



ÍZŐRZÓK

Sokszor kérdezik tőlünk, hogy milyen szempontok szerint válogatunk a települések között, hogy lehet bekerülni a műsorba?

Többször is előfordult már, hogy forgatáson hívták fel a figyelmünket egy falura. Így történt ez Liptód esetében is.

Bóly és környéke népművészeti hagyományairól készítettünk filmet. A helyi múzeumot Lantosné dr. Imre Mária mutatta be nekünk. Nagy lelkesedéssel, őszinte szeretettel mesélt erről a kis településről, ahol még őrzik a sváb konyha hagyományait. Később írott anyagot is kaptunk Tőle, majd beajánlott minket a falu vezetésének. Néhány egyeztetés után egy szép téli napon érkezünk meg Liptódra.

Az elkészített ételek közül a legemlékezetesebb maradt a tejfölös kelt rétes. Életemben először láttam, hogy a tejfölt habbá lehet verni, ugyanúgy, mint a tejszínt. Akkor még nem sejtettük, hogy a java csak ezután következik. Amikor az egy liter tejföl, és a 10 tojás folyós krémjét belekanalazták a kihúzott rétestésztába, majd feltekerték, úgy imbolygott a rétes, hogy minden pillanatban azt vártam, a töltelék egyszer csak szökőárként valamelyik végén kitör. Naná, hogy nem így történt! Hanem a fizika törvényeivel dacolva ezt a folyós állagú katyvaszt minden különösebb gond nélkül, egy határozott mozdulattal be is rakták a tepsibe, mi pedig csak tátott

szájjal bámultunk, hogy ilyen nincs, és megtapsoltuk a mutatványt. Néhány héttel később itthon én is kipróbáltam a tejfölös kelt rétest, és sikerült! Nagyon finom, ajánlom mindenkinek!

A tihanyi forgatásnak már az előkészületei is izgalmasak voltak.

Punk Ferenc, egy ősi tihanyi vendéglátó dinasztia sarja volt házigazdánk, aki órákig tudott mesélni a régi ízekről, édesanyja főztjéről.

Balaton-parti település lévén, természetesen a menü javát a halételek adták. Az első problémát a halak beszerzése jelentette. Szükségünk volt keszegre, gardára, és egy szép, kiló körüli csukára is.

Szerencsénkre a halászatnál régi kedves barátunk, Szakál Tamás segített mindenben. Kiadta a parancsot, és határidőre megérkezett a csuka a halászok hálójába. Két gond volt vele: friss volt, tehát pikkelyes, és több mint két kilót nyomott.

Az első problémánkkal ki máshoz fordulhattunk volna, ha nem a családhoz. Édesapám megtisztította a halakat, és már előkészítve vittük Tihanyba, a forgatásra. Közben fohászkodtunk, hogy a nagy csuka beleférjen a tepsibe. Végül kicsit meghajlítva, de ez is sikerült, és egy nagyon finom, látványos ételt mutathattunk be a nézőknek.

A másik történet a garda-sütésről szól. Ennek több fortélya van, ezek közül az egyik leglényegesebb, hogy az előző tavaszon lemetezett, megszáradt venyigén kell sütni. A tihanyi szőlőhegyben persze ez is akadt, így aztán Varró János bácsi beirdalta – mindkét oldalán 73-szor – a halat, egyenként felhúzta vadorgona vesszőkre, és a parázson már sült is az ízletes, finom, balatoni különlegesség.

Az „Ízörzők” című műsor ötlete valamikor 2006-ban fogalmazódott meg bennünk. Szándékunk az volt, hogy a helyi ízek, gasztronómiai különlegességek mellett bemutassuk az adott települést, a környék kirándulási lehetőségeit, látnivalóit, értékeit, megkülönböztető figyelmet szentelve a hagyományörző kézművesek, civil csoportok munkájának.

2007 elején, a Zala megyei Kustánszegen forgattuk az első epizódot, a Göcseji Falumúzeum segítőkész munkatársainak közreműködésével. Csodálatos, emlékezetes két nap volt, amit ott töltöttünk. Aranyos, kedves emberekkel dolgozhattunk együtt, élveztük a környezet szépségét. Soha nem felejttem el, hogy az első napon, a forgatás végeztével ellátogattunk azokra a helyszínekre, ami másnap várt még ránk. Ekkor kopogtattunk először Mariska néni ajtaján. Amint beléptünk, terített asztal látványa, ínycsiklandóan finom illatok, és egy csupa mosolyból álló néni fogadtak bennünket.

Kerüljenek beljebb, kedveskéim, már elkészítettem mindent – mondta, és az asztalhoz hívott bennünket.

