

Háromhuta és a szláv konyha

A Zempléni-hegységben kanyargós, hatalmas fákkal övezett út vezet Erdőhorvátiból Háromhuta irányába. Napjában csak négyszer halad el busz a szűk aszfaltcsíkon, ám a településre érve igényesen felújított portákat, zöldellő udvarokat lát az utazó. A községben 2004 óta várja a pihenésre vágyó természetbarátokat az ÉSZAKERDŐ Zrt. Háromhutai vendégháza. Háromhuta alig 3 óra alatt elérhető a fővárosból, Miskolctól pedig mindössze 75 kilométerre található.



A község tót gyökerekkel rendelkezik. Háromhuta története a Rákócziak idejére nyúlik vissza, és bár az állandó lakosok száma nem éri el a százat, mégis élet parázslik a dombok között. „*Frisz levegő, lőporszag, egészséges élet*” – foglalta össze egy mondatban *Cseppely Attila* erdészeti igazgató, utalva arra, hogy a vendégház eredetileg a vadászok fogadására épült. Már a vasfüggöny idején is jöttek svájciak, németek, az ezredfordulóra pedig akkorára nőtt a kereslet, hogy az erdőgazdaság elhatározta a vendégház megépítését.

Kicsiny tóban fürdik a vendégház, amely nyitott a természetkedvelők számára, de tartanak esküvőket is, emellett ballagások, baráti találkozók helyszíne. Étkezővel, étteremmel, kis konferenciateremmel is rendelkezik, és egy időben 18 személyt tudnak elszállásolni. Modern,

ugyanakkor rusztikus belső környezet, helyi iparművész által faragott – természetesen zempléni – tölgyfa bútorokkal. „*Néhány éve újra felfedezték a Zemplént*” – meséli az erdészeti vezető, hogy érezhetően megnőtt a turistaforgalom, szívesen látogatott helyé vált az év minden szakában. Szinte már útlelél szükséges annak, aki ide utazik, cserébe viszont érintetlen és háborítatlan természeti környezet várja. Azoknak a „remetéknek” ajánlják, akik olyan helyre szeretnének elbújni, ahol nincsen internet, térerő, helyette nyugalom és természetes csend várja őket. Az erdő a ház küszöbétől néhány lépésre kezdődik, és hosszú kilométereken át nincs más, csak az érintetlen rengeteg.

Kiváló csillagtúrák és körtúrák kiindulópontja Háromhuta. Történelmi környezet, amit várak koszorúznak: Regéc,

Amádé, Fűzér, Komlóskán a Solymos, Sárospatak várja a történelmünkre kíváncsi vándorokat. Kolostorok falmaradványai jelzik az egyház hajdanvolt tevékenységét. Közel a Felvidék, az alig 80 kilométerre fekvő Kassa színes programokat kínál, ám sokan érkeznek inkább onnan, északi szomszédaink körében különösen népszerű a gombagyűjtés. A kerékpárosok kiépített útvonalak helyett erdei utak közül válogathatnak. Népszerű az Újhutát a Komlósi völgyön át Kőkapuval összekötő 9 kilométeres erdészeti út, amely vadregényes tájon vezet keresztül.

A környéket legendák is övezik. A hegyekben fakadó egyes forrásokhoz érdekes termékenységű mesék kötődnek. Ilyen Újhután a Flórika-forrás, amely egy gyermektelen házaspárral megesett





MUFLONPÁSTÉTOM VARGÁNYAHABBAL, LEVELES TÉSZTÁVAL ÉS SOMZSELÉVEL

A muflongerincet két sárgarépával, egy petrezselyemgyökérrel, kevés zellerrel, karalábéval és ezek zöldjével föltesszük főzni. A főzőlevet ízesítjük még szegfűszeggel, szegfűborssal, kakukkfűvel, rozsmaringgal, sóval, borssal, hagymával, fokhagymával. Alacsony hőfokon főzzük közel egy napig. A megfőtt húst saját levében botmixerrel felaprítjuk, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és mustárt és tejszínt adunk hozzá. A fél kilónyi masszához 10 dekagramm vaját – hogy kenhető legyen –, és kevés őrölt szegfűszeget keverünk, majd hűtőbe tesszük.

A vargányából pörköltet készítünk, majd keverünk hozzá vaját, tejszínt, és összeturmixoljuk. Mielőtt beletesszük a habszifonba, szűrőn áttörjük. A somot órákon keresztül sok cukorral összefőzzük, átpasszírozzuk, majd turmixgépben pépesítjük. Tegyük hozzá kevés zselatint, majd kihűlve tálaljuk.



RÓZSASZÍN KACSAMELL CHILIS-SÓS KARAMELLEL LEÖNTVE

A cukrot karamellizáljuk, ízlés szerint teszünk bele chilit, majd tejszínnek összefőzzük. A burgonyás gombóctésztába cukrozott szilvát töltünk, és kifőzés után tört dióba forgatjuk. A kacsamell két oldalát olvasztott zsírban megpirítjuk, amíg aranybarna lesz.

csodára emlékeztet. A vidéket áthatja a Rákóczi-kultusz, a Rákóczi-kő és -forrás is megidézi a fejedelmet és családját. Újhuta határában, néhány percnyi sétára az aszfaltúttól, találjuk a nagy duglasz fenyvest, ami Magyarország legmagasabb erdőállománya. A Waldbott család hagyatékai hét hektáron, több mint 55 méteres magasságig nyújtózkodnak az ég felé. De a közelben található az Istvánkúti nyíres, a nyír ligeterdő a romantikus Károlyi vadászlakkal, mellette pedig a volt erdészházat találjuk.

