



KULTÚRA || HÍRLEVÉL || 53.

2023. SZEPTEMBER 14.

Széles Tamás nagykövet
Los Angeles-i magyar főkonzul



„Még nyílnak a völgyben a kerti virágok,
Még zöldel a nyárfa az ablak előtt,
De látod amottan a téli világot?
Már hó takará el a bérci tetőt.”

(Petőfi Sándor: Szeptember végén)



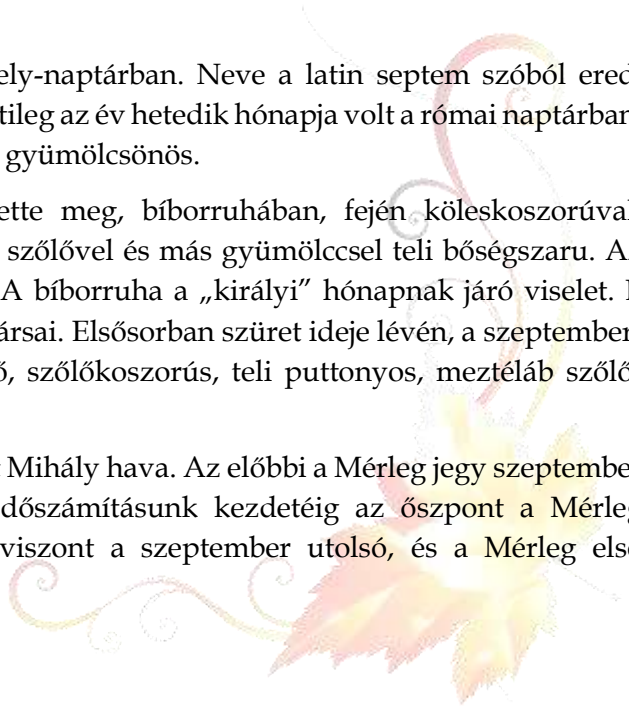
(kép: minalunk.hu)

Szeptember az év kilencedik hónapja a Gergely-naptárban. Neve a latin septem szóból ered, amelynek jelentése hét, mivel szeptember eredetileg az év hetedik hónapja volt a római naptárban. A 18. századi nyelvújítók szerint a szeptember: gyümölcsönös.

Szeptembert repülő, nevető ifjú személyesítette meg, bíborruhában, fején köleskoszorúval. Jobbjában Mérleggel, a hónap jelével, baljában szőlővel és más gyümölccsel teli bőségszaru. Az ifjút szőlő koszorúzta Ceres is helyettesítheti. A bíborruha a „királyi” hónapnak járó viselet. E címet pedig azért kapta, mert bőkezűbb, mint társai. Elsősorban szüret ideje lévén, a szeptembert szüretelő alakok is jelképezhetik: szőlőt szedő, szőlőkoszorús, teli puttonyos, mezteláb szőlőt taposó parasztok.

A hónap régi magyar nevei: Mérleg hava, Szent Mihály hava. Az előbbi a Mérleg jegy szeptember utolsó dekádjában kezdődő uralmára utal (időszámításunk kezdetéig az őszpont a Mérleg csillagképbe esett), Szent Mihály arkangyal viszont a szeptember utolsó, és a Mérleg első dekádjának legrangosabb szentje.

(forrás: wikipedia, oszk.hu)





A Debrecen Televízió 2013-ban sorozatot készített az évkör hónapjairól. A szeptemberit itt nézhetik meg:

<https://www.youtube.com/watch?v=nsPO4rMeZY0>

És még néhány érdekes nézni-hallgatni való:

<https://www.youtube.com/watch?v=suW-e6mel3Q&t=42s>

https://www.youtube.com/watch?v=yklUR_Kd3Nw

<https://www.youtube.com/watch?v=Uo8FjmPihcw>

<https://www.youtube.com/watch?v=DpmUokhNUfY>

<https://www.youtube.com/watch?v=5RUdrHE6SGA>

<https://www.youtube.com/watch?v=pEbHWQvxS64>

<https://www.youtube.com/watch?v=5mrqQ8v6ws0>

<https://www.youtube.com/watch?v=JF9nc4MW5Zg>

<https://www.youtube.com/watch?v=k-PJDewn4fE>

<https://www.youtube.com/watch?v=RmUB17tHncg>



Szent Mihály napja

A katolikus hagyomány szerint Szent Mihály (Mihály arkangyal) egyike a hét főangyalnak, az égi seregek vezére, ő kíséri a halott lelkét a túlvilágra, ezért is nevezik a hordozható ravatalt „Szent Mihály lovának”. A hiedelem szerint Szent Mihály a túlvilágra érkező lélek bírója, amikor Isten elé áll, ő teszi mérlegre az ember jócselekedeteit és gonoszságait. Jelképe hatalmas kardja, mellyel legyőz minden gonoszt.

