

Kétdodonyi úszók

Idén is többen vettek részt Kétdodonyból a nyári Balaton-átúszásán. Szólóczki József 10. alkalommal, *Hangács Regina* pedig már harmadszor teljesítette a távot. *Kovács Éva* és gyermekei, *Fruzsina* és *Sándor* pedig idén első alkalommal úsztak át a start helyétől 5,2 km-re lévő déli partra. *(Hogyegy, a tótól távol fekvő, kis „hegyi falu” lakóiból hogyan lesz Balaton-úszó, erről a későbbiekben igyekszünk többet is megtudni, és beavatjuk majd a Hírmondó olvasóit is!)* A sikerhez mindannyiuknak gratulálunk!

Evangélikus nyári tábor

Ez évben, augusztus első hetében már harmadik alkalommal rendeztünk gyülekezetünkben gyerekek számára napközis tábort. A napi prog-

Gombor Krisztián
evangélikus lelkész

A mi gyógyszerészünk

„Ezernyi fajta népbetegség,”.....

Bizony, József Attila verssorai ma is nagyon igazak. Előző számunkban a magas vérnyomásról szólnunk, most édestestvéréről, a cukorbetegségről, azaz diabetestről, hisz a hazai lakosság nagy hányadát érinti, és előrejelzések szerint 10–15 év múlva megduplázódhat a betegek száma.

Maga a betegség a szénhidrát anyagcsere zavara, ami a zsír- és fehérjele bomlást is érinti, aminek az inzulin részleges vagy teljes hiánya az oka. Az inzulint a hasnyálmirigy termeli. Ennek hiánya miatt a nagymolekulájú glükóz lebontása elmarad, ezek a nagy molekulák ugyan keringenek a vérben, de a sejtek nem tudják felhasználni őket, ezért szó szerint éheznek.

Két típusú cukorbetegséget különböztetünk meg. Az I. típusú betegségnél a hasnyálmirigy károsodása folytán az inzulintermelés csökken, vagy egyáltalán nincs. Ez esetben az inzulint injekció formájában pótolni kell a beállított értékek szerint. Ma már léteznek olyan *inzulinpumpák*, amelyek automatikusan adagolják a hormont. Alkalmanként azonban ezeket is ellenőrizni kell, és korrigálni a beállított mennyiséget. A *II. típusú* anyagcserezavar esetén a túlzott szénhidrátbevitel egyre nagyobb mennyiségű inzulintermelésre serkenti a szerveze-

tet, és évek során inzulinérzékletlenség (rezisztencia) lép fel. Figyelmeztető tünetek az állandó szomjúság, a vizeletmennyiség növekedése, fáradtság, nehezen gyógyuló sebek, homályosuló látás.

A kezeletlen cukorbetegségnek súlyos szövődményei lehetnek, látásromlás, sőt vakság is kialakulhat.

A vese ereinek romlása veseelégtelenséget, funkciójának leállását eredményezheti. Romlik az érzékelés, súlyos, fájdalmas neuropátia alakul ki. A rossz vérellátás következtében a nehezen gyógyuló sebek fekélyekbe fordulhatnak, a végtag ereinek beszűkülése miatt esetleg amputáció is szükségessé válhat. Megné az infarktus veszélye is.

A megelőzésről: Nagyon fontos a megfelelő étrend. Kevés cukor és szénhidrát bevitale, teljes kiőrlésű liszték, növényi eredetű, rostgazdag élelmiszerek fogyasztása, és naponta többször, kevesebbet enni.

Ha már gyógyszeres kezelésre szorulunk, nagyon fontos az előírások pontos betartása, és a vércukorszint rendszeres ellenőrzése. Vércukormérő készülékekkel már otthon is biztonsággal nyomom követhetjük, sőt meg is előzhetjük e súlyos betegség kialakulását.

Kívánci mindenkinek jó egészséget és színes szép őszi napokat!

