulykát, kacsát és libát is. A gazdaság gyakorlatilag egy nagyobb tanyacsoport része, ugyanis a szomszédos birtok a testvéréé, akinél birkák, kecskék és szarvasmarhák is vannak. „Szerintünk ma semmi nem lehet fontosabb, minthogy visszaállítsuk a mezőgazdálkodás és a kertészet egy olyan természetes rendszerét, amely a legkiválóbb táplálékot biztosítja. Legfontosabb célkitűzésünk, hogy mindenkinek elmondjuk, mennyire fontos a tiszta környezet, az egészséges és tiszta ételmentális és testi egészségünk megóvása érde-



kében. Az embereknek tudniuk kell, hogy a földet, a környezetet olyan tisztán kell átadni a következő generációnak, mint amilyen tisztán kaptuk szüleinktől, nagyszüleinktől” – hangsúlyozta Mária. Elnézve a kopott színekbe ékelt fóliasátrakból burjánzó élénkzöld növényeket, a tanya üde színfoltnak hat a téli tájban. Ehhez azonban a fóliasátrakat télen fűteni kell, amelyhez faaprítékos kazánt használnak, a lakóépületeket pedig cserépkályhával melegítik. Mindkettőhöz a több mint nyolchektáros erdejükből szerzik be a fát, így a tanya gyakorlatilag teljesen önellátó. A két gazdaságban összesen kilencen élnek, Máriának három kisgyermeké van, míg testvérének egy. „Karácsonykor általában borjút, kecskét vagy birkát eszünk, hiszen ezek az állatok megtalálhatóak a testvérem gazdaságában” – meséli Mária, aki pici gyermeke mellett télen is éjjel-nappal dolgozik. Megállás nélkül intézi a gazdaság ügyeit, felügyeli az alkalmazottakat és tartja a kapcsolatot a vásárlóikkal. Minden hétvégén Budapestre utazik, hogy a hajnali hat órakor nyitó biopiacon árulja a Polyák Tanya termékeit. Unatkozni so-sincs ideje, az állatok Karácsonykor is kérnek enni, a növények között akkor is kinó a gyom, egy gazdaság körül mindig akad tennivaló. Ezt az életmódot mégsem cserélné el semmiért.

Markovics Réka

A MÚLT befogadása nélkül nincs reményünk az újjászületésre

A hagyomány továbbélésének és a népművészettel foglalkozó művészeti csoportok munkájának létfeltétele, hogy szervesen illeszkedjenek napjaink kulturális, társadalmi életébe. Ezt vallja a több ezer tagot számláló Muharay Elemér Népművészeti Szövetség is, amelyet a szervezet elnöke, Héra Éva mutat be lapunk olvasóinak.

„A falusi gazdaság, a falusi vendégfogadó készség és alkalmaság fejlesztése az ország gazdasági érdeke. Az élhető, szerethető falu azonban emberekből, vidéki közösségekből áll, akiknek életminősége, gazdaság-, táj- és környezetformáló képessége, szépi-érzéke, ízlése, műveltsége és szórakozása mind meghatározója annak, hogy szívesen megy-e az ember a faluba. A faluközösségek összetartó erejét legjobban a gyökerek, a helyi szokásrend, a helyi folklór, a népművészet századok alatt szinte észrevétlenül kialakult tulajdonságai alakítják. A népviselet, a helyi textilek, a hímzés, szövés, a hagyományos használati tárgyak, helyi mesterek által készített cserépedények, a faragott vagy festett bútorok, a dalok és a táncok éppúgy jellemzői egy tájnak, mint a természeti környezet vagy az építészeti arculat.”

Ezzel a bevezetővel hívta párbeszédre a Muharay Elemér Népművészeti Szövetség a vidékfejlesztésben érdekelt állami, hivatali és civil szervezeteket. A szövetség létfontosságúnak tartja a párbeszédet és igyekszik meggyőzni minden érdekeltet nemcsak a tradíciók fontosságáról, hanem arról is, hogy közösségek nélkül sem vidékfejlesztés, sem magyar falu nem létezhet.



A Muharay Elemér Népművészeti Szövetség 1990-ben alakult. 120 településről 134 hagyományőrző táncegyüttest, mintegy tizenötezer népművészettel foglalkozó táncost, zenészt, kézművest, néprajzzal foglalkozó pedagógust és kutatót képvisel. Pályázati forrásokból, tagdíjakból, támogatásokból teremti meg munkája lehetőségét: regionális és országos rendezvényeket, fesztiválokat, képzéseket és konferenciákat szervez, kiadványokat szerkeszt. Célunk a tánc-, zene-, és szokáshagyományok megőrzése és átörökítése. Arra törekszünk, hogy a hagyomány ne csak színpadi mozgalmaként legyen jelen kulturális életünkben, hanem meghatározza egy tágabb közösség, egy település saját kulturális öröksége iránti viszonyát. Olyan hagyományőrző

mozgalmat építünk, amelynek célja a nyugati hagyományörzéshez hasonlóan nemcsak a hagyományok színpadra állítása, hanem mindazoknak a tradícióknak a megismerése, ápolása és terjesztése, amelyek az egészséges közösségek, a társadalmak összetartói szerte a világon.

