

### Ki mit tudunk?

Budakeszi Önkormányzata ebben az évben negyedik alkalommal hirdette meg bográcsos ételfőző versenyét. A tizenegy nevező csapat ismét a Fő utca menti parkban állította fel főzőüstjét, asztalaikat, pu-



A Polgárórség tálalása

colták a hagymát, krumplit, főtt a hús a szaftos piros lében. Gamesz Lajos az önkormányzati sörpadok felállítását figyelte egyik szemével, a másikkal meg az útelzáró kordont helyettesítő szalag megszakadását konstataálta, s közben a mintaszerűen karbantartott gulyásagyúját fényképezte derekát kihúzva: más ember a Mercedesére nem lehet ilyen büszke.



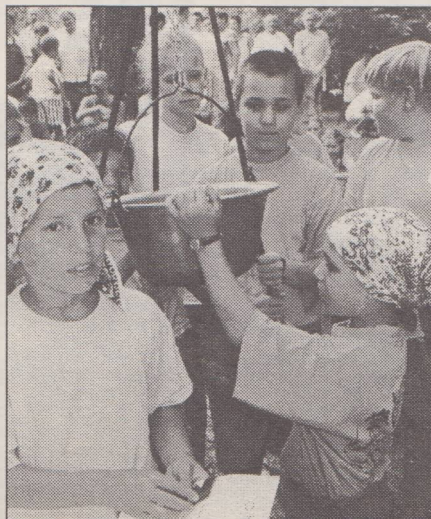
A negyven fokos meleg elől egy pohár hideg sör oltalmába ajánlva magam pár szót azért szóltunk. Mi történt veled? Velem meg ez és az.

Az újonnan felavatott köztéri szobortól elindulva jártam végig a helyszínt szorgosan jegyzetelve fejemben és füzetemben. Gondoltam, rájövök, mire is jó ez a rendezvény. A Kapaszkodó Klubbal való beszélgetésről tavaly lemaradtam, ezért először őket kerestem meg. Kerekcsikban ülték körül a pásztor módra főzött csengődi lebbencslevest, receptjét a két hetvenhét éves csengődi ikerpár hozta, akik még az 1896-ban született édesanyjuktól tanulták. Előző nap, otthon gyúrták hozzá a házi lebbencset, a házi füstölt kolbászt is otthon akasztották le a szögről. A jellegzetes alföldi pásztorélt csak Csengőd-Akasztó-Kiskunhalas kör-

nyékén főzik tejjel felöntve. Története szerint pedig a pásztor elaludt lebbencsfőzés közben, s amikor felébredt, látta, teljesen összesűrűsödött az étel. Vize nem lévén, a tehénből fejt tejjel hígította fel, s ha mi nem alszunk el főzés közben, s a zsíron vagy olajon megpirított lebbencset változtatva hol vízzel, hol tejjel öntjük fel, krumplit, hagymát, zöldséget, lestyánt, rozsmaringot, kakukkfűvet, bazsalikomot, házi füstölt kolbászt vágunk bele, kipróbálhatjuk az alföldieknek is különleges ízhathású ételt. Nekem nagyon ízlett, s a zsü-



rit megszavaztatva zárásként, egyöntetűen a lebbencsleves mellett voksoltak, mint legkülönlegesebb étel mellett. Az összetett, különleges versenyek kategóriájában az első díjat megszerezve az évente megszavazott vándordíjat is magukkal viheték. Egerszegi Zsigmondné klubvezető merte tele a sorakozó lábasokat, ezekben azoknak a mozgássérült klubtagoknak szállítják haza a levest, akik nem tudtak kimozdulni otthonukból. 1995, az alapítás éve óta száz tagja lett a klubnak, s a



Kakas-dombi Kiskakasok



Kakas-dombi Szomszédtság

máságuk vállalása mellett legfőbb céljuk közösségi programok szervezése. Mire megjelenik a szeptemberi Hírmondó, már lezajlik a Kapaszkodó Klub által szervezett Rokkantak II. Regionális Találkozója, reggel kilentől késő estig változatos programmal töltik ki a meghívottak egy napját.

