

Egy turizmusba „csöppent” népművelő



Gedeon Zsolt a 2011-es év Pro Turismo díjazottjainak egyike, aki csaknem 30 éve minden idejét a falusi turizmus jobbítására, népszerűsítésére fordítja. Nem az az ember, aki megijed a saját árnyékától. Ezt onnan tudom, hogy egy fagyos téli reggelen, amikor ismeretlenül találkoztunk, olyan ember állt előttem, akinek a szeméből sütött az akarás, a lehetetlen vállalása. Egy percig sem vesztegette az idejét, egyetlen lélegzetvétellel belekezdett a lényegbe.

Disznótoros hagymásvér

🕒 25 perc + alvasztás 🍴 5 főre

★ KÖNNYŰ

HOZZÁVALÓK: 1 liter friss sertésvér ▶ 30-35 dkg vöröshagyma ▶ 10 dkg sertészsír ▶ 1 csapott evőkanál só ▶ jó 1 kiskanál őrölt fekete bors, majoránna és csemege pirospaprika

1 Nem mindenki tudja, hogy a disznótori hagymás vérhez (vérpörköltöz) meg kell abálni a vért. Ehhez a vért egy tálban alvadni hagyjuk, míg összeáll, és leve elválik, amit leöntünk. Ekkor a szinte teljesen kocsonyás vért keresztben-hosszában elvágjuk, és forró vízbe rakjuk. Hagyjuk, hogy felforrjon, de utána már csak pőcörögtetni kell pár percig. Akkor jó, ha már felvágjuk, és egyszínű a teljes keresztmetszete. Így marad nagyon jó puha, és zamatos. Lecsurgatjuk, és ha kihűlt, nagyobb kockákra vágjuk, akár pörköltöz a húst.

2 Közben a hagymát félfőre (félkarikákra) vágva zsírban megpirítjuk, de csak világosra. Nem kell sajnálni alóla a zsírt, ettől lesz jó szaftos. Az összevágott vért belerakjuk és összeforrósít-



juk. Csak rövid ideig kell sütni, mert már nem nyers a vér. Megsózzuk, megborsozzuk, majoránnával és a pirospaprikával fűszerezzük. Forrón tálaljuk, puha kenyérral és savanyúsággal.

Disznótoros hagymás máj

🕒 20 perc 🍴 4 főre

★ KÖNNYŰ

HOZZÁVALÓK: 60 dkg sertésmáj ▶ 1-1 csapott kiskanál őrölt fekete bors ▶ bazsalikom és origanó ▶ 2 közepes fej vöröshagyma ▶ 7-8 dkg sertészsír ▶ 1-2 kiskanál almaecet ▶ kb. 1 kiskanál só

1 A májat kissé lapjában félcenti vastagon fölszeleteljük, szárazra töröljük. A borssal, a bazsalikkal, az origanóval bedörzsöljük. Bedörzsölés után 1-2 órán át hűtőben tároljuk.

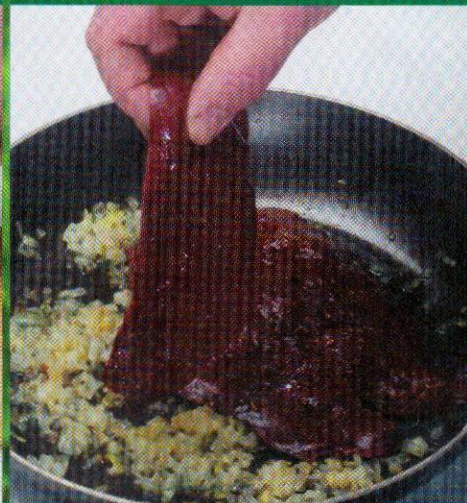
2 A hagymákat megtisztítjuk, finomra aprítjuk, és a sertészsíron megpirítjuk. Utolsó pillanatban dobjuk rá a májszeleteket, mindkét oldalukat kb. 3 percig sütjük, végül az almaecettel meglocsoljuk és megsózzuk.

