

A Nempiskóta-erdő lakói

A Szegedi Vadasparkban mindig történik valami, újabban a családi napok örvendenek a legnagyobb népszerűségnek. A minden hónap utolsó vasárnapján tartott programsorozat célja: gyerekek, szülők együttesen ismerkedjenek meg az élővilággal – miközben kitűnően érzik magukat.

A legutóbbi családi nap az állatok táplálkozásáról szólt – tudtuk meg Konrád Mónikától, a Vadaspark zoopedagógusától. Játékos vetélkedő formájában derült ki például, mely állatnak mi a természetes tápláléka a szabadban, illetve vadasparki körülmények között. Ki gondolná: a park majmai élnek-halnak a hagymáért? Pedig így van, mondja a zoopedagógus, hozzátéve: ezt csak helyeselni lehet, a hagyma tele van vitaminnal. (S ha már a hungarikumoknál tartunk: a táplálékba kevert paprikaőrlemény pedig a flamingók tolatzatának rózsaszínjét biztosítja. E színt a természetben az árvaszúnyoglárva festékanyagától kapják a flamingók.) Minderről, és számtalan egyéb érdekességről, a látogatók is tudomást szerezhetnek. Egy korábbi családi nap alkalmából az állatok „öltözködéséről” volt szó, mondjuk, arról, hogy mely toll mire jó: az evezőtoll a helyváltoztatást segíti, a pehelytoll megvédi tulajdonosát a kihűléstől – s így tovább.

Együttműködő szervezetek is fokozzák a családi napok népszerűségét, így a Buborék Színpad – háromfős, szegedi színtársulat –, melynek előadásában a „Nempiskóta-erdő lakói” című vidám-színes-tanulmányos mesejátékot láthatják az apróbb-nagyobb látogatók. Kézműveskedésre szintén adódik lehetőség, természetből, csigaházakból, kagylókból kепeket készítenek a gyerekek; egy német család, három kislánnyal, délelőtti tíztől délután ötig tartózkodott a vadasparkban, nem tudva betelni a sokféle programmal. A Dél-alföldi

Családi napok a Vadasparkban • A majmok szeretik a hagymát • Mitől rózsaszín a flamingó? • Épül a hópárduc háza • Szaporulat a hattyúcsaládban



Vadasparki szurikáták. Minden látogató első számú kedvencei. (Fotó: Karnok Csaba)

di Népművészeti Egyesület rendezésében csuhéjbábkészítésre, nemezelésre nyílik mód. Segítségüket többek között pónilovagoltatással viszonozza a vadaspark, melyre az egyesület rendezvényein kerül sor.

És vajon mik a legújabb hírek a Szegedi Vadasparkból? Fekete hattyúéknál, a két felnőtt mellett, immár két szürke pehelycsomó is úszik a tavon – nem hiába van szó családi napról –, a kis hattyúk csőre sötét, mire megnőnek, kipirosodik, ruházatok feketére vált. A parkban született golyafiókák már szárnyukat próbálgatják, ősszel el is repülnek. A Sancer-tóra – mely részben szintén az intézményhez tartozik – kihelyezett úszó szigeteket teknősök, vadkakák vették birtokba; jövő tavasszal talán fészket is raknak rajtuk, fiókát nevelnek a vízimadarak. A vadon élő, de az ember közelségét már megszokott tókés récék, vízityúk egyébként is állandó lakói a tónak, környékének, éppúgy, mint a sárgarigó (ismertetőjele: nagyon sárga) s a jégmadár (nagyon kék). A hóbaglyok új helyre kerültek, gőzerővel folyik a hópárduc új otthonának kialakítása is. Mikor lesz a vadasparkban legközelebb családi nap? Augusztus 26-án, a hónap utolsó vasárnapján; ekkor az állatok mozgásáról hallhatunk izgalmas dolgokat. Máris lehet gondolkodni e kérdésen – a három fősorolt állat közül melyik a leglassúbb? Válasz: a) kameleon; b) zsákállat; c) kakaós csiga.

