HÉTVÉGÉN TARTOTTÁK A VIII. UDVARHELYSZÉKI GYÜMÖLCSFESZTIVÁLT

Belekóstoltunk a legízesebb fesztiválba

Friss gyümölcsből idén szerény volt a felhozatal, de kárpótolt a napsütés, a jó muzsika és hangulat, az ízlésesen berendezett, finomabbnál finomabb házi lekvárokat, szörpöket, különlegességeket is kínáló sátrakból ránk mosolygó gazdasszonyok kedvessége. Ízes, illatos és szemnek, szájnak ingere, színvonalas volt a nyolcadik gyümölcsfesztivál is.

Lázár Emese

lazar.emese@hargitanepe.ro.



Számos érdeklődő megfordult a hét végén a vásárban. Zamatkavalkád FOTÓ: LÁZÁR EMESE

Pénteken kezdődött, tegnap zárta kapuit a VIII. Udvarhelyszéki Gyümölcsfesztivál. Az ötlet- és házigazda székelyudvarhelyi Civitas Alapítvány a Polgári Társadalomért jóvoltából három napra újra beköltözött a falu a városba, bemutatta, megkóstoltatta sajátos ízvilágát. Csekefalva, Farkaslaka, Fenyőkút, Firtosmartonos, Firtosváralja, Kecset, Kénos, Kobátfalva, Máréfalva, Oroszhegy, Székelymuzsna – a székelyudvarhelyi minifocipályán tizenegy udvarhelyszéki faluközösség vert sátrat idén, és ahogy előző években is tette, kínálta kóstolásra, megvételre a kertben és vadon termett gyümölcsökből készült finomságait. Az idei fesztivál fókuszában a gyógynövények álltak. Ez volt a témája a fesztivált nyitó pénteki nemzetközi szakmai konferenciának, a gyermekeknek szervezett játékos vetélkedőnek, és erdők, mezők kincseinek gyógyító erejét főzték bele a szörpökbe, lekvárokba a részt vevő faluközösségek gazdasszonyai.

Gyógyfüvet a teába, lekvárba!

Gyógyító fűvekből készült és illatával az egész teret betöltötte a faluközösségek zamatos teája, ami a Nagy Közös Teafőzés jegyében készült szombaton, és amiből jutott ingyen és forrón minden látogatónak.

Citromfű, körömvirág, borsmenta, hecserli, fodormenta, szurokfű (mezei oregánó) is került a hatalmas kondérba. Rózsaszirmokkal koronázta a főzetet Blénessy Éva, aki nagy szakértelemmel magyarázta Szabó Attila hangulatgazdának és a kíváncsiskodóknak: a gyógynövényteát főzni vétek, a füveket csak áztatni kell, és aromájukat „bizrizgálva", vagy, ahogy a homoródmentiek mondják, „bizgetve" kell előcsalogatni.

Amíg elkészült a gyógytea, bejártuk a helyszínt. Elidőztünk Orbán Károlyéknál, akik éppen a saját maguk által kistudírozott, forgalmazott csipkebogyó-passzírozót mutatták be. Feljegyeztük: a hecserlit előzetesen meg kell lobbantani, úgy könnyebben leválik a héja, magja. Csak a leve a hasznos, a többit el lehet dobni, mert még a disznók sem szeretik – oktatta a hecserlilé készítésének tudományára a bámészkodókat Orbán.

Isteni finom, rostokban gazdag almalevet kínáltak a szomszédos asztalnál Székely Csabáék. A malomfalvi gazda a kertjében termett őszi almát és annak kifacsart, dobozból csapolható levét is elhozta a vásárra.

Volt keletje a kortének, almának, hiszen az idei fesztiválon, sokak csalódottságára, friss gyümölcsöt nagyon keveset lehetett kapni. Szerény volt a termés, ez az oka, hogy nem hoztak eladásra – világosított fel Kiss Zoltán, a Civitas Időbankjának egyik mentora.

Bőséges volt a kínálat viszont szárított, csomagolt gyógynövényekből, gyümölcsből főzött, préselt lekvárokból, szörpökből. Lehetett venni-vinni a sükői vegyes-, akác-, napraforgómézet, a csekefalvi erdei gombás zakuszkát, a kénosi sajtkülönlegességeket, de be lehetett szerezni a Civitas kiadványait, és a székelyszentkirályi László Noémi illatos álompárnáit, házi készítésű kenőcseit is.