(Kisecseti hírek – folytatás)

6. Pampuskafesztivál

Augusztus 21-én a kisecseti sportpályán – sokak öröme – újjáéledt a *Pampuskafesztivál*. A falunap a hagyományokhoz híven szentmisével vette kezdetét, ezután változatos programokkal várta az otthoniakat és a vendégeket egyaránt. A gyermekeket arcfestés, csillámtetoválás, lufihajtogatás, népi játszóház várta, és lehetőségük nyílt a lovakkal való közelebbi ismerkedésre is. A színpadon egymást követték a fellépők: a *Kétdodonyi Hagyományörző Csoport*, a *Romhányi Dallamkórus*, a *Csiki Család*, a *Vető Duó*, a *Diósjenei Községi Néptáncgyűttes*, a *Palóc Akusztik Jam*, a *Music Jam Band*, a *Desert Rose Hasztáncscsoport*, majd délután a *Két Zsvány* duó nagysikerű műsora következett.



Matikovszki Nikolett

Fotók: Matikovszki Nikolett

Fekete nadálytő

Gyakran találkozhatunk ezzel a szörös levelű, piros vagy illa harangvirágú növénnel a kertjeinkben és a réteken. Gyógyhatású gyökereit októberben, novemberben és tavasszal lehet gyűjteni. Tompa sérülés, zúzódás, véralfutás, duzzanat esetén bízván számíthatunk a segítségére. A vele készült krémek, borogatások segítik a sebek és csontok gyógyulását, gátolják az ödéma képződését. A sérült szövet vérkeringésének helyreállításával elősegítik a bőr szöveteinek újratermelődését. Reumás betegségek és csonttörés esetén is számíthatunk a levelek és gyökerek gyógyerejére. Borogatáshoz a főzetet, vagy a pakolást magunk is elkészíthetjük. Főzet: 100 g gyökeret főzzünk fel 1 liter vízben

Markovics Vera

FOTÓKIÁLLÍTÁS MAGYARNÁNDORBAN

A magyarnándori művelődési házban 2015. szeptember 13-án nagy érdeklődés mellett nyílt meg *Galbács Tamás* iparművész, fotós *Szülőföldem szép határa* című kiállítása. Képeinek témája a nőgrádi táj, a színek, a fények, a napszakok változása. A kiállítás október végéig látogatható.



Markovics Vera

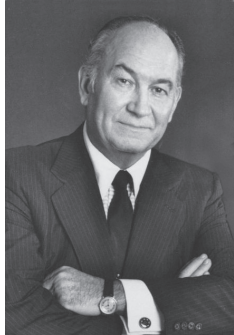
VI. évfolyam, 5. szám (31.)

w w w . c s e r m o n d o . h u

2015. szeptember-október



A csorda Nemtiben és a pásztor, Kollár János (3. oldal)



Itt is érettségizett, majd agrár egyetemi tanulmányait 1942-ben *Kolozsváron* kezdte meg, de az oda érkező front elől visszatért szülővárosába. A háború után befűjezte tanulmányait, és a Földművelési Minisztérium tisztviselője lett.

Már a háború előtt is aktív labdarúgó volt, a *Balassagyarmati MTE* csapatának legjobbjai közé tartozott. Karrierjének kibontakoztatása érdekében 1947-ben Olaszországba távozott. Ez színész-barátja, *Greguss Zoltán* segítségével sikerült, aki segédszínészként vitte magával egy turnéra – így kaphatott kiutazási engedélyt. Ott az első ligás *Foggia* szerződtette mint profi futballistát. A sport mellett azonban vendéglátóként is dolgozott, 1949-től a római *Piccola Budapest* étterem vezetője volt. 1950-ben házasságot kötött edzője lányával, majd a család Amerikába költözött.



Jobb oldalon Kővi Pál

Kővi Pál New Yorkban szerzett szálloda- és vendéglátóipari diplomát, és hamarosan a híres *Waldorf Astoria* főpincére lett, majd egy luxusszálló bankett menedzserre. Főnöke a tehetsős erdélyi családból származó *Tom Margittai* volt, aki későbbi üzletársa és barátja lett.

