

VARGA CSABA VÁRADI HEGYMÁSZÓ MEGHÓDÍTOTTA A 8080 MÉTER MAGAS HIDDEN PEAK CSÚCSOT

Csúcshódítás végig hóviharban

Újabb csúcsot hódított meg Varga Csaba nagyváradi hegyász, aki a hétvégén feljutott a Pakisztán és Kína határán található hegy 8080 méteres Hidden Peak csúcsára.

» K. J.

Megmászta a a 8080 méteres Hidden Peak (Gasherbrum I. vagy G1) csúcsot Varga Csaba, a Kalifa Alpin Csapat nagyváradi hegyászja, aki szombaton már leért az 5900 méter magasan fekvő 1-es táborba. Bíró Dániel, a Kalifa Magashegyi Expedíciók 2019 kommunikációs menedzsere pénteken az MTI-t arról tájékoztatta, hogy Varga Csaba azt írta: „Sziaosztok! Fent vagyok a csúcson – baromi nehéz volt, indulok lefelé!” A Kalifa Facebook-oldalán az olvasható, a váradi alpinista és a vele együtt mászó két német végig hóviharban ment fel, „sűrű fehérség vett körül minket, esett a hó, és nagyon fúj a szél, ráadásul alig tudtunk haladni a nagy hóban, de nem akartunk visszafordulni” – közölte Varga Csaba. A nagyváradi alpinista július 1-jén érkezett meg a Pakisztán és Kína határán található hegy alaptáborába,



Varga Csaba végig hóviharban, sűrű fehérségben haladt felfelé a 8080 méter magas csúcsra

és két akklimatizációs kört teljesített, hogy felkészítse szervezetét a tengerszint feletti magasság növekedésével együtt járó oxigénhiány-

ra. A csúcstámadásra július 16-án indult az alaptáborból, és még aznap felért a 6400 méteren kialakított 2-es táborba. Ezt követően indult

» „Alig tudtunk haladni, de nem akartunk visszafordulni.”

tovább a 3-as táborba, megmászva az úgynevezett Japán-kuloár több száz méteres, meredek, hóval és jéggel borított sziklafalát. A csúcstámadás utolsó szakaszát magyar idő szerint az éjszakai órákban indította meg, mintegy 1000 méter szintemelkedést kellett teljesítenie rögzített kötelek nélkül, néhol 40-50 fokos meredekségű szakaszokat mászva. Nyolcezer méteres magasság fölött, az úgynevezett halálzónában már minden megtett méter küzdelem, a hármas táborból a 8080 méteres csúcsig több mint 12 órát vett igénybe a feljutás. Így tehát teljesíteni tudta a tervét, hogy az expedíciók szokásos tempójánál gyorsabban haladva, az alaptábori érkezést követően 2-3 héten belül már a csúcson állhasson. A Hidden Peak Varga Csaba 4., pótlólagos oxigén és magashegyi teherhordók segítségével nélkül megmászott nyolcezere, ennél többet magyar részről egyedül a 2013-ban elhunyt Eröss Zolt teljesített, akire Csaba példaképként tekint. Tavaly a Kalifa Himalája Expedíció 2018 – Kancsendzönga magashegyi túra keretén belül Eröss Zolt és Kiss Péter tiszteletére helyezték el emléktáblát a 8586 méteres hegy alaptáborában.