A hegység ásványokban gazdag, elég csak a közeli Telkibányára vagy Regéc-re, az aranybányászatra gondolni. A szemfülesebbek Erdőhorvát határában opálokat találnak, a történelmi helyek pedig az újkori kincskeresőket vonzzák – patkók, birkakolompok fordulnak ki a földből.

„Bár Háromhutát nehéz megtalálni, így is sok a visszatérő vendég. Aki egyszer eljön, az rabjává válik” – hangsúlyozta a szakember.

A szőlő és a bor ezen a környéken megkerülhetetlen, itt húzódik a Hegyaljai Borvidék, az erre járóknak nem érdemes kihagyniuk egy pincelátogatást.

Háromhutára az Anna-napi búcsú hozza vissza az elszármazottakat, ám újonnan is érkeznek érdeklődők szép számmal. Mindenki ismer mindenkit, van, aki Norvégiából költözött haza, sokan csak időszakosan térnek vissza a gyökereikhez.

Bakosné Tarnóczy Krisztina, a vendégház konyhájának szakavatott őre, igazi háromhutai, lengyel ősei Trnaváról származnak. Konyhájában szívesen ötvözi a hozott és a helyi ízeket. Sokat tanult nagymamájától, édesanyjától – akitől a ruszin és rutén vért örökölte –, míg az apai vonalon lengyel és tót gyökerekkel dicsekedhet. Ez a sokszínűség a feltálatott ételek összeállításban is megmutatkozik. A vad központi alapanyag a konyhán, amit a hazai és külföldi vendégek egyaránt szívesen fogyasztanak, mégis találkozunk olyanokkal, akik még kicsit ózdkodnak tőle.

A vadat sokan el tudják készíteni, de egy-egy különlegességet már nehezebb a tányérra tenni. *„Paraszt családból származom, szüleim, nagyszüleim akkor is készítették vadélt, amikor még a szuvidálás nevét sem ismerték”* – me-

sélte a szakácsnő. Ősei előszeretettel pároltak, ha pedig már a szarvas-, vad-disznó- vagy a muflonhús megfőtt, sütni is lehet. Krisztinának a muflon a kedvence, kevesen mernek hozzányúlni, mert azt gondolják, kecske ízű, pedig nem. Szerinte a legjobban főzhető, legjobban fűszerezhető hús. Füstölve és szaláminak elkészítve pedig az ínycsemegetés kedvence.

Az erdő ajándékai a gombák és gyümölcsök ugyancsak megjelennek a tányéron. Gyűjtik a vargányát, a róka-gombát, a fekete tölcsérgombát, mely szárítva kiváló fűszere a vadételeknek. „Amibe gyümölcsöt teszek, oda nem kerül gomba”- hívta fel a figyelmet, mennyire fontos az ízek harmóniája. Lelkesen magyarázza, hogy a galambgomba a levesekbe való, de például a potypinkát – gyűrűs tőkegomba – lefagyaszttják, savanyításra használják. Beleszülettek a gombaismertbe, megtanulták, készségi szintűen tudják alkalmazni ezt a tudást.

A gomba mellett az erdei gyümölcsök teszik színessé a gasztronómiát. Szeder, csipkebogyó, szilvából például több fajtát használnak – Boldogasszony (Panyinka márija), Kisasszony, Berzenci – és főznek lekvárt is. Árpával érő körtével kezdik a befőzést, ezt követik a szilvák, majd jön a som és a csipkebogyó. Pálinkákat ugyancsak főznek, de a vadon termő gyümölcsért gyakorta az erdőlakó állatokkal kell megküzdeniük. Az erdő ajándékai mellett szoros kapcsolatot ápolnak a helyi gazdákkal, így jelenik meg a tányéron a kecskesajt, a méz és számos feldolgozott húsféle.

A tótkra oly jellemző burgonyás ételek rendre szerepelnek a képzeletbeli étlapon. Ilyen a túrós sztrapacska káposztával, esetleg savanyú káposztával, tehéntúróval. Másról ismeretlen a rozsdás pite, amely során a szilvalekvárral összekevert túrót töltik a kelt tésztába, Krisztina pedig citromos habbal kínálja. A grízes lángossal – amit máshol szintén nem készítenek – a környéken könnyen megidézhető a gyermekkor.

A „visszaeső” vendégek sokszor kérik a korábban kóstoltakat, az áfonyás szarvas szelet burgonyakrokettel pedig igazi közönségkedvenc.

Viniczai S.



ROZSDÁS TÚRÓS PITE

Kelt tésztát készítünk, belenyújtjuk a tepsibe. Tölteléként másfél kiló túróhoz egy befőttes üvegnyi szilvalekvárt, és ízlés szerint cukrot, valamint vaníliás cukrot keverünk.