Szövetségünk nevével a mára méltatlanul elfelejtett progresszív népi értelmiség képviselője, Muharay Elemér (1901-1960) rendező, néprajzi gyűjtő, a népi együttes mozgalom szervezője. Bartók és Kodály példáját követve abban hitt, hogy új magyar kultúra csak a népi kultúra gyökereiből táplálkozhat. 2011-ben, születésének 100. évfordulóján rendezett emlékülésen egyik tanítványa így foglalta össze munkásságát.

„Most is valljuk, hogy a kultúra nem csak arra való, hogy nagy szellemek, nagy gondolkodók üzengessenek egymásnak és azoknak, akiknek pénzük és idejük van hozzá. A kultúrának mindig is, most is két funkciója van. Itt születnek meg azok az új gondolatok, új tartalmak és új formák, amelyek az emberiséget előreviszik, a tehetségnek teret adnak, a legmagasabb rendű kín és öröm forrásául szolgálnak.

Ugyanakkor a kultúrának minden ember örömét, a közösség összetartozását, mindannyiunk magunkra és egymásra találását is ki kell fejeznie, a legmagasabb szinten, az igazi érték jegyében.” Talán nagy szavaknak tűnnek ezek, és falusi táncosoktól senki nem vár világ- és művészetet megváltó gondolatokat. Mi azonban, akik szeretjük és éljük ezt a kultúrát, s többnyire a munka, a tanulás, a napi életvitel mellett esteinket, s minden szabadidőnket arra szánjuk, hogy minél többet tudjunk meg róla hisszük, hogy teszünk valamit a világért.

Jó érzés, amikor a hétköznapok után kitáncolja, kiéneklí az ember magából a felgyült feszültséget. Az összetartozás utánözhatatlan



megnyilvánulása, amikor a „falunk” közönsége visszajelez, „ez az apám tánca” volt, vagy amikor az együttesnek ajándékozzák a régi viseleteket. Vagy, amikor az iskolában, a gyerekeknek is tanítani kezdik a helyi dalokat, táncokat, s nagyon jó látni, amikor megkapják első népviseletüket, amelyet a dédszülők fényképei alapján készített a varrónő. Amikor egy-egy ünnep alkalmával, újra élővé válik az általunk gyűjtött régi szokás, s amikor az együttes tagjai mellett egyre többen állnak be a táncba, amikor a nagymama együtt táncol az unokával, akkor mindannyian valóban boldogok vagyunk. Örülünk, hogy képesek vagyunk erre, s még jobb érzés, hogy másoknak is át tudjuk adni ezt a hangulatot.

Életkor, művészeti színvonal, a működés tárgyi, gazdasági feltételeit tekintve nagyon sokféle a tagságunk. Legrégibb együttesünk 1921-ben alakult, a legfiatalabb mindössze két éve. Táncolnak a csoportokban gyerekek és még velünk vannak a nagymamák is. Sok az egyetemista, nagyszámban vannak jelen falusi munkás emberek, értelmiségiek, nyugdíjasok. Tagjaink között vannak magyarországi német, horvát, román és cigány csoportok is. Példamutatónak tartjuk, hogy sok otthonról elkerült, más területen is sikeres értelmiségi fiatal az együttes miatt megy haza, mert ragaszkodik falujához és büszke rá.

A „táncház” mint a szellemi kulturális örökség átörökítésének magyar modellje, 2011 novemberében felkerült az UNESCO emberiség szellemi örökségének reprezentatív listájára. A táncházmozgalom a hetvenes évek fiatalságának alulról jövő kezdeményezése volt. Az első táncházakban még mi is jelen voltunk, az apátfalvi, szanyi, bogyiszlói, kalocsai táncot oktatta Tímár Sándor, a Magyar Televízió nagysikerű Aprók tánca című sorozatában. A fiatalok felfedezték a hagyományt, és a táncház azóta is

kulturális életünk üde színfoltja. Behozta a falusi táncmulatságok hangulatát a fővárosi és vidéki művelődési házakba, romkocsmákba és a fiatalok szerették, megtanulták a zenéket, a táncokat és élnek is vele. Az új korosztály figyelme és szeretete, a külföldről is egyre erősebb érdeklődés ösztönöz és megerősít bennünket. Sok faluban már sikerült nemcsak együttest, hanem közösséget is szervezni.

A hagyományokat nem lehet úgy őrizni, hogy körbebástyázzuk őket, múzeumokba, archívumokba tesszük, esetleg kisajátítjuk azokat. Amit még tudunk, azt közkinccsé kell tenni, beültetni a jelenbe, a mindennapokba, ünnepekbe, fesztiválokba. Ahogy Kós Károly írta: „össze kell szedni az apró köveket, hogy azokból a magunk képére építkezzünk!” A helyi közösségek, tánccsoporthoz megerősítést, elismerést nyerhetnek jó szerepléseikkel hazai és külföldi fesztiválokon egyaránt. A szereplés és a siker erősíti a faluhoz tartozás fontosságát és a lokális identitást. Ez a hagyományőrző munka célja.