1966-ban került kapcsolatba a *Four Seasons* étteremmel, ami akkor már New York egyik legelégánsabb vendéglátó helye volt. Fantasztikus



A csorda Nemtiben és a pásztor, Kollár János (3. oldal)

Balassagyarmat–Kolozsvár–New York

A magyar konyha kedvelőinek könyvespolcán nagy eséllyel megtalálható Kővi Pál híres könyve, az Erdélyi lakoma. A több nyelven is megjelent legendás mű szerzője Balassagyarmatról, futballistaként indult a világba, hogy aztán, ahogy a város másik híres szülőtte Michel Gyarmathy világhírűvé tette a párizsi Folies Bergere-t (Hírmondó 2014. 01–02.), ő a New York-i Four Seasons étteremmel tegye ugyanezt, hírnevet szerevezze az erdélyi magyar konyhának is.

méreteivel, visszafogott eleganciájával vonzotta a vendégeket, termeit élő fák díszítették, a falakon *Miro* és *Picasso* képeivel találkozhatott a közönség. A 60-as évektől kezdődően azonban az étterem nehézségekkel küzdött. Kővi Pál (Paul Kovi) és Tom Margittai 1973-ban vásárolták meg az üzletet, és néhány év alatt sikerült visszaállítaniuk a hely korábbi magas presztízsét. Újításaiknak köszönhetően a New York-iak már tömegesen keresték fel az éttermet. A 70-es évek ugyanis komoly változásokat hoztak az étkezéskultúrában. A francia mesterszakácsok által indított mozgalom a minőségre, a kreatív ételkészítési technikákra és a friss alapanyagokra helyezte a hangsúlyt. Kővi és Margittai felismerték az új irányt, és átalakították a *Four Seasons* konyháját. Francia mesterszakácsokat szerződtettek, fix áras, háromhavonta változó menüket vezettek be, és az olasz konyha remekeivel is kiegészítették az étlapot.

Paul Kovi megreformálta az étterem borkínálatát is. A hagyományos európai borválaszték mellett teret adott az ottani termelők borainak, ezzel jelentősen növelte a jó minőségű floridai borok keresettségét és forgalmát, sikeresen kapcsolva össze az amerikai borászat és a minőségi vendéglátás érdekeit.

A vendéglős „filmsztár”

Kővinek megvolt az a képessége, hogy több száz törzsvendégét felismerje, és bármelyikükkel, több nyelven is, társalgásba tudott kezdeni. E mellett zseniális kereskedelempolitikai érzéke volt. Ő tartotta kézben a cég reklámtévékenységét, aminek fontos szerepe volt abban, hogy a *Four Seasons* már nemcsak az amerikai, hanem a nemzetközi elit találkozóhelyévé is vált. Minden nap ott volt az üzletben, minden apróságra figyelt, a vendégekkel személyes kapcsolatot tartott. Ha rövid időre is, de minden asztalhoz odament, és az ott ülőkkel váltott néhány szót. Telefonkönyve legendás volt, mert a szakmán kívül a művészeti, a kulturális, a sport, és a politikai élet szinte minden fontos személyisége megtalálható volt benne.

A *Four Seasons* sikerének titka a vezetők magas színvonalú szakmai munkáján túl az volt, hogy a szemé-

lyes, emberi kapcsolatoknak kiemelt figyelmet tulajdonítottak, és a gasztronómiát a kultúra részének tekintve kezelték. Egy szakíró Kővit így jellemezte: „jó karban tartott, higgadt, elegáns, mint egy idős filmsztár”. Amikor megkérdezte tőle, hogy mit tesz ő ennek érdekében, Kővi bevallotta, hogy bizony diétázik, majd hozzátette: „a magyarok egyébként hozzá vannak szokva, hogy szenvedjenek”. Kőviek az éttermet végül 1995-



K A M R Á T Ó L . A Z . A S Z T A L I G

KONYHASAROK 31.

Borókás nyúl

Mivel e számunkban *Kővi Pál* munkásságával lehetőségeinkhez képest behatóan foglalkoztunk, kínálkozik az alkalom, hogy ehelyett most híres *Erdélyi lakomájából* idézzünk egy klasszikust. Mivel a vidékünkön nyúl is, meg boróka is szép számban akad, ezért a fenti ajánlást választottuk.

„A megtisztított nyúlgerincet vékony füstölt szalonna szeletekkel beburkoljuk, és sütőben gyakori öntözéssel sütjük. Ha a szalonnaszeletek aranyságára sülték, a gerincről lefejtjük a húst, és az olvasztott vajjal tovább locsolva puhára sütjük, majd

egy lábasban lefedjük. A nyers sonkát apróra vágjuk és serpenyőben megpirítjuk, hozzá adjuk a hagymát, és ezzel tovább pirítjuk. A borjúcsont levél felöntjük, fokhagymával, borókamaggal, szemes borssal ízesítjük, majd az egészet összevegyítjük a nyúlgerinc sült levélével,

és addig főzzük, amíg a mártás sűrűsödni kezd.