Szent Mihályról elsősorban temetőkápolnákat, templomokat, városkapukat, várakat, hegyeket neveztek el, hogy távol tartsa a gonoszt, a járványokat és a betegséget. Legtöbbször kezében mérleget vagy kardot tartva ábrázolják, a magyar Szent Koronán Jézus képe mellett őrködik. A magyar néphagyományban a Göncölszekér másik neve, Szent Mihály szekere, míg a Tejút neve a Lelkek útja vagy Szent Mihály útja.



(kép:origo.hu)



Szent Mihály napját a gazdasági év fordulójaként tartották számon az állattartók és a Szent György-napkor legelőre hajtott állatokat ilyenkor hajtották a téli szállásukra. Ekkor számoltatták el a pásztorokat, illetve ekkor szegődtték is őket. A Hortobágy környéki juhászokat például Mihály-naptól Mihály-napig fogadták fel, így ez a nap volt számukra a legnagyobb ünnep, s multságokat, bálakat rendeztek. A cselédfogadás ideje is Szent Mihály napja volt. Az ország egyes részein, ha valaki arra kényszerült, hogy költözködjék, azt mondták róla, „*No ennek is már szentmihály van*”. A Szent Mihály-napi cselédfogadásról szól az alábbi csallóközi énekszöveg:

„Mikor a szógát fogadják, Öcsémuramnak szólítják,
De amikor már megkapták, csak főtt krumplival táplálják.”



(kép: kaposvarmost.hu)

Szent Mihály napjához kapcsolódik egy másik érdekes hagyomány, a női munkatilalom is. Azt tartották, hogy aki ilyenkor mos, kisebesedik a keze, aki pedig mángorol, annak egész évben dörögni fog a háza felett az ég. Szent Mihály-nap után kezdték a kukoricát törni. E nappal megkezdődött az úgynevezett kifsarsang ideje, a lakodalmak őszi időszaka, mely Katalin napjáig tartott.

Szent Mihály napjához kapcsolódóan sokféle, időjárással kapcsolatos szólás, közmondás is ismeretes:

„Aki Szent Mihály napján gatyába öltözik, attól nem kell tanácsot kérni;”

„Aki Szent Mihály nap után szalmakalapban jár, attól nem kérdenek tanácsot.”

„Szent Mihály nap után harapófogóval sem lehetne kihúzni a fűvet.”

„Szent Mihály lova deres, behozza a telet.”



(kép: mezogazdasagimuzeum.hu)

Időjósló hiedelmek is kapcsolódnak ehhez a naphoz. Néhány helyen az állatok viselkedéséből jósoltak az elkövetkező időszak időjárására. Úgy tartották, ha Szent Mihály éjszakáján a juhok vagy a disznók összefeküdtek, hosszú, erős tél volt várható, ellenkező esetben pedig enyhe. Bácskában úgy mondják: *„Szent Mihálykor keleti szél igen komoly telet ígér”*. Az Ipoly menti falvakban úgy tartották, ha a fecskék még nem mentek el Szent Mihályig, akkor hosszú őszre lehet számítani.

(Forrás: kincskeresomuhely.hu)



Csillagászati ősz

„Őszbe csavarodott a természet feje,
Dérré vált a harmat, hull a fák levele,
Rövidebb, rövidebb lesz a napnak útja,
És hosszúkat alszik rá, midőn megfutja.
Megpihen legszélén az égi határnak
S int az öregeknek: „benneteket várlak!”
Megrezdül a feje sok öregnek erre:
Egymásután mégis mennek a nyughelyre.”
/ Arany János: Toldi estéje (részlet) /



(kép: femina.hu)

A csillagászati őszeptember 23-án kezdődik. Régi, ősi időkből származó, jeles ünnep ez a nap, az őszi napéjegyenlőség napja, amikor a nappal és az éjszaka hossza megegyezik. Amióta létezik földművelés, az őszi napéjegyenlőség a Földanya, a Nagy Anya napja, az aratást és az utána következő pihenést helyezve előtérbe. Ettől a naptól kezdve a Nap a Baktérítő felé távolodik az Egyenlítőtől, sugarai egyre laposabb szöget zárnak be a földtengellyel, melynek következtében az északi féltekén rövidülnek és hűlnek a nappalok, közelít a tél.