A vezetőknek figyelniük kell arra, hogy a falu magára ismerjen a programban, gyerek és felnőtt egyaránt szeresse, játszva tanulja a táncot és jól érezze magát a közösségben. A munka során az egyéni ambíciókat gyakran alá kell rendelni a közösség érdekeinek - oda kell figyelni egymásra, el kell fogadni a másikat. Ez az, amire a hagyomány tanít, és ez az, aminek érdekében a hagyományt fel tudjuk használni. Emberi közösségek kialakítására, hogy ne elmagányosodva, másokat önmagunktól elzárva, önkifejezési eszközök és lehetőségek nélkül kelljen nekünk és utódainknak leélni az életet. Erre jó a néphagyomány! Ez a hagyományőrző munka célja!

Héra Éva

A PÉKEK a hagyományos ízek és formák őrzői

Magyar Vidéki Mozaik ■ Jó gyakorlatok

Tizedik alkalommal rendezte meg idén a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje hagyományőrző pékversenyét. A szervezők örömeire idén is szép számban jelentkeztek a tanulók a megmérettetésre. A rend tagja, Csenedesné Dolinay Margit hisz abban, hogy a való élet tapasztalatait kell átültetni a tészta világába.



Összefogás, a hagyományok őrzése és ápolása, szakmai szeretet, tisztelet az elődöknek, felelősség az utódokért – mindezek jellemzik a tíz éve alapított Magyar Pékek Fejedelmi Rendjének hitvallását. A rend egykori alapítói nemes célokat tűztek ki és valósították meg az elmúlt évtizedben. Olyan feladatokat vállaltak fel, amelyek inkább az erkölcsi elismertséget célozták meg és érték el. Talán a leghitelesebb bizonyítéka ennek, hogy a leendő szakembereket is arra az útra irányították, amelyen szakmájuk szélesebb horizontját is megismerhetik, becsülettel művelhetik. A tisztaság, a kézi munka, a lisztes kezek közül kikerülő kézműves remek tükrözte a pék lelket, elhivatottságát – ezt elfogadtatni a felnövekvő nemzedékkel a mai mobilizált világunkban valóban embert próbáló feladat. Mégis elmondható, hogy ezek nem csak szavak: tizedik éve hirdette meg a Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Gimnázium, a Magyar Községi Agrármarketing Centrum (AMC) és a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

a pék és a pék-cukrász tanulók országos pék hagyományőrző versenyét. Az egy évtizede fellobbant láng jelenleg is lobog, s nem látszik kialudni, hiszen az idei esztendőben is benépesült az iskola tanműhelye egy őszi szombaton. Galicz István gyakorlati oktatásvezető hívó szavára, élelmiszeripari képzést folytató iskolák diákjai, oktatói, kísérői, látogatói jelezték részvételi szándékukat a megmérettetésre. A verseny alapítóinak örömeire, a mai nehéz gazdasági helyzetben is az ország hét iskolájának diákjai kívánták értékeiket megmutatni a szakmai zsűrinek. A Jubileumi Hagyományőrző Verseny feladatai között szerepelt többek között egy Hagyományok-Ízek-Régiók (HIR) termék ismertetése és két HIR termék elkészítése is. A háromtagú szakmai zsűri figyelemmel kísérte a megmérettetés során alkalmazott gyártástechnológiát és a szakmai fogásokat. Ha találtak is kifogásokat, azok inkább előre mutatók, sem mint elmarasztalók voltak. Szoros küzdelemmel végül az ajkai Szent-Györgyi Albert Szakközépis-



kola, Szakiskola és Kollégium végzett az élen. A siker a díjkiosztó örömteli pillanataiban, a csillogó diákszemekből kiolvasható volt. A szakmai zsűritől mindenki kapott jó szót, elismerést útravalóul, és természetesen a támogatók által felajánlott ajándékokon sem maradhatott el.

A versenyt rendező Magyar Pékek Fejedelmi Rendjének tagja Csenedesné Dolinay Margit is. 2005-ben nőként először kapta meg Nagyszakácsiban a Királyi Pékmester címet, amit hölgyként azóta is csak ő mondhat magáénak. Mikor Újszászon nála jártunk, szeretett volna elmesélni Margit híres adventi kalácsának történetét. „Az ötletet egy gasztronómiai verseny adta. A karácsonyi menü sütemény részét ebben a kalácsban álmodtam meg” – mondta el. „Mivel gyertyákkal, fenyőággal, magvakkal és bogyós gyümölcsökkel is lehet díszíteni, szépen mutat az ünnepi asztalon, mielőtt elfogyasztjuk” – tette hozzá a pékmester. Miközben Margitka az adventi kalács tésztájával dolgozik, jász ostorossal kínál. „Én voltam az első, aki az Alföldön összegyűjtötte a termékre vonatkozó információkat. Sokat jártam a Jászsági Népművészeti Múzeumba kutatni a könyvtári feljegyzéseket, illetve Jászapátiban egy idős néni foglalkozott velem, hogy megtanuljam elkészíteni a jász ostorost” – mesélte nyújtás közben. „Muzsáj volt személyesen látnom, hogyan készül ez a termék” – fűzte hozzá. Megtudtuk, hogy ha jól csinálják, szinte el lehet fűjni a tésztát a levegőbe, annyira könnyű.

