



HORTOBÁGYI HÍRADÓ

HORTOBÁGY KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATÁNAK TÁJÉKOZTATÓJA

2015. március • XVIII. évfolyam 2. szám



*Kellemes Húsvéti Ünnepeket Kíván
Hortobágy Község Önkormányzata
és a hivatal munkatársai nevében
Vincze Andrásné
polgármester*



JUHÁSZ GYULA

Húsvétra

*Köszönt e vers, te váltig visszatérő
Föltámadás a földi tájakon,
Mezők smaragdja, nap tűzében égő,
Te zsendülő és zendülő pagony!
Köszönt e vers, élet, örökkön élő,
Fogadd könnyektől harmatos dalom:
Szívemnek már a gyász is röpke álmom,
S az élet: győzelem az elmúláson.*

*Húsvét, örök legenda, drága zálog,
Hadd ringatózzam a tavasz-zenén,
Öröm: neked ma ablakom kitárom,
Öreg Fausztod rád vár, jer, remény!
Virágot áraszt a vérverte árok,
Fanyar tavasz, hadd énekellek én.
Hisz annyi elmulasztott tavaszom van
Nem csókolt csókban, nem dalolt dalokban!*

*Egy régi húsvét fényénél borongott
S vigasztalódott sok tűnt nemzedék,
Én dalt jövődő húsvétjára zsongok,
És neki szánok lombot és zenét.
E zene túlzeng majd minden harangot,
S betölt e Húsvét majd minden reményt.
Addig zöld ágba és piros virágba
Hirdesd világ, hogy új föltámadás van!*

Húsvéthétfő a magyarok lakta területeken a locsolkodás napja. A szokás eredete a régi időkbe nyúlik vissza, alapja pedig a víz megtisztító és megújító erejében gyökerezik, modern formában pedig a mai napig megmaradt. Vidéken több helyen még napjainkban is kút vízzel locsolják a lányokat, a városokban azonban különféle kölnivizekkel helyettesítették ezt. A locsolkodás hagyományának egyesek bibliai eredetet is tulajdonítanak, mivel a feltámadást hírül vivő asszonyokat vízzel lelocsolva próbálták a katonák lecsendesíteni.

A locsolás után a fiúk a régi időkben tojást, szalonnát vagy

Locsolkodás és tojásfestés



festett tojást kaptak cserébe. Ezeket a vörös vagy lila hagyma héja, vörös káposzta vagy a zöld dió levének segítségével festették különböző színűre.

Napjainkban a lányok és az asszonyok a férfiakat a locsolás napján vendégül látják, különféle ételekkel, kaláccsal és italokkal kínálják. A locsolkodást hagyományosan különböző versikék és mondókák kísérik, amelyek igen változatosak. Az technika fejlődésével a természetes festékanyagokkal készített hímes tojásokat lassan felváltották a mesterséges színezékekkel készíttetek, de gyakori a csokoládéból készült tojás vagy nyuszi figura is. Sok esetben a tojás mellé aprópénz is jár a locsolkodónak.

A tojásfestés a régebbi időkben nem kis ügyességet kívánt.

A legegyszerűbb megoldás a levél felhasználásával készült díszes tojás volt, de sok helyen a mai napig nagyon igyekeznek megőrizni az egyes tájegységekre jellemző díszítési motívumokat, amelyek számos technikával (karcolás, hímzés, írás vagy akár patkolás) készülhet.

A locsolkodás és a tojásfestés hagyománya azonban a városokban kezd kissé megfakulni, ezt a napot sok család inkább kirándulással vagy a rokonok meglátogatásával tölti.

(Forrás:

<http://www.csaladivilag.hu/husveti-szokasok-es-hagyomanyok/>)

Tojásfestés házilag természetesen

1 lépés: szerezzük be a festésre szánt alapanyagokat (zöldsegeket, tojást)

2 lépés: Szükségünk lesz annyi főzőedényre, ahány színt szeretnénk, illetve néhány kisebb üveg edényre (dunsztos üveg), evőkanálra, ecetre, tojás tartóra

Esetleg rossz nylon harisnyára és kisebb levelekre.

3 lépés: A festésre szánt tojásokat jó alaposan mossuk meg és főzzük meg (más lesz a fehér héjú és a barna héjú tojás színe)

Célszerű néhány csepp ecetet cseppenteni a színező vízbe, így a festék még élénkebb lesz.

Díszíthetjük a fantáziánk korlátainak megfelelően szinte bármivel a már megszínezett tojásokat. Matrica, viasz, festés, szalvéta technika, csillám, tollak stb.

De amennyiben maradunk a természetes megoldásoknál ajánlanám nagymamáink régi bevált módszerét. A már megfőtt tojásra ráhelyezünk egy általunk kiválasztott levelet (petrezselyem levél vagy bármilyen kisméretű levél megfelel, még a fű is), a levelet szorosan fogjuk a tojás az egyik kezünkkel, míg a másikkal rátekerünk egy darab harisnyát (mindegy milyen színű), amit rögzítünk



gumival, madzaggal vagy saját anyagában megcsomózzuk. Én négyzet alakú darabokra szoktam elvágni a harisnyát, mivel úgy is nyúlik és így ahogy összefogjuk mint egy batyut, csak egy oldalon kell összekötni. Viszont a csomó is hagyhat nyomot, ami szintén dekoratív is lehet és akár éppen ezért több csomót is tehettek rá.

CÉKLA – LILÁSBORDÓ

A cékla levélével lilásbordóra festhetünk, ehhez a céklát reszeljük le főzés előtt.

LILA HAGYMA – LILA

A lila hagyma héját kb. fél liter vízben főzzük, majd a tojásokat beletéve tovább főzzük a kívánt szín eléréséig.

VÖRÖSHAGYMA – VÖRÖSES BARNÁ

A vöröshagyma héját ugyanúgy főzzük, mint lila társát, de minél több hagyma héjat és minél tovább főzzük, annál mélyebb barna színt kapunk. A

tojásokat itt is a meleg lébe főzzük tovább. Nem muszáj leszűrni, mivel egyre jobban oldódik a festék anyag. Szintén a kívánt eredmény eléréséig tartjuk benne a tojásokat. De variálhatunk úgy is, hogy néhányat kivesszünk előbb, néhányat később.

KÁVÉ – SÖTÉT BARNÁ

Néhány adat kávéból jó erős főzetet készítünk. Hagyjuk kihűlni és utána addig áztassuk a tojást benne, amíg eléri a megfelelő színárnyalatot.

FEKETE TEA – SÖTÉT BARNÁ

Kávé helyett 6 – 7 fekete tea filtert leforrázunk kb. 1 l vízzel és hagyjuk kihűlni. A kihűlt lébe áztassuk a tojásokat.

VÖRÖS KÁPOSZTA – KÉK

Apróra vágott vöröskáposztát felteszünk főni annyi vízben amennyi ellepi. Kb. fél órai főzés után hagyjuk kihűlni a főzetet. A tojásokat a kihűlt lébe áztatjuk.

KURKUMA – SÁRGA

1 ek. kurkumát fél liter vízben főzzük és utána a tojásokat beletéve tovább főzzük a kívánt szín eléréséig.

NARANCS, CITROM – HALVÁNY SÁRGA

3 – 4 narancs héját főzzük 1 l vízben negyed órán keresztül, majd a tojásokkal együtt főzzük tovább a megfelelő szín eléréséig.

CSIPKEBOGYÓ – RÓZSASZÍN

Száritott csipkebogyóból vagy filterből sűrű főzetet készítünk és hagyjuk kihűlni. A tojásokat a már kihűlt lébe áztatjuk.

SPENÓT – ZÖLD

Apróra vágott spenótot (fagyasztott is jó) felforralunk annyi vízben amennyi ellepi, majd fél órán keresztül főzzük és kihűtjük.

ŐRÖLT PIROS PARIKA – NARANCS

Fél liter vízben kb. 8 ek. fűszerpaprikát főzzük, majd tegyük bele a tojásokat is, és így főzzük tovább a kívánt szín eléréséig.