(kép: lakaskultura.hu)

A meteorológiai őszeptemberben már szeptember elején beköszönt. A régi kelták és a kínaiak viszont már augusztus elején megülték az őszeptember kezdőünnepét, náluk az őszi napéjegyenlőség napja az évszak zenitje, annak eszmei közepét foglalta el. A kínai naptárban például az őszeptember 7-én kezdődik és november 6-ig tart, és az őszeptember az évszakot majdnem pontosan kétszer másfél holdhónapra, 46 illetve 44 napra osztja. A kínai és japán őszeptembert a krizantém-ünnep aranyozza be. Ez a virág, melyet Európa csak a 18. század végén ismert meg, a japánok és kínaiak „őszi



rózsája” volt. Nyílásának ideje miatt e gondolatot Európa is átvette, így lett a krizantém őszi szimbólum, a temetők halottak napi díszje nálunk is.

(Forrás: jelesnapok.oszk.hu)



Szeptember gyümölcsei

„Az első padban jutott hely, Bundik Géza mellett. Bundik csendes, rendes fiú volt, kertjükben a környék legfinomabb szőlője termett. Azt ettük minden szünetben, és egész szeptemberben. Aztán egy reggel azzal jött Géza, hogy elfogyott a szőlő. Ekkor jött Szegvári az almával. Szegvárival együtt ministráltunk, és amikor az Atya kiküldött a toronyba harangozni, együtt húztuk a kötelet. Szegváriék a templom mellett laktak, és mi biztos hittük, hogy azért ilyen finom az ő almájuk, mert a harang – minden kondulásával – „rámosolyog” az almáéra.” (Sz.T.)



(kép: zabosfa.hu)

Az őszi, illetve szeptemberi gyümölcsök nagyon változatos ízvilágot tartogatnak számunkra. Az egyik legnépszerűbb, és ami mindenkinek elsőre az eszébe jut az az **alma**. Szerte a világon termesztik és több ezer fajtája ismert. Évente átlagosan 23 kg almát fogyaszt egy ember. A számtalan almafajta közül a Gala, az Idared és a zöld alma a legnépszerűbb. Az alma kiváló őszi gyümölcs, hiszen nem csak nyersen, de főzve, sütve egyaránt ízletes.

Az őszi másik legnépszerűbb gyümölcse a **szőlő**. Az almához hasonlóan szőlőből is számos fajtából választhatunk, apró szemei pedig az egészségünknek is jót tesznek, hiszen a szőlőfogyasztásnak számos jótékony hatása van. Egyik ilyen például, hogy mivel a szénhidrát szőlőcukor formájában van jelen benne fáradékonyság vagy stresszhelyzet esetén remekül alkalmazható. Emellett a szőlőben található vitaminok, ásványi anyagok és víz jótékony hatással



van a bőrre, a vesére és a bélrendszerre egyaránt. Legjobb friss gyümölcsként fogyasztani, ősszel, érdemes dióval, sajttal kombinálni, akár egy finom pohár bor mellett a baráti beszélgetések során.

A **dió** egészséges forrása számos zsírnak, fehérjének és ásványi anyagnak. Emellett jót tesz az agyműködésnek, növeli a koncentrációképességet, továbbá a fogyókúrázók egyik kedvence is, hiszen kalóriatartalma alacsony, rosttartalma viszont magas, így fogyasztása esetén a gyors telítettség érzés biztosított. Az diós sütemények elengedhetetlen kellékei az őszi ebédeknek és vacsoráknak, fogyasztását mindenképp javasoljuk a hűvös napokon.

A savanykás ízek kedvelőinek egyik kedvenc őszi gyümölcse a **birsalma**, amely a hűvösebb időszakban rendkívül fontos, hiszen csökkenti a megfázás és az influenza tüneteit, mivel bőségesen tartalmaz rostokat, magnéziumot és káliumot. Méregtelenítő hatása miatt külsőleg a bőr feszességét javítja, antioxidáns tartalma miatt pedig a sejtek öregedését felgyorsító szabad gyökökkel szemben is sikeresen felveszi a harcot.

(forrás: zabosfa.hu)



„Érik a szőlő...”

