

## VII. Lecsófesztivál Oromon

# A lecsót valójában sütni, nem főzni kellene

Az oromi Varázsfalatok Egyesület idén is megszervezte a Lecsófesztivált, amellyel a hét évvel ezelőtti induláskor az volt az eredeti célja, hogy egy családi napot szervezzen és kimozdítsa az oromi családokat otthonaikból. Célját, ha csak részben is, de sikerült elérnie.

Vasárnap délelőtt a szélmalom melletti kiserdőben 12 bográcsban rotyogott az étel. Ha úgy vesszük, ez nem nagy szám, de ha tudjuk, hogy egy-egy csapatban tízen, húszan, a völgyesiéknél pedig harmincan is voltak, akkor ez már legalább 200 résztvevőt, ha nem többet jelent, sőt, ha hozzáadjuk a szervezőket és a vendégeket, akkor vagy 300-an nyüzsögtek a kellemes árnyékot adó erdőcske fái alatt.

A lecsót mindenki hasonlóan készítette el, pedig az egyik zsűritag szerint a magyar gasztronómia legalább 600 (!) fajtáját ismeri. Voltak olyanok, akik a hagyományos változatát választották, tehát csak a hagymát, paprikát és paradicsomot valamint a fűszereket rakták bele, mások dúsították egy kis rizzsel vagy tarhonyával. Az ingyencebbjei egy kis füstölt húst, esetleg lecsókolbászt is belecsempészttek. Egy dolgot azonban minden csapat egyformán csinált: mind bográcsban főzte az ételt. Volt is meglepetés, amikor a zsűri egyik tagja kijelentette: a lecsót valójában nem is főzni, hanem sütni kellene! Nesze neki!

**Vér János**, a magyarországi Népi Sütő-Főző mesteri cím tulajdonosa mondta ezt, de hogy ne a levegőbe beszéljen, be is mutatta, hogyan kell az igazi, persze hús nélküli lecsót 20 perc alatt (!) tárcsán elkészíteni.

– A lecsónál sokszor az a baj, hogy az emberek a lábasban vagy a bográcsban túlfőzik, pedig a lényege az, hogy a jó minőségű zöldség roppanós maradjon. A tárcsán először is világosra pirítom a félkarikákra vágott vöröshagymát, ráteszem a karikákra vagy hosszabb csíkokra feldarabolt zöldpaprikát, majd egy idő után a félkockázott paradicsomot. Mivel az itt kapott paradicsom kicsit savas, kevés cukorral szórom meg az együtt piruló zöldségeket. Közben valamennyire meg is sózom. Amikor a zöldségekkel elkészülök, a mennyiségtől függően 4-5, megszózt egész tojást öntök rá, amit csak akkor keverek szét, amikor már a hőtől kezd egészben maradni. A tojás nem csak ízesíti a lecsót, de be is sűríti, ezzel pedig gyakorlatilag az étel el is készül” – mesélte munka közben a mester.

El nem mozdultunk mellőle, amíg a lecsót a tárcsán készítette, majd meg is kóstoltuk. Állítom, hogy nagyon finomra sikeredett. Igaz, nem 20, hanem 22 perc alatt, de ez mit sem változtatott a lényegen. Csak az mondhatott rá elmarasztaló véleményt, aki a lecsót nem tudja hús nélkül elképzelni.

**Dobó Mária**, a szervező egyesület elnöke szerint a mindennapok rohanása közepette nem igazán jut idő egymásra, sokszor még a szomszédokkal sincs idő beszélgetni, ezen hivatott változtatni a lecsófesztivál. A szélmalom melletti kiserdő ideális helyszín, a gyerekek is jól érzik magukat, nagyokat játszhatnak, futkározhatnak, sőt az idén az egyik helybéli gazda jóvoltából még fiákerezhettek is. Nem egy közülük fakanalat ragadott és némi szülői közreműködéssel maga készítette a lecsót, többen pedig besegítettek apunak, anyunak vagy a nagyapának. Mivel a fesztivált pályázati eszközökből szervezik, egyelőre csak gondolkodnak a bővítésén, azokon az új tartalmakon, amelyekkel szebbé, gazdagabbá tehetnék, mert az elképzelésekből csak kellő pénz birtokában lehet valami. Annyit azonban az elnökszöveg elörebocsátott, hogy akárhogy is alakulnak a dolgok, Lecsófesztivál jövőre is lesz.

Egy oromi csapat bográcsánál egy fiatalember, **Pesti Rihárd** kóstoltatta a már majdnem kész lecsót.

– Még egy kicsi és kész. Beletettük a tarhonyát, várjuk, hogy megfőjön, megdagadjon és jöhet az evés. Hogy ütősebb és laktatóbb legyen, egy kis füstölt húst is tettünk bele, meg hát nem vegetáriánusoknak főzünk, hanem hét éhes száznak – mondta mosolyogva Rihárd, aki tavaly kezdett el főzőcskézni.

A völgyesi Aranykalász Művelődési Egyesület bográcsa körül **Purgel József** szorgoskodott.

– Mi sem hagytuk adalék nélkül a lecsónkat, tettünk bele lecsókolbászt és jó kis füstölt házi kolbászt is, elvégre vagy harmincan vagyunk. Így biztos mindenkinek jobban fog ízleni. Egyébként ugyanúgy készítem én is a lecsót, mint mások, a legvégén teszek bele valamennyi rizst és majd meglátjuk, hogy sikerül. Lényeg, hogy nekünk jó legyen – mondta József.

A főzés befejezése után a csapatok tagjai jóízűen fogyasztották el az elkészült lecsót, a szervezők pedig füstölt hússal megspékelt lecsóval vendégelték meg a meghívottakat.

A zsűri végül úgy döntött, hogy a legjobb lecsóért járó díjat az oromi fiatalokból álló *Csajok és fiúk* nevű csapatnak ítéli oda. A második helyen a völgyesi *Csipet-csapat*, a harmadikon pedig az ugyancsak oromi *Tibi tata* nevű csapat végzett.

Bödő Sándor

További képek a következő oldalon