A többi „disznóság”, a disznósajt, kolbász, szalámi, májas és a zsömlés véres hurka receptjeit a helyszínen a disznóvágási programunk résztvevőinek szoktam bemutatni.

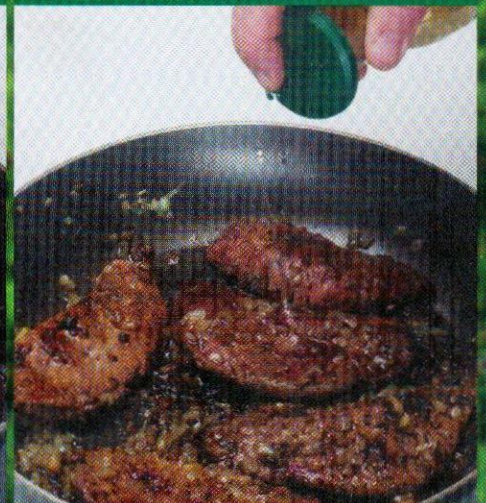
A májat fölszeleteljük



A hagymára rakjuk rá a májat



Almaecettel meglocsoljuk



Csevapcsicsa és hamburger szürkemarhából

🕒 40-50 perc fajtánként 🍴 4-6 főre



HOZZÁVALÓK

a csevapcsicsához: 50 dkg darált zsírosabb szürkemarhahús ▶ 2 kis fej vöröshagyma ▶ 2-2 mokkáskanál só és őrölt fekete bors ▶ 1 mokkáskanál őrölt fahéj ▶ 40 dkg lilahagyma

a hamburgerhez: 1 kg kétszer átdarált zsírosabb szürkemarhahús ▶ 2,5 dkg só ▶ 1 mokkáskanál őrölt fekete bors ▶ 15 dkg darált vöröshagyma

1 A csevapcsicsához a darált húst összekeverjük a megtisztított, felaprított vöröshagymával, sózzuk, borsozzuk és meghintjük egy kevés fahéjjal.

2 Ezt a masszát fapálcikák köré formáljuk, és így sütjük ki. Megtisztított, felkarikázott lilahagymával tálaljuk.

3 A hamburgerhez a kétszer darált marhahúst sózzuk, borsozzuk, és hozzáadjuk a darált hagymát. Összedolgozzuk, majd féltényernyi pogácsákat formálunk belőle és bő zsírban kisütjük. Idény szerinti salátákkal kínáljuk.



PRÍMA KONYHA 21

SZTÁRKUKTA

„CSALÁDI” KAPCSOLATBAN A TURIZMUSSAL

– **A '80-as** évekre nyúlik vissza – tömören: jóformán családi kapcsolatunk jött létre a turizmussal. Kecskeméttől tizenöt kilométerre találtunk rá arra az elhagyott, alföldi tanya-épületre, amit családi összefogással megvásároltunk, felújítottunk a magunk kedvére. Kezdetben csak nyárra fogadtunk vendégeket, amolyan fizetővendég szolgálatként szobát ajánlottunk a bel- és később külföldről érkező vendégeinknek az egyre növekvő kölcsönös szimpátia jegyében. Akkoriban erre volt igény, mi tulajdonképpen együtt éltünk a vendégeinkkel. Még csak annyit, hogy ezek a vendégeim mind a mai napig megmaradtak.

– **Gondolom,** időközben a turizmus, idegenvezetés területén szerzett megfelelő képzettséget?