„Már a víg szüretnek örül minden ember,
Mellyel örvendeztet bennünket szeptember,
Októbert ekképpen biztatja előre,
Hogy nektár lesz a bor, és mászás a lőre.”
(Csokonai Vitéz Mihály: Az őszi)



(kép: agrarszektor.hu)



A szüret időpontja a 18–19. században hagyományosan meghatározott volt, valamilyen jeles naphoz kötődött Szent Mihálytól (szeptember 29.) Simon-Júdás (október 28.) napjáig. Az Alföld több vidékén Szent Mihály-napkor kezdték a szüretet. A Dunántúl nagy részén és Erdélyben Terézia (október 15.), a Balaton és Kőszeg vidékén Orsolya (október 21.), Tokaj-Hegyalján Simon-Júdás (október 28.) napján.



(kép: fejermegye.com)

A kisebb szőlőkben ma is a család meghívott segítőikkel szüretel. A házigazda, a tulajdonos vendégül látja a szüretelőket étellel-itallal, a szőlőből, mustból kóstolót vihetnek haza. Nagyobb szabású mulatságokat, szüreti felvonulásokat hagyományosan a bortermő vidékeken rendeztek, az aratási szokásokhoz hasonlóan. A szüreti szokásokhoz hozzátartozik az evés-ivás, ének, tánc, szüreti felvonulások és bálók. Ezeknek formája, módja az elmúlt évszázadban tarka képet mutat. A szüreti felvonulásokat a századfordulón, akárcsak az aratásit, miniszteri rendelettel egységesítették és szabályozták, mintául véve a 18–19. századi uradalmi szőlőmunkások szokásait. A múlt században és előző századokban a szüret idejére a törvénykezést is beszüntették. A szokás ünnepi jellege erőteljesebben érvényesült, mint e században.



A szőlő édes leve

A must (latinul mustum) frissen préselt vagy a sajtolás előtt magától lecsorgó gyümölcsle. Magyarországon és más bortermelő országokban legtöbbször a szőlő leveként (must, szőlőmust) ismert és elsősorban a bor alapanyaga (latinul vinum mustum).



A must legfontosabb alkotóeleme a cukor. Értéke (minősége) főleg ennek természetes tartalmától függ. Meghatározása mustmérővel (közelítőleges tényleges cukortartalom), vagy kémiai analízissel történik. Az édességért felelős monoszacharidok összetétele, aránya jellemzi a must zamatát.



(kép: femina.hu)

A kipréselt mustot az erjedés megakadályozása érdekében, a cefréhez hasonlóan hűtik. A hűtést követően tisztítják. Ennek leggyakoribb módja az ülepítés, mely során a mustban lévő szilárd, idegen anyagok a gravitáció segítségével az ülepítő tartály fenekére süllyednek.

(forrás: wikipedia, jelesnapok)



Házi must

Hozzávalók 16 decihez: 3 kg szőlő, nátrium-benzoát.

Előkészítési idő: 10 perc

Elkészítési idő: 10 perc

A szőlőt alaposan mosd meg, majd csepegtesd le. A fürtöket szemezd le, az egészségtelen részeket dobd ki. Rakd át egy nagyobb méretű, kisebb lyukú szűrőbe, és fakanál segítségével préseld ki a gyümölcs levét, azaz jól nyomkodd meg. Rögtön ihatod, de néhány nap alatt feltétlenül fogyaszd el, mert utána erjedésnek indul.



(kép: relaxmagazin.hu)

Ha akarod, a mustot télire is elteheted. Az egyik legegyszerűbb módszer, ha üvegekbe rakva lefagyasztod a préselt levet, így szinte semmit nem veszít az íz- és vitaminértékéből. Ha kiveszed a mélyhűtőből, várd meg, amíg magától felenged. Másik megoldásként a friss mustot öntsd edénybe, forráspontig melegítsd, utána szedd üvegekbe, és a tetejére dobj késhegynyi tartósítószeret. Tégy rá celofánt, légmentesen zárd le, majd hűvös helyen tárold.

(forrás: femina.hu)



Gesztenye

No és itt a gesztenye szezonja is! A gesztenyéről beszélve meg kell említeni a gyermekkorunk kedves emlékeit idéző vadgesztenyét, amivel számtalan figurát építettünk, valamint az egyik legkedveltebb desszert alapanyagát, a szelídgesztenyét.