A Budai Borvidék Kakasdombi Baráti Társaság Budakeszi társaságát a Szivárvány óvoda vezetője, Bokor Józsefné, Ildikó mellett Budakeszi jellegzetessége, a telen takarítatlan utak hozták össze. Jobbára azonos korú társaság, egyszerre jártak óvodába gyerekeik, egyszerre indultak (volna) otthonról, ha a tágas makkosi utak nem kényszerítik őket az előre besoztott garázs kiállításra. Először csak az óvoda rendezvényein találkoztak, később a téli hólapátolásnál már együtt nevettek magukon és egymáson, s rájöttek, azonos, családcentrikus gondolkodásmódot képviselnek. A társaság összeszokott, összetartott, ma már az ifjabb nemzedék, a Ka-

### Igaz történet

*Elindultam reggel a mezőre,  
Asszonykám a főzni valót elkészítette.  
Hangsúlyoztam! Lebbencs lesz az étel!  
Minden meglegyen ami ahhoz kell!*

*Megérkeztem, előszedegteltem a tarisznya  
tartalmát,*

*Kivakosgattam hagymát, zöldséget,  
kolbászt és szalonmát.*

*Tűzet raktam, de mivel is kezdjem?  
Szép lassan mindent felszelelgettem.*

*Sült az apróra vágott szalonna, hej,  
de jó az illata!*

*Azután a lebbencs, gyorsan kavargatva,  
majd a hagyma, paprika.*

*Felöntöttem vízzel, sózlam, fűszereztem,  
Közben a tűzre is ügyeltem.*

*Gondoltam, mostmár a füstölt házikolbász is jöhet,  
Amíg lassan rottyog – leheveredek.  
Nem telt el sok idő – mostmár ehetek!  
De nem láttam mást a bográcsba, csak a lebbencset.*

*Most mit tegyek? Elfogyott a vizem!  
Meg kellett fejni az egyik tehénem.  
A friss tejet ráöntöttem a dagadt lebbencsre,  
Így újra felforraltam lassan kevergetve.*

*Ez egy igaz történet, nem mese!  
Így készült a pásztor elrontott lebbencs levese.  
Kérem a Tisztelt Zsűrit, ízlelje meg, igazán különleges.*

*A többi költszolgatni szinte fölösleges!  
Egerszegi Teréz  
Kapaszkodó Klub a vándordíj ez évi győztese*

kasdombi Kiskakasok önálló erőként indulva a versenyen. Az „öregek” csülkös bablevese, az összetett különleges levesek kategóriában második helyre szorult, a kiskakasok viszont a részeg matróz módra főzött paprikás krumplival elhozták a pálmát, a hatalmas tortára pedig meghívták az összes gyereket.

Apropó: gyerek. A verseny legifjabb résztvevője, minőségi bizonyítványa, s egyben tálalási kelléke Fehér Benedek, fél éves ifjú volt. A jó husiban levő Benedek



Makkosi Ínyenc Varnyúk

## Budakeszi évszázadai – könyvbemutató



Szemereki Zoltán polgármester, Kőrösiné dr. Merkl Hilda, a könyv szerkesztője és Siklósi Gyula régész Fotó: Kurt Bauer

A Budakeszi Családi Napok rendezvényei a Budakeszi évezredek a harmadik évezred küszöbéig című, könyv bemutatójával kezdődött. Kőrösiné dr. Merkl Hilda szerkesztésében megjelent könyvben Budakeszi életének szakaszait, egyes epizódjait más-más szerző tollából ismerhetjük meg. Nagy hiányt pótol az 500 oldalas, színes fotókban gazdag kiadvány, mely már kereskedelmi forgalomban is kapható. Az előrendelt könyveket 2.200,- Ft-ért árusította az önkormányzat. Akik a könyvet megrendelték, kedvezményes áron átvehetik a Gamesz irodájában Egyed Emmánál az Erdő u. 70.-ben. A könyv kapható a Kiskápolna Könyvesboltban a Fő tér 6. szám alatt 2.950,- Ft-os áron. Sorszámozott támogatói példányok értékesítésére is sor került 24.500,- Ft + ÁFA/db értékben.