(Forrás:

<http://andi1976.gportal.hu>)

A húsvéti szimbólumok eredete

A tojás az ősi termékenység szimbóluma, amely a világ szinte összes népénél fellelhető, a kereszténységben pedig a feltámadás jelképévé vált.

A húsvéti nyúl eredete kisé bizonytalan, nálunk német hatásra honosodott meg valamikor a XIX század folyamán. Maga a nyúl szintén a termékenység szimbólumává vált, és szerte Európában a húsvét ünnepével társítják.



A bárány az egyik legelterjedtebb húsvéti jelkép, amelynek szerepe az utóbbi időben jelentősen csökkent és helyét a húsvéti sonka vette át. A mediterrán országokban azon-

ban napjainkban is az ünnepi asztal elmaradhatatlan eleme a sült bárány. A jelkép eredete bibliai és több történetre is visszavezethető. A bibliai tíz csapás közül a zsidó népnek az utolsót nem kellett elszenvetniük, mivel áldozatként házaikat egy bárány vérével jelölték meg, de Jézus keresztahalála is az áldozatot hordozza magában, hiszen halála által váltotta meg az emberiséget.

A barkaág szintén régi húsvéti szimbólum, melynek eredete a virágvasárnap megünnepléséhez nyúlik vissza. A barka a Magyarországi éghajlati viszonyoknak köszönhetően a pálma és olajágak szerepét vette át, amelyekkel Jézust köszöntötték jeruzsálemi bevonulása alkalmából.

(Forrás:

<http://www.csaladivilag.hu/husveti-szokasok-es-hagyomanyok/>)

A húsvét, mint egyházi ünnep

Húsvét Magyarországon az év egyik legfontosabb vallási ünnepe, amely alkalmával Jézus Krisztus feltámadására emlékeznek meg. Ennek tiszteletére szerte az országban szentmiséket és istentiszteleteket tartanak, melyek általában körmenettel zárulnak.

A húsvétot megelőző vasárnap – virágvasárnap – Krisztus diadalmas jeruzsálemi bevonulásának az ünnepe. Ennek emlékére alakult ki a déli vidékeken a pálmás, az északibb tájakon pedig a barkás körmenet tartanak.

A húsvéti ünnepkör a farsang utáni negyvennapos nagyböjttel kezdődik, amelynek mélypontja anagyapéntek, Jézus szenvedéseink és keresztahalálának az emléknapja. Ennek tiszteletére és a legtöbb templomban passiójátékot, az iskolákban pedig misztériumjátékokat rendeztek. Nagy-

szombaton szentelték meg a tüzet, illetve ezen a napon tartották vízszentelés szertartását is. Mindemellett a leglátványosabb nagyszombati szertartás a feltámadási körmenet volt.



A negyvennapos böjt után az emberek teli kosarakkal indultak meg a templomok felé, hogy az abban vitt sonkát, főtt tojást, kalácsot és tormát már megszentelve, megáldva fogyasztassák el este a húsvétvasárnap ünnepi asztal körül ülvé.

(Forrás:

<http://www.csaladivilag.hu/husveti-szokasok-es-hagyomanyok/>)

Kunkovács László Kossuth-díjas

Kunkovács László „Hortobágyért” díjas fotóművész március 15-én vehette át a parlament épületében a Kossuth-díjat. Endrődön (ma Gyomaendrőd) született 1942-ben. „Ahol születtem a Magyar Alföldnek a köldöke táján van, a Kárpát-medencének meg éppen a mértani közepén-elfelejtett kis emlékmű bizonyítja közelünkben. Falum határát a Körös folyó szeli ketté, ettől délre kövér szántóföldek, amaz irányban végtelen legelők terpeszkednek. Legtávolabb volt a kietlennél is kietlenebb pusztá, a mindig rejtelmes Csudaballa – a neve mondja, csodák földje – gyermeki képzeletben a világ vége. Vagy a közepe? A régi országunk centrumát jelző építmény húsz kilométerrel odébb van, de ennyit tévedhettek, akik oda

helyezték. Nem tudtam, miért, mindig ide húzott a szívem, ki a füves tágasságba.”

Szegeden szerzett tanítói diplomát, újságíró végzettséget Budapesten, ott lakik 1964 óta.



Egy évtizedig az MTI országjáró fotótudósítója, később ugyanott művészeti szerkesztő. Régtől önálló alkotó. Tizennyolc népnél járt hátizsákos tanulmányúton. Nem tárgyakat gyűjt, hanem élethelyzeteket fényképez.

Néprajzi, kultúrtörténeti témájú fotókiállításai:

Élő agrártörténet, Tiszai barangolások, Ősépítmények, Hagyományos halászat, Boldog, szeretett falum, Pásztoemberek, Tibet, Kunok Magyarorszá-

gon, Táltosoró, A Mongol-Altaj kazakjai, Varázslatos Dél-Szibéria, Otörök köemberek, A Hortobágy mellyéke, Jakutföld, Puszták, tanyák, faluszélek, Bolgár busójárás, Télkergetők, Késések, kovácsok. Élő pásztorkultúra a Hortobágyon.

Könyvei: Ősépítmények (2000), Kece, milling, marásza – Hagyományos halászat természetes vizeken (2001), Köemberek – A sztyeppei népek ősi hagyatéka (2002), Táltosoró (2006), Pásztoemberek (2014)

Elismerések: Magyar Művészetért díj (1989), Pro Natura (1995), Balogh Rudolf-díj (1996), Magyar Köztársasági Érdemrend Lovagkeresztje (2000), Bács-Kiskun megye tudományos díja (2006), Moholy-Nagy Művészeti Egyetem tiszteletbeli művészeti doktora (2007), Hortobágyért díj (2009), Magyar Művészeti Akadémia tagja (2010), Magyar Érdemrend tisztikeresztje (2012), Magyar Örökség díj (2014).

Kitüntetéséhez a hortobágyiak gratulálnak és jó egészséget kívánnak.



Papp József a debreceni Régi Városháza mikrofilmtárának nyugalmazott vezetője előadást tartott az Újkerti Könyvtárban március elején „Vízimalmok, szélimalmok, szárazmalmok Debrecenben” címmel. Ott hallhattuk az alábbi történetet.

A Hortobágy folyóra 1735-ben épült vízimalom egyike Debrecen első malmainak. Az Első Katonai Felmérést megelőző, már az 1748-ban készült Debrecen és Balmazújváros közötti határpert ábrázoló térképen is ott találjuk.

A Kilenclyükü híd építését mai ismereteink szerint számos akadály nehezítette. Egy évig gondolkozott a bécsi udvar, hogy jóváhagyja vagy visszaadja átdolgozásra Povolny Ferenc terveit. Végül átdolgozás nélkül jóváhagyta azokat, sőt valamicske támogatást is adott a híd építéséhez.

Majd a 1829/30-as tél öles havazásait és iszonyú hideg napjait gyors tavaszi olvadás követte. A Hortobágy folyó felduzzadt, a medréből hirtelen kilépett Tisza vize zabolátlanul tört előre, elborítva az egész hortobágyi pusztát. A hortobágyi fahíd öt öl magas karfája alig látszott ki a szennyes-jeges áradatból. Aki csak tehette futott a vízőlön elől. A csősz élete veszélyeztetésével, lélekszakadva vitte a vészhiót Debrecenbe: tizenegy ember a hortobágyi malom padlására szorult. Körülöttük bögött, tornyosult az dühöngő ár, minden pillanatban rombolással és elnyeléssel fenyegetve a malom fából ácsolt házát.

De ki az, aki embertársaiért életét sem félti hátrahagyni? Debrecen város legelső embere, főbírája, Rakovszky Dániel az.