(kép: femina.hu)



A **vadgesztenye** a vadgesztenyefélék családjába tartozik, amelynek tizenöt faja létezik. Eredeti hazája Elő-Ázsia és a Balkán-félsziget. Török közvetítéssel terjedt el Európában, hazánkba is így került. A nagytermetű fa akár 30-35 méter magasra is megnőhet, így elsősorban parkok, fasorok közkedvelt dísznövénye, kertekbe csak akkor ajánlható, ha bőségesen áll rendelkezésre hely. A vadgesztenye fehér virágai tavasszal nyílnak, látványos és méretes, közel kétarasznyi centiméteres bugavirágzatban. Vélhetően dekoratív fürtös virágzata miatt keletkezhetett az egyik népies elnevezése, a bokrétafa. A vadgesztenye emberi fogyasztásra alkalmatlan, ugyanakkor sokrétűen felhasználható más területeken. A fa termését, virágját, kérgét és levelét gyógyászati célokra használják, ezeknek begyűjtése áprilistól egészen júliusig zajlik. A vadgesztenyefa kérgét előszeretettel alkalmazzák napfényvédő szerek, krémek előállítására során.



(kép: sokszinuvidek.24.hu)

A gesztenyefa termését egyes országokban a házi állatok takarmányához adják, illetve néhol keményítőt is készítenek belőle. A termésben lévő eszcin jótékony hatással van az erekre, különösen a vénákra, éppen ezért gyakran alkalmazzák visszérbántalmak, lábszárfekély és vérkeringési zavarok esetén. A kéregből nyert eszkulin fényvédő krémek gyakori alkotórésze, míg a leveleket hagyományosan ízületi bántalmak enyhítésére használják. Külsőleg régóta használják fekélyek és bőrbetegségek kezelésére, aranyér ellen pedig ülőfürdőként. Vélhetően ennek a sokféle gyógyhatásnak köszönhető az a hiedelem, miszerint, ha gesztenyét hordunk zsebeinkben, megvéd bennünket a betegségektől.

(Forrás: hazipatika.com)





(kép: kertlap.hu)

A szelídgesztenye Európában és a Kaukázusban őshonos fajain kívül megtalálható Észak-Amerikában és Kelet-Ázsiában is. A bükki Anna barlangban talált neolitikus leletek azt mutatják, hogy már az ősember is találkozott vele hazánk területén. A korabeli adomány- és kiváltságlevelek tanúsága szerint a 13. században hazánkban már termesztették. A gesztenye szó egyaránt jelenti magát a fát, illetve annak termését. Dekoratív, díszes fa, ehető termése miatt a gyümölcsfák amúgy is magas számát gyarapítja.



(kép: kertlap.hu)

A szelídgesztenye június-júliusban virágzik. A virágzat 10-30 centiméter magas, felálló, kétnemű füzér, ahol a termős virágok alul, a virágzat nagy részét adó porzós virágok felül helyezkednek el. Egyazon hím- és nővirágai azonban sok fajta esetében különböző időben nyílnak, ezért a megtermékenyülés elmarad, a fa nem terem. Virágait részben a szél porozza be, részben a



rovarok. A gesztenyét hajdan fakalapáccsal törték fel, és szabadították ki tüskés kupacsból, facsipesszel kiemelték a kupacsból, majd gereblyével halomba húzták. Egyes helyeken facipővel taposták ki a kupacsból. Máshol zöld burkával együtt hordóba taposták, megint máshol burkától megfosztva megaszalták. Mindenszentek után Vas megyében szabadon volt gyűjthető, szedhető a fákon visszamaradt gesztenye. Sok község és dűlő nevében szerepel (Geszt, Geszteg, Gesztely, Geszteréd, Gesztes, Kesztlőc, és Keszthely).



(kép: gstatic.com)

Eötvös Károly írta balatoni utazásai során, hogy a magyar gesztenyének nincsen párja a világon. A nemes gesztenye teljesen pótolja a gabonaféléket, a dióféléket, a burgonyát. A gesztenyét számára lyukas aljú nyeles serpenyőben sütötték. Vas megyében régebben minden háznál volt gesztenyész zombor, szalmából font öblös edény, amit vánkossal fedtek le, ha meleg volt benne.