A megsült nyúlgerincet (*a csontot!*) a mártásban megforgatjuk, majd a leszedett húst szép formában felszeletelve visszahelyezzük rá, és tálra tesszük. A sürt mártást, amelyet előzőleg fehérborral megspiccelünk, ráöntjük.” *Köretként főtt krumplit vagy krumpilipürét ajánlunk hozzá (a szerk. javaslata).*

Hozzávalók:
(4 személyre)

1,5 kg nyúlgerinc	20 dkg füstölt sonka
10 dkg füstölt szalonna	3 dl fehérbor
10 dkg vaj	0,5 kg borjúcsont*
10 dkg hagyma	1 gerezd fokhagyma
só, bors (ízlés szerint)	5 dkg borókamag (borókabogyó)

*Húsleves alaplével is helyettesíthető. (a szerk.)

HASDÁT VENDÉGHÁZ



Az igényesen felújított, teljes komforttal rendelkező, 14 fő befogadására alkalmas

HASDÁT VENDÉGHÁZ

a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Pányok községben egész évben várja kedves vendégeit. (Pányok, Fő út 54.)

Bejelentkezés: a honlap foglalási naptárján keresztül: **www.hasdat.hu**
E-mailben: **nz64@freemail.hu**
Telefonon: **+36 (30) 415-6741**

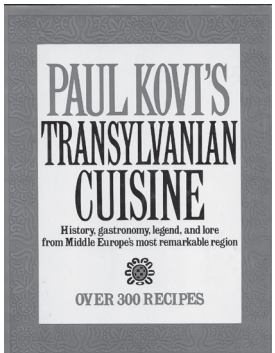
Cserhát Vidéki
HÍRMONDÓ

Kiadja a Házvilág Kft. 1026 Budapest, Trombitás utca 26.
Szerkesztők: **Léderer Pál** (felelős szerk.), Kacsári Lászlóné, Glózik László, Pribelszki Mónika - Fotó és laptev: Fodor Attila
Honlapunk webmestere: **Horváth Viktor**
A szerkesztőség címe: 1026 Budapest, Trombitás utca 26.
Telefon: 06 (1) 331-4207, 06 (30) 932-4588, (30) 515-7049
E-mail: kisecsetbt@t-online.hu - Megjelenik: kéthavonta
Fogyasztói ára: 55 Ft - Az újság éves előfizetési díja: 330 Ft
Megrendelhető: **06 (30) 552-1236**-os telefonszámon.
Hirdetésekkal kapcsolatos információk: **Rátóti Sarolta**,
Telefon: 06 (20) 423-6891 - E-mail: sratoti78@gmail.com

Minden eddig megjelent lapszámunk (2011–2015) letölthető a

www.csermondo.hu
weboldalairól

Következő számunk 2015. december elején jelenik meg!



Angol nyelvű kiadás címlapja

magasabbra jutunk a tudás és a szellem dolgában.” Kövi Pál 1998-ban, 74 éves korában New Yorkban halt meg, hamvait Balassagyarmaton helyezték örök nyugalomra. Neve, egyénisége, szakértelme azóta is legendás a gasztronómia világában.

Dr. Nagy László nyomán összeállította: FA

K	É	T	B	O	D	O	N	Y	•	Ü	N	N	E	P	E
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

XIII. Szilvaszombat

Az önkormányzat és az Együtt Kétbodonyért Közhasznú Egyesület szervezésében került megrendezésre – a szokásos időpontban – 2015. augusztus utolsó szombatján a XIII. Szilvaszombat. A falu apraja-nagyja már hetekkel előtte kivette részét a készülődésből. Három óriás üstben elkészült a cukor- és tartósítószer-mentes szilvalekvár – kis és nagy üvegekben felcímkézve, emléktárgyként pedig több száz darab hűtőmágnes. Újdonságként fotófal és fotókiállítás is várta a vendégeket. Már pénteken „harci” díszben állt a művelődési ház udvara, a szorgos kétbodonyiakat dicsérve!