Csenedesné Dolinay Margit világéletében szeretett alkotni. Bár eleinte a fodrászat felé kacsintgatott, édesanyjának sikerült a cukrász mesterség felé terelnie. Mivel ezen a szakmán betelt a létszám, a pék mesterséget kezdte elsajátítani 1965-ben. „A kenyér, a zsemle gömbölyítésében eleinte nem láttam fantáziát. Az első év végére azonban megismertem a pék szakma termékeinek színes palettáját” – mondta el Csenedesné Dolinay Margit. „Karrierem során a cukrászati is elsajátíthattam, de volt saját vállalkozásunk is a férjemmel” – mesélte Margit. Miután családjával a Jász-Nagykun-Szolnok megyei Újszászra költözött, még jó ideig Budaörsre járt be nap mint nap dolgozni. „Több mint tíz éve

felhívott egy kedves ismerősöm, hogy össze kellene hozni a pékeket egy szakmai szervezetbe. Megkérdezte, lenne-e kedvem a hagyományok ápolásához, illetve kutatómunkához. Ilyesformán alapítottuk meg a Magyar Pékek Fejedelmi Rendjét” – vázolta a történetet Margit. A mára már gyönyörűen kialakított sütőtár akkoriban még romos épület volt. 2005-ben a nyári szezonban három, 2006-ban viszont már harminckét rendezvényük volt. Beszélgetésünk közben elkészült az adventi kalács. A nyers tészta szinte életre kelt a sütőben. „A tészta élő környezet, élő anyag. Kellő alázattal kell vele bánni, mert ha csak automatikusan és nem tudás szerint kezeljük, nem fogunk tudni jó terméket készíteni” – magyarázta vendéglátónk, aki tavaly óta a Díszmunkaverseny felnőtt kategóriájának ezüstérmét is magáénak tudhatja. „A pékmesterség mellett hímzéssel is foglalkozom, a tavalyi versenyen Zsinórcsipkével lettem második helyezett. Lényegében ugyanazt csináltam meg tésztából, amit cérnával is meg lehetett volna.” Margit úgy gondolja, hogy a díszmunka készítése ma is nagyon népszerű a tanulók között. „Ahhoz, hogy meg tudjanak formálni egy szőlőlevelet, tudniuk kell, hogy néz ki a való életben. Nálam is előfordul, hogy úgy fonok kalácsot, mintha egy kosáron dolgoznék. Át kell tudni vinni az élettapasztalatainkat a tészta világába” – vélekedett Margit.

Az Újszászon élő pékmestert a Magyar Turizmus Zrt. is kitüntette hagyományőrző tevékenységéért: az „Észak-alföldi régió ajánlásával” logót visszavonásig használhatja. De ő nem elégszik meg ennyivel: a LEADER program keretében pályázatot nyújtott be dagasztógép és egy kis elektromos kemence beszerzésére, hogy bővíteni tudja a szezonot a téli időszakkal. „A hivatásom a hobbim is vált az évek során. Legyen szó leveles vagy kelt tésztáról, nem az elkészítése, hanem a megformálása, díszítése jelent számomra kihívást. A régi módszereket, fogalmakat szeretném visszahozni a mai gyakorlatba” – zárta beszélgetésünket Csenedesné Dolinay Margit.

Wayda Imréné – Bölle Réka

HANGULATOS és hatékony fűtési lehetőség a cserépkályha

Magyar Vidéki Mozaik ■ Jó gyakorlatok

Napjainkban reneszánszát éli a cserépkályha, amely az egyik legősibb, és leghatékonyabb fűtési lehetőség. A fa megújuló energiaforrás, ezért a fosszilis tüzelőanyagokkal szemben jóval környezetkímélőbb. Emellett a kályha nemcsak hőt ad: a tűz látványa, jellegzetes illata melegséget visz a család életébe.

Pár évtizeddel ezelőtt, amikor a gázfűtés olcsó megoldásnak számított, sorra tűntek el a házakból a cserépkályhák – kidobták, eladták vagy elbontották őket. Manapság, az egyre növekvő kiadások és az emelkedő gázárak hatására reneszánszát éli a cserépkályha-építés, főként ott, ahol könnyen és olcsón jutnak tűzifához. „Nem egyszer tapasztalom, hogy azokban a nappalikban, ahol cserépkályha épült, a fotelek csakhamar a tűz felé fordulnak és a televízió bárgyú műsora helyett a család inkább az üveges kályhaajtón át, a lobogó lángok játékában gyönyörködik” – mondta Martsa Miklós cserépkályha-építő. „Sose felejtem el,

amikor Karácsony előtt pár nappal egy megrendelőm felhívott. Mikor megláttam a nevét a telefonon kijelzőjén, egyből arra gondoltam, hogy valami baj van – füstöl vagy nem fűt eléggé a tűzhelye, amit pár hónapja építettem. De szerencsére azonnal megnyugtatott, hogy nincs semmi gond, sőt: épp a padkán ült, hátát a meleg kályha falának döntve és csak szerette volna megköszönni a munkámat és boldog karácsonyt kívánt. Azt hiszem, én akkor még nála is jobban örültem. Az ilyen és ehhez hasonló visszajelzésekért érdemes ezt a szakmát



folymatni. Tényleg úgy van, ahogy a régi mesterek mondták: a legjobb fizetség egy elégedett megrendelő” – mesélte Martsa Miklós a mesterség szépségeiről.