(kép: kertlap.hu)

Kőszeg vidékén burgonyaként főve ették, de megdarálva, a kemencében jól kiszáritva lisztet is készítettek belőle. A gesztenyelisztet vízben, tejben megfőzve fogyasztották. Kőszeg vidéki falvakban Mindenszentek estéjén hagyományosan sütötték a gesztenyét, s ezzel ajándékozták meg a halottak emlékére harangozó legényeket. A külső kemény burkolatán kívül el kell távolítani a belső bőrt is. A héjat szárítsuk, és őröljük meg. Kitűnő teát lehet készíteni belőle. Ha valaki hajmosás után a gesztenye főzővizével öblíti le a haját, az szép fényt kap tőle.



A kőszegi járásban található meseszép Velem a magyar szelídgesztenye őshazája. Kedveli az itteni klímát, a gyengén savanyú talajt, így minden adva van a bőséges terméshez. Az itt termett gesztenye sokszor a gesztenyesütőben fejezi be pályafutását.

A gesztenyesütés pedig így történik:

a gesztenyesütő kályha tűzterét megtöltik lábon álló bükkfa kiszáradt gallyaival;

a gallyakat az erdőben gyűjtik, és ezzel raknak tüzet a gesztenyesütő hordóban;

a gesztenyét nem parázson, hanem lángon sűtik;

amikor már magasra csapnak a lángok, a tetejére teszik a gesztenyesütő serpenyőt, amin előzőleg a gesztenyét szétteregették;

a gesztenye héját nem irdalják, nem vagdalják be, nincs rá szükség;

az se baj ha a gesztenyét az eső áztatta, mert annál nedvesebb, és a gesztenye valójában a saját nedvességében párolódik;

gyakori rázogatós mellett, amikor már feketére égett a gesztenye héja, leveszik a serpenyőt a tűzről, és addig dobálják, forgatják a gesztenyét, amíg magától leveti a héját.



(kép: kertlap.hu)

Ha sültetekhez, töltelékben akarjuk használni, akkor meg is lehet főzni a gesztenyét. Először fejtsük le a barna héját, majd főzzük kb. 5 percig. Ezután megfoszthatjuk a külsejét borító hártyától is. Szép színét megtartja, ha a főtt gesztenyét cukorral összekeverve, néhány órára hűtőben tartjuk, majd onnan kivéve, a cukrot vízzel előblítve, lecsurgatva például főtt rizsszel tálalhatjuk. Fogyasztják szárnyasokhoz, húsokhoz, párosítják lencsével, édesköménnyel, friss sajtokkal, narancssal.



Végül álljon itt néhány „gesztenyés” mondás:

A „Mással kapartatja ki a gesztenyét” szólás A majom és a macska című meséből ered, amely La Fontaine feldolgozásában vált híressé.

Az „Otthon süti a gesztenyét” szólás a túlságosan bezárkózó, otthonról nem elmozduló embert jelenti.

(Forrás: kertlap.hu)



Őszi kirándulás ajánló: a Káli-medence

Itt minden van, amit csak kívánhatunk: csodálatos táj, történelmi műemlékek, kiváló borok és ételek, no és a Balaton. Ősszel különösen érdemes felkeresni.



Igazán szerencsésnek vallhatják magukat a Veszprém megyében élők: vizet, dombokat, hegyeket, felejthetetlen várakat és kastélyokat hagyott rájuk a történelem. Az ember csak kapkodja a fejét, bármerre jár: még ha nincs is elég meleg ahhoz, hogy a Balatonban megmártózzon, megmászhat helyette mondjuk egy várhegyet. Vagy belátogathat valamelyik pincészetbe, hogy ízlelgesse a Balaton-felvidék „levét”. Lehet vállalkozni kerékpártúrákra (több kiépített bicikli-út várja a tekerőket), körülnézhetünk autóval, és akár gyalogosan is felbaktathatunk valamelyik középkori várromhoz. A térség egyik gyöngyszeme a Káli-medence: egy körülbelül negyven kilométeres túrával csodájára járhatunk a Balaton-felvidék kínálatának.



Utunkat Zánkán kezdjük. Talán kevesen tudják, hogy az egykori úttörőtábor egy alig ezer lelkes falu határába épült. Árpád-kori település, templomát a 12. században emelték, ehhez képest meglepő lehet, hogy a lelki hajlék – ami a község kiemelkedő műemléke – ma a református közösségé. Zánkáról északra indulva Monoszló felé indulunk a Káli-medencébe – jól művelt szőlőültetvények között hajladozik a műút, mígnem egy kereszteződéshez érünk, ahol érdemes balra hajtani, fel Hegyestűre. Egy 337 méter magas hegyre kell felkaptatni, de megéri: az egykori kőbánya közel ötven méter magas fala demonstrálja régi idők korát, azt, hogy milyen is egy 5-6 millió évvel ezelőtt működött vulkán belseje. A kráterben megdermedt láva függőleges oszlopokba „szeletelte” a hegyet, ennek metszetét láthatja, és járhatja majdnem körbe a látogató. Úgy tartják, a Káli-medence kapujának őre Hegyestű. Találós az elnevezés, mert a térség több pontjáról jól látható a hegy, míg annak tetejéről az egész gyönyörű vidék.