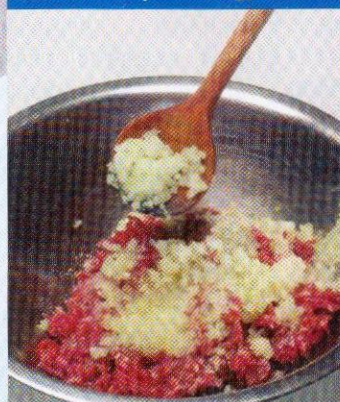
– **Egy** vargabetűvel. A '80-as évek második felében Szegedre jártam, a Juhász Gyula Tanárképző Főiskola magyar-népművelés szakára. Ekkor, a rendszerváltozás első éveiben indult be országosan a falusi turizmus. Ebben a helyzetben kevésbé vonzott a pedagógus pálya, azt gondoltam, majd hasznát veszem a népművelésnek is, de most inkább a múlt század eleji, immár kiveszőben lévő tanya-életformának, életvitelnek, és eredeti gazdasága visszahozásának jött el az ideje. A meglévő tanya-épületet közben bővítettük, korszerűsítettük. Az volt az alapkoncepció, hogy legyen 10 szobánk, 20 ágyunk, 2 épületünk. Az őshonos állatok tartása, nevelése, a termőföld adta kincsek, a vegyszermentes ízek megőrzése, a hajdani étkezés hagyományainak felújítása, s még sorolhatnám, megannyi fontos feladat, amit alárendelünk a turizmusnak, vendéglátásnak.

Megfűszerezzük

Készül a csevapcsicsa

Hozzáadjuk a hagymát

Féltényernyre formázzuk





Közbevetőleg mind e mellett Gedeon Zsolt részt vett egy Menedzser diplomát adó European Business School-on, de a melegkonyhás üzletvezetői és számos más szakképesítést is megszerzett.

– **Régi** igazság – folytatta – a sikert nem adják ingyen, „csúnyán” megelőlegeztem a tanyavilág felelevenítésével összekapcsolt turizmus elméletét. Nem volt gond: beindult az egy napos dübörgő buszos turizmus a jakabszállási Gedeon tanyára. Naponta 30–40 látogató érkezett, megcsodálva az elé tárult „rég-új világot”. Nyilvánvalóvá vált: nyitni kell az egyéni turizmus felé, amit a készülő világkiállítás csak fellendített volna. Volna, de a kiállítás elmaradt, hatalmas anyagi veszteséget okozva. Ráadásul a tanyát meglehetősen vad időkben kellett piacra vinnem. (Csernobil, majd a délszláv háború, nem kedveztek a turizmusnak.) Az özvegyen maradt édesanyámnak, a testvéreimnek, s jómagamnak nem kevés átvirrasztott éjszakánkba került nem feladni, hanem felvállalni a reménybeli perspektívát felvillantó küzdelmet. Az anyagi veszteség, a lelki kudarc ugyan hosszú évekre kihatott, de az első évében már azon járt az eszem: mit fejleszthetnék, hogyan emelhetném az érdeklődés középpontjába az eddig felépített világot.

Tudniillik tervei közt szerepelt, hogy a Gedeon tanya 30 hektáros területén olyan programokat szervezzen, mint a Betyár napok Bugac pusztán vagy a önköltséges disznóölés. Távlabbi tervei: Betyár múzeum és egy archaikus kovácsműhely felépítése volt.

A kialakított koncepció, a személyre szóló vendéglátás, az igényes falusi turizmus már az induláskor látványosan visszaigazolódott. Noha az EXPO elmaradása következtében hosszú válságmenedzselő időszak következett.

Lángos kimerülteknek

🕒 1 óra + kelesztés 🍴 6 főre

★ KÖNNYŰ

HOZZÁVALÓK: 3 tojás ▶ 3 dkg élesztő ▶ 1 csapott evőkanál só ▶ 3 kis doboz kefir (kb. 45 dkg) ▶ 80-90 dkg finomliszt

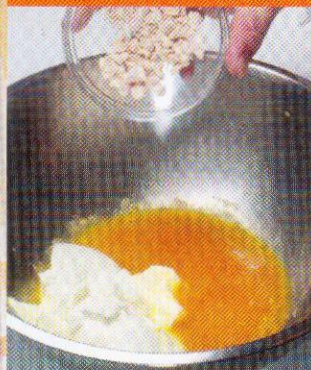
1 Ebben a fogásban az a jó, hogy 10 nappal előbb is elkészíthetjük és fóliában, felhasználásig a hűtőben tarthatjuk. Amikor fáradtan hazaérkezünk, és már semmihez sincs kedvünk, akkor csak előkapjuk az előre begyúrt lángos alapanyagot, és frissen, olcsón, nyomban találhatjuk éhes csemetéinknek.