Szinte minden lakásba lehet oda illő kályhát tervezni. A régi szabvány szerint épült szögletes hasábformák helyett ma már a legkülönbözőbb íves, padkával és párkányokkal tagolt, népies vagy modern megjelenésű tüzelőberendezés egyaránt megvalósítható. A fatüzelés az egyre drágább fosszilis tüzelőanyagokkal szemben jóval gazdaságosabb, amelynek köszönhetően egyre nagyobb az érdeklődés a szakma iránt.

A cserépkályha már a második fűtési szezonban behozza az építési költséget. Hozzá kell tenni ugyanakkor, hogy míg a gázkon-

vektoron csak el kell csavarnunk egy gombot, a kályha ennél több odafigyelést és időt igényel. Folyamatosan gondoskodni kell a faanyagról, a tárolásról, valamint figyelembe kell venni, hogy a kályha csak néhány óra elteltével ad meleget. Az, hogy milyen hőmérsékletet tudunk biztosítani, nem csupán a kályha felületének nagyságától, hanem a faanyag minőségétől is függ. Téli szezonban egy családi ház fűtése harminc-hatvan mázsa fát emészt fel.

A hagyományos cserépkályha építésnél a kályhát kályhacsempékből építik fel és samottal bélelik. A tűztér alakjával és méreteivel a csatlakozó járatokhoz kell igazodni. A cserépkályha falvastagságától függ, hogy a cserépkályha felülete mennyi idő alatt forrósodik át. A mai kályhák többféle építési móddal készülhetnek az egyszerű megoldásoktól az egészen komplikáltakig. A könnyű építésű cserépkályha felfűtési ideje nagyjából egy óra, ellenben a nehéz építési móddal készülnél meghaladhatja a két órát is. Egy jó minőségű cserépkályhában nagyon magas égési hőmérséklet alakul ki. Ajtajukat csak abban az eset-

ben szabad becsukni, ha a tűztérben már nem ég a fa, csak parázs található benne. Mivel a kályhaajtó bezárása után a kinti hideg levegő nem áramlik be a tűztérbe, a parázs hosszan megmarad benne és kályhánk másnapig folyamatosan sugározza a meleget. Martsa Miklós elmondta: „a kályha megépítése után végzik el az első tűzpróbát – megnézik, hogy mekkora a huzat. Az első nagy befűtésig még legalább egy hét telik el, miközben szárad a kályha. A száradást kevés fával végzett kisebb szárítófűtésekkel lehet elősegíteni, csak ezután jöhet az első igazi befűtés. Ha minden évben egy órát rászánunk a karbantartásra és kíméletesen fűtünk, akkor cserépkályhánk akár több évtizedig is hasznos és hangulatos eleme lehet otthonunknak.”

ADVENT idején ma is élő hagyomány a betlehemezés

Magyar Vidéki Mozaik ■ Jó gyakorlatok

A népszokások életben tartása az egyik fő célkitűzése az idén huszonegyedik alkalommal megrendezett Nemzetközi Betlehemes Találkozóknak. December 9. és 11. között az egész Kárpát-medencéből érkeztek betlehemes csoportok Debrecenbe, hogy előadják Jézus Krisztus születésének misztériumát.



A téli ünnepkör egyik legismertebb népszokása a betlehemezés, amely már elnevezésében is sajátosan kárpát-medencei. Csak magyar nyelven nevezik betlehemes játéknak, minden más népnél a játékot a jászol szóval jelölik. A betlehemezés élő hagyomány, a Dunántúlon és a történelmi Magyarország egyes részein ma is házról-házra járva eljátsszák a Jézus születéséről szóló bibliai történetet, majd átadják ajándékaikat és jókívánásaikat a háziaknak. A játék fő kelléke a templom alakú betlehem, amely-

