



**MAGYAR  
VIDÉK  
NAPJA  
FARSANGI  
VIGALOM**





### Tisztelt Olvasó!

Fél éven belül második alkalommal rendezük meg a Magyar Vidék Napját. Célunk az volt a korábbi rendezvénnyel, hogy a fővárosi Millenárisra látogatók megismerkedhessenek a vidék ízeivel, hangulatával és szépségével. A rendezvény inkább ünnep volt, mint egyszerű kiállítás.

Idén februárban több okunk is van az ünneplésre, hiszen az utóbbi évtizedek egyik legnagyobb mezőgazdasági eredményét értük el, mely jelentős mértékben hozzájárult a kormány céljainak megvalósításához. A magyar mezőgazdaság 2013-ban 22 százalékkal, tehát közel a negyedével bővült, így a tavalyi év

gazdasági növekedésének fele ebből a szektorból érkezett. A legnagyobb érdem az agráriumban dolgozókat illeti, akik megfeszített munkával, kitartással érték el e sikereket.

Az ünneplés másik apropója a farsang közeledte. Hazánkban számtalan hagyomány kötődik a börtöt megelőző ünnepi időszakhoz. Könnyű helyzetben vagyunk ilyenkor, hiszen vidéki szokásaink sokszínűségét ekkor a legkönnyebb bemutatnunk.

Számtalan, ezt az időszakot igazi kuriózummá emelő szokás él a mai napig hazánkban. Ki ne hallott volna a busójárásról vagy az asszonyfarsangról. Mindezek kiemelkedően fontos elemei a magyar vidék kultúrájának, melynek átörökítése és népszerűsítése a Vidékfejlesztési Minisztérium egyik fontos feladata.

Az agrártárca kiemelten fontos céljai közé tartozik továbbá a tanyavilág fejlesztése, a termőföld megóvása és a lakosság ellátása a legjobb minőségű magyar élelmiszerekkel, zöldséggel és gyümölcscsel, valamint magas színvonalú húsipari termékekkel.

Több terméket sikerült a hungarikumok közé emelnünk, mely jelzi, hogy a hazai mezőgazdaság különleges termékek előállítására is képes, melyek hazánk hírét a világ más tájaira is elviszik. Mindez jelentős mértékben hozzájárulhat a kormány és az agrártárca azon célkitűzéséhez, hogy fejlett, innovatív és sokszínű agráriumáról legyen ismert Magyarország.

A Magyar Vidék Napja kiváló lehetőséget biztosít arra, hogy e színes vidéket bemutassuk mindazon érdeklődőknek, akiket a modern élet valamelyest elszakított a vidéki Magyarország kulturális, gasztronómiai kincseitől. Mindehhez kívánok hasznos időtöltést!

**dr. Fazekas Sándor**

vidékfejlesztési miniszter



Magyarország, a magyar vidék korszakhatárhoz érkezett az idei évben, hiszen olyan mértékű fejlesztési lehetőség kapujában állunk, ami példátlan a hazai agrárium történetében. A korábbi Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból hazánknak juttatott 1400 milliárd forintnyi támogatás után a 2014 és 2020 között időszakban még nagyobb összeg áll a rendelkezésünkre, hogy céljainkat megvalósíthassuk.

Más, nem a gazdasághoz köthető okunk is van az ünneplésre februárban, hiszen ez a farsang hónapja. Ekkor veszi kezdetét a tél búcsúztatása és testi-szellemi felkészülés a

nagybőjt embert próbáló időszakára. A Magyar Vidék Napja – Farsangi Vigalom rendezvényünkkel szeretnénk bemutatni, hogy mennyire sokszínű, izgalmas ez a mélyen kultúránkban gyökerező ünnepkör.

A vidékfejlesztés nem merül ki az új eszközök beszerzésében, az infrastruktúra felújításában, a termőföld megvédésében vagy a tanyavilág támogatásában. Mindezek természetesen nagyon fontos részét képezik a kormányzat és a Vidékfejlesztési Minisztérium agrár- és vidékpolitikájának, azonban a kultúra átörökítése éppen olyan fontos feladat a számunkra.