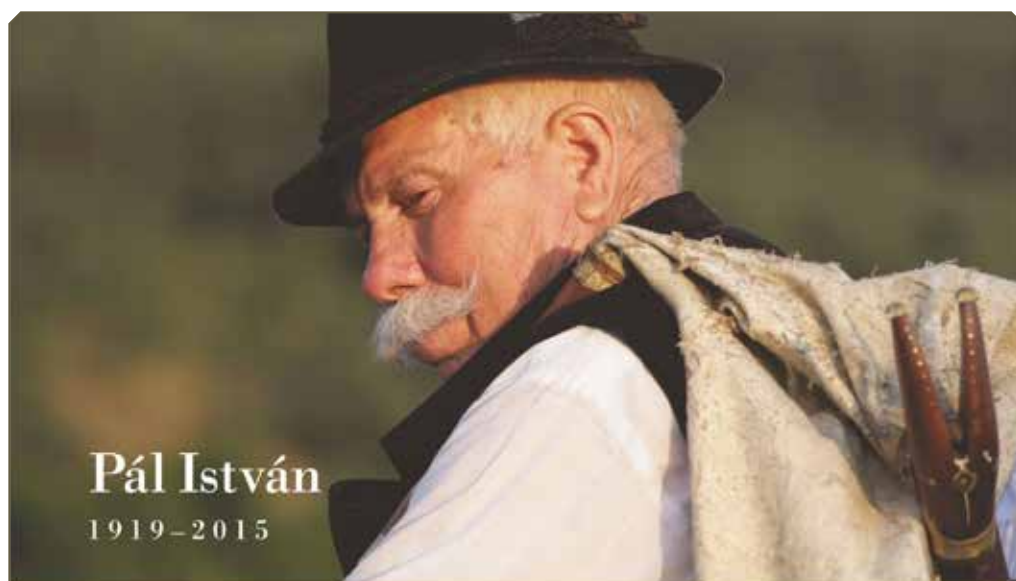
Rakovszky, a malomházi hős

A hatvannyolc esztendő ember mindhalálig eltökélt volt. Barátai, tisztársai és családja igyekeznek lebeszélni a veszedelmes vállalkozásról. „Én vagyok a város főbírája, első sorban felelős ennek kicsinyeiért és nagyjaiért Isten és ember előtt. Bocsássatok engem a kötelesség útján! Az Isten velem lesz”.

A város fogatával a hortobágyi hídhoz a vészessé vált gázlókon csak nagy ügyel-bajjal juthatott el. Onnan tovább menni már lehetetlen volt. Halázcsonakba

szállt. Mindenki istenkísértésnek tartotta ezt a dolgot. A szél süvített s magasra keverte a tajtékzó hullámokat. A főbíró emberfeletti erőfeszítéssel hatolt előre. A csapkodó habok egyszer felfordították ladikját. Már-már elvesztettnek látszott, mikor újra sikerült neki a dühöngő habok felett úrrá lenni és a malmot elérni. Így mentette meg a nemes emberbarát az odaszorult szerencsétleneket, „kik már éhség és gyötrelemtől elalélva kínos halálnak voltak kipécézve martalékul”.

Rakovszky tettének híre eljutott még a király trónjába is. I. Ferenc aranyláncon függő polgári első rendű nagy arany érdemrenddel jutalmazta meg érte. Az életüket mentő tettet az egész ország csodálta. A cívisok szemében pedig a köztisztelet, szeret és megbecsülés legmagasabb fokára emelkedett főbírájuk. Alkotó korszakának végén, ötvenöt évnyi debreceni közszolgátság után, 82 évesen hagyta el a földi világot.



Pál István
1919–2015

„Versenyre keltem a madarakkal”

– mondja Pál István nógrádi juhász a határban letelepedő pásztor zenéjéről. Ezt a „hangversenyt” – ennek emberi szövegét – idézi fel Pál István énekével, dala – és furulyaszavával.

Pál István 1919-ben született, egy Nógrád megyei pásztor-család első fiúgyermekéül. Az állattartás tudománya mellett a családban sajátította el a pásztorság sajátos és igen széles szellemi kultúráját: sok száz népdalt, a fanyakészítést, furulya – és dudajáték fortélyait, mesék tucatjait, ember és állat gyógyításának hagyományos módszereit, a pásztorság által végzett szertartásokat – karácsonyi, újévi, Szent György-napi, Szent Iván-napi, Luca-napi mágiás cselekményeket – mindent, ami a magyar hagyományos műveltség lényegét, Teremtő és Természet kapcsolatának mély átélését biztosítja.

Egész életét a hagyományos tudás jegyében élte le; így volt nyájának pásztora, családjának feje, és így volt falujának megbecsült, nagy tudású tagja. Körülötte hiába távolodott egyre rehaszabban a világ a hagyománytól, őt magát ez az őrási tudás megőrizte az elsodródástól, nem engedte kiülni kezéből sem a juhászkapót, sem a furulyát. Így maradt a XX. sz. végére utolsó képviselője és himnódója a fiatal korban még virágzó palóc dudás – furulyás tudós pásztorkultúrnak. „Megmaradtam műemléknek” – mondja ki öntudatosan a felismerést.

Ebben a feledésre ítélt, egyre szomorúbb és egyre magányosabb „műemlék” állapotban találta rá táncmuzsika zenészek 1992-ben, és ez a találkozás hozta el életének új szakaszát: újra olyan emberek vették körül, akik őszintén tisztelik tudományát, és igyekeznek megtanulni tőle minden megtanulhatót. Ő pedig azonnal felismerte, hogy rá masadt műveltsége új küldetést ruházott rá, és azóta is minden erejével igyekszik tanítani mindazokat, akik hozzá fordulnak.

Pál István elbeszéléseit hallgatva könnyű elképzelni azt a nem is túl távoli életet, amelyről a nóti szólnak. Így mesél például a téli időszakban otthon időző pásztorkorok összejöveteleiről, az ott elhangzó nótiokról: „Sápon, már juhász voltam, úgy 50-51-ben lehetett. Acsáról feljött az acai kanász, a felsőápi kanász is eljött, a faluban is voltak nyugdíjasok, akik szerették a pásztornótákat. (Ami a feleségemnek legnagyobb ellensége volt, már amikor sokan voltunk és füstöt csináltunk neki. Azért nagyon haragudott.) Akkor előjöttek szépen a nótiak. Vagy például Apánnál is, Bánkon, mikor összejöttek, ott volt Maruzszi, a gazda, akkor ott volt a kocsi, a sígorgó, a gulyás. Lontai, vagy a kanász, összejöttek, vagy a kocsmában Vince Pista bácsiéknál, akkor oszt mondták bizony a kanásznótákat, gulyásnótákat, betyárnótákat...”

A sajátos, régies és határozottan férfias ízlésű pásztorság nótiái mellett persze a fonókban, disznótörökben, kukoricafosztásokon inkább a folu általánosan ismert és igényelt szerelmes dalai, katonanótái kerültek elő: „Disznótör! No, abból volt elegendő. „Pista, gyere segíteni megfogni a disznót!”... Aki segített, este el is hívták vacsorára, meg a szomszédokat. Hord el a dudát is, azt mondja, mert lesznek cigánykák (kéregető maskarások) is. Volt bor, enni-inni, aztán rákerekedtek: „Na, ezt dudáld, Pista!”...”

A letelepedés közben, a határban zenélő, a „madarakkal versenyre kelő” juhász kedvét is megérthetjük a felhangzó furulyaszókból, vagy ezekből a mondatokból: „Fél oldalra a kabátot, tarisznyát a vállamra, aztán míg csak oda nem értem, ami nóta jött, mindent, mindent, mindent végig, míg csak le nem értem a másik legelőre. No, akkor most elejbe kell mennem, mert már határ jön, vagy kukorica jön, vagy valami. Elejbe küldtem, a kutyák mellem fekiüdtek, a juh meg szépen lefelé vészfordult, oszt újból. Rengeteget furulyáztam.” Kiderül mindebből, hogy az elvesztett Paradicsom valahol az elhagyott nógrádi legelők vidékén fog újra létezni, amikor majd megint jár rajtuk a juh. Persze addig rengeteget kell még furulyázni.

