

FUNDUS Közalapítvány - közelről \* Szoborparkot terveznek a falu nagyjairól

# Aranyalmafa tövében

Horpácsot, ebben a horpadt völgyben megbúvó kicsiny falut fölkeresve úgy érzi magát az ember, mint királyfi az aranyalmafa tövében. Hiszen Horpács címerében amúgy is aranyalma van, mely lehulltában tiszta forrásvizet fakaszt. A községet mindenki Mikszáth-tal azonosítja, joggal. Bár a képbe még belejátszik Szontagh Pál, Nagy Iván, Madách Imre is, a XIX. század második felének nagyjai, szellemi és valóságos "fundusok" urai. Kései utódok a Horpácsi FUNDUS Közalapítvány. Kurátorát, Gere Lászlót kérdeztük az alapítvány működéséről.

SZTRANYOVSZKY

„1999-ben jött létre az alapítvány, öt alapító taggal. Azóta dolgozunk, részben Mikszáth Kálmán emlékéért őrizve, részben Horpácsért, a horpácsi emberekért. Többek között ösztöndíjjal támogattuk fiataljainkat, akik főiskolán, közép- illetve szakiskolában tanultak. Ennek összege havi 5000 forint volt fejenként. Minden évben a

falunapra és a gyerekek Mikulás estjére utalunk át összegeket az önkormányzatnak. Talán legnagyobb, eddigi eredményünk a Mikszáth Kiadóval és a Mikszáth Társasággal közösen elkészített szobor a kúria - most múzeum - épülete előtt. A nagy író formázza meg, padon üldögélve. Létezik a - mi csak így nevezzük - "Nagy Csapat Baráti Társaság" is. Kilenc család alkotja, közülük csak egy horpácsi, a többiek az ország egész te-



## Az ülő Mikszáthnak hamarosan társai lehetnek

riületéről verbuválódtak. Mi terveztük meg a lehetőségét annak, hogy 2005. október 15-én leleplezhessék a parkban a *Mauks Ilona* mellszobrot, *íj. Szabó István* alkotását. Október 30-án készültünk el Nagy Iván sírjának felújításával." Az alapítvány tervei között szerepel egy szoborpark felállítása. A két Mikszáth Kálmánnak, *Madách Imrén*ek, Nagy Ivánnak és *Szontagh Pálnak* szeretnének szobrot állítani. A tízezer forintot meghaladó összeggel

támogatók neve ez esetben is felkerül a múzeum falára, úgy, mint az ülő Mikszáth-szobor esetében is történt. *Dedek József*nek, Horpács első kántortanítójának a sírját is rendbe tesszik a jövőben.

"Bevételeink több forrásból származnak. Támogat az önkormányzat természetesen, de sokat áldoznak céljainkra vállalkozók és magánszemélyek is. Az adók 1 százalékából is elég sok pénz folyik be az alapítvány számlájára."

## KEMENCÉBEN SÜLT LEPÉNY

A nevelőotthon konyhája közelében állt egy kenyérsütő kemence. Néha, ilyenkor valami magasabb rangú tanügyi embert várt az igazgató, és reprezentálni szeretett volna, begyújtatta a kemencét, és tyúkot, lánghost, lepényt süttetett benne az illusztris látogató tiszteletére. Akkoriban, ott tanultam meg, hogy a kemence akkor van jól felfűtve, ha a "tüzivonó" szikrát vet a kemencealjra, mikor elhúzzák vele a parazsat az útból.

ESZBÉLA

Még csupán rövid ideje tartoztunk az otthon gárdájához, így a szakács nének nem ismerhették ki ízlésünket. Nagyon jó lelkű, szeretetteljes, csupa szív asszonyok voltak, akik kedvünket keresték az ételek ízében is. Ez jellemző volt a horpácsiakra - gondolom, ma is így van - mind odaköltözésünkkor, mind eltávozásunkkor roppant segítőkészek, szívesek voltak; örültek jöttünknek, szomorkodtak távoztunkkor. Szóval, néhány hete lettünk még csak tagjai a testületnek, nejem előrehaladott terhesen. Az ebédünkért mentünk föl éppen a konyhához, mikor *Vajzer* néni - kedves mosolyú, pufók, idősebb asszony - egy tepsi, frissen kisült káposztás lepényt szeletelt a tálalóban. - *Ágika* - szíveskedett a nejemmel - gyűjjön gyorsan, aggyak magának ebből a lepényből, most sült ki, még meleg, meg ne kívánnya!

Azzal egy tányérkára csúsztatott egy jókora kockát a süteményből, és az egyáltalán nem vonakodó feleségem kezébe nyomta. Azt azonban nem tudta - de honnan is tudhatta

volna(?) -, hogy párom, terhessége ebben a szakaszában, főként sós, borsos ízekre vágyott. Ági beleharapott a lepénybe, én meg gyorsan mellé léptem, látván arca színe változását. A lepény édes káposztából készült, cukros volt... Végül is nem történt semmi baj, nejem a kezembe csúsztatva a tányérkát, mosolyogva megköszönte, mire *Vajzer* néni anyásan megveregette az arcát, mondván: "hát már csak nem haggyuk, hogy elmennyen a *Pistike*", és utunkra bocsátott. Lakásunkba érve én ettem meg a lepény maradékát. Mondhatom, finom volt.

De álljon itt egy étel receptje, amit mindenkinek ajánlok, és még kemence sem szükséges az elkészítéséhez.

## Horpácsi sertéskaraj

**Hozzávalók:** 60 dkg sertéskaraj, 30 dkg füstölt kolbász, 1 dl olaj, 1 fej vöröshagyma, 8 dkg füstölt szalonna, 12 dkg zöldpaprika, 4 dkg liszt, 2 dl tejföl, pirospaprika, só.

A karajból 8 egyforma szeletet vágunk, kicsit kiverjük, megsózzuk, és forró olajban elősütjük. A sütésből visszamaradt olajban finomra vágott hagymát pirítunk, meghintjük pirospaprikával és fölengedjük kevés vízzel. Amikor felforrt, megsózzuk, beletesszük az elősütött hússzeleteket. Tetejére a felszeletelt szalonnát és a karikákra vágott kolbászt tesszük. Néhány szelet zöldpaprikát is adunk hozzá, majd fedő alatt puhára pároljuk. Mikor megpuhult a hús, hozzá öntjük a liszttel elkevert tejfölt, felforraljuk. Galuskával tálaljuk.

Előtte kupica pálinkát, utána kellemesre hűtött félszáraz, fehérbort kínálunk. Jó étvágyat!