ben a Szent Családot formálták meg. Ezt a kis templomot és a benne látható jelenetet veszik körül az élő szereplők - a pásztorok és az angyalok - hogy eljátsszák a kisdud meglátogatását és megajándékozását. Ennek a több száz éves hagyománynak az életben tartása érdekében rendezték meg immár huszonegyedik alkalommal a Nemzetközi Betlehemes Találkozót a Debreceni Művelődési Központban (DMK) december 9. és 11. között, amelyre nem csak magyarországi csoportok érkeztek. A seregszemlén a néphagyományból származó betlehemes játékok gyűjtéseit felhasználva elevenítik meg Jézus Krisztus születésének misztériumát. „Debrecenben 2006 óta tartjuk a találkozót, ez volt a hatodik. A csoportok nem csak a DMK-ban léptek fel, láthatták őket többek között a Kossuth téren, a Város Karácsonyfájánál, illetve a Kölcsey Központba is küldtünk egy csoportot” – mesélte Bocsi Szabolcs, a DMK igazgató-helyettese. E találkozó közösségformáló erő is, amely generációkat és tájegységeket köt össze. Olyan báb-, színjátszó, egyházi és más csoportok vettek részt a rendezvényen, amelyek a népi hagyományok alapján játszanak, más feldolgozásokkal nem jelentkezhetek a résztvevők. Az esemény fő célkitűzése a betlehemezés hagyományának életben tartása, a kulturális identitás erősítése, megtartásának elősegítése, saját szakrális hagyományaink variációinak bemutatása és a környező országokban élő magyarság népszokásainak bemutatása volt. Bocsi Szabolcs elmondta, idén 53 csoport jelentkezett a Kárpát-medencéből, amelyből 32 csapatot tudtak fogadni mintegy öt-hatszáz résztvevővel. Gyermekek és felnőttek előadásokat láthattak a Felvidékről, Kárpátaljáról, Erdélyből és a Partiumból, valamint a Vajdaságból is. Az igazgató-helyettes kiemelte: csak autentikus, néprajzi gyűjtést felhasználó csoportok jelentkezését fogadták el. A csoportok egy része, főleg a határon túliak és a kisebb településekről érkezők nem csak a találkozóra, hanem otthon is házról-házra járnak advent idején. „Idén nagyon sokan jelentkeztek, ezért több olyan csoportot nem tudtunk fogadni, akik minden évben eljöttek a találkozóra. Tervezzük, hogy jövőre mindenképpen elhívjuk őket és kialakítunk egy olyan forgó rendszert, amelyben évente más-más csapatot hívhatunk az adott régióból, nehogy le-
törjön a lelkesedés.” Az igazgató-helyettes hozzátette, a betlehemes találkozóra rendszerint távolabbi vendégek is érkeznek, olyan országokból, ahol hasonló hagyományok élnek. 2010-ben Lengyelországból lépett fel egy belarusz csoport, azelőtt pedig finn csillagforgatók jártak Debrecenben.

Markovics Réka

ÜNNEPI receptek

Magyar Vidéki Mozaik ■ Kitekintő

Bár a legtöbbünkél évről évre a család saját hagyományos ünnepi fogásai kerülnek a karácsonyi asztalra, mi mégis szeretnénk Éva, a Mecsekalja szakácsnéja receptjeivel azoknak kedveskedni, akik kipróbálnának valami tradicionálisat, de kicsit újat.

A halászlé nálunk családi kedvenc. Édesapám tolnai származású. Azon a vidéken minden ünnep alkalmával csak a halászlé jöhetett szóba a fogások összeállításakor. Abban az időben még nagyon fontos szerepet töltött be a Duna a régióban élők mindennapjaiban. Különös jelentősége volt az ünnepeknek a családom életében akkoriban a testvérek szétszóródása miatt, hiszen ritkán látták csak egymást, nem volt lehetőségük a gyakori találkozásokra. A nagynéném férje pedellus volt a helyi általános iskolában, ezért szolgálati lakásban laktak. Kiváltságos volt a helyzetünk, mert az iskola tanári szobájában teríthettük meg az ünnepi asztalt és ott fogyasztottuk el a karácsony esti vacsorát. Szenteste, mikor a nagynénéménél összegyűlt a népes család,

mindig elkészült az elmaradhatatlan halászlé. A Duna partján, egy bárkán lehetett frissen fogott halat kapni. Amikor hazahozták a vacsorára szánt halakat egy nagy babafüredő kádba tették. Mi gyerekek, természetesen azonnal játszani kezdtünk a ficánkoló halacskákkal... A hagyományos dunai halászlét a mi családjunkban a férfiak főzték: mindig szabad tűzön, az elmaradhatatlan réz bográcsban, közben pedig finom borokat kóstolgtak. Szerencsére a hangulat csak a jó kedv határáig fokozódott, mert a hal hamar elkészült. A családom nőtagjai időközben a tészta elkészítésével foglalatostkodtak, mi gyerekek meg csak örültünk egymásnak.



Dunai halászlé

Hozzávalók: 1,6 kg ponty, 3-4 db törpeharcsa, 2-3 evőkanál piros törött paprika, egy nagy fej hagyma, só, szárított cseresznyepaprika, 1 dl vörös bor, 1 teáskanál paradicsompüré

Elkészítés:

A halakat megtisztítjuk, a pontyot kb. 2 cm-es szeletekre vágjuk. 2 liter vizet felforralunk, majd beletesszük a vékony karikára vágott hagymát, száraz cseresznyepaprikát. Megsózzuk, és 20 percig főzzük, hogy a hagyma jól megpuhuljon. Ezután beletesszük a halat és megvárjuk, amíg felforr. Erős tűzön forraljuk tovább és adjuk hozzá a törött paprikát valamint a paradicsompürét.