Hegyestűről jövet érdemes beugrani a közeli Monoszlóra. Már csak azért is, mert korábban tábla jelezte, hogy Árpád-kori templomot rejt magában a kis falu. A meglepetés akkor ér bennünket, amikor felnézünk a település egyetlen templomának tornyára: nem katolikus kereszt, hanem református jelkép magasodik az ég felé. Pedig az írásos emlékek szerint már a 12-13. század fordulóján felépítették, ám a törökök felgyújtották, majd a többszöri átépítés után a reformátusoké lett.



Következik Köveskál, a Káli-medence szíve. Lenyűgöző település, kiváló éttermekkel és rendben tartott portákkal. A falu központjában áll a katolikus templom. Amilyen kicsi, annyira szép, kertjében kőből faragott Krisztus-kereszttel. Nem is jut eszünkbe, hogy alig hét kilométernyire vagyunk a Balatontól, a szürkebarát, az olaszrizling és a tramini szőlőültetvények között. Innen Szentbékál felé vesszük az irányt, és nem sejtjük, hogy az egész Káli-medence talán legszebb települését vettük célba.



Az egész falut áthatja a hit és a szőlő: csodálatos fehérre meszelt házfalakon és kéményeken láthatjuk Jézus IHS-monogramját, a homlokzatokon pedig szőlőfürtöt cipelő boros-gazdákat. Igazi ékköve e hely a vidéknek, zegzugos utcák, cserepes és nádas háztetők varázsolják el a turistát. A falu határában pedig rengeteg kőre, pontosabban egy kőtengerre bukkanunk. Ez a kőhát a Káli-medence egyik legjelentősebb geológiai értéke. Vulkanikus utóműködés idején keletkezett, hévizes források törtek fel, és a forró víz az itt található fehér homokot gyakorlatilag cementté formálta. Hosszú idő alatt óriási kölepények jöttek létre. Ezt hívják ma Kőtengernek.



Többtonnás kövek ezek, bőven alkalmasak voltak malomkő-alapanyagnak. Hordták is lelkesen őrlőkőnek a környékbeli molnárok, de szerencsére maradt még belőle a 21. század emberének is. Aki fényképezi, megmássza, onnan fényképez, billeg az „ingókövön”, amely a nagy kőtábla tetején mozog a rajta ugrálók alatt, majd elgondolkodik egy kicsit, hogy mily’ keveset juttatott nekünk ehhez képest a földi létből a történelem. Persze sokan hisznek e kövek csodatévő hatásában is: azt tartják, hogy energia kisugárzása gyógyít. Sokan járnak ide rendszeresen energiát gyűjteni, feltöltődni. Mint ahogy inni is a néhány kilométernyire lévő Kékkútra, annak ásványtartalmú kiváló vizéből.



Kékkútra Mindszentkállya érintésével jutunk. Szép, csendes kis falu egyik is, másik is. Kékkút a Káli-medence észak-nyugati részén fekszik. Egyetlen utcából és a környező dombokon lévő pincékből áll. Már a 3-4. században népes település volt, a régészeti feltárások szerint erre vezetett a rómaiak Itáliából Aquincumba tartó útja. A legenda szerint savanyúvíz-forrása Theodóra császárnő kedvenc itala volt. Nem csoda, mert ha azt itta, amit mi is megihatunk ma a település határában álló üzem előtti forráskútból, akkor igazolhatjuk a felség jó ízlését. Szóval Kékkút hírét az 1900-as évek elején elkezdett ásványvíz-palackozás alapozta meg. 1907-ben kezdték forgalmazni az itt talált ásványvizet „Anna-forrás víz” néven. Theodorára csak az 1920-as években keresztelte el Tokaji József, a víz akkori palackozója.