F. Cs.

KERT-ÉSZ

A Szent István napján elvetett, áttelelő spenót a legjobb, tartja a régi magyar paraszti bölcsesség, s minden tapasztalat azt mutatja, valóban ez a növény hajt a jövő tavasszal a legdúsabban főzeléknek valót. Az előrelátó kertésznek augusztus közepén kell földbe tennie az áttelelő vöröshagyma magját és a póréhagymát is. Vetésre „kérdzkekedik” ilyenkor a sóska és a fekete gyökér – persze tápanyaggal feltöltött talajba, sok vizet kérve. Az augusztus a szamóca fő telepítési ideje. Biokertészek tapasztalatai szerint szeret olyan helyre kerülni, ahol tavasszal borsó termett. Szaporításra csak a jól termő anyanövények tőhöz legközelebb eső, erős, bojtos gyökerei sarjait ajánlják. Ezeket gondosan kell levágni (a szakítás kórokozók sebtekerülésével elfertőzheti a palántát). A kártevők elleni védekezésül természetes szerrel fertőtlení-

Szamóca, fenyővel

hető a gyökeres inda, hideg fokhagymafőzetbe kell mártani. (Három liter forrásban lévő vízbe kb. húsz deka, apróra vágott fokhagymát téve készül ez a lé.) A palánta gyökereit nem szabad megkurtítani, úgy kell a növénykét az ültetőlyukba tenni, hogy a gyökerei ne hajoljanak vissza, s jól beiszapolandó. A tövek között legkevésbé 25-30 centi távolság legyen, a sorok között pedig 40-50 centi. Az ágyás szélére „védőásvént” kerüljön zsálya, büdöske, körömvirág, a tövek közé fokhagyma. A jó kertészek az egy-két éves szamócaágyás humuszrétéget is megújítják. – A praktizálók pedig a növényesok közé fenyőtűből érlelt komposztot szórnak, hogy a termésnek erdeiszamóca-illata legyen...

Most van az ideje a két nyári virágok (árvácska,

százszorszép, mályva, viola) magvetésének, s a dugványozásnak is. A rózsza, a rozmarin, a muskátli, a fukszia, a leander szaporítóanyagának az anyanövény legeszebb hajtásúcsát érdemes választani. A hajtásról levágandók az alsó levelek, a vi-

rágok, a termés, a megvágott dugványt ildomos gyökereztető porba mártani, majd védett, félárnyékos helyre, homoskos, tőzeges földbe ültetve jól megöntözni. A nedvesség biztosítása, a hajtás érdekében régi, bevált asszonyi fortély a dugványra befűtött sűveget borítani.

Szabó Magdolna



Díszfalatok

A nyári vendéglátásnál egy kis fantáziával és egy éles késsel étvágygerjesztő zöldségfalatkákat varázsolhat a hidegtálcára a vállalkozó szellemű háziasszony. A nagy paprikaszemekből kis linzerszagú tojással különböző alakzatokat készíthet. A legkönnyebb a díszfalat készíteni a paprikából. Ha a talát a hagymaszekfű mellett még uborkavirággal is díszítik garantált a siker. A megmosott kígyóuborkát igen vékony szeletekre kell vágni (fennhagyva a héját), az egyik oldalánál kb. egy centis sűrűséggel beirdalni, majd az uborkacsíkot feltekerni, fogpiszkálóval összetűzni, s kész a virág.

KIRÁNDULÓ

Szigeti pont

Nyáridőn sok szegedi, Csongrád megyei család keresek fel, hogy egy hétvégi kirándulással felkeresse hazánk nevezetességei közül az ország legmagasabb pontját (a Kékestetőt) vagy a „középpontot” (Pusztavacs). Kevesebben tudják, hogy jellemző földrajzi pontért nem kellene ilyen messzire utazni, mert a közelben is van: Szegedtől alig 15 kilométerre, Tiszasziget határában található Magyarország legmélyebb pontja. Régen kijelölték a tudósok, s 1984-ben jelzőoszlopot is állítottak, ami a 75,8 méter tengerszint feletti magasságot jelenti.