A nagy napon 20 gombócfőző csapat, kézművesek, östermelők, a színpadon több mint egy tucat néptáncscsoport, délután pedig könnyűzenei összeállítás szórakoztatta az ide látogatókat.

Az önkormányzat gondoskodott a helyiek, a fellépők és a gombócfőzők megvendégeléséről. Ebből a célból 12 üstben 1200 *adag* gulyásleves készült. *Balla Mihály* országgyűlési képviselő köszöntője után mindjárt a gombócevő verseny következett, amit *Gáspár János* gödöllői lakos nyert *30 gombóc* villámgyors elfogyasztásával.

Délutánra a következő „*gasztro kategóriákban*” is megszülettek az eredmények:

A legfinomabb szilvágombóc: I. *Rétság* (Kereplő Egyesület, aki megkapta a Nemzeti Agrárkamara különdíját is.) II. *Kisecset*, III. *Kerepes*

A legfinomabb szilvalekvár: I. *Kis Lászlóné* (Kétbodony), II. *Varga Zsuzsanna* (Kétbodony), III. *Vanyarczi János* (Vanyarc)



Ütra készen a híres szilvalekvárok



Gombócevő döntő, jobbra a győztes Gáspár János



Gombóc utcai forgatag

„Komoly magyar verzió”

Eszterházy Péter 1998-ban írta az Élet és Irodalomban: Meghalt egy nagy gourmet. ...*Erdélyi lakoma* című könyve okkal tette híressé; tisztesség, tartás, sőt hazaszeretet összefüggései a főzéssel, a konyhaművészet történetével vagy az édesanyja kovászával: ennek természetességéről ad hírt ez a könyv, és ad hírt Kövi Pál élete is,... Abban a városban tudott az első tíz közt lenni, ahol percenként alapíthatnak akár franciák is éttermet. Az övé, a **Four Seasons** meghatározta a New York-i szcénát. És egyáltalán: háptákban álltak előtte a világ nagy szakácsai! (Láng* és Kövi: mintha Bozsik és Puskás...)...*Egy magyar úr New Yorkból* (vagy inkább: *New Yorktól Balassagyarmatig*), egy *polgári grand-seigneur, világkonyha és plebejus receptek, egy „komoly, magyar verzió”.*

* Láng György a Four Seasons korábbi tulajdonosa volt, a hazai rendszerváltás után pedig a legendás budapesti Gundel étterem régi konyhájának helyettesítője.

A legfinomabb kétbodonyi szilvapálinka: I. *Hugyecz Györgyné*, II. *Zachar Sándor*, III. *Grolóy István*
A legfinomabb kétbodonyi ágyaspálinka: *Grolóy István*
Ezúton is gratulálunk a győzteseknek!

Az önkormányzat idén lehetővé tette, hogy a gyerekek is felszabadultan szórakozhassanak, ugyanis a népi játékok és az ugrálóvár igénybe vétele egész nap ingyenes volt számukra.

Esti sztárvendégünk *Nótár Mary* fellépését hatalmas tömeg várta, a hajnali negyed 3-ig tartó bálon pedig sok százan ropták a táncot.

A polgárőrség és rendőrség összefogásának köszönhetően semmiféle rendbontás nem volt. Vasárnap délelőtt 10 órára pedig helyre állt a rend, szinte már semmi nem emlékeztetett az előző napi forgatra!

Ismételten megmutatkozott, hogy ez a kis falu mire képes. Most már bevallhatom, kicsit féltünk a célból 12 üstben 1200 *adag* gulyásleves készült. *Balla Mihály* országgyűlési képviselő köszöntője után mindjárt a gombócevő verseny következett, amit *Gáspár János* gödöllői lakos nyert *30 gombóc* villámgyors elfogyasztásával.

Az önkormányzat és az egyesület köszönetét fejezi ki azoknak a helyi és környékbeli vállalkozóknak, lakosoknak akik minden évben anyagi és természetbeni támogatással járulnak hozzá a rendezvény sikeréhez! A képviselő testület nevében ezúton mondok köszönetet minden kétbodonyi lakosnak is, aki részt vett az előkészületekben, az aznapi munkában és az utómunkálatokban !