2 Először összekeverjük a tojásokat az elmorzsolt élesztővel, a sóval és kefirekkel, majd beleszórjuk a lisztet és összegyúrjuk. Lángos helyre félretesszük, hogy megkeljen, ez kb. 35 perc.

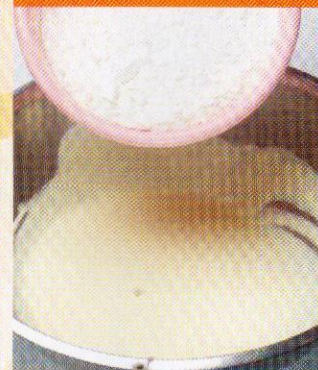


3 A megkelt tésztát lazán fölverjük, és újból kelesztjük, ekkor már 15-20 perc is elegendő neki. Folpackal befóliázzuk, és hűtőszekrényben tartjuk. Felhasználáskor kibontjuk, és olajos kézzel tojásnyi nagyságú tésztadarabokat szaggatunk belőle. Ezekből lángost nyújtunk (az sem baj, ha közben kilyukad), és bő, forró olajban mindkét oldalát megsütjük.

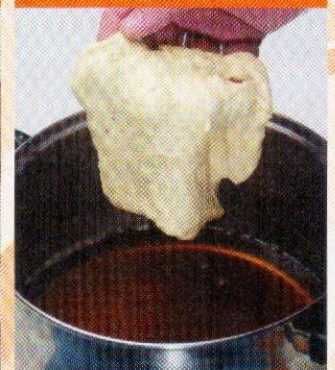
Belekerül az élesztő



Hozzáadjuk a lisztet



Bő olajban sütjük



Joghurtos puffancs

🕒 25 perc 🍴 4 főre

★ KÖNNYŰ

HOZZÁVALÓK: 1 pohár (kb. 2 dl) gyümölcsjoghurt ▶ 1 tojás ▶ 1 mokkás-kanál szóda bikarbóna ▶ 15 dkg finomliszt, pontosabban annyi, amennyitől galuska sűrűségű lesz ▶ bő olaj a sütéshez

1 A gyümölcsjoghurtot és a tojást egy mélyebb tálban elkeverjük, hozzáadjuk a szóda bikarbónát, végül belekeverjük a lisztet. Akkor jó, ha lágy galuskatészta lesz belőle.

2 Egy evőkanállal a felforrósított olajban evőkanállal kiszaggatva kisütjük, lecsöpögtetjük, végül azon forrón porcukorral megszórjuk.





Nagyi kedvenc palacsinta különlegessége

🕒 1 óra + kelesztés 🍴 6 főre

HOZZÁVALÓK: 2 dkg élesztő ▶ 8 dl tej ▶ csipetnyi kristálycukor ▶ 3 tojás ▶ 1 mokkáskanálnyi só ▶ 4 evőkanál olaj ▶ kb. 50 dkg liszt (amennyit a többi hozzávaló felvesz, hogy palacsintatészta sűrűségű legyen)

a töltelékhez: 50 dkg tehéntúró ▶ 4 evőkanál kristálycukor ▶ 1 tojás ▶ 2 csomag vaníliás cukor

a kikenéshez: olaj

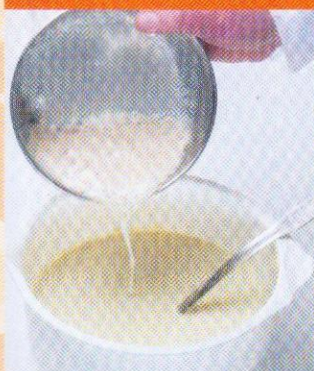
az öntethez: 1 evőkanálnyi olaj ▶ 2 kis pohár tejföl ▶ 2 csomag vaníliás cukor ▶ 2 evőkanál kristálycukor ▶ 1 tojássárgája (fehérjét korábban a palacsintatészta forgathatjuk)