Mitagadás, néha eltűnedeznek a mélyponthoz vezető útelvezők, és nem tud minden helybéli sem pontos útbaigazítást adni, ám a tájékozódásban járatosak biztosan rátalálnak, ha Tiszaszigetről nyugatra, a Csüri és Hatvanlanc dűlőknél keresik. A faluból a szivattyútelephez vívó útról balra lekanyarodva, mintegy 800 méternyit menve a mezőgazdasági területen át, rálehetnek egy csordakút szomszédságában a nevezetes pontra. Aminek oszlopa eredetileg talán azért készült tölgyfából, hogy jelezze a közelében északnyugatra elterülő erdő jellemző fáit is, melyek kellemes sétára invitálnak. Lombkoronái alatt csend, békesség, testnek-leléknek üdítő természeti harmónia. Aki netán másfélre vágyik, az a legmélyebb pontról elindulva kb. két kilométeres gyaloglással elérheti a Tisza gátját, árterét. Az egyéb látványosságra kíváncsiak pedig érdekes régi-új faluképet láthatnak Ószentivánon (Tiszaszigeten), megnézhetik az Újszentiván felé vezető út mellett az öreg szélmalmot, az új faluban a másfélszázados, klasszicista stílusú görögkeleti szerb templomot, amely érdekes kontrasztja az óváni, késő szecessziós katolikus templomnak.

Sz. M.

Oldalborda

Töklevés

Hozzávalók: 50 deka spárgatök, 50 deka marhalábszár (csonttal együtt), 5 deka liszt, 3 deka vaj, 1 evőkanál só, másfél liter víz.

A húst sós vízben feltesszük főni, és ha félig megpuhult, hozzáadjuk a vastagabb szeletekre vágott tököt. Takaréklángon a húst puhára főzzük, kicsontozzuk, majd félretesszük. A vajjal és a liszttel világos rántást készítünk, ezt kevés húslével feleresztjük, majd hozzáöntjük a leveshez. Felforraljuk, még melegen átszűrjük, és forrón tálaljuk. A húst és a tökszeleteket külön tányéron kínáljuk. Betétként rizst főzhetünk még a levesbe.

Gombás csirkemáj

Hozzávalók: 60 deka csirkemáj, 30 deka gomba, 1 nagyobb vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 1 kisebb paradicsom, kevés zsiradék, 5 deka vaj, só, őrölt bors, pirospaprika, 40 deka házi tarhonya.

A finomra vágott hagymát, és az apróra vágott paprikát kevés zsiradékon megfuttatjuk, beletesszük a feldarabolt paradicsomot, a felszeletelt májat, és átsütjük. Közben a megtisztított és felszeletelt gombát vajon megpároljuk, majd összeöntjük a májjal, borsal, pirospaprikával fűszerezzük (keves szecseccidit is reszelhetünk hozzá), és tálalás előtt még egyszer összeforraljuk. Körítésként házi tarhonyát, és kovászos uborkát adunk hozzá.

Baracktorta

Hozzávalók: a tésztahoz 6 tojás, 25 deka porcukor, fél citrom leve és reszelt héja, 20 deka rétesliszt. A töltelékhez: 1 csomag hidegen kikeverhető vaníliás Aranka krémpor, 2 deci tej, 20 deka tehéntúró, 10 deka vaj, 2 deci tejszín, 10 deka porcukor, baracklekvár, 1 kiló őszibarack (vagy idényben sárgabarack).

A tésztahoz 4 tojás sárgáját, meg 2 egész tojást a cukorral, a citromlével és a reszelt citromhéjjal kikeverjük, majd felváltva hozzáadjuk a lisztet, a 4 tojás kemény habbá vert fehérjét. A masszát kizsírított, kilisztezt tortaformába öntjük, és forró sütőbe tesszük. Öt percig erős lángon, majd takarékon tűpróbáig sütjük. Ezután a tüzet elzárjuk, és a tésztát nyitott sütőajtónál még öt percig állni hagyjuk. Ezután deszkára borítjuk, kihűtjük, majd három lapba vágjuk. A lapokat megkenjük baracklekvárral. A krémhez az Aranka krémport a tejjel kikeverjük, pár percig állni hagyjuk, majd a cukorral meg a vajjal újra jól átkeverjük. A túró krumplinyomón átőrtjük, a krémhez adjuk, végül a habbá vert tejszínnel gazdagítjuk. Háromfelé osztjuk, és az első résszel megkenjük az alsó lapot. Meghámozott, cikkekre vágott barackkal kirakjuk, a krémet a gyümölcs tetejére húzzuk, és rátesszük a lekvárral megkent második lapot. Erre ismét krém és gyümölcs kerül, majd a harmadik lappal lefedjük, kissé lenyomtatjuk. Egy óra múlva a tortát a maradék krémmel bevonjuk, és cikkekre vágott barackkal szépen kidíszítjük.

WWW.ETTEREM.HU

AVENDÉGLÁTÁS HONLAPJA.

Több ezer étterem és éttermi beszállító adatai.