

## Vse je v naših bučah

### **SZAKMAI JELENTÉS, BESZÁMOLÓ, „Amit a tök ad nekünk – A tökmagról generációkon át az egészséges, TÖKÖS hétköznapiig” c. RENDEZVÉNYRŐL**

**Vse je v naših bučah (Amit a tök ad nekünk) című projekt (SIHU00072)**

**Rendezvény időpontja: 2025. május 24.**

**Helyszín: Csörötnek – Akácfa Kemping (Vasúti út 10.) és Csörötneki hagyományos tökmagolajsajtoló kisüzem (Vasúti út 18.)**

#### **Amit a tök ad nekünk / Vse je v naših bučah**

Hagyományörzés, 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 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.



Projekttábla a tökmagolajütő kisüzemben



Tökmagsajtoló versenyt megelőző tájékoztató

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.



Tökmag darálás



Tökmagdarálék gyúrása

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.



Szorgoskodnak az asszonyok



Pirítás



Pirított tökmag sajtolóba töltése



Préselés (férfimunka)



Kipréselt tökmaolaj (zöld arany)



Tökmagpogácsa

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.



Tökmagolajok zsűrizése



Tökmagsajtoló verseny – eredményhirdetés

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.



Tökös ételek bemutatója, kóstolója



Kóstoló, bemutató közönsége



Tökös ételek versenyének eredményhirdetése

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



Helyi termék árusok



Tökmagolaj árús



gyógynövények, helyi terékek



Szlovén helyi termék árusító



Tökmagos fagylalt

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.



Szakmai konferencia, fórum előadói



Fórum hallgatósága

A meglehetősen interaktívá 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.



Alkotói pályázat produktumainak kiállítása



Alkotói pályázat eredményhirdetése

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 nagyerdeműt. Az est fénypontja az igényes muzsikát nyújtó Somló Banda volt, akik hagyományos falusi rock'n'rollt, tánczenét szolgáltattak hegedűn, brácsán, bőgőn és csodálatos énekhangon.



Kulturális szórakoztató műsorok



Kulturális műsor fellépői (jobbra szlovén tamburazenekar)

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



Kézművesfoglalkozások gyerekeknek

A közel 300 fő látogató és a többezres internetes megtekintés, továbbá a számos írásos és szóbeli visszajelzés is alátámasztja, hogy érdemes volt a töknek szentelni egy napot Csörötneken, 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 tök, 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 utolsósorban a termesztése, a feldolgozása és a fogyasztása hozzá tartozik a határrégió közös múltjához, hagyományaihoz és a rendezvény sikere alapján nagy valószínűséggel a jövőjéhez is.

A rendezvényen becslésünk alapján közel 300 fő vehetett részt, melyből jelenléti ívet 237 fővel sikerült aláíratni. A rendezvényen kiemelt hangsúlyt kapott a töktermesztés és feldolgozás egészségügyi és gasztronómiai előnyei, összekapcsolva az egészséges életmóddal és táplálkozással.



Közönség, látogatók

A 2025. 05. 24-én az Akácfa Kempingben és a hagyományos tökmagolajütő kisüzemben a tök termesztését és feldolgozási hagyományait népszerűsítő nagy látogatottságú, sikeres rendezvényt valósítottunk meg.

#### Megvalósult projektelemek és objektív kimeneti mutatók, számok:

- 4 oldalas leporelló formátumú kiadványt készült 500 példányban, mely röviden bemutatja a tökmagolaj készítés évszázados térségi hagyományát. A kiadványban a tökmag és belőle készülő olaj, valamint az egészséges életmódhoz köthető gyógyászati, gasztronómia termékeket is népszerűsítettük. A kiadványt minden háztartáshoz eljuttattuk, valamint a rendezvény látogatói szabadon elvihették.
- A nap indításaként négy csapatos versengés keretében, csapatonként 2-2 kg tökmag feldolgozásával nyilvános tökmagolaj sajtolásra került sor a régi tökmagolajütőben. A látványpréslés bemutatta a régi idők hangulatos tökmagolajütését. A látványpréslést megtekintők és programelemen résztvevők száma 57 fő. Az elkészült olajokat szakmai zsűri minősítette és csapatok oklevélben részesültek.

- A nagy közönség számára is nyitott szakmai konferenciát szerveztünk az Akácfa Kemping közösségi terében a tökmag, a belőle készülő olaj, egyéb gyógyászati, gasztronómiai termékek egészséges életmódhoz, táplálkozáshoz kapcsolódó jótékony hatásairól. A programelemen résztvevők száma 65 fő.
- Sikeres volt iskolások számára meghirdetett a tökmaghoz kapcsolódó rajz és egyéb kézműves alkotások versenye.
- A helyi és térségbeli háziasszonyok tökök étel gasztronómiai verseny ugyancsak sikeres volt. 13 lelkes háziasszony finomabbnál finomabb tökök ételét kóstolhatták a rendezvény látogatói. A közönség körében népszerű volt a tökök étel gasztronómiai bemutatója és kóstolója.
- 8 árus (2 szlovén) részvételével tökmagból készült ételek, italok, és egyéb helyi termékek vására állt a látogatók rendelkezésére.
- Egyéb kézműves termékek vásárát is megszerveztük két árus részvételével.
- 4 fellépő csoport (1 szlovén) részvételével hagyományos népi és modern zenei, táncos produkciókkal kulturális programot biztosítottunk.
- Moderátorok közreműködésével játszószarok állt a gyermekek rendelkezésre (kézműves foglalkozás, arcfestés a tök jegyében, aktív sarok).

A csörötneki projektrész és ezen belül a rendezvény kiemelt célja a töktermesztés és a feldolgozás, különösen a tökmagolajhoz kapcsolódó hagyományok és gasztronómiájának népszerűsítése volt, továbbá a rendezvényünkön projektterületen élő összes generáció, és természetesen azon kívülről érkező vendégek megismerhették e kultúrnövény sokoldalú gasztronómiai felhasználhatóságát, egészségügyi hasznosságát, jelentőségét.

A projekt teljes egészében hozzájárult a két fő kimenet teljesüléséhez. Nevezetten a határ két oldalán működő két projektpartner kölcsönös bizalmon alapuló eredményes együttműködéséhez, mely újabb jövőbeni együttműködéseket generálhat a jelenlegi két partner, vagy az egyes partnerekhez kötődő, kapcsolódó egyéb magyar és szlovén partnerek között.

Továbbá a két sikeres rendezvény jelentős mértékben növeli és megerősíti a határ két oldalán élő lakosság identitástudatát, rámutatva a közös, történelmi múlt, hagyományokra, közös szokásokra, és vélhetően az azonos irányba mutató és egymást kölcsönösen segítő jövőképre.

A projekt sikeresen és teljeskörűen elérte a fő célját, nevezetten a töktermesztéshez és feldolgozásához, különösen a tökmagolajhoz kapcsolódó hagyományok és gasztronómiájának népszerűsítését. Ezen keresztül azon célt, hogy a projektterületen élő összes generáció megismerte e kultúrnövény sokoldalú gasztronómiai felhasználhatóságát, egészséges életmódra gyakorolt hasznosságát, jelentőségét.

Csörötnek, 2025. 11. 27.

Kocsis Zsolt  
polgármester