Új ízek a nap alatt

„Két kiskanállal kell tenni két deci forró vízbe, de kenyérre kenve is fogyasztható" – kaptuk a kénosi Mózes Enikőtől és Jolántól a használati utasítást a birsalma alapra készült, különféle gyógyfüvekkel ízesített, Gyógynövénykert üvegbe zárva nevezetű ínyencséghez. A dióból készült lekvárjuknak, az üstben főtt szilvaíznek nagy volt a keletje idén is, de akadt, akinek a sárga paradicsomból főtt, fahéjas vagy chilivel ízesített hecserlidzsemre esett a választása. Nyugtat és gyógyít – újdonság volt a levendulavíz, a levendulaolaj, amit saját levendulakertjének virágából préselt, párolt le és kis üvegcsékbe zárva hozott el a fesztiválra a csekefalviak sátrának egyik háziasszonya, Moldován Szeredai Noémi. A szomszédban a firtosmartonosiak sütőtök alapú, gyógynövényekkel fűszerezett lekvárvariációkkal, házi laskával, murokból, céklából, paradicsomból készült ivólével csábították a fesztiválozókat.

A kecsetieknél megcsodáltuk a régi falvédőkkel díszített sátrat és a lekvárok, szörpök bőséges felhozatalát, a firtosváraljaiaknál is belekóstoltunk a különleges kombinációjú lekvárokba. A székelymuzsnaiak szőttesekkel ékesített sátrában felfedeztük a fűszersót.

– Idén benne vagyunk a Gyógynövénykert programban, azért készítettük ezt az újdonságot. Szurokfű, bazsalikom, rozmaring és homoródalmási sólé van lepárolva. Mihály Erika készítette – tudtuk meg a receptet és az aromás só készítőjének nevét.

Pásztortáska, diólevél, papsajtmályva – Rita kertjének gyógynövénygyűjteményéből lehetett válogatni az oroszhegyieknél, és háromféle – sós, ecetes és saját levében eltett – medvehagyma savanyúság zöldellt a fenyőkútiak asztalán. Mosolygott az üvegben a káposztával töltött paprika, illatozott a kemencében sült alma és gyógynövényes fürdősót is lehetett kapni a máréfalviaknál. A kobátfalviaknál Deák Ilus citrommal, zellerrel, citromfűvel, lestyánnal, petrezselyemmel illatosított eceteket kínált jó kedvvel, a farkaslakiaknál galagonyalekvárt, tartósítószer nélküli céklalevet, cukormentes áfonya- és szederlekvárt kóstoltunk.

A fától a pénzmentes nyugalomig

A szalmabála ülőkéken megpihentünk, megnéztük a tökfaragó verseny tökjó faragványait, szemügyre vettük a muskátlival díszített nagyszínpad mellett a kertészetek kínálatát. Barabáséknál, akiknek szakértelmét még az angol trónörökös is értékelte, chili paprika, tuja, havasi gyopár, oregánó, rozmaring és eper is zöldellt. Piros és fekete ribizli, rózsató, fagyal hívogatta a kertészkedőket a sepsiszentkirályi Pinus Siculus Kertészetben.

Szalmából kitömött legénnyel készítettünk közös fotót Kertész Eszteréknél a portrésátorban, megnéztük, hogyan készül textilből tájkép a Játszóházban, megcsodáltuk a Pro Down Alapítvány ügyes kezű nemezelőit, és volt időnk az Időbankosokra is.

– Volt olyan is, aki az anyósát akarta elcserélni, bármire – mesélték kacagva a pénzmentes övezetben felállított Cserebere sátor háziasszonyai, Dobai Margit és Mózes Etelka.

Ötéves tapasztalat mondatta velük: egyre népszerűbb a nyugalomsziget, ahol lekvárt könyvre, gyümölcsre, de akár receptre is lehet cserélni, és ahová azt is szívesen látják, aki csak tereferélni akar.

Lekvárlegek

Újdonságok, különlegességek után kutatva mustráltuk végig a takarosan díszített sátrakat, de nem csak mi kerestük a fesztivál új ízeit, hasonlóképp tettek a gyógynövénnyel készült lekvárkülönlegességeket zsűrizők gasztronómiai lap munkatársai, akik A közösségek legfinomabb gyógynövénnyel ízesített lekvárja vetélkedőbe benevezett finomságokat ízlelték, értékelték.