édesanyja, Sógor Anikó szerint tíz perc múlva éppen kilenc kiló lesz. Egyelőre csak anyatejet és gyümölcsöt kap, de ettől még a Gabrieli Kórus szerelmi bájételének kipróbált, élő bizonyítéka. Czégény Éva PR-munkatárs és főszakács szerint team-munkában készültek a versenyre. Fehér Tamás a csapat lóti-futija, Kopjári Rita és Sárközi Szabolcs a bevásárlásokkal foglalkoztak, Nagy Péter a tűzmester, Benedek pedig, mint említettük, perdöntő bizonyíték és a zsűri előtti tálalás kelletoje.

A szerelmi bájétel párolt csirkemellből készül tejszínes-szilvás, fűszeres öntettel. A

PR-munkatárs elmondta, hogy két fogással készültek, a második a terítő alatti derékfogás. Fontos természetesen az ihlet is, piros terítővel terített asztalon, piros gertyával, szalvétával terítettek, s rá egy aforizmagyűjteményt tettek, amelybe ha beleolvasunk, kiderül: a vicc véresen komoly:

„Ki is a férj? Aki érezteti veled, hogy gyermekeid vannak – az ő gyermekei.”

Ezt ettem, ezt láttam, hallottam.

S még egyet. Egy nagy sörgyártó cég egész napos dzsemborijával ellentétben itt megjelent a TOI is.

Hegedűs Ira

Fotók: Cifra Lajos

## A bográcsos ételfőző verseny eredményei a zsűri pontozása alapján

### I. Pörkölték - kategóriában

1. a **Budakeszi Polgárórség** - borjúpaprikás - 238 ponttal
2. a **Kálvária Catering** - pilisi babgulyás gazdagon - 224 ponttal
3. a **Junior Kávézó** Budajenőről - csülkös pacal burgonyával - 210 ponttal
4. a **Makkosi Ínyenc Varnyúk** - vargánya vaddisznópörkölt erdei gyümölcsessel - 206 ponttal
5. az **Eszterle-csapat** - marhapörkölt, szív- és zúzapörkölt - 163 ponttal

### II. Összetett különleges levesek kategóriában

1. a **Kapaszkodó Klub** - csengődi lebbencsleves pásztor módra - 250 ponttal
2. a **Kakas-dombi Szomszédság** - csülkös bableves - 248 ponttal
3. a **Budakeszi Polgárórség** - vadkacsa-leves - 236 ponttal
4. a **Minta Kft.** - halászlé - 186 ponttal

### III. Káposztás ételek kategóriában

1. a **Szivárvány Nyugdíjas Klub** - korhelyleves gazdagon - 246 ponttal

### IV. Egyéb szabad tűzön készült ételek kategóriában

1. a **Kakas-dombi Kiskakasok** - paprikás krumpli részeges tengerész módra - 246 ponttal
2. a **Gabrieli Énekegyüttes** - szerelmi bájétel (és asztal alatti derékon fogás) - 161 ponttal
3. a **Minta Kft.** - túrós csusza - 155 ponttal

Az 1. helyezettek egy vasbográcsot állvánnyal vihetek haza, a 2. helyezettek szakácskötenyt és sapkát kaptak Budakeszi címerrel ellátva, míg a 3. helyezettek 1 üveg Budakeszi Chardonnay-val és a Budakeszi évszázadai a harmadik évezred küszöbéig című könyv egy példányával térhettek haza.

Unger Károly, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke, s egyben a zsűri elnöke is külön díjban részesítette a Kakas-dombi Szomszédságot a szövetség serlegével.

Minden résztvevő csapat megkapta Józsa Lajos szobrászművész úr „Gasztronómiaért” Emlékérmét.



Említésre méltó a Kakas-dombi Szomszédság csapatából Menczinger Tibor gesztusa, aki a barátságos verseny apropóján 1-1 üveg saját készítésű borával lepette meg a versenyző csapatokat. Szép kezdeményezés, az ötlet követésre méltó.

A gyerekek egész napos szórakoztatásáról a budakeszi Tökmag Játsszóház gondoskodott, kiegészülve Krizsán Edit sakk nagymesterrel és Albrecht István 2 kyu minősítésű go oktatóval.

A rendezvényt Kovács Viktor és Borlay Sára akrobatikus rock and roll bemutatója zárta. Ők a Holliday SE táncosai, a pár a Budapest bajnokság 3. helyezette, az országos ranglistán a 20. helyet foglalják el. (kohuka)



Fotók: Bánkutiné Koós Hutás Katalin