Koczurné Halász Judit
polgármester



A palásitiai (szlovákia) vendégszereplése



Kétbodonyi legénykószorú

G Y A R A P O D Ó • S Z E N T E

A Múzsza Művészeti Fesztivál Szentén

A Nemzeti Művelődési

Intézet és a „Szentei”

Környezetörző, Ven-

dégváró és Művelő-

dési Egyesület közös

szervezésében a fesztivál

őzi megyei sorozata az irodalom

elődöntővel indult szeptember

25-én.

Rétság járás településeinek amatőr elő-

adói hallhattuk, akik

klasszikus szerzők műveit, illetve saját szerzeményeiket adták elő. A legfiatalabb versenyző 7 éves, a legidősebb 62 éves volt. A zsűri elnöke, *P. Kerner Edit* előadóművész zárszavában méltatta a résztvevők teljesítményét, és kihirdette a novemberi salgótarjáni gálára továbbjutókat, akik: *Medgyesi József* (Kisecset), *Gubó Liza* (Diósjenő), *Pálinkás Dorina* (Rétság) és különdíjat kapott *Vasas Réka* (Diósjenő).

Máté Lászlóné

A Bóbíta Óvoda hírei

Folyik a Bóbíta Óvoda és Bölcsőde kapacitásbővítési beruházása, így az óvodai év mozgalmasan kezdődött az apróságok számára. A nyári szünetről visszatérve a *Napocska* csoportba járó gyermekek örömmel vették birtokba a megújult csoportszobát és mosdóhelyiséget. A *Felhő* csoportba járók átmenetileg a községháza ifjúsági közösségi terében találtak otthonra. Az építőmunkások szorgoskodnak azon, hogy egy új óvodai blokk még a tél beköszönte előtt megépüljön, és birtokba vehessék a kiscsoportosok. A beruházás új bútorok és foglalkozási eszközök beszerzését is tartalmazza. A fejlesztést a Nemzetgazdasági Minisztérium támogatja.

•
A *Szentei Óvodásokért Alapítvány* október 26–30. között papírgyűjtési akciót szervez. Az ebből befolyó összeggel óvodásaink úszásktatását és más óvodai rendezvényeket, foglalkozásokat támogatunk. Kérjük a környékbeli lakosokat, hogy segítsék akciónkat! Ehhez a környeze-

S Z Á T O K I • H Í R E K

08.11-én elhunyt **Dóbiás Péterné**, faluközségünk kiemelkedő egyénisége. Több évtizeden át volt előlímádkozó templomunkban, mindig szívén viselte egyházközségünk sorsát. Nem feledjük kedves verseit, idősek napi szavatait. Hálás szívvel gondolunk a közösségünkért végzett önzetlen munkájára, kifogyhatatlan lelkesedésére, szeretetére.

09.19-én a *Nyugat Nőgrádi Nyugdíjasok Találkozóján*, Rétságon a Szátoki Nyugdíjas Klub hagyományörzői is részt vettek *Csiki Gáborné, Csiki Gábor* és ifj.*Csiki Gábor* kíséretével. Töb-bek között felléptek a *Dejtári Pletykáló Asszonyok* és a *Kereplő Néptáncgyűttes* is.

09.25-én a *Múzsza Művészeti Fesztivál* járási irodalom elődöntőjén, Szentén, Szátokot, versmondóként, Szabó *Izabella* képviselte.

K I S E C S E T I • S I K E R E K

Medgyesi József a Múzsza Fesztivál irodalmi elődöntőjéről tovább jutott a *Salgótarjáni* gálára.

•
A kisecseti csapat II. helyezést ért el a szilvaszombati gombócfőző versenyen.



(Kisecseti hírek folytatása a 4. oldalon!)