FORRÁS:FACEBOOK/KALIFA

ALPIN

Nemzetek konyhái egy helyen Incidens az Electric Castle fesztiválon

» BARABÁS HAJNAL

Aszékely, az örmény, a magyar és a román konyha mesterszakácsai ragadtak fakanelat a csíkszentmihályi Nemzetek Konyhája rendezvényen szombaton, hogy bemutassák izvilágukat. A konyhák csatájaként ismert rendezvényt azért nevezték át Nemzetek Konyhája névre, mert úgy érezték, nem csata folyik itt, hanem inkább baráti összejövetel – magyarázta érdeklődésünkre András Róbert szervező. „Otthonunknak tekintjük Csíkszentmihályt, hiszen a kolbászfesztiválokra is rendszeresen eljövünk, és már sokadik alkalommal veszünk részt a Nemzetek Konyhája rendezvényen” – mondta Hajdú Zoltán gyulai mesterszakács, hozzátéve, hogy idén egyfajta paraszti étellel készültek, viharsarki recept alapján olyan ételt mutattak be, amely elfeledtét vált. Mint részletezte, ez a fajta étel füstölt húsból készül, van benne kevés savanyúkáposzta, sertéshús, gyulai kolbász. Régen, amikor nem volt hűtőszekrény, ahol tárolni lehetett az élelmet, főként a tavaszi időszakban készítették ezt a fajta ételt, amikor maradt még egy kevés hordós káposzta, a padlásról levették a füstölt húst, a kolbászt, és hozzáadták az ételhez a házi készítésű paradicsomsűrítményt. A székely konyha izvilágát Benedek Árpád gyergyószentmiklósi mesterszakács ismertette. „A székely izvilágra jellemző a csombor és kapor ötvözet, amelyet paradicsomlével gazdagítunk, és tejfölös habarást is készítünk hozzá. Gyakorlatilag paradicsomos, húsos káposz-

tát készítünk édes káposztából, teszünk hozzá friss zöld paprikát, piros kápiát és fehér hagymát. Roppanásra készítjük és kis ecettel savanyítjuk” – sorolta. Zakariás István, a Csíkkörzeti Örmény-Magyar Szentháromság Alapítvány részéről az örmény konyhát hivatott bemutatni. Érdeklődésünkre elmondta, a dolma nevű étellel készültek, amely töltött zöldséget jelent. „Mi most egyfajta töltött káposztát készítünk el, amely abban különbözik a hagyományos töltött káposztától, hogy szőlőlevelet is használnak hozzá, továbbá a töltelékbe tesznek mazsolát, paradicsompasztát és majorannát is” – sorolta. Édes káposztával készítették, úgy, hogy az üstben egy rétegnyi töltött káposztára tették a töltött szőlőlevelet, közéje pedig szeletelt hagyma és aszalt gyümölcsök kerültek: szilva, körte alma és kétféle barack. A román konyhát Brindas János képviselte, aki ugyan gyulai mesterszakács, azonban a határ mentén lakik, sokat jár Arad megyébe, ahonnan megtanulta az ottani konyha fogásait. A „papi kedvenc ételnek” elkészítési módját szintén ott sajátította el. „Jár bele vöröshagyma, paprika, paradicsom, gomba, sertéshús, és fűszerek, tarhonya és kevés burgonya is” – sorolta a hozzávalókat. A mesterszakácsok gasztronómiai bemutatója mellett nyolc helyi és magyarországi csapat, baráti társaság főzőversenyét is megtartották. A színpadi fellépők gondoskodtak a jó hangulatról, zenélt többek között a csíksicsói fúvószenekar, majd a Székely Góbék viccein nevezhetett a közönség.

» KISS JUDIT

Atervek szerint a Thirty Seconds to Mars amerikai rockegyüttes fellépésével zárult tegnap este az ötnapos Electric Castle elektronikus zenei fesztivál a Kolozs megyei Bonchidán, az Erdély Versailles-ának is nevezett Bánffy-kastély udvarán. Az elektronikus zene rajongóit vonzó, immár hetedszerre megszervezett legnagyobb erdélyi rendezvény idén nem volt mentes incidenstől. A szervezők bejelentették, nem hívják meg többé

» Az elektronikus zene rajongóit vonzó, immár hetedszerre megszervezett legnagyobb erdélyi rendezvény idén nem volt mentes incidenstől.

a fesztiválra Tommy Cash észtországi DJ-t, mert pénteki fellépésekor román mulatós zenét, azaz manelét, Adrian Copilul Minune népszerű számát is belekeverte zenéjébe. A DJ a sajtónak azt mondta, „lealacsonyító és megdöbbentő, hogy vannak, akik úgy gondolják, hogy egy adott zenei stílus csak a szegényeknek és iskolázatlanoknak szól”, és hogy a fesztivál szervezői „túl elitistának” tartják magukat, mivel nem engedték be a mulatós zenét a rendezvény kínálatába.



ELECTRICCASTLE

Immár hetedszer lakták be a bonchidai Bánffy-kastély kertjét az elektronikus zene rajongói