

A MAROSVÁSÁRHELYI RENDEZVÉNYEN NAGY ÉRDEKLŐDÉS ÖVEZTE A GYERMEKPROGRAMOKAT, A KÉZMŰVESVÁSÁRT ÉS A KONCERTEKET

Az összetartozás érzését erősítette a Forगतag

Otthonosságérzetet adott a résztvevőknek a tegnapi zárult Vásárhelyi Forगतag, amely színes és gazdag programkínálatával több ezer látogatót vonzott a marosvásárhelyi Ligetbe.

» ANTAL ERIKA

Koncertek, családi és gyermekprogramok, sör-, bor- és pálinkakóstolók, kerekasztal-beszélgetések, előadások, főzőverseny, sikertörténetek bemutatása, könyvvásár és kötetbemutatók, kiállítások, színház, nótá- és operett, csillagvizsgálás, néptánc, jazz- és klasszikus zene – talán így lehetne röviden felsorolni azokat a programpon-
tákat, amelyek megmozgatták a tegnapi zárult Vásárhelyi Forगतag közönségét. A sok-sok vonzó program mellé társult a kedvező időjárás is, a Ligetben, a Teleki Téka udvarán, vagy a borudvarban, sörudvarban még a kánikula is elviselhetőbb volt.

„Otthonosságérzetet ad a Forगतag, jó itt találkozni az ismerősökkel, régi barátokkal, felidézni az emlékeket. Ez olyan közösségi



Színkavalkád. A kedvező időjárásnak és a minden korosztályt megszólító programoknak köszönhetően sokan kilátogattak a Vásárhelyi Forगतagra

élményt nyújt, amelyet ma már csak itt kapok meg, a Vásárhelyi Forगतagon” – fogalmazott lapunknak a marosvásárhelyi rendezvény egyik résztvevője.

Az egyhetes rendezvénysorozatra érkeztek Németországból, Izraelből, Ausztriából, Magyarországról, Hollandiából is a Marosvásárhelyről elszármazottak.

Vannak, akiknek még itt élnek a családtagjaik, mások szállodában foglaltak szobát maguknak. Közös hallgatták az előadásokat, dúdolták a népszerű slágereket, vagy új információkat gyűjtöttek egy-egy kerekasztal-beszélgetés során.

„Kortársak vagyunk mind, akik ide eljöttünk, ismeretle-

nül is leülünk egymás mellé egy asztalhoz, és azonnal megtaláljuk a közös hangot, pár perc után a közös ismerősöket tisztázzuk, hogy ki melyik utcában lakott, hová járt iskolába. A Forगतag alkalmával kimozdulunk otthonról, kijövünk a Ligetbe, otthon érezzük magunkat” – foglalta össze a Vá-

sárhelyi Forगतag lényegét egy másik résztvevő.

Egyébként a rengeteg gyermekprogram, a civil falu rendezvényei, a kézművesek kirakodóvá-sára, az esti fellépők koncertjei több ezer résztvevőt vonzottak a Ligetbe, amely már a délelőtti órákban benépesedett, és csak éjfél körül vált üressé.

Felfedték a tökéletes túrós puliszka titkát

» ISZLAI KATALIN

Vaj a fővő vízbe, minőségi kukoricaliszt, folyamatos keverés, hosszú főzési idő – így lehetne röviden összefoglalni a tökéletes puliszka elkészítésének legfontosabb trükkjeit. A folyamat csínját-bínját egy puliszka-főző kurzuson sajátíthatták el az érdeklődők hétvégén Gyimesközéplekon, a 14. alkalommal szervezett csángó túróspuliszka-fesztiválon. A Fatányéros és Csángó panzió udvarán Prezmer Fülöp szakács mutatta be, hogyan kell tökéletes puliszkát főzni, illetve miként kell összeállítani az ősi eledel túrós változatát. A szombati bemutatón egy méretes üstben 15 liter víz és három-négy kilogramm kukoricaliszt felhasználásával készült egy nagy adag túrós puliszka, a fogás elkészítésének legfontosabb trükkjei azonban az otthon készített kisebb adagok esetében is ugyanazok.

