

Civilek a bogrács körül

A Nyugdíjas Tűzoltók Egyesülete tavaly májusi sátoravatató rendezvényük folytatásaként, hagyományteremtő kezdeményezésként invitálta május 23-án szombaton Középhalomra az Aranykor Nyugdíjas Egyesületet, a Mozgáskorlátozottak Szarvasi Egyesületét, az Ótemplomi Szeretet Szolgálat Középhalmi és Furugyi Klubját, valamint bemutatkozási lehetőséget nyújtott az újonnan alakult Civilek a Külterületért Középhalmi Szervezetének. Dernovics László, a körzet képviselője a rendezvény megnyitóján elmondta, hogy a vándorkupa elnyerésére lehetőséget adó főzőversenyt ezentúl minden évben meg kívánják rendezni, a meghívottak körét kiterjesztve a város többi civil szervezetére is. Kituljak László, a rendezvény főszervezője, mint a Nyugdíjas Tűzoltók Egyesületének elnöke megköszönte valamennyi résztvevőnek a jelenlétét, a fakanalat ragadó civil szervezetek mellett külön köszönetét fejezte ki a kézműves sátorban szalmát fonó Maczkó Ferencnének és a papírtündéret életre hívó Abonyiné Gabikának, akik a jelenlévő gyerekek alkotóvágyát tárgyasították. A főzőversenyt hat helyen

gyűlt tűz az étel alatt. A Tóthné Gráfné Mária mesterszakács által elnökölt, Nyári Mihály és Dernovics László által alkotott étel-zsűri több alkalommal kóstolta és pontozta a kondérok tartalmát. Szempontjaik az étel higiéniájára, színére, ízére és a tálalás esztétikumára vonatkoztak. Így 85 pontot kapott a

„Csülökpörkölt (k)örömmel, szívvel és lélekkel” fantázianévre hallgató étel, ahol külön értékelték a csípősséget és a Jurák házaspár családi munkáját. 87 pontot adott a szakmai zsűri az Aranykor Nyugdíjas Egyesület csorba levesére, amihez a fő alapízt megadó csombort Erdélyből hozták és a Ba-

latoni házaspár bevált receptű, utánozhatatlan lapsankájára. Magasabb pontszámot, összesen 90 pontot kapott az Ótemplomi Szeretetszolgálat Középhalmi csapatának „Magyar Virtus” névre keresztelt paprikás krumplija. A dobogó legfelső fokára a Nyugdíjas Tűzoltók Egyesületének 95 pontos bablevese került, ezzel elnyerték a vándorkupát is, amit még kétszer kell elnyerniük, hogy az végleg az övék maradjon. Minden csapat oklevéllel és szerény tárgyjutalommal gazdagodhatott a nap folyamán, melynek sikerességéhez nagyban hozzájárult aktív segítségével és szervező munkájával a Kozma és a Czinkóczi család is. Dernovics László képviselő a díjak átadása után örömet fejezte ki azért, hogy a civil főzőversenyen a mesterszakácsokhoz méltón elkészített ételek mellett sok jó ember gyűlt össze, akik készek segíteni azért, hogy a külterület fejlődjön. A Szlovák Általános Iskola 3. osztályának kihelyezett anyák napi ünnepélyére is itt került sor, harcsapaprikást készítettek versenyen kívül. A Tanyanapon, augusztus 8-án folytatódhat Középhalmon a színes program és a bogrács körüli ténykedés. - *Maya* -



Dernovics László, a körzet képviselője, az ételzsűri elnöke Tóthné Gráfné Mária, Nyári Mihály zsűri tag, a főzőverseny nyertese, kezében a vándorkupával, a rendezvényt szervező Nyugdíjas Tűzoltók Egyesületének elnöke Kituljak László és Kozma Tibor titkár

Szép hagyomány

Rétest húzni tudók gyűltek össze május 24-én Kiskörösön a Petőfi Sándor Művelődési Házban, hogy tudományukat összemérijék, illetve új technikákat sajátítsanak el. A Kiskörösi Szlovák Önkormányzat elnöke, Gmoser Györgyné meghívására érkeztek az alföldi és határainkon túli szlovákok a rendezvényre, ahol kora reggeltől késő estig vaníliacukros rétesillat terjengett. Ez a munkára serkentő illat fogadta a 20 fős szarvasi réteshúzó delegációt is, mikor megérkezett a megmérettetés színhelyére. A Szarvasi Szlovákok Kulturális Körének tagjai, a Szlovák Általános Iskola, Óvoda munkatársai, valamint a Szlovák Önkormányzat résztvevői közül volt olyan, aki már húzott rétest, volt olyan, aki már látott olyan embert, aki már húzott rétest és a nagy többség már evett rétest. Ez kitűnő jogalapot szolgáltatott arra, hogy része-

sei legyenek a IX. Rétes fesztiválnak, ahol 11 lisztes kezű csapat fogott a munkához. A szarvasiak közül Gombkötőné Jutka néni, Fábriné Jutka néni (Kardos), Bohnyáth Zsuzsa néni, Krizsánszkiné Erzsébet néni,

Bencsikné Marika néni, Gálné Erzsike néni együtt gyúrtak, dagasztottak, nyújtottak, tésztát húztak, majd töltelékkel ízesítettek és tekergettek, míg csak kedvük és tésztájuk engedte. A receptúra egyszerűnek tűnik, a lényeg az, hogy a töltelék és a tészta 9:1 arányban legyenek a süteményben, melyből idén tizenötezer darab

készült el almás, túrós, mákos, káposztás, meggyes, meggyes-mákos ízesítéssel. Nem győzte a sütő a dolgozó, kendős asszonyok keze alól kikerülő réteseket pirítani, ezért még nótázásra is maradt idő. Mótján Tibor és országos hírű zenekara adta a félfogós liszt szórásához a ritmust, amit az asszonyok jónéven vettek, hiszen rögvest eszükbe jutott lánykori nótáik java-része, köztük szlovácul a szebbek is és a pikánsabbak is. Mint ahogyan azt Riba Etelka az Országos Szlovák Önkormányzat elnöke az értékeléskor elmondta, az oklevéllel jutalmazott Naszvad, Dabas-Sári, Kecel, Békéscsaba, Miske, Pilis, Csomád, Szarvas és Kiskörös csapatai tettek azért, hogy ez a szép hagyomány, aminek nincs párja továbbra is folytatódjon. A helyi általános iskolák, középiskolák részéről a túljelentkezés pedig azt jelezte, hogy még száz év múlva is élni fog a Dél-alföldi szlovákok gasztronómiájának szerves részét képező réteshúzó és sütő tudomány. - *Maya* -



A szarvasi réteshúzó csapat tagjai balról-jobbra: Fábriné, Bencsikné, Gombkötőné, Krizsánszkiné, Gálné