– Érződjék a gyógynövény aromája, de ne legyen se túl édes, se túl savanyú – vázolta az elbírálás szempontjait az ítészcsapat vezetője, Barabás Olga, aki szerint az ízek harmóniáját becsülték mindenekfelett nagyra.

„Messze a legfinomabbnak találtatott", és elvitte a pálmát a fenyőkutiak bazsalikomos erdei gyümölcsös lekvárja. A gyönyörű tálalás is elnyerte az ínyencek tetszését, második díjas lett a firtosváraljaiak különleges, egres, citromfű, berkenyeáfonya, homoktövis, zsálya elegyéből főzött lekvárja. Harmadik legfinomabbnak ítéltetett a farkaslakiak pitypangvirágból készített csemegéje. Különdíjat érdemelt ki a máréfalviak étcsokoládéval, mentával „bolondított" meggylekvárja.

Ízekkel, illatokkal telve, kosarunkban a csekefalvi levendulaolajjal, a pénzmentes övezetben kapott almával, körtével, a Firtosi Tündérek zsályával ízesített, homoktövissel vegyített somlekvárjával, és a szentegyházi filisek csengő hangjával a fülünkben búcsúztunk a városba költözött falutól. Viszontlátásra jövőben, a kilencedik Gyümölcsfesztiválon!

25 ÉVE SZÉKELYFÖLDÖN

Jubileumi tanévnyitó

Első kihelyezett székelyföldi képzésének 25. évfordulóját ünnepelte pénteken a gödöllői Szent István Egyetem. A csíkszeredai Márton Áron Gimnáziumban megtartott jubileumi tanévnyitó ünnepségen dr. Palkovics László, a magyar kormány oktatási államtitkára, dr. Nagy István parlamenti államtitkár és dr. Tőzsér János rektor köszöntötte a jelenlévőket.

Pál Bíborka

pal.biborka@hargitanepe.ro

Elsőként dr. Palkovics László oktatási államtitkár köszöntötte a jubileumi tanévnyitó ünnepségre összegyűlteket és az első éves hallgatókat.

– Biztosítani szeretnénk a külhoni fiataloknak is, hogy anyanyelven folytassák felsőfokú tanulmányaikat. Felmérések bizonyítják, hogy nagyszámú a lemorzsolódás a középiskolát befejező és a felsőfokú tanulmányokat folytató fiatalok körében. Meggyőződésünk ugyanakkor, hogy csak a felsőoktatás fejlesztésével érhető el a székelyföldi értelmiség erősítése. Olyan értelmiségiek nevelése, akik itthon maradva, felelős tagjai lesznek a társadalomnak és erősítik a térség fejlődését – fejtette ki az oktatási államtitkár.

Dr. Palkovics László szerint ugyanakkor a magyar kormány 2016-ban összesen 100 millió forinttal támogatja a határon túli magyar köznevelést, ebből a nyári akadémiák szervezésére öt szervezet 40 milliót, a külhoni magyar oktatás szolgáltatásainak, módszertani központjainak, pedagógusszükségleteinek működtetésére 60 milliót ítélt meg.

Következőkben dr. Nagy István parlamenti államtitkár szólt a jelenlévőkhöz, aki rávilágított arra, hogy bár a pályaválasztás nem könnyű dolog, a térség fiataljainak a tudásvágya biztosítja a cselekvő társadalmat, ami közös vállalkozás.

– A Szent István Egyetem az elmúlt időszakban ezernél több diplomát adott a határon túli fiataloknak, és biztosította a piacképes tudást. Ez a felsőfokú tanintézmény a helyi adottságokhoz és igényekhez igazodva a vidékfejlesztés területén biztosít oktatást – mondta.

Dr. Tőzsér János rektor bejelentette: az egyetem idén első alkalommal indít vadgazda mesterszakot, megjegyezve, hogy az elmúlt években Csíkszeredában 65 tanuló diplomázott a kihelyezett szakokon.

Az ünnepségen felszólalt Borboly Csaba megyeelnök is, aki szerint a térségben működő magyar egyetemek hatékonysága a fiatalok munkájában, szaktudásában mérhető majd, a megyei önkormányzat jelenleg tizennégy állást hirdetett meg, ahová várják a Szent István Egyetemen végzett fiatalok jelentkezését is.