

GEDEON
ÉVA NÉNI

Sikeres vidéki nagymamák

Felkerestünk vidéki, nagy életbölcsességgel rendelkező nagymamákat, meséljenek arról; szerintük mi a sikeres vidéki élet titka, mit adott nekik a vidéki élet, kiknek ajánlják és kiknek nem, hogy a városból vidékre költözzenek. Közülük most Gedeon Éva néni, a jakabszállási Gedeon Tanya „anyukája, nagymamája” mesél vidéki élményeiről.

„Kötődésem hitelességét erősíti, hogy én magam is Budapestről jöttem vidékre 1965-ben. Tehát nem születtem vidéki nagymamának.”

A hatvanas évek közepén a férjemmel – mivel a vállalata új üzemet létesített az Alföldön – Kiskunfélegyházára költöztünk. Az eredeti tervünk az volt, hogy néhány év múlva visszamegyünk Budapestre. Miután azonban megvettünk egy jakabszállási

tanyát, amin keresztül közelebb kerültünk az itt élő emberekhez, és belekóstolhattunk a csodás pusztai természetbe, már eszünkbe sem jutott a városi visszaút. A tanyát őshonos állatokkal népesítettük be, mert a lelket a tanyába az állatok viszik. Ha már lettek szürkemarhák, racka juhok, malacok, szárnyasok, akkor elkezdtünk gazdálkodni.



Hát valahogy így lett belőlem vidéki nagymama.

Közben egy kicsi családi panziót is álmodtunk a tanyára, amit sikerült is megvalósítanunk.

A városból kijöve talán még nagyobb élményt jelentettek azok a csodálatos napfelkelték, naplementék, amiket nem is láttam azelőtt. Olyan csillagkupola került fölem, amelyet csak a városi vizuális szmogtól messze láthat az ember. A fényűző lehetőségekkel szemben itt meg lehet tapasztalni a természet háborítatlan rendjét, nyugalmát, tisztaságát, az állatok feltétel nélküli szeretetét és őszinteségét. Semmivel nem helyettesíthető az a testi-lelki nyugalom, amit az ember érezhet, ha madárényekre ébredhet. Minden itt töltött percnél megvan a maga hangulata, atmoszférája. Itt nincsen helye szomorúságnak, depressziónak. Az itteni világ még többé-kevésbé rendben van, és úgy csodás, ahogyan van.

Mint minden nagymama, én is szeretném átadni az unokáknak mindazt, amit én magam is ajándékba kaptam a környékbeliektől. Aki szeretnének vidékre költözni, azoknak célszerű sűrűn, azaz évszakonként tanyára látogatni, beszélgetni a helyiekkel. Aki idevágynak, annak szeretnie kell az állatokat, a földet, és ezzel sokszor új értelmét nyerhet az élete. Hallottam már olyan sikertörténeteket, amikor a devizahitel foglyai vettek egy olcsó, felújítandó tanyát, és gazdálkodni kezdtek. Állítják, hogy örömtelibb, békésebb lett az életük. Nem fog tetszeni ez az életforma annak, aki nehezen tűri, hogy öt perc alatt nem talál boltot, akiben nincsen egy kis kreativitás vagy nem látja a paraszti munka becsületét. Télen nehezebb az élet a tanyán, főleg akkor, ha sok állata van a gazdának. Ezzel szemben minden karácsony este születik legalább egy racka bárány. Minket teljességgel kárpótol a téli nehézségekért a másik három évszak. Ha az embernek van járműve, esetleg egy traktora is, akkor a tél sem igazi kihívás. Egy általam nem ismert szerző sorai jutnak eszembe találó mottóként:

*„Mindig mosolyoghatsz,
Élhetsz boldogan,
Ha végzed a munkád,
S a lelkedben béke van...”*



BETYÁR KEDVENC

Elkészítés: Vékony szeleteket készítek, ezeket kiklopfolom, forró zsiradékra dobom, de előtte borsos lisztben megforgatom. Majd félreteszem. Kisütöm a szalonnát, és ebbe a zsiradékba dobom bele a hagymát, a kockára vágott paprikát, paradicsomot. Hozzáteszem a húst, felengedem vízzel, ízesítem a sűrített paradicsommal, cukorral, sóval. Nagyon lassú tűzön (ez nagyon fontos!), odafigyelve puhára főzöm. Ízvilága utolérhetetlen. Makarónival, spagettivel, rizzsel, burgonyapürével, sült burgonyával is tálalhatom.

A VERANDA ASZTALÁRÓL *Praktikák*

- 1.** A maradék, felhasználatlan kenyeret felszeletelem és sütőben megszáritom, majd lereselem. Sokkal ízletesebb, könnyedebb, mint a boltban vásárolt.
- 2.** Készítünk tejbegrízt, ha megmaradt sok tojásfehérjénk. Szokásos módon elkészítem a tejbegrízt, a fehérjét habbá verem és a forró tejbegrízbe keverem, amitől az sokkal habosabb, könnyedebb lesz. Ha még mindig maradt fehérje, jégkocka tartóban lefagyasztom, hónapok múlva is remekül felhasználható.
- 3.** Egy közepes fej keltáposztát megfordítok, majd a torzsájánál kezdve felszeletelem. Annyi szelet lesz, amennyit enged a torzsa. Megpárolom, majd hidegen bepanírozom, kisütöm. Köretnek, feltétnek, diétának is nagyon finom.

Hozzávalók:

- 1 kg szürkemarha comb (boltban vásárolt marhacomb is jó)
- 1 fej hagyma
- 1 zöldpaprika
- 20 dkg füstölt szalonna
- 6 db paradicsom (vagy sűrített paradicsom)
- zsír
- liszt
- 1-2 kanál cukor
- bors
- só

