

XI. Családi napok

Idén 11. alkalommal rendezte meg Budakeszi Önkormányzata a Családi Napokat. Először 1994-ben, a család évében került sor erre a rendezvényre a vitorlázó reptéren. A programsorozat 1998-ban egészült ki a bográcsos ételfőző versennyel, majd 2002-ben a Nap Fesztivállal gazdagodott Budakeszi e hagyományos nyári ünnepe. A Napfesztivál a rákövetkező évben önálló, szeptemberi programként jelentkezett Romkert Teátrum néven. 2003-tól pedig a Családi Napok a Vállalkozói Nappal bővült.



Majorettek

Augusztus 18-án kezdődtek az idei rendezvények. A részletes programot tartalmazó szórólapokat a Budakeszi Mazsorettek legfiatalabbjai osztották a járóke-lőknek, s még a 22-es járata-ira felszálltak a sikeresebb terjesztés érdekében. Közben a Művelődési Központ-ban Lakatos István fotómű-vész kiállításmegnyitója zajlott. A hetven éves művész jelenleg Biatorbágyon él családjával. Lakatos István azt tartja, amit az egyik barátja írt az emlékkönyvébe, hogy „az az ember fotós, aki nem azt a képet látja, amit a halandó ember. Sokkal inkább azt, amit ő – az alkotó fotós – szeretne megteremteni”. Este Zádori Mária Liszt-díjas Kiváló Művész Virágh Lászlóval és a Vasutas Trióval közösen adott koncertet a református templomban. A régi magyar és európai, kiváltképpen a reneszánsz és a korai barokk zene korhű megismertetését célul kitűző művészek az egyes műsorszámokat Virágh László kutatásainak eredményeként adták elő.

Augusztus 19-én, szombaton délután a Fő téri Szent István szobornál tartotta az önkormányzat képviselő-testülete ünnepi ülését. Lendvay Endre alpolgármester ünnepi beszédében kiemelte, hogy „nemes szokás, hogy városunkban augusztus 20. táján egyszerre ünnepeljük államalapító Szent Istvánt, a hazát, melyben élt és élünk, a nemzet gerincét a családöt és egy egyszerű táplálékot: a mindennapi kenyeret. ... Szent István királyunk államot alapított, nekünk, mai budakeszieknek ennél jóval szerényebb feladat jutott: városkánkat szépíthetjük, építhetjük. Szent István megragadta a jelent és fényes jövőt épített nemzetünknek. Nekünk is meg kell ragadnunk a jelent, hogy fényesebb legyen a jövője városunknak. ... hogy egy év múlva közösen állapíthassuk meg, hogy városunk is továbbfejlődött, és egyre kedvesebb arcát mutatja lakóinak.” Az ezt követő díszünnepség keretében nyújtotta át Farkas Gyula polgármester Nagy Kálmán nyugalmazott huszárezredesnek a Budakeszi Díszpolgára kitüntetését. Itt került sor a Budakeszi Építészeti Értékéiért és a Virágos Budakesziért díjak átadására is. A díjazottakról lapunk 13. oldalán olvashatnak bővebben. Az ünnepségen vendégünk volt testvérvárosunk, Neckarsulm főpolgármestere, Volker Blust és felesége, rajtuk keresztül unokatestvérvárosunk, Schoppau polgármester és felesége, valamint a kárpátaljai Beregdéda polgármestere, Egressy István és családja.

Este a bagi Muharay Elemér Népi Együttes műsorát tekinthetjük meg az Erkel Ferenc Művelődési Központ szabadtéri színpadán. A galgamenti népszokásokból és néptáncokból hoztak magukkal színes repertoárt. Egy valódi lakodalmast is bemutattak. Kár, hogy a közben a lelkesen söröző közönség a hangos beszélgetésben lelte inkább örömet és a több generációs együttesnek a kötelező tiszteletet sem adta meg. A műsor végeztével, a meghirdetettnél jóval korábban kezdődött a már hagyományosnak tekinthető budakeszi tűzijáték, ezért néhányan lemaradtak róla. Bár az európai uniós csatlakozás tiszteletére rendezett égi



parádé színvonalát nem érte el, a népes közönség azt bizonyítja, hogy a budakeszi polgárok már nem kíváncznak a budapesti központi ünnepekre, jobban értékelik a „hazai” eseményeket. A napot utcából zárta a Jamboree zenekarral. A hét éve alakult, kezdetben Főnix névre hallgató együttes a hatvanas évektől kezdve hazai és külföldi előadók számait játssza, a legkülönbözőbb stílusokat felvonultatva.