A Vidékfejlesztésért Felelős Államtitkárság számtalan olyan kulturális emlékünkhöz megóvásához, felújításához járult hozzá, melyek segítik a vidéki életmód megőrzését, sokszínűségének fenntartását.

A Magyar Vidék Napja – Farsangi Vigalom célja, hogy e sokszínű ünnep hangulatát a fővárosba csempészve széles körben bemutassuk a látogatóknak ezt a mélyen gyökerező hagyományt.

Jó időtöltést és kellemes szórakozást kívánok!

**V. Németh Zsolt**

vidékfejlesztésért felelős államtitkár





A Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat (MNVH) elsődleges célja, hogy a magyar vidék és lakóinak fejlődése érdekében hangolja össze a vidékfejlesztésben érintett kormányzati, civil és szakmai szervezetek munkáját. Hálózatunk a Vidékfejlesztési Minisztériummal közösen azon dolgozik, hogy a hazai és külföldi tapasztalatok áramlását a magyar agrárium között megteremtse.

A farsang a hazai vidéki – s természetesen városi – kultúra szerves része, mely számtalan különböző hagyományban és szokásban ölt testet. E kulturális események ugyanolyan fontos részét képezik a magyar vidék által képviselt tudásnak, mint a különböző agráripári szakismeretek vagy akár a gasztronómiánk.

Az MNVH elkötelezett amellett, hogy a farsang és az ahhoz kapcsolódó szokások az őket megillető támogatásban részesülhessenek, gazdagítva ezzel a magyar állampolgárok mindennapjait. Az eddigiekhez hasonlóan, az Európai Unió források felhasználásakor tehát kiemelt figyelmet kell fordítanunk szokásaink, kulturális emlékeink megőrzésére.

A Magyar Vidék Napja – Farsangi Vigalommal a fenti célkitűzésünket szeretnénk elérni, és reméljük, hogy sikerül közelebb hozni a távoli vidékek szokásait mindazokhoz, akik a városban élik mindennapjaikat.

A Vigalomra kilátogatók megismerkedhetnek számtalan falusi szokással, ismertségeket köthetnek, és talán új falusi turisztikai célpontokkal is gazdagabban távozhatnak. Külön ajánlom Önöknek, hogy a rendezvényre kilátogatva ismerkedjenek meg az őrségi rönkhúzás humoros történetével, de ne hagyják ki a busójárást és az ízletes farsangi fánkokat sem!

A Magyar Vidék Napja – Farsangi Vigalomhoz jó szórakozást kívánok!

A Magyar Vidék Napja – Farsangi Vigalomhoz jó szórakozást kívánok!

**dr. Medgyasszay László**  
az MNVH elnöke

## Magyar Vidék Napja Farsangi Vigalom

- 10:00-10:10** Műsorvezetői programismertetés
- 10:15-10:45** Dézsyi Yvett Néptánc csoport
- 11:00-12:00** Kolompos együttes
- 12:15-12:45** Köszöntőbeszéd
- 12:50-13:40** Dézsi Yvett Néptánc csoport
- 14:00-14:45** Vitéz László bábelőadás
- 15:15-16:00** Gryllus Vilmos: Maszkabál
- 16:05-16:35** Ilyés Szabó Anna mesemondó
- 17:00-18:00** Cimbaliband együttes:  
Cimbalikum - A magyar cimbalom
- 18:15-18:45** Tombolasorsolás

**Egésznapos programok!**  
**Népi hagyományok, Busójárást**  
**14:00-tól Őrségi Rönkhúzás!**





## GRYLLUS VILMOS: MASZKABÁL



Bál, bál, maszkabál!  
Minden jelmez készen áll,  
szól a nóta, messze száll:  
áll a bál, áll a bál,  
áll a fényes maszkabál!

Egy farsangi jelmezbál elevenedik meg ebben a műsorban. A nyitány után sorban jönnek és bemutatkoznak a „jelmezbe öltözött” dalok: a varázsló és a banya, az ősember és a bohóc, a kéményseprő, a szerecsen, a páncélos lovag és a hétfejű sárkány. Gyryllus Vilmos talán legvidámabb lemezének, a Maszkabálnak dalait hallgathatják-énekelhetik az előadáson a szerzővel együtt a gyerekek - és persze a szülők is.