Kollár János, valamivel túl a hetvenen gulyás-ként dolgozik egy *Nemti*-beli vállalkozó marhái mellett, naponta átlag 15 kilométert téve meg a legelésző csordát vigyázva, két pásztorkutyája társaságában és segítségükkel. Kisebbik fia, a negyvenhez közelítő *Kornél* ugyanezt teszi az ide tizenöt kilométerre lévő *Kishartyánban*; ő

Pásztorok cowboykalapban

Kollár János és Kornél – a kányáspusztai juhász dinasztia

Kollár János és fia, Kornél pásztortudományáról magunk is meggyőződhetünk, de arról, hogy a fogathajtásban és a csikós mesterség művelésében is remekelnek, arról csak a Facebook-on elérhető fotók révén szerezhattunk benyomást. Lovakkal azonban mi is megismerkedhettünk Kányáspusztán, ahol hét gyönyörű lipicai élvezi gazdái gondoskodását.

kahelyén”, a Bátortertenye közeli *Nemtiben*. Mig a falutól északra fekvő festői völgyben haladunk a dombok közt legelő csordát keresve, lelkesen beszél az „őregről”, arról, hogy János bácsi meny-nyire ért az állatokhoz, a pásztorkodáshoz, meg a lovakhoz is, mi mindent tanult tőle, és elmeséli, hogy nemrég, 70. születésnapján Csesztvén

tott, 2–3 mászt elér borjakat elvitte a vevő, egy török kereskedő, mondja. Bejáratott kapcsolat. Megtudjuk, hogy ő másfél éve őrzi ezt a csordát, s jó pár hónapba telt, míg „gatyába rázta” őket. – Az előző gulyás mellett folyton elbitangoltak az állatok, meg kellett tanítanom őket a rendre, magyarázza, s közben a végtelenbe mutat szép sza-



A csengővel felszerelt pásztorkutát, ha nyomukba ered, még jobban tisztelik a csordából kiváló állatok egy másik gazda szarvasmarháira ügyel. A Hírmondó régi ismerőse, a „csestvei lovas ember”, *Medveggy László* a kedvünkért szervezte meg, hogy apát és fiát egyszerre kérdezhessük és fényképezhessünk Kollár János jelenlegi „mun-

lovas barátaival kis ünneppszeggel lepték meg őt. *Kollár János* kutyái – egy mudi-sinka keverék és egy genetikailag szemmel láthatóan sokkal bonyolultabb társa – nagyon értik a dolgukat, így a gulyás megengedheti magának, hogy egy hatalmas nyárfa árnyékában egy farönkre telepedve meséljen magáról. Amerikai stílusú széles karimájú kalapjában késői cowboynak is hihetnénk. Kurta válaszokat ad kérdéseinkre, nem valami bőbeszédű, de ez érthető is, hisz’ a nap huszonnégy órájából tizenkettőt az állatokkal tölt el, s a kutyaknak adott rövid parancsokon kívül nem sok szó hagyja el a száját. Most éppen 180 marha van a csordában, tökéletesen vegyes állomány – magyartarka, szürke, miegymás. – Nemrég még 240-en voltak, de a vágószűlyba ju-



runyelű pásztorbotjával. Ezekből később többet is mutat majd nekünk a *kányáspusztai* házban Kornél fia. János bácsi legettetés közben, ahogy illik, pásztorbotokat készít. Van, amelyeknek megfaragja a nyelét, többnyire valamilyen állatfej lesz a markolat, de van, hogy szaruból applikál fogantyút rá. – Attól függ, hogy milyennek mutatja magát a fa. Közös a botokban, hogy valamennyi a kergétől megszabadított *barkócaból* készül. Ez a fa újkorában egészen világos, idővel, a használattól, koromtól szép sötétbarnává válik.



Az Angliában élő ifjabb Kollár János családjával egy jelmezes mulatságon

ken együtt ülnek a bakon, csikósbemutatókra is együtt járnak. János bácsi nagyobbik fia, az *ifjabb Kollár János* pedig lovászként dolgozik – Angliában. Van még egy lánya is, *Mária*, aki Salgótarjában állattenhelyet tart fenn. Eszünkbe jut a szólás: aki az állatot szereti, rossz ember nem lehet.

– Elhívtak bennünket egyszer egy pásztortalálkozóra a Hortobágyra, meséli Kornél, magyarázatként, hogy honnan a csikós tudományuk. Az ottaniak bemutatták, mi mindent tudnak a lovaikkal. Néztük őket apámmal, aztán megállapítottuk, hogy ezt mi is meg tudnánk csinálni. Aztán megtanulták. Most már ők tanítják, Nőgrádban.

Léderer Pál

Ismerjük meg egymást

ime

Fotók: Jancsekó Györgyi

Fotók: Szabó Izabella

Fotók: Jancsekó Györgyi