Galánfi mester életmű kiállítása

A pesti Vigadó Galériában március 14-én „Tápláló gyökér” címmel nyílt a hetven éves Galánfi András életművét bemutató kiállítás. A tárlat alapját nyolc enteriőr képezi, amelyeket a mester szobrai, faragott bálványai, táblaképei öveznek. A kiállítás különlegessége a művész készítette – a hagyományos népművészet-től a modern formatervezésig eljutó – széksora. Külön teremben kaptak helyet a játszótéri és szobai játékok, a teljes berendezésével és táltosaival a mester keze munkáját dicsérő kirgiz sátor. A kiállítást a feleség, Galánfiné Schmidt Teréz szövő iparművész szövött kárpitjai és szövött ruhái gazdagítják. A vetítőben a Galánfi András által készített, a hagyományos kézműves mesterségeket bemutató dokumentumfilmek közül válogathatnak az érdeklődők.

Pedagógus családban született, s maga is szülei hivatását választotta. A tanítás



mellett az előadói pálya is nagyon vonzotta, máig is számon tartják előadóművészként is, megalapította a Fiatalok Népművészeti Stúdióját. Az 1970-es évektől a tanítás mellett főleg fafaragással foglalkozott, köztéri gyermekjátékokat, padokat, bútorokat készített. Rátalált az ősi rönkbútor hagyományának folytatására, saját maga tervezte és alkotta a rönkbútorokat. A hajdúsámsoni II. Rákóczi Ferenc Általános Iskola dísztermét Galánfi András és Matl Péter fa domborművei díszítik.

A fafaragásban ügyes gyermekek és ifjak sokat tanultak tőle. 1992-ben megalapította a Nádudvari Kézműves Szakiskolát, amely európai hírűvé emelkedett. Ír, angol, finn, dán, norvég tanulni vágyók jöttek inasnak, mindenféle hírverés nélkül. Csak tették a dolgukat és ennek a kisugárzása egyre inkább vonzotta oda az embereket és a figyelmet. Innen vonult nyugalomba 2008-ban. Közben a Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpontjában megszervezi a kézművesudvart és éveken át művészeti irányítja azt.

Bánszki Pál művészettörténész szerint: „Galánfi András fafaragó népi iparművész tudatosan keresi azt a hagyományt, amelyet ma leginkább magunknak érezhetünk. Az örökké megújulni képes alkotó emberek közé tartozik, akik szuverén tárgyformáló programot oldanak meg és közben megfelelő közösségi háttérrel sokat tesznek a népművészet

újjaszületéséért. Visszaállítja jogaiba a funkciót anélkül, hogy elhanyagolná a tárgy esztétikai megjelenését. A kezéből kikerülő munkákat nem a túldíszített felület, hanem a szerkezet, anyagszerűség, forma és arányrend jellemzi.

Galánfi András bútoregységei, bútorplasztikái, játéakai és játszóterei mellett, pedagógusként is arra törekszik, hogy továbbadja a hagyományt az ifjabb nemzedék körébe. Tárgyai ősieks és modernnek egyszerre. A legsikerültebb munkái példát szolgáltatnak népi tárgykultúránk továbbélésére.”

Címei és kitüntetései: magyar népművész, fafaragó iparművész, Király Zsiga-díj (1996), a Népművészet Mestere (1997), Pro Renovanda Cultura Hungariae (1998), Magyar Köztársaság Arany Érdemkeresztje (2005), Maróthi György-díj (2007), a Magyar Művészeti Akadémia tagja (2012).

NÉPIES

*E háznak kertjében van egy
rózsatő
Azt gondoza, azt öntözi a Jó
Teremtő
Vizet öntök a fejére
Szálljon áldás a kezére
Az Istentől kérem
Piros tojás a bérem*

*Üdvözlöm e szent ünnepet, a
ház minden lakóit,
Kívánom, hogy töltsék vígan
ennek minden óráit.
Vagyon itt egy szép virágszál,
aki, tudom, öntözést vár,
Mert víz nélkül minden plánta,
úgy gondolom, elszáradna!
De hogy ő soká viruljon, szép
orcája is piruljon,
Megöntözöm piros vízzel,
fogadja el jó szívvel!*

*Kinyílt az aranyeső
Én voltam ma a legeső,*

*aki kora reggel
locsolkodni kelt fel
Minden szőke, barna lány,
Mint a piros tulipán
Virulva-viruljon
Rózsapermet hulljon.
Íme, itt a kölni
Szabad-e locsolni?*

VÁLASZVERS LÁNYOKNAK

*Köszönöm, hogy köszöntöttél,
Rózsavízzel megöntöztél.
Én is köszöntelek Téged,
Tojás lesz a fizetésed.
Aki adta, ne feledd,
És a tojást el ne ejtsd!*

*Adjon a jó isten,
Boldog ünnepeket!
Mindenféle jókkal
Lásson el titeket.
Az öreg nagyapám
Ily köszöntőt hagyott,
Örvendjetelek vígan,*

Locsoló versek

*Jézus feltámadott.
Öröm ez tinéktek,
Énnekem és másnak,
De én is örülök
A hímestojásnak.
Adjának hát nekem,
Néhány piros tojást,
Hogy jó kedvvel menjek
Az utamra tovább.*

GYEREKEK LOCsolóVERSE

*Eljött a szép húsvét reggele,
Feltámadásunk édes ünnepe.
Ünneplő ruhákba öltöztek a fák,
Pattognak a rügys, s virít a virág.
A harang zúgása hirdeti
ünnepe,
Egy kismadár dalol a zöld
rétek felett.*

*Én még kicsi vagyok,
Verset nem tudok.*

*Majd jönnek a nagyok,
Mondanak azok.*

*Én kis kertész legény vagyok,
rózsavízzel locsolgokodok!
Úgy locsolom a lányokat,
mint kertész a virágokat!
Szabad-e locsolni?*

*Tündérország rózsái közt
gyöngyharmatot szedtem,
Akit azzal meglocsolok,
megáldja az Isten.
Az illatos rózsavízről
megnőnek a lányok,
Zsebeimbe beleférnek a piros
tojások.*

*Van e háznak rózsabokra,
Nyúlják élte sok napokra,
Hogy virítson, mint rózsaszál,
Megöntözném: ennyiből áll
E kis kertész fáradtsága,
Piros tojás a váltása.*

Hortobágy Jövőjéért Alapítvány felhívása

Tisztelt Hortobágyi Polgárok!

**Alapítványunk kéri,
adójának 1 % – val támogassa célkitűzéseinket!**

Alapítványunk célja Hortobágy és vonzáskörzetének
környezet és természetvédelme.

Településünk szépítésének elősegítése mellett a *kulturált idegenforgalmat* szolgáló elképzelések megvalósításának, az *idegen nyelv oktatásának* támogatása fontos feladatunk. Kulturális, *hagyományörző életünk* fellendítése, segítése, a kulturális örökség megóvása mellett gondolunk a *szociálisan hátrányos*, illetve egyéb okból *nehéz helyzetű gyermekek* támogatására, továbbtanulás elősegítésére, a tanuláshoz, kultúrához, sporthoz való hozzájutásuk esélyegyenlőségére. Az *egészséges életmódra* nevelési elképzeléseket, mint prevenciós tevékenységet, támogatjuk.

Támogatjuk a helyi általános iskolát, kollégiumot, óvodát, mint felnövekvő nemzedékünket, utódainkat nevelő intézményeket.

***Mind ez még sikeresebb,
hatékonyabb megvalósulása lesz célkitűzéseinknek, ha
Ön is támogatja alapítványunkat.
Csak 1%, de Alapítványunknak lehetőség!
Kérem, gondoljanak Ránk!***

***HORTOBÁGY JÖVŐJÉÉRT ALAPÍTVÁNY
ADÓSZÁM: 18541038 – 1 – 09***

Köszönjük, hogy minket választ!