## KOLOMPOS

A Kolompos az egyik legnépszerűbb magyarországi népzenei együttes. Már több mint huszonöt éve muzsikálnak gyerekeknek, felnőtteknek. Műsoraikon a közönség közvetlenül ismerkedhet meg a népi hangszerekkel, különböző vidékek muzsikáival, érdekes játékokkal, hajdani falubéli szokásokkal, táncokkal. Mindezeket az együttes sok vidámsággal, egy nagy közös játék keretén belül adja elő, ahol a gyerekekkel együtt szerepelnek, énekelnek, muzsikálnak és - a zenekar reményei szerint - egy kicsit velük együtt alakítják a jövőt.



## CIMBALIBAND

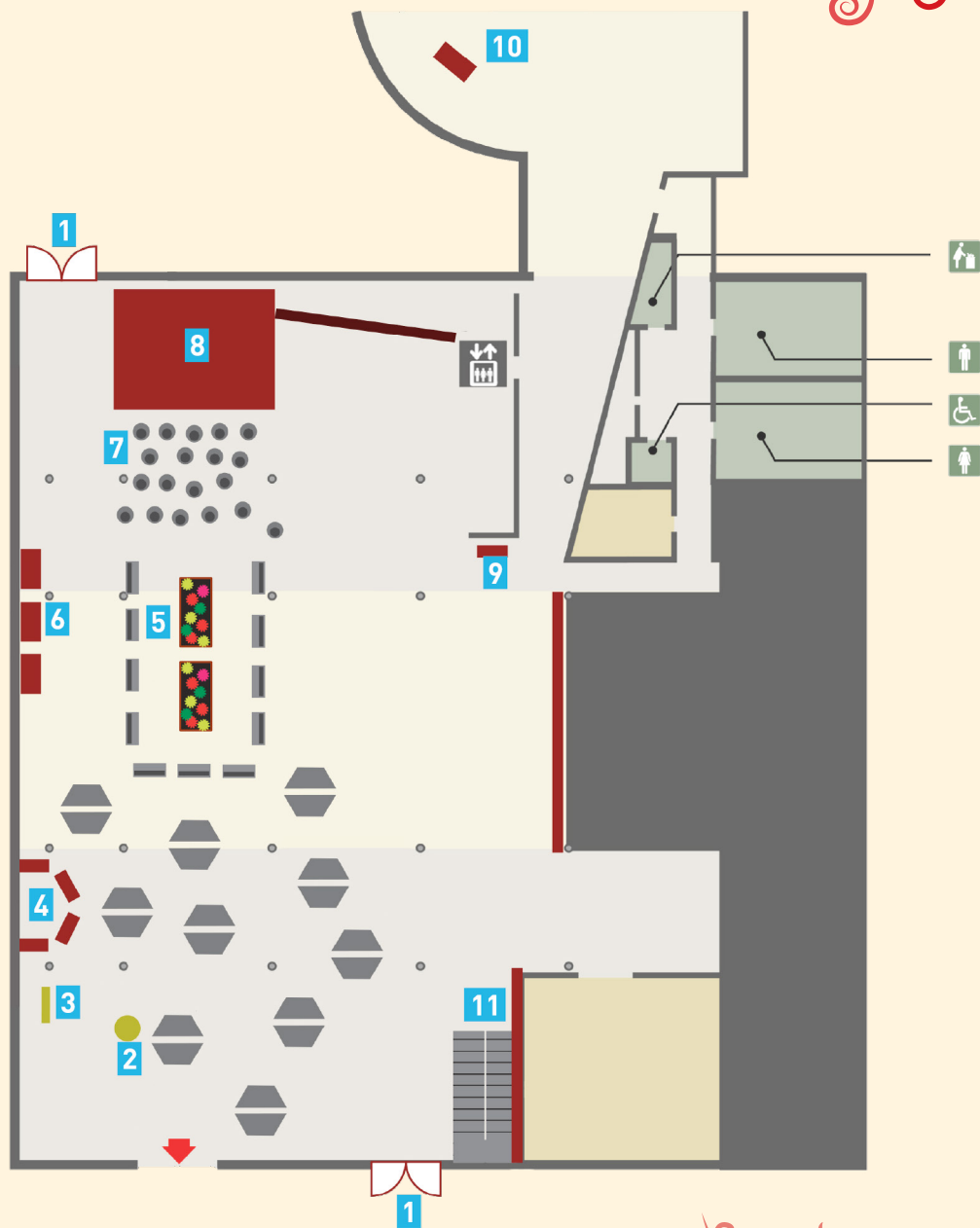


A magyar cimbalom csodálatos világába kalauzolja a közönséget Cimbaliband a muzsika szárnyán, egy rábaközi búcsútól indulva, a 20. század eleji budapesti kávéházak hangulatán át, kincses Kolozsvárt is érintve, az ezeréves határon is túlra, kitekintve a Fekete-tenger partjáig, az Isztambuli bazárban megpihelve.

## A RENDEZVÉNY HÁZIGAZDÁJA: RÁKÓCZI FERENC







- 1 Vészkijárat
- 2 Farsangi ToTo
- 3 Szerencsekerék
- 4 Vidékfejlesztési Minisztérium és háttérintézményei
- 5 Padok

- 6 Szakiskolák
- 7 Babzsákok
- 8 Színpad
- 9 Információs pult
- 10 Class FM
- 11 Feljárat

**1.EMELET:** Gyerekjátsszó, Arcfestő, Fánkdíszítés, Baby játszóház, Farsangi alkotóház, Lufi bohóc, Diótörő ügyességi játékok, Só-liszt gyurmázás, Cserép decoupage

**KINTI TERÜLETEN:** Állatsimogató, Csurgatós kenyér, Látványkovácsolás, Birkafőzés, disznótoros, Pálinka, Őrségi