15 perc forralás után adjuk hozzá a vörösbort, kóstoljuk meg, és ha szükséges, sózzuk meg.

Finomabb lesz a halhús ha előre besózzuk, de ebben az esetben figyeljünk, nehogy elsózzuk az ételt.

A halászlét mindig forrón találjuk, amennyiben lehetőségünk van rá, házi készítésű gyufa tésztával. A hagyományosan bográcsban készített dunai halászlé nincs passzírozva. Édesapám mesterien készítette el, kelően sűrű és ízletes volt e nélkül is.

A karácsonyi desszertek közül gyerekkorunk óta a hatlapos kávékrémes a családi kedvenc. A recept az apai nagymamától származik, és elképzelhetetlen volt nálunk az ünnep e nélkül a sütemény nélkül. Ez az emlék annyira meghatározó a mai napig, hogy ha a külföldön élő öcsém hazalátogat, mindig ez az első kívánsága. A legkedvesebb közös emlémeink közé tartozik, ahogy karácsony előtt együtt készítettük el ezt a finomságot édesanyánkkal. A szüleink már sajnos nem élnek, ezért én vettem át stafétabotot az elkészítésében.

Általában a legfinomabb és legolcsóbb ételekkel van a legtöbb munka. A hatlapos kávékrémes ma már nem a „divatos” sütemények közé tartozik, de az extra kiadásokkal járó karácsonyi időszakban nem utolsó szempont, hogy olcsó, de annál finomabb süteményt készítsünk. Bátran állíthatom, hogy megéri elkészíteni, időigényessége ellenére is. Nagy előnye, hogy az adventi időszakban előre megcsinálhatjuk a tésztalapokat: mivel minimum egy napig állnia kell a tésztának, segítség lehet a nagy ünnepi kapkodásban, hogy már legalább ezzel nem kell foglalatostkodnunk.

Hatlapos kávékrémes

Hozzávalók:

Tésztához:

60 dkg liszt, 20 dkg zsír, 10 dkg cukor, 1 tojás sárgája, késhegynyi szóda-bikarbóna, 1 kis pohár tejföl (nem zsírszegény). Zsír helyett használhatunk margarint is, de figyeljünk a zsírtartalmára.

Krémhez:

1,5 l tej, 75 dkg cukor, 3dl fekete kávé, 9 evőkanál liszt, 1 evőkanál jó minőségű kakaópor.

Elkészítés:

A liszthez hozzáadjuk a szobahőmérsékletű zsírt, és a szokásos módon összemorzsoljuk. Hozzáadjuk a tojás sárgáját, a szóda-bikarbónát, majd a tejfölt is.

Összegyúrjuk és hat egyenlő részre osztjuk. Ha nem áll kellőképpen össze a tészta, adjunk hozzá egy kis tejet. Normál tepsi méretűre kinyújtunk egy adag tésztát, és a tepsi hátán egyenként rózsaszínűre sütjük a lapokat kb. 200 celsius fokon. Mielőtt betesszük a sütőbe, villával szurkáljuk meg a tésztát, hogy ne hólyagosodjon fel.

Míg sül a tészta, elkezdjük készíteni a krémet. Először 45 dkg cukrot karamellizálunk, vigyázva arra, hogy ne égessük meg. Amikor már szép barna, folyós karamellt kapunk, hozzáöntjük az



előre megfőzött 3 dl feketekávé, és hozzáadjuk még 30 dkg cukrot. Vigyázzunk, mert forró gőz csapódik fel. Lassan tovább főzzük, hogy elolvadjon a megdermedt cukor. Hozzáadjuk 1 liter tejet, és azzal is felforraljuk. A lisztből, kakaóporból és a maradék 1/2 liter tejből habarást készítünk és óvatosan ezt is hozzáöntjük a krémhez. Figyeljünk a felforraláskor, mert ahogy sűrűsödik a krém könnyen leéghet.

Deszkára teszünk egy tésztalapot és a forró krémet rákenjük. Ugyanígy teszünk a másik öt lappal is. A krémet úgy osszuk el, hogy a tetejére is maradjon. Amikor hozzálátunk egy újabb tésztalap elkészítéséhez, óvatosan nyomkodjuk meg kicsit, hogy a krém szépen elterüljön. Ha néhol kifolyik nem baj, mert a szeletelésnél a végeket úgyis levágjuk. (A levágott szél egyébként nagyon finom a reggeli tejes kávéhoz, teához).

Az elkészült süteményt hideg helyen állni hagyjuk egy napig, majd tetszés szerinti formájú szeleteket vágunk és így kínáljuk. A lapokat akár egy héttel előbb is meg lehet sütni, és folpack fóliába csomagolva tárolni. Ha így teszünk, csak a krémet kell frissen főzni.

SIKERREL zárult a VM VKSZI mobilitási programja

Magyar Vidéki Mozaik ■ Visszatekintő

Eredményesen fejeződött be a VM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet mobilitási projektje, amely során tizenhét agráriskolai tanuló vett részt németországi szakmai gyakorlaton. A diákok Europass mobilitási bizonyítványokat kaptak, amelyek segítségével könnyebben elhelyezkedhetnek a munkaerőpiacon.

