

Regionális „Erdős nap” a Hortobágyon

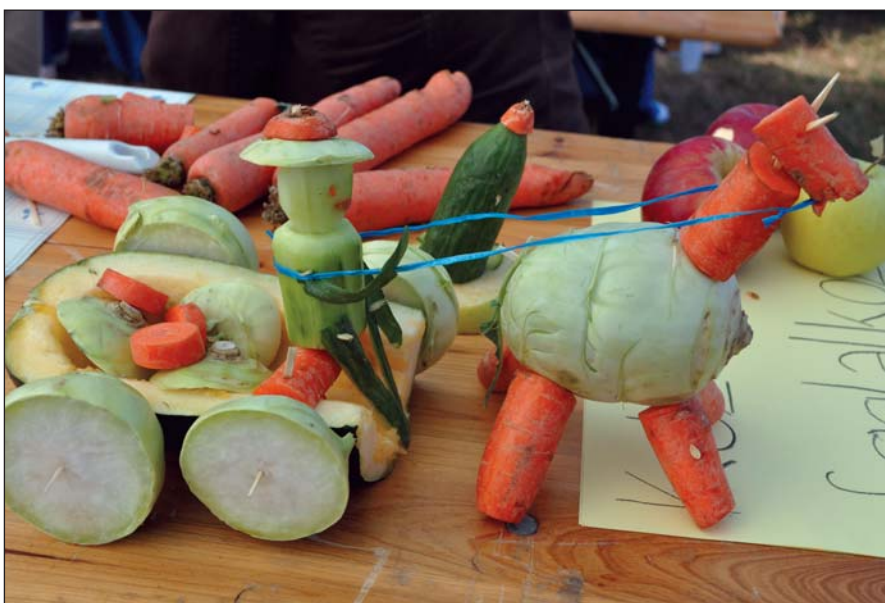


A Debreceni Helyi Csoport szervezésében került sor az eső regionális „Erdős napra” a hortobágyi Vásártéren, ahová Jász-Nagykun-Szolnok, Hajdú-Bihar, Szabolcs-Szatmár-Bereg állami és magánerdős erdészeit és családjaikat várta baráti összejövetelre *Gencsi Zoltán* régióképviseelő. Beszélgetésünk során megemlítette, hogy a hagyományos szakmai összejöveteleken, rendezvényeken nincs meg az a közvetlen, baráti léghő, ami közelebb hozná az erdészeket. Elképzelése az első regionális „Erdős nap” szervezésével az volt, hogy az állami és a magánerdőkben, valamint a püspökladányi ERTI-ben dolgozó kollégák szakmai előadásoktól mentes rendezvényre családotól jöjjenek el. Itt aztán koccintgathatnak a fér-



jek, receptet cserélhetnek az asszonyok és kergethetik egymást a gyerekek – mintegy szektorsemlegesesen.

Nos, *Gencsi Zoltán* elképzelése nagyszerűen bevált, mert a több mint száz résztvevő együtt rotyogtatta a kondérokot, az erdészfeleségek különböző kézművesfogásokra tanították a gyerekeket. Ez utóbbiak közül a türelmetlenebbeket igazi csikós lovagoltatta. A szolnokiakat *Horváth Ernő* erdőpedagógus népszerűsítette ötletes játékaival. Ilyen volt a bütükből kivágott puzzle, a különböző méretű gurigákból építhető torony vagy a makkal teli láda, melyben kavicsgereket kereshetnek a nebulók. De nagy volt az érdeklődés a valószínűs zöldseges boltot felvonultató hölgyek asztalánál, ahol répából, uborká-



ból, karalábéból, tökből fúrhatták-fa-
raghatták alkotásaikat a fantáziadús
„művészek”, majd ezután kiélhették
magukat a mézeskalács-díszítésben is.
Végül elégedetten lakmározhattak a
frissiben kisült kenyérlángosból.

Miközben rotyogtak a különféle vad-
ból készülő kulináris művek, a helybéli
igazi pásztoroknál ízelítőt kaphattunk,
hogyan kell helybéli recept szerint slam-
bucot – *Nagy Imre* (Smoki), – szürkemar-
hapöröltet (*Kozma János*) készíteni. Fi-
nom is volt mindkettő, épp úgy, mint a
Biofaktura Kft. szabolcsi almából készült,
kóstoló gyanánt kínált almaleve.

A jó hangulatot fokozta a helybéli
asszonykórus, a Bakator népzenei
együttes és a táncház műsora. (Jó
hallani, hogy a hangtechnikus elvisel-
hető hangerőn kezelte készülékeit.)

A rendezvényen megjelent 90 éves
Tóth Béla bácsi örömmel állapította
meg, hogy jó ötlet volt az összejövétel
megszervezése, melyből többek remé-
nye szerint hagyomány kerekedik.

Kép és szöveg: **Pápai Gábor**



Hortobágyi slambucrecept



Végy mintegy 15 dkg szalonnnyát. Ap-
rítsd fel koczkára. Tedd mindezt
bográcsba, melyet majd jól tudsz for-
gatni, és süsd ki a zsírt. A zsíron pi-
ríts oda kilónyi karikára vágott bur-
gonyát, reá önts annyi vizet, hogy el-
lepje. Ha forr, tartsd úgy vagy fertály
órát, majd törj reá fájntos laskatész-
tát. Rázogasd, forgasd össze, és kö-
zepes tűzön főzd mindaddig, míg le-
vét veszti. Közben kortyinkózhatsz
egy-egy meszely bort, de ne csak
igyál, hanem rázogasd, forgasd a ké-
szülő slambucodat, mert odaég. Ezt
ne várd meg, de pirosra sült az al-
ja, amit folyvást beléforgatsz a
massza közepébe. Így lesz igazán fi-
nom a slambuc. Légy türelmes, és
nehogy elsődz ebadta. Ha már jól ki-
gőzölgött a leve, szólhatsz a vendé-
geknek, hogy asztalhoz. De azt is le-
het, hogy körülülitek a bográcsot, s
úgy szeditek falatonként. Pislants
olykor evőcímboráidra, mert kinek
gyorsan jár a kanala, eleszi előled a
pásztor királyok mennyei eledelét.