Dr Baji Sándor
Kuratóriumi elnök

Lombtalanítási akció Hortobágy község közigazgatási területén

Tájékoztatjuk a lakosságot, hogy Hortobágy Község Önkormányzata

**2015. március 30-tól – április 2-ig
(hétfő – kedd-szerda-csütörtök)
tavaszi kerti lombtalanítási akciót szervez.
gallyhulladék elszállítása**

Ebben az évben is a lakóingatlanoknál a kertből és az utcai fákról származó gallyhulladékot (ág, nyesedék,) szállítható formában, (a 10 cm átmérőnél nem vastagabb ágakat, gallyakat, 1,5 méternél nem hosszabb darabokban kötegelve) a házuk előtti zóldsávra (a kapubajáróra vagy útpadkára) március 30-án hétfőn reggel 7 óráig helyezték ki. A gallyhulladék begyűjtését a külső településeinken is április 2-án csütörtökig befejezzük.

Felhívjuk a lakosság figyelmét, hogy a megadott méretek-től eltérő, nem összekötözve kihelyezett ágakat, gallyakat nem szállítjuk el!

A meghatározott időpont után kihelyezett hulladékok elszállítása nem áll módunkban!

**Elszállítás:2015. március 30. és április 1. Hortobágy belterület
április 2. Szásztelek – Halastó – Árkus – Kónya**

Kérjük, ne helyezzen ki a háztartásokban feleslegessé vált használati tárgyakat, építési törmeléket, autógumit!

A környezet megóvása érdekében, a hasznosítható hulladékot (üveg, papír; műanyag) helyezték el a szelektív hulladékgyűjtő szigeteinken, vagy a már rendszeresített és havonta elszállításra kerülő (papír; műanyag, alu.doboz) sárga fedelű kukákba

Kérjük, hogy a gallyhulladékot úgy helyezték ki, hogy a közlekedést ne akadályozza!

Kérünk továbbá minden telektulajdonost, hogy az ingatlan előtt és mögötti közterületen a kaszálási munkáit településképpünk szebbé és jobbá tétele érdekében elvégezni szíveskedjen.

Kérjük, ügyeljenek Önök is Községünk tisztaságára!

Köszönettel:

Csibi Gábor sk.
településfejlesztési m.

Falusi disznótor Hortobágyon

Tapasztalataink szerint az utóbbi időkben jócskán megirritultak településünkön a disznóvágások. Gyermekeink lassan már azt sem tudják, hogyan, s miként lesz a disznóból kolbász. Ezért határoztuk el, hogy március 7-én falusi disznótort rendezünk a Hortobágy lakói számára.

A verőfényes napsütésben felelevenítettük a hagyományos disznóvágáshoz kapcsolódó szokásokat, a szalmaperzselést, megnézhettük, mit

csinál a böllér, beleshattunk a hurka, a kolbász, illetve a toroskáposzta készítés fortélyai-

ba. Nem mindenkinek adatik meg, hogy otthoni családi körben vegyen részt disznótoron,



ezért sokunk számára különleges élmény volt testközelből szemlélni, sőt részese lenni a disznóvágásnak.

Reggel 7 órától vártuk vendégeinket jófajta „fogó pálinkával”, később teával, forralt



borral és házi pogácsával kínáltuk a résztvevőket és az érdeklődőket. Az ilyenkor szokásos finom hagymás vért, a szaftos és ízletes toroskáposztát, majd a kiválóan fűszerezett hurka-kolbászt is megkóstolhattuk a nap folyamán. A falusi disznóvágás hangulata, a léleklemeztető italok és ételek mellett egész nap változatos programokkal kedveskedtünk

a kicsiknek és nagyoknak. A tornaszakkörös asszonyok a csigapergetés rejtelseibe avattak be bennünket, volt disznótoros süteménysütő verseny, disznótoros rajzverseny és mesefilm vetítés gyermekeink számára. Délidőben pedig a Hortobágyi Délibáb Népdalkör, majd Liszter Sándor és a Vadrózsák gondoskodtak a jó hangulatról. No és Szász Józsinak köszönhetően megismerhettük a „böllértáncot” is. A disznótör elérte célját. Bepillantást nyerhettünk a régebbi korok disznótoros hangulatába, a lázas készülődés, a közös italozás és az összehangolt, jókedvű munka pedig összehozta a falubelikeket! Ami az egészben a legfantasztikusabb volt, hogy az a sok-sok ember, aki részt vett a rendezvény szervezésében, lebonyolításában, a programok megvalósításában, mind-mind örömmel és önzetlenül



végezte a munkáját és tette a dolgát. Így mindannyiunknak része lehetett abban a felemelő érzésben, hogy örömet szerezhettünk másoknak és természetesen mindeközben mi is jól éreztük magunkat.

Köszönet ezért minden közreműködőnek, segítőnek! Jövőre is számíthatunk rájuk!

Vincze Andrásné
polgármester



Az első Falusi Disznótör versenyek eredményei

RAJZVERSENY EREDMÉNYEI:

ővodások+1+2. osztályosok:

1. Bulátkó Bíbor Bella
2. Szabó Gábor
3. Nyitrai Kincső



3-4-5-6. osztályosok

1. Meliska Alina és Szilágyi Dorina
2. Bulátkó Vivien Jázmin
3. Bujdosó Boglárka

Különdíjasok:

Jenei Gréta, Virág Ádám, Szántó Johanna, Fenyves Diminik, Gercsák Marianna, Nyitrai Boglárka

SÜTEMÉNYVERSENY EREDMÉNYEI:

1. Simonné Rózsika cserépályás hájas tészta

diós, szilvás, sárgabarackos töltelékekkel

2. Szászné Ibolya andalgós nosztalgia krémese hájas levelessel
3. Petrikné Marika szilvalekváros hájas levelese és a legtavasiasabb, medvehagymás „kikelet” pogácsája

Különdíjasok:

Baji mama zsúrit kímélő, könnyed túrós süti

Bódi Piroska malackazsírós omlékony hóikiflije

Muliterné Marika diós, meggyes, kókuszos pávaszem, a nap legsokféllebb süti

Dobóné Irénke és segítőinek a fogópájinkához leghajnalabb illő pogácsája





– Kelj fel kis csacsi fiam – szólt hajnalban a nagy csacsi az istállóban. – Kiviszlek ma a mezőre.

Hopp, felugrik a kis csacsi. Összeüti a bokáját. Jó reggelt kíván a mamájának és kérdezi a fülét vidáman megbillentve.

– Mi az a mező, anyukám?

– A mező – feleli a nagy csacsi – nem egyéb, mint egy nagy-nagy zöld asztal. Olyan nagy, hogy az egyik szélétől a másikig sohase tudod végigenni.

GÁRDONYI GÉZA

A kis csacsi meg a nagy nyuszi

Ez tetszett a kis csacsinak. Táncolva ment az anyja után a mezőre. Amint ott legelésznek, egyszer csak odafut az anyjához a kis csacsi:

– Jaj, de megijedtem.

– Mitől?

– Furcsát láttam.

– Mit láttál?

– Icike-picike kis csacsikat.

– Mekkoraikat?

– Mint a fülem.

– Nem lehet az.

– De bizony. Úgy ugráltak, mint a szöcske. Gyere, nézd meg, ha nem hiszed.

Odavezeti az anyját. Hát két kis nyúl ül ott a fű között. Éppen mosakodtak.

– Jaj, mit látok? Mekkora két nyulat látok? – kiáltott a kis nyúl.

– Nem nyulak ezek, te kis csacsi – szólt az öreg nyúl.

Az öreg szamár, pedig azt mondta erre a fiának:

– Nem csacsik ezek, te kis nyúl.

És mind a ketten barátságosan néztek egymásra.

Mikor jól megnézték egymást, a kis csacsi hazament a nagy csacsival és a kis nyuszi a nagy nyuszival.



Az erdő közepében, egy vén cserfa alatt kicsi házikó állott. A házikóban lakott Tapsi úr a feleségével meg a két gyerekével. Rendes, jóra való erdei nyulak voltak Tapsiék, és bár hosszú volt a fülük meg kurta a farkuk, senkinek az erdőben panaszja nem lehetett ellenük.