Utunkat a Káli-medence déli kapujánál, Kővágóörsön fejezzük be. Ki gondolná ma, hogy ez a hely a középkorban a vidék egyik legfontosabb településének számított. Központjában az ellenreformáció korában épített katolikus templom uralja a teret. A templom előtti parkban találjuk a Hősök kútja elnevezésű emlékművet. A kút mögötti boltíves emlékmű a falu első- és második világháborús hőseinek emlékét idézi. Kővágóörsről Révfülöp felé indulhatunk, ha gyorsan a Balatonhoz vágyunk, ám egy gyors „hátra arccal” Kékkút felé visszamehetünk Zánkára. Az útról visszatekinthetünk mindarra, amit eddig láttunk: Mindszentkállára, Szentbékálára, Köveskálra, és nem utolsósorban Hegyestűre. Úgy intünk búcsút a Káli-medencének, hogy elégedetten nyugtázzuk: ide érdemes volt ellátogatni.

(szöveg és kép: Sz.T.)





Cseh Tamás 80. - Füst a szemében

Cseh Tamás története és dalai



„Cseh Tamás élettörténetét meséljük el Bérczes László beszélgetőkönyve nyomán, a születésétől a haláláig több, mint 20 dal kíséretében. Nekünk most ez a legfontosabb... Tamás karaktere és emlékezete egyedülálló, mindannyiunk számára közös nevező. Nem is kíséreljük meg az ő előadasmódját interpretálni, arra fókuszálunk, ahogy ő is kéri a Beszélgetőkönyvben, hogy „megszólaljunk”, és elmeséljük az ő történetüket... „

Időpont: szeptember 20. 19 óra, helyszín: MOM Kulturális Központ.

<https://www.youtube.com/watch?v=3zB-mxdBmeI>

(forrás és kép: koncert.hu)

Kedvcsinálásképp, illetve azoknak, akik nem láthatták/hallhatták Cseh Tamást élőben vagy jutnak el Budapestre szeptember 20-án:

<https://www.youtube.com/watch?v=RVXXgBecbB8>

<https://www.youtube.com/watch?v=LYBw6XTcww4>

<https://www.youtube.com/watch?v=iPq7nXTvhBs>

<https://www.youtube.com/watch?v=5bdLbtYX3aw>

https://www.youtube.com/watch?v=KGfBak_Bzrk

<https://www.youtube.com/watch?v=fhETTUuTm7o>





Programajánló:

Édes Napok Budapest

Idén újra lesz Édes Napok Budapest csokoládé és édességünnep szeptember 22-24. között a Szent István Bazilika előtti téren. Az Édes Napok hazánk legnagyobb édességfesztiválja és egyben legszínvonalasabb szakmai seregszemléje. Mára Európában is jegyzett a legnagyobb hasonló témájú rendezvények között. A fesztivál idén ingyenes lesz. <https://edesnapok.hu/>



Szent István Bazilika

Szeptemberben is gyönyörű koncertekkel vár mindenkit a Bazilika. Részletes program a következő linken: <https://www.bazilika.biz/hu/koncertek/szeptemberi-allando-koncertek>



XIV. Honvédfesztivál Pákozd

A 175 éve, a Pákozd-Pátka-Sukoró térségében vívott győztes csata tiszteletére megrendezendő Honvédfesztivál ismét kitűnő programot ígér kicsiknek és nagyoknak egyaránt szeptember 28-30 között.

<http://kempp.hu/hirek/311-xiv-honvedfesztival>





Ima-sátor

San Fernando Völgyi Magyar Református Egyház
18858 Erwin St. Reseda, CA 91335. (818) 344-1885

Őszi Fesztivál

2023. SZEPTEMBER 24.
11AM - 6PM

**VÁLTOZATOS CSALÁDI
PROGRAMOKKAL...**

Utcabál - Zenél Baky Józsi

Sörsátor, üdítők, frissítők...

Étel és süteményvásár...

Könyv-vásár

LÁNGOS (3 óra után)

**Árusok, szolgáltatók
jelentkezését várjuk!**

Gyermekeknek
Kézműves foglalkozások, aszfaltrajz-verseny, ugrálóvár

**KÁRPÁTOK NÉPTÁNC
EGYÜTTES, TÁNC HÁZ,
TÓTH KINGA...**

ZOLCER JÁNOS: "A XX. század és Ifjúságunk titkai"
Könyvbemutató, előadás, fórum

BELÉPŐ: \$5
A belépő ára nem tartalmazza az
ételek, italok, játékok stb. árát.

Istentisztelet: 11 A.M.

