

# Selmecet idézték a Vackor várban



A kecskeméti kollégáktól ismét meghívót kaptam szakestélyre:

„Invitáció

*Mi, akik mindannyian a selmeci szellem árpaléba áztatott emléiből szívtuk magunkba a tudást dicső Alma Materünk falai között, birtelen megvilágosodánk, és a komló szárához hasonlatosan csavaros agyunk végre megtalálta a módját, miképpen is lehetne méltóképpen kibasználni ama fényszerű sebességgel felépült kacsalábon forgó palotát, mit a pórnép egyszerűen csak Nyíri Erdei Iskola, avagy Vackor Vár néven ismer.”*

Olykor, amikor azt érzem, hogy bizony döcög szakmánk szekere, mikor személyes egymásnak feszüléseket tapasztal az ember, felteszem magamnak a kérdést, hogy mi tartja mégis össze az erdészeket. Hát... többek között azok és olyan szakestélyek, mint amilyen a Vackor Várban volt. Emlékeztetül:

Szalagos tisztségviselők:

Praese:

*Ugró Sándor*, a Pinokkió

Major Domus:

*Magyar Lajos*, a Szextolattyú

Cantus Praeseselek:

*Gácsi Zsolt*, a Doki

*Sipos István*, a Sipi

Contrapunktok:

*Szűcs Imre*, a Lenin

*Dánfy László*, a Bubu

Fuchsmajor:

*Stefának Zoltán*, a Gyorsulás.



A szakestélyeken mindig magam előtt látom a hajdanvolt selmeci diákokat, akik a füstös kocsmákban múltatták az estéket, mert nem volt kedvük hazamenni a hideg bérleménybe. Így hát befűtöttek maguknak, s a jókedv, a baráti kör kialakította azt a koreográfiát, melyet Szakestélynek nevezünk.

Mivel pedig selmeci őseink alapos FIRMÁK voltak, hát megfelelő regulát hagytak számunkra, miképpen is illendő az efféle vigalom. Mi sem fogunk másként tenni, ezért egyszer s mindenkorra kijelentjük, hogy a vigalom kerete szakestély léssen, annak legszigorúbb szabályai szerint. Te, ki ezen invitáló czédulát a mi akaratunkból a kezedhez kapod, érezd át ennek a súlyát és nótával, felszólalással emeld a fényét estünknek.

Lélekölő, ideget borzoló elidegenedő társadalmunkban bizony jól jönnek ezek a szakestélyek.

Kép és szöveg: **Pápai Gábor**





## Megtartó

Legyél fegyver, legyél dal.  
De néma király sohase légy!  
Lehetsz új és bölcs, mint az erdő,  
légy huncut, vagy vidám is lehetsz,  
csak szívedben erős renddel, fejedben is  
fegyelemmel őrizd meg magad!

*Jaskó István*

## KRAMPAMPULI

receptje, kb. 10 személyre

### Hozzávalók:

1 koszorú füge, 20 dkg kimagozott aszalt szilva, 10 dkg mazsola, 10 dkg dióbél, 5 dkg mandula, 1/2 kg mandarin, gerezdekben, 1/2 kg narancs, gerezdekben (fehér húsa nélkül!), 7 dl rum (legjobb a kubai fehér, de lehet kommersz is ...), 1 dl tiszta szesz, 1/2 liter fehér bor (esetleg vörös), fahéj, szegfűszeg, cukor, karikára vágott citrom a forrást borhoz, kockacukor.

### Elkészítése:

A feldarabolt aszalt és száraz gyümölcsöket 1/2 liter rumban, egy hőálló edényben beáztatjuk egy éjszakán át (a mazsolát egészben!).

Jó fűszeres forrást bort készítünk, víz nélkül félliternyit.

A tiszta szesz megszínezzük egy kevés rummal.

Felmelegítjük a rumban áztatott gyümölcsöt, majd ráöntjük a forrást bort és a maradék 1-2 dl rumot.

Az edény tetejére sűrű szövésű rostát helyezünk, középre 10 db nagy kockacukrot (mokkásból többet!), lelocsoljuk a tiszta szeszrel és meggyújtjuk – flambírozás-szerűen. A bugyborékolva égő cukor szirup részben karamellizálódva lecsöpög az edénybe. A kékeslila lánggal égő felületű edényt leglátványosabb félhomályban találni. Merőkanállal mérjük csészékbe a lé és a gyümölcs arányos keverékét.

Egyedi kiszolgálás esetén a tiszta szesz a csészébe kimért krampampulira üntjük, és ott gyújtjuk meg felszolgálás előtt.



Az Egri „Petrás Incze János” Kulturális Egyesület évek óta küzd a csángó-magyar kultúra fennmaradásáért, a magyar nyelv moldvai megőrzéséért.

Nem kis részben nekik köszönhető, hogy a Kárpátokon túl több településen beindult a magyar nyelvű iskolai képzés.

Sok, az Egyesület célját magáévá tévő tanító és tanár vállalja, hogy nyáron szabadidejében a Moldvában oktassa az apróságokat. Évente pedig egy-két 30 fő körüli kisdíj-csoport tölthet el jóvoltukból két hetet Hazánkban.

A nemes kezdeményezést segíti az OEE Egri Helyi Csoportja is.

Az idén június 24-én az EGERERDŐ Rt. támogatásával a felsőtárkányi kisvonattal utazhattak a résztvevők a Stimecz-házhoz.

Az erdész kísérek lelkes kalauzolása mellett ismerkedhettek az Erdészeti munkájával, gyönyörködhetnek a tájban, sétáltak a tanósvényen.

A programot az Egri Erdészeti által készített saját gyártmányú, bőséges ebéd zárta.

(Garamszegi)