Egy reggelen, éppen újév reggelén, Tapsiné azt kérdezte az urától:

– No, édes apjukom, mit főzök ma ebédre?

Az öreg nyúl egyet-kettőt szippantott a pipájából, és azt mondta:

– Jó lesz egy kis takarmányrépa. Ha meg találsz a piacon édes káposztatorzsát, hozhatsz belőle a gyerekeknek.

A gyerekek nagyon szertették a káposztatorzsát, és örömeikben mindjárt ugrálni kezdtek az asztal körül. Tapsiné asszony, pedig a cseléddel elment a piacra.

Hanem jó félóra múlva már vissza is jött megint, átfázva a

MÓRA FERENC

A húsvéti tojások

nagy hidegtől, tüszentve, és üres kosárral.

– Hol van a répa? – kérdezte az öreg nyúl.

– Hát a káposztatorzsa? – kérdezték a kicsinyek.

– A káposztatorzsának már elmúlt az ideje, a répáé még meg se jött. A vásáros kofák a nagy havazás miatt be se jöhettek a falvakból, még csak gyöngye fahéjat sem tudtam venni. Egy pár fiatal fának szoltam ugyan visszajövet, de ők azt mondták, hogy ebben a kegyetlen hidegben nekik is kell a héjuk. Az öreg nyúl megvakarta erre hosszú fületét, a kicsinyeknek, pedig sírásra állott a szájuk. Kevés szecska volt ugyan még a kamrában, de ilyen napon, újév napján, még a mezei egér asztalán is különb ebédet tálalnak föl.

Az öreg nyúl egyet-kettőt szippantott a pipájából, és azt mondta:

– Baj, hát baj, de azért nem kell ám mindjárt sírni!

Aztán odafordult nyúl né asszonyhoz, hogy öltöztesse fel jó melegen a gyereket. Az asszony fel is öltöztette őket, meleg kendőt is kötött mind-

egyiknek a nyakára, hogy köhögést ne kapjanak a reggeli ködben.

– Gyerekek – mondta az öreg nyúl –, menjetek át a tisztásra az erdész bácsihoz. Köszöntsetek rá illedelmesen, mondjátok, hogy boldog újévet és jó egészséget kívántok neki, és hogy jó szívvvel venném, ha valami kis finom főzelékfélével segítene rajtunk.

A gyerekek mindjárt szaladni akartak, de az apjuk utánuk szól:

– Azt mondom, ne bácsikázzátok az erdész urat, hanem szólítsátok tekintetes úrnak.

Az anyjuk, pedig azt mondta:

– Meg ne álljatok a jégen csúszkálni! Ha meg azokkal a bolondos vizslakölykökkel találkoztok, kerüljétek el őket okosan, hogy fogócskát



ne játsszanak veletek megint. A gyerekek kézen fogva mentek az erdőn át, az erdészlak felé. Meglehetősen jól viselték magukat, csak néha böktek meg alattomban egy-egy havas bokrot, hogy egy kis havazást csináljanak. Az erdész urat a kert alatt találták a három kisfiával. A kisnyulak elmondták a mondókájukat, az erdész meg tüstént beküldte a fiait az erdésznéhez, hogy adjon valamit a nyulaknak. Adott is négy-négy nagy répát. A kisnyulak a répákkal hazafelé mentek. Mikor az ismerős erdőbe értek, jókedvük kerekedett, és futkosni kezdtek. Azzal ijesztettek egymásra, hogy „Jön a róka!” Aztán nagy versengéssel iramodtak házuk felé. Aznap nyuléknál igen jó ebéd volt. Első fogásuk répá-



leves, aztán pirított répa répa-mártással, a harmadik fogás répafőzelék, végül kirántott répa. A télnek vége lett, és a nyulak egyszerre csak azon vették észre magukat, hogy a hó elotródott a házuk tájékáról, és hogy régi ismerőseik, a vándormadarak megint ott csi-cseregtek a fák között, csodálatos dolgokat mesélve idegen országokról, hol a télen jártak.

A nyulaknak most már nem kellett többé az erdészhez fordulniuk, ha megéheztek,

mert az erdő tele volt bársonyos fűvel és illatos herével. Hanem azért nem feledkeztek meg erdészeikről. Az öreg nyúl azt mondta:

– Ilyen nagyúrral jó fenntartani a barátságot, és nem lehet tudni, mi lesz a jövő télen.

Éppen húsvét éjjelén volt, mikor a legnagyobb csendben furcsa egy társaság sompolygott az erdészek kertjébe.

Tapsiék voltak meg a rokonságuk. Elöl Tapsiné ment, egy-egy piros tojást vitt a hóna alatt. Aztán Tapsi úr jött, ez meg akkora húsvéti tojást hentegetett maga előtt, amelynél nagyobb és szebbet sose láttam. Kék bársonyból volt ez a húsvéti tojás, arany abronccsal. Aztán jöttek a többiek, ők meg kosárban, pici szekérben hozták a sok húsvéti tojást. Mikor a kertbe értek, serényen munkához láttak. A kicsinyek ügyes fészkeket raktak a fűben, a bokrok alatt, az öregek meg óvatosan elosztogatták a tojásokat a fészkekben. Mikor elvégezték a munkájukat, usgye!...

visszairamodtak az erdőbe. Másnap az erdész már korán reggel lent járt a kertben. Később leszólitotta a gyerekeket is:

– Gyerekek – mondta –, nekem úgy rémlik, mintha nyomokat látnék a kertben. Ha itt jártak, akkor itt is hagytak valamit. Jó lesz egy kicsit körülnézni a bokrok alatt.

A gyerekek szétfutottak a kertben, aztán itt is, ott is

hallatszott az örömkriáltásuk, amint egy-egy húsvéti tojással megrakott fészkekre bukkantak. Az a kék bársonyos, aranyabroncsos tojás, melyet Tapsi úr maga görgetett be a kertbe, tele volt cukorral. Én is megkóstoltam, mert éppen akkoriban vendégségben voltam az erdészeknél, és egész komolyan mondom, hogy alig ettem még ennél édesebb cukrot.



A vásártérre is megérkezett a tavasz!



**Bösörményi
csergetés**

Készülj!

Kössél ostort, karikást,
mert Bösörményben az idén is
várunk Rád!

Találkozunk
2015. április 11-én,
szombaton Hajdúböszörményben!

<http://www.facebook.com/BoszormenyiCsergetes>

Pugetán az egészségtünhért!

SZENT GYÖRGY-NAPI ORSZÁGOS

**BIO- ÉS
KÉZMŰVES VÁSÁR**

Hortobágyon, 2015. április 25-én, szombaton



A biotermékek kilencedik országos vásárán bemutatkoznak
a magyar ökológiaalkodók és kereskedők.

Bioborok kóstolása
IX. Bioborverseny eredményhirdetése
Természetes kozmetikumok
Gyógyhatású termékek
Kézművesek utcája

A vásár napján 14.00 órától Kihajtási Ünnep a Hortobágyi Nonprofit Kft. szervezésében.
A műtrágyától, szintetikus növényvédő szerektől, antibiotikumoktól, szexuális- és
infokészítmőtől, állományjavítóktól mentes biotermékek védik egészségünket.
Biotermékek vásárlásával járulj hozzá a bionomához és a környezetet és
természetet kímélő gazdálkodás elterjedéséhez!

Mindenkit szeretettel várunk!

Szervező: Hortobágyi-Déli Nonprofit Kft.
4071 Hortobágy, Csárvai J. u. 1. Tel./fax: (52) 369-408
E-mail: hortobagy@deli.hu@gmail.com



Hortobágyi rendezvények 2015.

