

A kunok önmegváltását ünnepelték a II. Redemptus nap keretében szombaton, Kunszentmiklóson.

A résztvevők ünnepélyesen megkoszorúzták azt a Kunbabát, amit tavaly állítottak a város szoborparkjában a redemptusok emlékére. A főtérről a város szélén lévő Vásártérre vonultak a hagyományőrző lovasok, nádor huszárok, kun katonák, íjászok, ahol egész nap látnivalóval szolgáltak a közönségnek.

A seregyűjtőn Lesi Árpád kunszentmiklósi polgármester köszöntötte a jelenlévőket, köztük egy kisebb lengyelországi küldöttséget. Az eseményen jelen volt dr. Bálint György regnáló kiskun kapitány, aki lapunknak elmondta: sokat meríthet a múltból az, aki időt szán a megismerésére. „Kár elvetni azt, ami egyszer már bevált, és évszázadokon át működött. Ilyen dolgokhoz ragaszkodnak a hagyományőrzők, akik részben kikapcsolódásként, részben példamutatásként éltetik eleink emlékét” – fogalmazott a kiskun kapitány.



Kattintson a képre és tekintse meg képgalériánkat! *Fotó: Popovics Zsuzsanna*

A történelmi hagyományőrző haditáborban korabeli fegyvereket, katonai ruházatot és felszerelést mutatott be az Iloncsuk Szabadcsapat és barátai. A gyakorlati bemutatók során gyalogos harcot, csatajelenetet, párviadalt, lovasbirkózást, buzkasit láthattak az érdeklődők. A Nyílegyenes Íjász Klub íjászversenyt tartott. Aki tíz fordulót legalább 50 százalékos eredménnyel zárta, az az úgynevezett Mameluk Íjász Próbát is teljesíthette, amely már igen komoly távíjász-tudást igényel.

Idén először pásztortarhonya-főző verseny is zajlott a Redemptus napon. Öt üstben főtt a kevés alapanyagból készülő, ám annál ízletesebb egytálétel. –Az egykori pásztorok eledele volt a tarhonya, kinn a határban készítették olyan élelemből, ami nem igényelt hűtést. Száraz tarhonya, hagyma, szalonna, piros paprika, só felhasználásával, némi rőzselágon rövid idő alatt elkészült 6-8 ember vacsorája. – mesélte Bódi Szabolcs, a város előző polgármestere, aki az egyik üst mellett maga is bemutatta főzőtudományát.

– Arra kell figyelni, hogy egy rész tarhonyához 2,5 liter főzővíz szükséges, amiből a krumpli és a tészta is kellő képen meg tudja szívni magát. Van, aki szaftosan szereti a tarhonyán, más inkább pörgősen. Ez utóbbi titka, hogy amikor már-már kész az étel, letakarjuk az üstöt, hogy a gőzben puhuljon meg végérvényesen a tarhonya. A laktató pásztortarhonya mellett a pásztorok hagyományos nomád étele volt még egyebek mellett a keménylebbencs, fordított lebbencs, paprikás krumpli, szalonnán pirított kakastarjéj.