Rönkhúzás





## A FARSANG TÖRTÉNETE

A farsang Magyarországon vízkeresztől a húsvét vasárnapot megelőző 40 napos böjt kezdetéig tart. A farsangi időszak utolsó napját húshagyókednek, a böjt első napját pedig hamvazószerdának nevezik.



## ŐSI HIEDELMEK

Hazánkban a farsang kialakulása a középkorra tehető, elnevezése német eredetű. A „faseln” ige jelentése: fecsegni, pajkoskodni. A Magyar Néprajzi Lexikon a következőt írja: „A farsang zajos multságait egy ősi hiedelem hívta életre. A középkorban azt hitték az emberek, hogy a tél utolsó napjaiban - amikor rövidek a nappalok és hosszúak az éjszakák - a Nap elgyengül, és a gonosz szellemek életre kelnek. Vigalommal, jelmezes karneváli felvonulással, boszorkánybábu elégetésével akarták elűzni ezeket.” Az első álarcosok ezért halottas menetet imitálva vonultak fel az utcákon.



## TORKOS CSÜTÖRTÖK

A szokások többsége, köztük az álarcosbálok és felvonulások is a vígasság utolsó napjaira, az úgynevezett „farsangfarkára” összpontosulnak. Ebben az



időben ugyanis a mezőgazdasági munkák szüneteltek, ezért ekkor kedvére multhatott a falu apraja, nagyja. A farsangi időszakhoz kapcsolódik a torkos csütörtök fogalma, mely a böjt első napját követő nap. Ekkor azonban a böjtöt felfüggesztik, hogy a farsangi maradékot elfogyaszthassák. Napjainkban az éttermek úgy viszik tovább ezt a hagyományt, hogy torkos csütörtökön nagy kedvezményekkel várják vendégeiket.