Húsvét a Pusztai Állatparkban

Időpont: 2015. **április 4-6.**

Helyszín: Pusztai Állatpark

További információ:

- Hortobágyi Nonprofit Kft.
- tel.: +36 (52) 589 110;
- fax: +36 (52) 369 108
- e-mail: info@hortobagy.eu
- web: www.hortobagy.eu

Tojásexpressz a Hortobágyi-halastavi Kisvasúton – Húsvétoló a Hortobágyi Nemzeti Park kiállításában – Húsvét a Hortobágyi Vadsparkban

Időpont: 2015. **április 4-6.**

Helyszín: Hortobágyi Nemzeti Park néprajzi gyűjteménye,

Hortobágyi-halastavi Kisvasút, Hortobágyi Vadspark

További információ:

- Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont
- tel.: +36 (52) 589 000; +36 (52) 369 140
- e-mail: info@hnp.hu
- web: www.hnp.hu



Szent-György napi Országos Bio- és Kézműves Vásár

Időpont: 2015. **április 25.**

Helyszín: Hortobágy – vásár-tér

További információ:

- Hortobágyi-Déliab Non-profit Kft.
- tel.: +36 (52) 369 488
- e-mail: hortobagy.delibab@gmail.com
- web: www.hortobagyidelibab.hu

Szent-György napi Kihajtási Ünnepe

Időpont: 2015. **április 25.**

Helyszín: Hortobágy – vásár-tér, folyópart

További információ:

- Hortobágyi Nonprofit Kft.

- tel.: +36 (52) 589 110;
- fax: +36 (52) 369 108
- e-mail: info@hortobagy.eu
- web: www.hortobagy.eu

Anyák napja a Pusztai Állatparkban

Időpont: 2015. **május 1-3.**

Helyszín: Pusztai Állatpark

További információ:

- Hortobágyi Nonprofit Kft.
- tel.: +36 (52) 589 110;
- fax: +36 (52) 369 108
- e-mail: info@hortobagy.eu
- web: www.hortobagy.eu

Országos Gulyásverseny és Pásztortalálkozó



Időpont: 2015. **május 23.**

Helyszín: Pusztai Állatpark

További információ:

- Hortobágyi Nonprofit Kft.
- tel.: +36 (52) 589 110;
- fax: +36 (52) 369 108
- e-mail: info@hortobagy.eu
- web: www.hortobagy.eu

IX. Országos Pásztortánc Verseny Pásztortánc Bemutató és Pásztorbál

Időpont: 2015. **május 23.**

Helyszín: Hortobágy

További információ:

- Debreceni Hajdú Tánc-együttes
- tel.: +36 (20) 455 3589
- e-mail: lovasbalint@gmail.com
- web: www.hajdufolk.hu



Pünkösdi a Hortobágyi Kézművesudvarban

Időpont: 2015. **május 23-25.**

Helyszín: Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont és Kézművesudvar

További információ:

- Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont
- tel.: +36 (52) 589 000; +36 (52) 369 140
- e-mail: info@hnp.hu
- web: www.hnp.hu



Hortobágyi Vadspark – Állatok végveszélyben – Tanuljunk meg az állatmentést!

Időpont: 2015. **május 23-25.**

Helyszín: Hortobágyi Vadspark

További információ:

- Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont
- tel.: +36 (52) 589 000; +36 (52) 369 140
- e-mail: info@hnp.hu
- web: www.hnp.hu

Hortobágyi Falunap

Időpont: 2015. **május 30.**

Helyszín: Hortobágy – vásártér, folyópart

További információ:

- Hortobágyi Község Önkormányzata
- tel.: +36 (52) 369 021
- e-mail: phhortobagy@gmail.com
- web: www.hortobagy.hu

Gyereknapi a Pusztai Állatparkban

Időpont: 2015. **május 30-31.**

Helyszín: Pusztai Állatpark

További információ:

- Hortobágyi Nonprofit Kft.
- tel.: +36 (52) 589 110;
- fax: +36 (52) 369 108
- e-mail: info@hortobagy.eu
- web: www.hortobagy.eu

Megyei Senior nap

Időpont: 2015. **június 19.**

Helyszín: Hortobágy

További információ:

- Hajdú-Bihar megye és Debrecen Nyugdíjas Szervezeteinek Szövetsége
- tel.: +36 (30) 855-1337 (Kárika György)

Hortobágy-halastavi Kisvasút Napja

Időpont: 2015. **június 20.**

Helyszín: Hortobágy-halastavi Kisvasút

További információ:

- Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont
- tel.: +36 (52) 589 000; +36 (52) 369 140
- e-mail: info@hnp.hu
- web: www.hnp.hu



Nyári Napforduló Ünnepe (Táltosnap)

Időpont: 2015. **június 20.**

Helyszín: Hortobágy – Vízi színpad

További információ:

- Kovács-Magyar András
- web: www.szellemvilag.hu

Internáltak megemlékezése

Időpont: 2015. **június 27.**

Helyszín: Hortobágy – Ökumenikus Templom, Kilenclükú híd melletti kereszt

További információ:

- Dr. Kenyeres Imre
- tel.: +36 (30) 6932-120



„A pusztáról szól mesét az éj” – Szent Iván éj a Pusztai Állatparkban

Időpont: 2015. **június 27.**

Helyszín: Pusztai Állatpark

További információ:

- Hortobágyi Nonprofit Kft.
- tel.: +36 (52) 589 110;
fax: +36 (52) 369 108
- e-mail: info@hortobagy.eu
- web: www.hortobagy.eu

„A pusztáról szó mesét az éj” – Szent Iván éji Napforduló Hortobágyon

- Időpont:** 2015. június 27.
Helyszín: Pusztai Állatpark
További információ:
- Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont
 - tel.: +36 (52) 589 000; +36 (52) 369 140
 - e-mail: info@hnp.hu
 - web: www.hnp.hu

Hortobágyi Lovasnapok és Nyeregszemle

- Időpont:** 2015. július 4-5.
Helyszín: Hortobágy-Máta
További információ:
- Hortobágyi Nonprofit Kft.
 - tel.: +36 (52) 589 110;
fax: +36 (52) 369 108
 - e-mail: info@hortobagy.eu
 - web: www.hortobagy.eu

XII. E.ON Délibáb Terepfesztivál

- Időpont:** 2015. július 11.
Helyszín: Hortobágyi-Mátai Ménes
További információ:
- futanet.hu
 - tel.: +36 (1) 273 0939
 - e-mail: info@futanet.hu
 - web: www.futanet.hu

Gyógynövények hétvége a Pusztai Állatparkban

- Időpont:** 2015. július 11-12.
Helyszín: Pusztai Állatpark
További információ:
- Hortobágyi Nonprofit Kft.
 - tel.: +36 (52) 589 110;
fax: +36 (52) 369 108
 - e-mail: info@hortobagy.eu
 - web: www.hortobagy.eu



Hortobágyi Hídi Vásár

Időpont: 2015. augusztus 20-23.

- Helyszín:** Hortobágy – vásártér, Vízi színpad
További információ:
- Hortobágyi-Delibáb Nonprofit Kft.
 - tel.: +36 (52) 369 488
 - e-mail: hortobagy.delibab@gmail.com
 - web: www.hortobagyidelibab.hu

Hídi vásár – Hagyományőrző kézművesvásár a Hortobágyi Kézművesudvarban

Időpont: 2015. augusztus 20.

- Helyszín:** Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont és Kézművesudvar
További információ:
- Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont
 - tel.: +36 (52) 589 000; +36 (52) 369 140
 - e-mail: info@hnp.hu
 - web: www.hnp.hu



Hortobágyi Pásztorok és Magyar Hagyományőrző Pásztorok Találkozója

Időpont: 2015. szeptember 12.

- Helyszín:** Hortobágy – vásártér, folyópart
További információ:
- Duna-Tisza Magyar Pásztorok és Sport Egyesület
 - web: www.magyarpasztorokutya.hu

A Hortobágyi Vadaspark Napja

Időpont: 2015. szeptember 12.

- Helyszín:** Hortobágyi Vadaspark
További információ:
- Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont

- tel.: +36 (52) 589 000; +36 (52) 369 140
- e-mail: info@hnp.hu
- web: www.hnp.hu

Magyar Szürke Bikák Vására

Időpont: 2015. október 3.

