# Idén is nagy siker a Szigeten a Hungarikum Falu!

Idén is Hungarikum Falu a Szigeten - a magyar hagyományokat, gasztronómiát és kultúrát bemutató helyszín ezúttal az aratás és a kenyérsütés mozzanatait eleveníti meg. S ha ez még nem lenne elég, a Leader utcában további hungarikumokkal, kézműves programokkal illetve népi játékokkal várják az érdeklődőket. Nagy sikere van a fiatalok körében a Szigeten a magyar vidéket és annak hagyományait, szépségeit, páratlan értékeit bemutató Hungarikum Falunak, melyet a Vidékfejlesztési Minisztérium az Új Magyarország Vidékfejlesztési Program keretéből támogat. A Hungarikum Falu a főváros közepére varázsolja Magyarország ezerszínű népi kultúrájának értékeit. Ez a hét az Európa szerte híres magyar búzáról, a hatalmas alföldi kenyerekről, a rábaközi perecről, a töpörtyűs pogácsáról és az aratáshoz kapcsolódó szokásokról szól. 2010-ben az aratás és a kenyér a Hungarikum Falu központi témája, amely mentén a táncegyüttesek, népzenekarok, kézműves és hagyományőrző programjaikat összeválogatták.

"*A Vidékfejlesztési Minisztérium fontos feladatának tartja a hungarikumok védelmét. Szeretnénk ebben a kis faluban megismertetni a fiatalokkal az elfelejtett, régi magyar értékeket*" - mondta V. Németh Zsolt államtitkár a Hungarikum Faluban. Kifejtette, tervezik a hungarikum törvény megalkotását, hiszen a hungarikumok márkázásának és piacra vitelének törvényi kereteinek kidolgozása a nemzeti értékek védelmét szolgálja. "*A törvény meghatározza a lajstromozás feltételeit annak érdekében, hogy nemzeti értékeinket számba vehessük. Ezek az értékek képezik majd a nemzeti, fejlesztési stratégiánk alapját. Szerencsére széles azoknak az értékeknek a köre, melyeknek be kell kerülniük ebbe a területi, nyelvi, személyi körbe. A leltár után, erőteljes nemzeti marketingre is szükség lesz, mert a hungarikumok csak akkor tudnak fennmaradni, úgy lehet őket megőrizni, ha nem muzeális emlékként kezeljük őket, hanem élő hagyományként, s a magyar emberek keresik, használják, fogyasztják őket.*"

A Magyar Pékek Fejedelmi Rendje 2001 óta foglalkozik hagyományőrzéssel. Tagjai a sütőiparral kapcsolatos területeken dolgoznak (pékek, tésztakészítők, néprajzkutatók). Folyamatos kapcsolatot tartanak a magyar sütőipari vállalkozásokkal és sütőipari szervezetekkel. Kutatják, ápolják és tanítják a magyar sütőipar hagyományait, évente több mint ötven bemutató sütést tartanak rendezvényeken, itthon és külföldön egyaránt. A Szigeten egész héten üzemelő pékségükben kenyérféléket, finompékárut, hagyományos sütőipari termékeket készítenek és árusítanak. Bemutatóikon óránként más-más sütőipari termék készítését mutatják be, történeti kitekintéstől, a technológiai folyamat bemutatásán át (kovászolás, dagasztás, sütés) az adott termék történetéig. Információs sátruknál recepteket osztanak, technológiai, történeti kérdéseket válaszolnak meg. Minden reggel friss pékáruval várják az éhesen ébredőket. A kulcsos kalácstól az orosházi banánon át a szalonnás papucsig, az édes és sós pacsnikon keresztül a vajas patkóig számtalan formáját vonultatják fel a gabonából készült sütőipari termékeknek és további meglepetéssekkel várnak mindenkit a Magyar Pékválogatott tagjával erősített pékség munkatársai. Katlan Tóni konyhájában gazdag, az embert próbáló munkához illő egytálételek,

gulyások, paprikások főnek a kondérokban, hogy napról napra - igazodva a tájegységi műsorokhoz - megismerhessük és megkóstolhassuk a magyar vidék jellegzetes aratóétkeit. Mangal Ica konyhájában az őshonos szürke marha és mangalica kerül a lábasokba, míg hagyományos magyar tésztafélék, rétesek, kalácsok, ilyen-olyan lángosok és lepények bújnak elő a kemencékből. Szil-szál szalmaszál, bárki kipróbálhatja a szalmafonás fogásait, készíthet díszeket, csörgőt, koszorút. Az aratáskor az utolsó kévéből, virágokból és szalagokból fontak koszorút az aratók. Az aratóbanda a bál napján ezzel köszöntötte a gazdát, aki a következő évi vetőmag közé keverte az aratókoszorú kipergő búzaszemeit, bő termést remélve ettől. A tájegységenként, falvanként, aratóbandánként változó formájú díszes koszorúk a nehéz munka végének fontos ünnepét jelezték. A műhelyben munkálkodóknak aratónótákat tanít, búzás meséket mesél Écsi Gyöngyi felvidéki népdalénekes, mesemondó. Napjainkban minden közösség szembesül azzal a kérdéssel, hogyan őrizheti meg kulturális arculatát, önazonosságát. E ’felgyülemlett’ múlt az önbecsülés és mások megbecsülésének alapja. Az UNESCO egyezményének megfelelően a szentendrei skanzenen belül működő Szellemi Kulturális Örökség Igazgatóságának is feladata az egyes közösségek, csoportok vagy egyének azon szellemi javait összegyűjteni, dokumentálni és közismertté tenni, amelyeket a közösségi emlékezet és tudás részeként, mint élő örökséget ismernek és gyakorolnak. Az idei tematikához kapcsolódva a Szigeten a népművészet mesterei váltják egymást, hogy minden nap más szálasanyag, gabonaféle fonását, szövését, sokoldalú és míves hasznosulását mutassák be. Szerdán szalmát, csütörtökön csuhét, pénteken gyékényt, szombaton nádat, vasárnap vesszőt fonhatunk itt, gondos segítő kezek felügyelete alatt. A Kontyolóban délutánonként várják a tükrök elé a vállalkozó szellemű, hosszú hajú lányokat, asszonyokat, hogy copfba, kontyba, koszorúba fésültessék hajukat, vagy akár maguk is kipróbálják a tájegységenként változatos képet mutató hajviseletek készítésének módozatait. A Pingálóban a népi díszítőművészet motívumai a sminkesek kezei között átlényegülnek huszonegyedik századi testfestéssé. A vállalkozó szelleműek saját bőrükön tapasztalhatják és hirdethetik a magyar motívumok szépségét és változatosságát. A Játéktér a falusi gyerekek, fiatalok hétköznapjait, a gyerekkor, ifjúkor jellegzetes használati tárgyait, közösségi, ügyességi és sportjátékait, csapatjátékait és próbatételeit eleveníti fel. Az óriás tárgymásolatokon bárki kipróbálhatja, milyen lehetett az etetőszék, a járóka, a bölcső. A vállalkozó kedvűek régi sportokban, bigében, gólyalábazásban, ugróiskolában, métában próbálhatják ki ügyességüket.A Sziget, és benne a Hungarikum Falu vasárnap estig várja az érdeklődőket.

Forrás: www.sziget.hu , www.umvp.eu