Prezmer kezdésként feltette a vizet főni, majd beleszort egy marék sót, egy marék kukoricadarát, és beledobott egy kisebb darab vajat is. Mint kiderült, utóbbira azért van szükség, hogy a végén ízletesebb és krémesebb puliszkát kapjunk, amit könnyebb lesz rétegezni. A sóval kapcsolatosan a szakember elmondta: ajánlott durva őrlésűt választani, a fővő vízbe szort egy marék búzadara pedig azt a célt szolgálja, hogy hamarabb felforrjon a víz. Míg ez megtörtént, a 2015-ös világrekord méretű túrós

puliszka elkészítésének szakmai vezetője arról is beszélt, hogyan igazodhatunk el vásárláskor a rengeteg fajtájú kukoricaliszt között. A szakács szerint minél darabosabbat ajánlott választani, innen is ered a kukoricadara kifejezés. Emellett az is fontos, hogy szép sárga legyen a színe, és minél kevesebb fehér szem legyen közöttük. Azt is megtudtuk: nincs arra szabály, hogy mennyi vízhez mennyi liszt vagy dara szükséges, hiszen ezt az alapanyagok és az ízlés is befolyásolja.

Régen nagyon keményre főzték a puliszkát, a rétegezéshez azonban ajánlottabb kissé hígabbra készíteni, hogy könnyebb legyen dolgozni vele. A legfontosabb az, hogy lassan szórjuk a lisztet a vízbe folyamatos kavargatás mellett. Ez a két dolog a titka annak, hogy csomómentes puliszkát készíthessünk, a kisebb adagok esetében pedig a szakember szerint habverőt is be lehet vetni a biztos siker érdekében.



A puliszka 15-20 perc „rotyogás” után készül el, akkor jó, ha elválik a kavarároszköztről és az edény oldalától. Ezután következhet a rétegezés. Prezmer egy másik edény aljába először egy kis vajat helyezett, majd váltogatva egy réteg puliszka és egy réteg túró követte egymást. Azt is elárulta, hogy a Gyimesekben nem juh-, hanem tehéntúró kerül a puliszkába, amely elkészítésének módja igencsak egyszerű. A natúr sajtot húsdarálólal ledarálják, leszózzák, összegyúróják, majd egy fadézsába beledöngölik. A puliszka másik titka, hogy jó sok túró kell bele, a kurzuson láthatták is az érdeklődők, hogy a puliszka- és túrórétegek szinte egyforma vastagságúak voltak. Arra kell még figyelni, hogy a rétegezést túróval fejezzük be, majd jó bőven meg kell locsolni a tetejét tejföllel.

Ha ezzel is végeztünk, már csak annyi a dolgunk, hogy még egyszer összemelegítsük az elkészült puliszkát, hogy elolvadjon benne a túró.

HIRDETÉS



ŐSZI FELVÉTELI 2019

Alapképzések

Beiratkozás: 2019. szeptember 9–19.

Felvételi vizsgák időpontja: 2019. szeptember 20.

Eredményhirdetés, anyakönyvezés: 2019. szeptember 20–23.

Mesteri képzések

Beiratkozás: 2019. szeptember 9–19.

Felvételi vizsga: 2019. szeptember 20.

Anyakönyvezés: 2019. szeptember 20–23.

| Alapképzések | Tandíjmentes helyek | Tandíjas helyek |
|--|---------------------|-----------------|
| Szociális munka | 320 | |
| Szociológia | 018 | |
| Menedzsment | 1145 | |
| Kereskedelmi, turisztikai és szolgáltatási egységek gazdaságtana | 1430 | |
| Bank és pénzügyek | 923 | |
| Az óvodai és elemi oktatás pedagógiája | 110 | |
| Német nyelv és irodalom | 221 | |
| Angol nyelv és irodalom | | |
| Angol nyelv és irodalom – Német nyelv és irodalom | 624 | |
| Magyar nyelv és irodalom | | |
| Magyar nyelv és irodalom – Angol nyelv és irodalom | 624 | |
| Zene | 510 | |
| Agrármérnök* | 10– | |
| Mesteri képzések | Tandíjmentes helyek | Tandíjas helyek |
| Többnyelvűség és multikulturalitás | 0 | 4 |
| Zeneművészet az audiovizuális kultúrában | 413 | |
| Vizuális kommunikáció | 010 | |
| Európai szociálpolitikák | 015 | |
| Idegenforgalmi gazdálkodás | 018 | |

* A Debreceni Egyetem Mezőgazdaságtudományi Karának kihelyezett tagozata

BŐVEBB INFORMÁCIÓ:

tel.: 0259-418252, e-mail: partium@partium.ro,
honlap: www.partium.ro

Facebook: Partiumi Keresztény Egyetem Nagyvárad