- Helyszín:** Pusztai Állatpark
További információ:
- Hortobágyi Nonprofit Kft.
 - tel.: +36 (52) 589 110;
fax: +36 (52) 369 108
 - e-mail: info@hortobagy.eu
 - web: www.hortobagy.eu

Hortobágyi Lehalászási Ünnepe

Időpont: 2015. október 10-11.

- Helyszín:** Elep
További információ:
- Hortobágyi Halgazdaság Zrt.
 - tel.: +36 (52) 589 110
 - e-mail: info@hhgzrt.hu
 - web: www.hhgzrt.hu

Szent Dömötör-napi Behajrási Ünnepe

Időpont: 2015. október 24.

- Helyszín:** Hortobágy – vásártér, folyópart
További információ:
- Hortobágyi Nonprofit Kft.
 - tel.: +36 (52) 589 110;
fax: +36 (52) 369 108
 - e-mail: info@hortobagy.eu
 - web: www.hortobagy.eu

Daruünnep – egész napos programokkal

Időpont: 2015. október 23-25.

- Helyszín:** Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont
További információ:
- Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont
 - tel.: +36 (52) 589 000; +36 (52) 369 140
 - e-mail: info@hnp.hu
 - web: www.hnp.hu

Tök jó hétvége a Pusztai Állatparkban

Időpont: 2015. október 31-november 1.

- Helyszín:** Pusztai Állatpark
További információ:
- Hortobágyi Nonprofit Kft.
 - tel.: +36 (52) 589 110;

- fax: +36 (52) 369 108
- e-mail: info@hortobagy.eu
- web: www.hortobagy.eu

Nyugdíjas Est

Időpont: 2015. november 6.

- Helyszín:** Hortobágy
További információ:
- Hortobágy Község Önkormányzata
 - tel.: +36 (52) 369 021
 - e-mail: phhortobagy@gmail.com
 - web: www.hortobagy.hu

Faluházi Advent

Időpont: 2015. december 5.

- Helyszín:** Titi Éva Faluház
További információ:
- Hortobágy Község Önkormányzata
 - tel.: +36 (52) 369 021
 - e-mail: phhortobagy@gmail.com
 - web: www.hortobagy.hu

Télapó a Pusztai Állatparkban

Időpont: 2015. december 5-6.

- Helyszín:** Pusztai Állatpark
További információ:
- Hortobágyi Nonprofit Kft.
 - tel.: +36 (52) 589 110;
fax: +36 (52) 369 108
 - e-mail: info@hortobagy.eu
 - web: www.hortobagy.eu



Zöld Mikulás a Hortobágyi Halastavi Kisvasútnál

Időpont: 2015. december 5-6.

- Helyszín:** Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont és Kézművesudvar
További információ:
- Hortobágyi Nemzeti Park Látogatóközpont
 - tel.: +36 (52) 589 000; +36 (52) 369 140
 - e-mail: info@hnp.hu
 - web: www.hnp.hu
- További információ a rendezvényekről:** www.hortobagy.hu

Húsvéti rumos kalács



Hozzávalók: 5 dl langyos tej, 8 dkg élesztő, 12 dkg olvasztott, langyos sütőmargarin, 12 dkg cukor, 1 tojás, 2 tojás sárgája, rum, 1 evőkanál citromlé, 1,2 kg fehérliszt, só, 1 tojás a kenéshez, mazsola

Így készül: A langyos tejben egy csipetnyi cukorral futtasd meg az élesztőt. Keverd hozzá a margarint, az egész tojást, a tojás sárgákat, a cukrot, a rumot, a citromlevet. Ne sózd! Egy másik tálban keverd össze sóval a lisztet, majd add hozzá a masszához, és gyúrd belőle tésztát. Takard le alufóliával, és hagyd legalább két óra hosszáig pihenni, hogy megdagadjon. Közben melegítsd elő a sütőt 180 °C-ra. Miután letelt a pihenési idő, ismét gyúrd át. Tehetsz bele mazsolát is. Formázz belőle kalácsot vagy cipót, és tedd sütőpapírral borított sütőlemezre. Kend meg tojással, és süsd körülbelül 40 percig. Édes fehér borral kínálod.

<http://www.bien.hu/egeszseg-es-életmod/desszertek/husveti-receptek-kakaos-rumos-koszoru-rumos-kalacs-es-tojaslikoros-kuglof/117656>

Bundás bari



Hozzávalók: 8 szelet bárányborda, tojás, liszt, zsemlemorzsza a panírhoz, só, bors, 1/2 evőkanál rozmarying vagy rozmarying ágacska. Mártáshoz: 100 ml minőségi vörösbort, fél marhahúsleves kocka, 1 dl olaj.

Így készül: A hússzeleteket sózzuk, borsozzuk, rozmaryinggal fűszerezzük, majd a szokott módon bepanírozzuk. Kicsit félretesszük. Egy serpenyőben melegítsünk fel olajat és süssük ropogósra a hússzeleteket, ha megsültek, akkor egy tálcára sorakoztatjuk őket. A boros mártás elkészítése: tegyük a vörösbort egy edénybe, forraljuk a felére, majd keverjük hozzá egy evőkanál lisztet és keverjük simára. Oldjunk fel egy leveskockát 1 dl vízben, majd keverjük hozzá a borhoz és főzzük alacsony lángon egészen sűrűsödésig. Tálalás előtt öntsük le a bárányt a boros mártással. Köretként grillezett zöldségek, krumplipüré vagy kompótok ajánlhatók.

<http://receptvaros.hu/recept/rantott-baranyborda-boros-martassal/>

Húsvéti pite



Hozzávalók: tortaformához (22cm): 350 g liszt, 150 g vaj, 1 tojás, 1-2 evőkanál tejföl, 1 teáskanál só. Töltelékhez: 200 g borsó, 200 g kockára vágott sárgarépa, 200 g brokkoli, 300 g tejföl, 3 + 3 tojás, 50 g trappista sajt, só, bors. A kenéshez: 1 tojás sárgája, 1 kávéskanál tej.

Így készül: Összegyúrjuk a tészta hozzávalóit, és fél órán át hűtőben pihentetjük. Enyhén sós vízben felpuhára főzzük a zöldségeket, majd leszűrjük. Elkeverjük a tejfölt három tojással és a sajttal. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Olajjal vékonyan kikenjük a tortaformát. A tészta kétharmad részéből 26-27 cm-es, kerek lapot nyújtunk, és kibéleljük vele a forma alját és oldalát. Beleöntjük a zöldségeket, majd a tejfölös krémet, és elsimítjuk a tölteléket. Kanállal három egyenlő távolságra lévő mélyedést készítünk a zöldséges krémbe, majd mindegyikbe egy-egy nyers tojást ütünk. A maradék tésztából 22 cm átmérőjű kerek lapot nyújtunk, és befedjük vele a tölteléket. Egy vagy több, kisebb méretű lyukat vágunk a tésztába, hogy a sütés alatt keletkező gőz távozhasson. Lekenjük a tojássárgája és tej keverékével, majd 180 fokban 40-50 percig sütjük.

<https://www.pinterest.com/pin/474003929506852306/>

Tikmagos saláta



Hozzávalók: 3 db tojás, 10 g vaj, só, bors, 10 g mustár, 20 g tormasaláta, sárgarépa, uborka

Így készül: a tojásokat enyhén sós vízben keményre főzzük. Majd héjától a tojásokat megfosztjuk és félbevágjuk. A sárgáját kiemeljük. A sárgáját összekeverjük vajjal, sóval, borssal, mustárral, tormával. Az ízesített sárgáját habzsákkal visszatöltjük a kemény fehérjébe. A töltött tojásokat rukkolasaláta ágyára helyezük. Sárgarépából és uborkából készített „tulipánokkal” díszítjük. Sonkatekercsekkel kelendőbb.

<http://www.nlcafe.hu/gasztro/20150314/vitamin-zoldseg-gyumlcs-husvet/>