

## Vendégvárás kicsiben és nagyban

A Turizmus Világnapján, szeptember 27-én azon gondolkodom, hogy az előző Orbán kormány idején a Széchenyi terv támogatásának és az önerőt biztosító jókora hitelfelvételnek köszönhetően létrehozott termálfürdők és csúszdaparkunk miért is nyeli feneketlen zsákként a város pénzét. Ahelyett, hogy a még mindig Cegléd fellendülése zászlóshajójának elképzelt gyógyturizmus okán zúdulna a pénz a Budai úti szabadidőközpont s a vendégvárással foglalkozó kis- és középvállalkozók számlájára, meg az önkormányzat büdzséjébe. A régóta köztudott dolgokról, a fedett vízfelület kicsinységéről, a fürdő körüli istentelenül elhanyagolt környezetről, a garanciális hibajavítások elmaradásáról, az odavivő utak gyalázatos minőségéről már fölösleges a szót szaporítani, annyiszor és annyian lerágták erről a témáról a csontot. Arról azonban idáig nem túl sok vélemény hangzott el, hogy jó volna, ha arra alkalmas személyek, szervezetek összefognák egy klaszterbe lakóhelyünk és kistérsége idegenforgalmi lehetőségeit. Hiszen mifelénk is található például több fürdő, múzeum, kiállító terem, lovarda, jurtás pihenőhely, műemlék épület, vendégfogadó, magánszállás, főzőverseny, koncert, dalest, valamint tömegeket szórakoztató program bőséggel s van itt állatkert, vadásztársaság, Attila domb, jóféle borok pincéje, országos hírű szeszfőzde, számtalan utazási iroda, élő népművészet, néptánc és népviselet. Csakhogy a települések és vállalkozások többnyire a „Kaparj kurta, neked is lesz” elvet vallják, szövetkezés helyett. Pedig a sokféle lehetőséget összehangolva, a vendégeket kézzől-kézre adva mindenki jobban járna. Ráadásul, erre uniós pénzeket is igénybe vehetnénk.

Nem is kell messzi külföldi tanulmányútra menni a jó példa tanulmányozására. Jó kétórányi autóútra Cegléd-től, Salgótarjánban található az évek óta sikeres Palóc Út Turisztikai és Kulturális Klaszter Egyesület székhelye. Elnöküktől, Bózvári Józseftől tudom, hogy Heves, Nógrád és Észak Pest megye, továbbá Szlovákia két települését felölelő szövetkezésüknek már 115 helység és jónéhány kis-, valamint középvállalkozó a tagja. Különböző hagyományőrző és turisztikai célra az utóbbi két évben három pályázattal 330 millió forintot nyertek. Ennek döntő részét egységes elvek alapján összefogott népművészeti, hagyományőrző, rendezvényszervezési és turisztikai célokra fordították. Természetesen az egyes helységek külön-külön is sikerrel pályáznak hasonló célokra, amiben a klasztertől kérésre segítséget kapnak.



Felkerestem a klaszter egyik települését Sirokot, hogy miként is szolgálják a nagyívű elképzelések az ott élő emberek boldogulását és a pihenni vágyó népek szórakozását. Lakatos István polgármester elmondta, hogy az egykor ipari jellegű faluban mind többen élnek főállásban, vagy jövedelem kiegészítésként a turizmusból. A gyönyörű dimbesdombos hegyvidék három völgyében megbúvó helység legnagyobb látványossága az 1200-as években épült sziklavár, amit a Rákóczi szabadságharc leverése után Habsburg királyunk parancsára, több társához hasonlóan használhatatlanná robbantottak. A romok viszonylag jól állják a századok viszontagságait. Az első Széchenyi terv

anyagi segítségével elvégezték rajta a legszükségesebb állagmegóvást és közművesítést. Most egy uniós pályázatnak köszönhető s a végéhez közeledő 360 millió forintos beruházás során felújítják az alsóvárat.

A klaszter egyik pályázatából pedig tájház épült idén. Tavasztól őszi közepéig havonta egyszer-kétszer kulturális, zenei és hagyományőrző rendezvénnyel, várjátékkal, kézműves vásárral, népdal találkozóval, művészeti táborral csalogatják a vendégeket, a klaszter programsorába beillesztve. Idén tovább bővítik kínálatukat és a hajdani leghíresebb váruruk Országgh Kristóf nádor emlékére október 8-án haditornát, koncerteket és kirakodóvásárt szerveznek.



Benéztem a falu közepén lévő Hunor étterembe megtudakolni, kínálják-e a helyi specialitásokat. Szoboszlainé Huszár Rozika tulajdonos, étteremvezető szerint a tájjellegű kosztoknak és italoknak nagy a keletje. Az étlapon mindig található többek között palóclevés, töltött káposzta árpagyönggyel, gyakran kínálnak vaddisznópörköltet nyögvével. A fura nevű köret részben hasonlít a sztrapacskához, de a reszelt krumpliból és lisztből főtt haluskára itt nem juh-, hanem tehéntúró kerül, no meg apró kockára vágott ropogósra pirított szalonna. A kemencében sült kacsacombot gancával s meggyzósszal tálalják. Mindehhez jóféle egri borokat kínálnak. Akad persze helyi gyümölcsökből párolt pálinka is.



Olvasóinknak a gazdasszony elárulta a ganca receptjét. Hozzávalók: 1/2 kg burgonya, só, 1 dl rozsliszt, 2 dl olaj, vöröshagyma. A megtisztított, kockára vágott krumplit annyi sós vízben főzzük meg, hogy éppen ellepje. Ha puhára főtt, kézi törővel a meleg vízben összetörjük. Hagyjuk a tűzön, és a rozsliszttel jól besűrítjük. Beöntjük a tepsibe az olajon megpirított, apróra vágott vöröshagymát. Ebbe a hagymás olajba belemártott evőkanállal a masszából nagy galuskákat szaggatunk a tepsibe. Ha az egészet kiszaggatjuk, meglocsoljuk a hagymás olajjal, és a sütőben megpirítjuk.



Ebéd után követően ellátogattam a hetvenedik évében is szorgosan dolgozó és vendégvárással foglalkozó Bujáki Gyula Darnó hegy oldalában lévő birtokára, ahol öt forrás is található. A ragyogóan tiszta vendégházban 6+2 turista alhat. A nyári iskolás kirándulók részére szabadtéri tűzhellyel és zuhanyzókkal ellátott két, tízszemélyes jurtát állított föl. A természet szépségeinek megismeréséhez kérésre idegenvezetőt és lovakat is kommandál, de szervez hajnali madárnézést is. Az őszi kikerics lila virágaitól ékes réten felállított vadlesen áhítattal hallgattam a szarvasbögést, s megnéztem a vaddisznók egyik dagonyázó helyét. A hajdani istállóban, de a 23 éves Bence nevű, szakács unokája lakása udvarán és színjében egyaránt ámulva báméskodhat a turista a sok régi bútor, tárgy, ruhanemű és mezőgazdasági eszköz láttán, amelyeket ők gyűjtöttek össze maguk és látogatóik örömeire. Tanulhatnánk mi is a Palóc Út Klaszter összefogásának sikeréből, csak rajtunk múlik!

Írta, fényképezte: Kőhalmi Dezső