A Leonardo da Vinci program az Európai Bizottság 1994-ben, a szakképzés területén indított együttműködési projektje, amelynek a VM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet (VM VKSZI) évek óta sikeres résztvevője. 2010-ben benyújtott mobilitási pályázata erdészeti és lovas szakképzésben résztvevő fiataloknak biztosított lehetőséget németországi szakmai gyakorlaton való részvételre. „A Tempus Közalapítvány kiírásában szerepelt ez a mobilitási program, amelyre sikeresen pályáztunk. 2011-ben tizenhét szakképzésben résztvevő diákot választottunk ki, akik Németországban, Mecklenburg-Vorpommern tartományban töltöttek négy, valamint tíz hetet. A program egy, illetve kéthetes előkészítővel kezdődött, amelyen szakmai, nyelvi és mentális felkészítésben részesültek a tanulók” – mondta el a pályázatról Bazan Diána szakreferens. A gyakorlat helyszíne nagy jelentőséggel bír, hiszen Németország is uniós tagállam, illetve a magyar vidékkel hasonló kezdeti adottságokat mutató tartomány fejlődését, uniós tapasztalatait a térségben gyakorlatot végző magyar fiatalok első kézből figyelhetik meg.

A gyakorlatot megelőzően a diákok egy-két hetet töltöttek Sanitzban, ahol nyelvi és kulturális felkészítőn vehettek részt. A kint eltöltött idő alatt szakmai és nyelvi ismereteik is bővültek, hiszen azokat a fejlettebb piacgazdasági gyakorlattal rendelkező

német vállalatoknál könnyebben gazdagíthatták. A németországi partnerekkel való kapcsolattartásért felelős Edda Henze már nyolc éve foglalkozik magyar gyakorlatokkal, és hat éve dolgozik együtt az intézettel. „Hat éve – amióta együtt dolgozom a VM VKSZI-vel - jönnek Mecklenburg-Vorpommern tartományba magyar gyakorlatok, akiket az intézet választ ki a szakiskolák tanulói közül. Nagyon szeretek együtt dolgozni az intézettel, mert a magyar iskolákból mindig a legjobb és legalkalmasabb diákokat választják ki gyakorlatoknak, amelynek köszönhetően ez a program mindig nagyon sikeres” – mesélte Edda Henze majd hozzátette: „Az én szerepem a projektben, hogy közvetítek a cégeket, ahol a diákok a gyakorlatukat töltik. Mivel mindig más területről érkeznek a fiatalok, ezért fontos, hogy sok vállalattal tartsam a kapcsolatot. Én tartom a gyerekeknek a nyelvi és kulturális felkészítőt is egy vagy két hétig, attól függően, hogy milyen hosszú gyakorlatra érkeznek.” A felkészítő befejeztével a diákok megkezdhetik gyakorlatukat a német cégeknél és hivataloknál. „Rengeteg szakmai tapasztalatot gyűjtöttünk, én például egy Haflinger tenyészetbe kerültem, amely egy jellegzetes tiroli lófajta. A mindennapi feladatok mellett a lovak belovaglásával kapcsolatos munkákat is elvégeztem, ami nagyon megerőltető volt, de megérte a fáradságot” – mesélte a kint eltöltött időről Bársony Anett. A gyakorlat Horváth Ádám számára sem volt könnyű: „Sokat kellett dolgozni, de éppen ezért sok tapasztalatot szereztem és láthattam, hogyan működik egy németországi lovarda. Teljesült a gyerekkori vágyam is: mindig is szerettem volna tengerparton lovagolni, ami Németországban végre sikerült. Az időjárás nem kedvezett nekünk, ennek ellenére egy egész napot lovagoltunk a tengerparton.” – mesélte a lovász szakképzésben résztvevő tanuló. „Én az erdész technikus képzés révén jutottam ki a gyakorlatra. Egy Güstrow-i hivatalnál voltam, ahol például magaslesek építettünk, de emellett sokat kirándultunk és rengeteg emberrel megismerkedtünk.” – mondta Kinder Zoltán Ádám.

Novemberben a VM VKSZI szemináriumot szervezett Somogyzsif-Szócsénypusztán, a Marcali Városi Önkormányzat Széchenyi Zsigmond Szakközép- és Szakiskolában, ahol a gyakorlatot teljesítő diákok beszámoltak tapasztalataikról, élményeiről, valamint a hasonló programok iránt érdeklődők bővebb információt szerezhettek a Leonardo da Vinci mobilitási projektekről, illetve a VM VKSZI jövőbeni tervezett pályázatairól. A résztvevő diákoknak Wayda Imréné, az intézet Képzési Igazgatójának vezetője és Edda Henze adta át Europass mobilitási bizonyítványukat, amelyben szerepelnek az elvégzett munkafeladatok és az általuk elsajátított tudás, készségek és kompetenciák, amelyeknek köszönhetően könnyebben érvényesülhetnek a munkaerőpiacon.

Markovics Réka



www.mnvh.eu