1 Az élesztőt egy kevés langyos, cukros tejben fölfuttatjuk. A tojásokat szétválasztjuk, sárgájukat a sóval, az olajjal, a többi tejjel és a liszttel, majd az utoljára hozzáadott felfuttatott élesztővel összekeverjük. A tojásfehérjét habbá verjük, s azt is beleforgatjuk. 45 percig kelni hagyjuk, majd kiolajozott palacsintasütőben a szokott módon kisütjük, de számítsunk rá, hogy vastagabb lesz a hagyományos palacsintánál. Ebből a mennyiségből kb. 20 palacsinta lesz.

2 A túrót a cukorral, a tojássárgájával és a vaníliás cukorral habosra keverjük. Végül beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét. Ezzel a töltelékkel a palacsintákat egyenként megkenjük, összehajtjuk, és olajjal megkent sütőlapra sorakoztatjuk.

3 Az öntet hozzávalóit összekeverjük, a palacsintákra locsoljuk, és 15-20 percre közepesen meleg sütőbe toljuk.

Belekerül a futtatott élesztő



Túrókrémmel megkenjük



Rásimítjuk az öntetet



SEGÍTSÉG ÉS SZEREPVÁLTÁS

– **Kire** támaszkodhatott, számíthatott ebben a válságos időszakban? Felcségre? Barátokra?

– **Mindenkor** főleg az édesanyámról. Talpraesett, örökmozgó, az élet nem egyszer próbára tette. Özvegyen maradva, három gyermekkel, nem tört meg, felismerte a jó lehetőséget, azt, hogy a programokon szűk keresztmetszetet adjunk látogatóinknak a pusztai kultúrából, hagyományokból. Az ő érdeme, ötlete, munkája, hogy a tanyánk a saját termékekkel várja vendégeit. A szemünk láttára fejlődik a szürke marha, készül a szalámi, szedjük fel a friss spárgát, a megannyi helyben megtermelt, egészséges étel képezi vendégasztalunk gerincét.

– **Bevált** az ideális állapotnak tartott alapkonceptió: a 10 szoba, 20 ágy, stb.?

– **Igen**, ám hitem szerint ez nem elég. A vidéki élet értékeit, helyi jellegzetességeit nemcsak megismertetni kell, hanem vissza is kell állítani a falusi-tanyai életformának tiszteletét. Szerepváltásunk is ennek a gondolatnak a jegyében szerveződik: óvodákat, iskolásokat várunk, s látunk vendégül bemutatva a gazdag hagyományokat, amire mindannyian büszkék lehetünk. Főzőtanfolyamokat tartunk, tudja, milyen páratlan íze van egy 5-6 éves szürke marhából főtt gulyásnak? Esetleg egy racka birkából és kecskehúsból készült pörköltnek? Vagy micsoda különbség van egy saját termésű, friss spárgából főzött mártás és a bolti kínai vagy dél-amerikaiából készült között?

Mára a természetvédelem és a turizmus harmonikus együttműködésének jó példája az a terv, amelyben egy régen kiszáradt szikes tómeder élőhelyrekonstrukcióját tervezik a Kiskunsági Nemzeti Parkkal. Új technológiával életre keltenek egy védett, ma még vegetáló tómedret, köröskörül építve tanösvénnyel. Ennek a munkának a projektmenedzsere is Gedeon Zsolt.

– **Az édesanyám** viszi és vezeti a konyhát. Valamennyi, régi bevált fogás összegyűjtése, bevezetése, apró fortély, ügyes tanács az ő főztjét, kreativitását dicséri. Az étel valódi értékét a kiváló alapanyagok, és az ő keze munkája adja meg. Azt ajánlom, szemzessenek az alábbi étkekből kedvükre, mivel nemcsak a vidéki konyha varázsát idézik fel, hanem annak páratlanul jó ízeit is.

Lejegyezte: Járay Mari