De Mariska néni kedves, ezeket az ételeket majd csak holnap, kamera előtt kellett volna elkészíteni! – mondtam én, egy nagy adag szorongással a gyomromban, hogy most mi lesz.

Nem baj, nem baj, majd holnap is megfozom, de most jöjjenek, és kóstolják meg – hangzott a válasz egy csöppnyi rosszallás nélkül.

Így indult az ismeretségünk, és persze másnap az ételek újra elkészültek, bár a kukoricacipó sütése közben annyira belefeledkeztünk a beszélgetésbe, hogy a kenyér kicsit megégett, amin újfent jókat nevtünk. Ebből az ismeretségből aztán két év múlva egy újabb film született,

amelynek már Mariska néni lett a főszereplője. Szívből ajánlom mindenkinek, aki jó tanácsra, útmutatásra, pozitív energiákra, feltöltődésre vágyik.

Az „Ízörzők” pedig három év alatt egyre több nézőt vonz a képernyők elé, aminek természetesen mi, készítők örülünk talán a legjobban, és igyekszünk a bizalmat megszolgálni. Ezúttal ezzel az internetes naplóval, ahol közvetlenebbül tudunk olyan történeteket is megosztani Önökkel, amelyek a kamera mellett, forgatás közben zajlanak.

Ízörzők – epizódlista

Kustánszeg-Zala megye
Tihany-Veszprém megye
Szentgál-Veszprém megye
Őrség-Vas megye
Liptód-Baranya megye
Bucsuta-Zala megye
Kisnána-Heves megye
Herencsény-Nógrád megye
Rácalmás-Fejér megye
Görgeteg-Somogy megye
Nikla-Somogy megye
Penyige-Szabolcs-Szatmár-Bereg megye
Domszló-Heves megye
Noszvaj-Heves megye
Szatmárcseke-Szabolcs-Szatmár-Bereg megye
Magyaregregy-Baranya megye
Szólád-Somogy megye
Ecseny-Somogy megye
Bálványos-Somogy megye
Szepetnek-Zala megye
Tótkomlós-Békés megye
Szigliget-Veszprém megye
Deszk-Csongrád megye
Pusztamérges-Csongrád megye
Nagyszakácsi-Somogy megye
Mesztegnyő-Somogy megye
Hosszúhetény-Baranya megye
Oszkó-Vas megye
Tótszerdahely-Zala megye
Orfű-Baranya megye
Bajna-Komárom-Esztergom megye
Rátka-Borsod-Abaúj-Zemplén megye
Györköny-Tolna megye
Létavértes-Hajdú-Bihar megye
Magyarpolány-Veszprém megye

Szigetbecse-Pest megye
Kalaznó-Tolna megye
Hajdúhadház-Hajdú-Bihar megye
Sárszentlőrinc-Tolna megye
Harta-Bács-Kiskun megye
Ozora-Tolna megye
Tiszaújváros-Bács-Kiskun megye
Lajoskomárom-Fejér megye
Karcag-Jász-Nagykun-Szolnok megye
Bugyi-Pest megye
Velem-Vas megye
Óbánya-Baranya megye
Porrogszentkirály-Somogy megye
Dunaegyháza-Bács-Kiskun megye
Érsekcsanak-Bács-Kiskun megye
Méhkerék-Békés megye
Egervár-Zala megye
Csólyospálos-Bács-Kiskun megye
Zebegény-Pest megye
Gyulafirátót-Veszprém megye
Tápióbicske-Pest megye
Szurdokpüspöki-Nógrád megye
Simontornya-Tolna megye
Boldog-Heves megye
Nagybörzsöny-Pest megye
Siklós-Baranya megye
Szenna-Somogy megye
Pánd-Pest megye
Egerszalók-Heves megye
Öttömös-Csongrád megye
Hegykö-Győr-Moson-Sopron megye
Csákvár-Fejér megye
Tápiószentmárton-Pest megye
Csurgó-Somogy megye
Mátraderecske-Heves megye
Pócsmegyer-Pest megye
Pusztavám-Fejér megye
Felsőnyék-Tolna megye
Zengővárkony-Baranya megye
Kiskunhalas-Bács-Kiskun megye
Révfülöp-Veszprém megye
Békésszentandrás-Békés megye
Sándorfalva-Csongrád megye
Bárdudvarnok-Somogy megye
Vecsés-Pest megye
Sülysáp-Pest megye

Császártöltés-Bács-Kiskun megye

Káva-Pest megye

Geresdlak-Baranya megye

Iharosberény-Somogy megye

Lenti-Zala megye

Milota-Szabolcs-Szatmár-Bereg megye

<http://www.mo-ka.hu/index.htm>