## FARSANGFARKI ALAKOSKODÁSOK

A farsangfarkán zajlanak az álarcos, jelmezes felvonulások, maszkabálok és a multság színhelyén vagy házaknál előadott dramatikus játékok. Ilyen például a délszláv eredetű alakoskodó felvonulás, a mohácsi „busójárás”. A legrégebbi játékok egyik e Cibere vajda és Konc király párviadala, melyben a böjti ételeket jelképező Cibere vajda játékosan legyőzi a húsokat szimbolizáló Konc királyt

## ASSZONYFARSANG

Az asszonyfarsang évente az egyetlen olyan alkalom volt az asszonyok számára, amikor szigorúan kötött napirendjüket félretéve mulatozással, tánccal tölthették a napot vagy éjszakát. A táncos multságok fontos szerepet tölthettek be a párválasztásban. A lányok ilyenkor bokkrétát adtak a kiszemelt legénynek, s ha a vonalomból kölcsönös volt, a fiú a kalapjára tűzte a csokrot.

## FARSANGI RÖNKHÚZÁS

Ám ha mindennek ellenére mégis sokan maradtak pártában és vízkeresztől hamvazó szerdáig egyetlen esküvő sincs a faluban, egy túlkoros hajadont ültettek a szépen feldíszített szégyenrönkre. A „boldesküvő” hagyománya igazi lakodalmi hangulatot varázsol a helyszínre.





## CIBERE ÉS FÁNK, AVAGY A FARSANGI ÉTKEK

A farsangfarka jellemző étele volt a tyúkhúsleves és a töltött káposzta, de szívesen tálaltak ciberelevest és kocsonyát is. A cibere a savanyú levesek gyűjtőneve, melyek tálalása már a közeledő böjtöt jelezte. A hamisítatlan farsangi édesség kezdetek óta a fánk, melynek számos fajtája ismert. A legnépszerűbbek a szalagos fánk, a csöröge és a túrófánk.

Forrás: Magyar Néprajzi lexikon (1979)

József Attila:  
ÉTKEK ÁRADATA- RÉSZLET

Ím, hát aki mértékkel  
szórakozott az étkekkel,  
s nem rogyant meg keze- lába,  
jöhet a táncos- oskolába.  
Járjuk, mint a szél a pusztán,  
fölfriessülünk majd káposztán,  
s ha még fogát feni falánk,  
-frissen sül a farsangi fánk,  
kívül piros, belül foszlik,  
míg a vendég el nem oszlik.  
S aki panasszal van bajba,  
menjen a sóhivatalba!

## SZALAGOS FÁNK

500 g finomliszt,  
1 csomag élesztő,  
50 g porcukor,  
50 g vaj,  
2 tojássárgája,  
½ dl rum,  
késhegynyi só,  
kb. fél liter tej,  
a sütéshez olaj,  
a tálaláshoz baracklekvár;



Langyosítsunk fel 3dl tejet, majd keverjük össze az élesztővel, egy kanál porcukorral és 3 evőkanál liszttel és zárjuk le egy üvegen. Az üveget tegyük meleg



helyre. A maradék porcukorral keverjük ki a tojássárgáját, majd adjuk az előzőleg elkészített érett kovászhoz. Olvasszuk meg a vajat, és keverjük a maszszánkhoz a liszttel, a rummal és annyi langyos tejjel, amennyiben a sőt feloldottuk. Lágy tésztát kapunk. Fakanállal 20 perccig keverjük, dagasztjuk. Mikor elkészül a tészta, langyos helyen letakarva másfélszeresére kelesztjük, utána lisztezett deszkára borítjuk, és kézzel ujjnyi vastagra kinyomkodjuk. Fánkiszúróval (ha nincs, vizespohárral) szaggassuk ki, és még fél órán át kelesztjük! Közepesen forró olajban süssük! Sütéskor a megkelt fánk felső része kerüljön alulra. A sütés kezdetén fedjük be az edényt, de miután átfordítottuk, fedő nélkül süssük tovább. Szűrőkanállal szedjük ki papírtörlőre, még forrón hintsük meg vaníliás porcukorral.

## A DISZNÓTOR

„Disznótornak, lakodalomnak télen van az ideje.” – írja Szemerkenyi Ágnes néprajzkutató „Disznótorn” című munkájában. Az írásból kiderül, hogy a disznóvágás régen olyanira várt esemény volt, hogy a gyerekek sem mentek iskolába. Ilyenkor már hajnalban talpon volt az egész család: „még alig pitymallott, s már zörgetett a kapun a disznóölő koma vagy sógor, mert a saját disznóját senki sem vágta le szívesen.” – írja Szemerkenyi.

