

Vse je v naših bučah

Amit a tök ad nekünk / Vse je v naših bučah

Hagyományőrzés, tudásmegosztás, kézműves alkotások, ínycsiklandó ételek, és kultúra – így lehetne összefoglalni mindazt, ami egy egész napon át várta az érdeklődőket 2025. május 24-én, szombaton Csörötneken, az „Amit a tök ad nekünk – A tökmagról generációkon át az egészséges, TÖKÖS hétköznapiig” elnevezésű nagyrendezvényen.

A Szlovénia-Magyarország Interreg Program keretében társfinanszírozott kisléptékű projekt első eseményének keretében a délelőtti folyamán egy szép, régi hagyományt, az olajütést elevenítették fel a partnerek az egykori tökmagolajütő üzemben négy csapat közreműködésével, akiknek olajai versenyeztek a zsűri előtt. Barátok, ismerősök, családtagok kalákában végezték a nagy erőnlétet kívánó, ugyanakkor kiváló közösségkovácsoló munkát. Először a férfiak darálóval ledarálták a magot egy nagyobb fateknőbe, majd az asszonyok a ledarált anyaghoz meleg vizet adtak, és a vizes tökmagdarálékot hosszasan gyúrták. Ez a művelet addig tartott, míg a nedves massa nem esett szét, vagyis megfelelő finomságúvá vált. A következő fázist is a lányok, asszonyok végezték. A jól megdagasztott anyagot fémüstbe tették, majd pirítani kezdték a fával fűtött sparhelten. Folyamatos és gyors keverést igényelt ez a művelet, mert a pirított anyag könnyen odaéghet. Amikor a massa kellő állagú lett, még forrón a présbe helyezték, amikor ismét a férfiaké lett a főszerep, négy jól megtermett ember gyorsan, szinte futva, kézzel hajtotta a prést. A csapatok részére biztosított 3 kilogramm tökmagból kb. 1 liter olajat nyertek. Finom, tömény illat és vidámság járta át az olajütőt, mely zsúfolásig megtelt kicsikkel és nagyokkal egyaránt. Az olajütést követően sor került a frissen sajtolt olajok minősítésére íz, állag, mennyiség alapján. A versenyen egy szlovén csapat diadalmaskodott, azonban minden résztvevő nyertesnek tekinthető, mert sok új ismerettel, tapasztalással, élménnyel, barátsággal gazdagodtak.

Délután a helyi háziasszonyok kápráztatták el az Akácfa Kempingbe látogatókat, tökmagos étkekből rendeztek versengéssel egybekötött bemutatót és kóstolót. Került a szépen megterített asztalra ínycsiklandó édes és sós sütemény, pogácsa, kalács, rétes, saláta, kennivaló,- minden, ami tökből, tökmagból elkészíthető.

Az árusok szintén a témához kapcsolódóan kézműves termékekkel várták a kilátogatókat: termelői tökmagolaj, tökmagos fagylalt, tökös nyaláncsok, tökmagos kenyér és egyéb kovászos pékáru, kapros tökfőzelék, minden, mi szem szájnak ingere, volt a vásárban.

A kemping közösségi terében fórum keretében szó esett a tök és a tökmagolaj egészségre gyakorolt, jótékony hatásáról, ahol orvos, gyógyszerész, gyógynövényes, szakács és természetgyógyász osztotta meg a témával kapcsolatos ismereteit, jó tanácsait a szépszájú közönséggel. A meglehetősen interaktívva kerekedett eszmecsere után a rajzpályázat eredményhirdetése következett. Közel száz, szebbnél szebb gyermeki kéz alkotta mű érkezett a felhívásra, melyek vegyes technikával (rajzolás, festés, ragasztás, montázs) és természetes

anyagok felhasználásával készültek. A szakavatott zsűri átfogóan értékelte az alkotásokat, a gyermekek büszkén és örömteli arccal vették át az oklevelet és a jutalmat.

Késő délután kulturális programok sora következett: Jurina Beáta és Szilinyi Arnold retroszlágerekkel, a szlovén tamburazenekar és a gasztonyi népdalkör az alkalomhoz illő népdalokkal szórakoztatta a nagyérdeműt. Az est fénypontja az igényes muzsikát nyújtó Somló Banda volt, akik hagyományos falusi rock'n'rollt, tánczenét szolgáltattak hegedűn, brácsán, bőgőn és csodálatos énekhangon.

A nap folyamán érdekes kísérőprogramok – tésztakészítő és -formáló, valamint kézműves foglalkozás, hangtálás, gyógynövény- és gasztronómiai bemutató – várták a rendezvényre látogatókat.

A közel 300 fő látogató és a többbezres internetes megtekintés, továbbá a számos írásos és szóbeli visszajelzés is alátámasztja, hogy érdemes volt a tőknek szentelni egy napot Csörötnéken, érdemes volt megmutatni a benne rejlő lehetőségeket a tudomány, a gasztronómia, a művészet és a kultúra segítségével.

A projektpartnerek úgy látják, sikerült bebizonyítaniuk, hogy a tők, a hozzá kapcsolódó hagyományok és gasztronómia a közös határrégióban mind a magyar, mind a szlovén lakosság számára nagy kincs, mert rendkívül egészséges és finom, valamint nem utolsó sorban a termesztése, a feldolgozása és a fogyasztása hozzá tartozik a határrégió közös múltjához, hagyományaihoz és a rendezvény sikere alapján nagy valószínűséggel a jövőjéhez is.