Augusztus 20-án a Sós-kúti Ifjúsági Zenekar délelőtti térzenéjét élvezhették a parkban sétálók.

21-én, szombaton a budakeszi vállalkozók kiállítása mellett az egész napos bográcsos ételfőző verseny zajlott a Fő téri parkban. A minimálisan 25-30 főre főző csapatok ebben az évben is kitétek magukért. A verseny eredményeit és további részleteket lapunk 14-15. oldalán találunk. Azt azonban itt is meg kell említenünk, hogy az idei vándordíjat a Jobbkor Polgári Kör csapata érdemelte ki az igen látványos és persze ízletes borjúcsorbával és ordás palacsintával. A csorba török eredetű szó és levest jelent, többek között Erdélyben is. Ami az ordát illeti, a sajt-készítés után visszamaradt savót szokás fellemegeíteni, s akkor a savóban maradt savófehérjék pelyhes csapadék formájában kicsapódnak. Ez a zsendice. A zsendicét sajtruhán átszűrve, 12 óras csurgatás után kapjuk meg az ordát. Az ordá kiváló tápértékű és szinte salakmentesen emészthető. Sok tejcukrot, jelentős mennyiségű fehérjét, zsírt és ásványi anyagokat tartalmaz. Például kaporral fűszerezve egészen kiváló töltelék a szabadúzőn sült palacsintába.

Aznap könnyűzenei koncertek zárták az estét. Az Azokon a napokon együttes bulizós zenéje mellett az Angara folk-jazz együttes népdalfeldolgozásait élvezhette a közönség. (folytatás a 19. oldalon)

A vándordíjjal jutalmazott menü:

Ordás palacsinta

Hozzávalók a töltelékhez

(15 palacsintához):

30 dkg orda

pici só

15 szál zöldkapor

cukor

Készítési módja:

Az ordát villával összetörjük, hozzáadjuk az apróra vágott zöldkaporot és a sót.

Ezzel a keverékkel megtöltjük a palacsintát, összegöngyöljük, és kikent tűzálló edénybe helyezve, 15 percig sütőben sütjük. Melegén szolgáljuk fel.

Megjegyzés:

Egy-egy vidéken az ordát megcukrozzák, s ebben az esetben édességként tálalják.

Kapros orda

Hozzávalók:

40 dkg orda

2 kanál zöldkapor

2 kanál sűrű tejföl

só (ízlés szerint)

5 dkg vaj

Készítési módja:

A vajat lábosba téve fakanállal eldolgozzuk.

Hozzáadjuk a szitán áttört ordát, a tejfölt, a sót, és addig keverjük, amíg krémszerű lesz.

Végül könnyedén belekeverjük a zsenge és nagyon apróra vágott zöldkaporot.

Tálra tesszük, díszítjük. Főlszolgá-

lás előtt két-három óráig hideg helyen tartjuk. Ízlés és igény szerint apróra vágott zöldséganyag is keverhetünk hozzá.

Borjúcsorba

Hozzávalók:

60 dkg borjúmell 1 borjúláb

3 l víz

10 dkg vaj

1 nagyobb fej hagyma só, bors

3 murók

1 paszternák

2 közepes burgonya

2 citrom leve

1 dl tejföl

1 evőkanál kapor

1 zeller

Készítési módja:

A falatnyi darabokra vágott borjúhúst helyezzük nagy fazékba. Töltsük rá a 3 liter vizet, és ízesítsük sóval, borssal. Fedjük be a fazekat, és főzzük takaréklángon kb. 1 óra hosszat.

Ha túlságosan elfőtt, tölthetünk hozzá még 1-2 csésze vizet. Egy nagy serpenyőben melegítsünk vajat, adunk hozzá apróra vágott hagymát, murkot, paszternákot, burgonyát és zellert. Pároljuk, amíg puha lesz.

Tegyük a levesbe, és főzzük tovább még egy órát. 2 citrom levéllel, sóval és borssal ízesítjük.

Levesestányérokban a hússal és csontokkal együtt tálaljuk, hintjük meg kaporral, és tegyük bele 1-2 kanál tejfölt.