## REND A LELKE MINDENNEK

Mindenkinek megvolt a maga feladata: az asszonyok sütötték a vért, megtisztították a fokhagymát, mosták a beleket, hurkát töltöttek, a zsírt sütötték, míg a böllér feldolgozta a disznót, fűszerezte a kolbászt és a hurkát, sózta a szalonnát. A házigazda ezen a napon csupán a segítők ki-







szolgálatát és szórakoztatását végezte: borral, pálinkával, étellel kínálta őket. A munka oroslánrészét a szomszédok és közeli rokonok végezték.

### EMELJÜK POHARUNKAT!

A nap fénypontja a disznótor volt, melyen nem csupán a segédkezőket, hanem a többi rokont, barátot is vendégül látták. A tor orjalevessel kezdődött, majd töltött káposzta következett, sült kolbász, sült hurka, pecsenye, desszertként hájas pogácsa és rétes. Vacsora közben vidáman mulattak. Szokás volt, hogy a tor közben gyakorta megemelték a poharukat, hogy szerencsájük legyen a jövő évben levágandó disznóval. A vacsora végeztével a házigazda nótázni kezdett, a többiek bekapcsolódtak, s hajnalig mulattak a finom ételek és italok között.

Forrás: Szemerényi Ágnes, „Disznótor” (1975) <http://www.gazlap.hu/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=>

### ORJALEVES

1,5 kg orjacsont  
15 dkg sárgarépa  
15 dkg fehérrépa  
1 apró zellergumó zöldjével  
1 kis csokor petrezselyemzöld  
½ póréhagyma  
1 vörshagyma,  
4 fokhagyma gerezd  
12 szem feketebors  
2-3 szem szegfűbors  
3 liter hideg víz  
1 evőkanál só



A csontot hideg vízbe tesszük, felforraljuk. A habot leszűrjük, a levet leöntjük, a csontokat hideg vízzel átöblítjük és egy másik fazékban újra feltesszük főni. Ez azért kell, hogy a leves szép tiszta legyen. Az előforrázott csontot 3 liter hideg vízben feltesszük magas lángon főni. Forrpontig hevítjük, leszedjük a keletkező habot, alacsony hőfokon főzzük. Egy evőkanál sót adunk hozzá, majd másfél óra főzés után hozzáadjuk a zöldségeket és a fűszereket. A zöldségek hozzáadásától számított másfél óra múlva levesszük a tűzről és 20 percig pihentetjük. Csigatésztával tálaljuk.

## Magyar Vidék Napja Farsangi Vigalom

Jöjjön, űzzük el együtt a telet, muzsikával,  
tánccal, maskarával!

### Nép hagyományok

Busójárás

Őrségi Rönkhúzás

Látványkovácsolás

Farsangi Fánk Parádé

Pálinka kóstolás

Faesztergálás

Ostorfonás

Télűző ételek

Néptáncosok







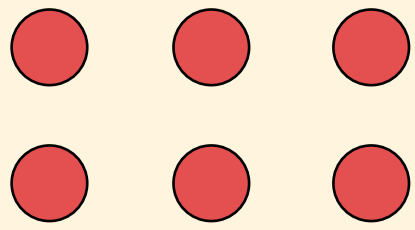
**FEBRUÁR 08. SZOMBAT 10:00**  
**BUDAPEST, MILLENÁRIS PARK "D" ÉPÜLET**

**MŰSORVEZETŐ: RÁKÓCZI FERENC**

**FELLÉPŐK:**

**GRYLLUS VILMOS | KOLOMPOS | CIMBALIBAND**  
**FARSANGI FÁNKPARÁDÉ | ŐRSÉGI RÖNKHÚZÁS**  
**JELMEZVERSENY | BUSÓJÁRÁS**  
**PROGRAMOK AZ EGÉSZ CSALÁD SZÁMÁRA!**

**AJÁNDÉK  
KUPON**



**MATRICA  
GYŰJTŐ**

Látogasson el rendezvényünkre és hozza magával ezt a szelvényt, melyet ajándékokra válthat be.



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:  
a vidéki területekbe beruházó Európa

