



Hevesbe invitálom olvasóimat, ahol a Mátrában a híres betyár, Vidróczki Marci portyázott, ahol a festői szépségű Szilvásvár és Szalajka-völgy található, ahol történelemórát tarthatunk az egri vár falainál, ahol túrázni vágyók az ország egyik legszebb és legváltozatosabb vidékén barangolhatnak, és ahol hangulatos vendéglőkben, éttermekben tehetnek csodás kirándulásokat a gasztronómia szerelmesei is.

Hevesben járva látni kell!

Kezdjük a tetején, hisz könnyebb az út lefelé, mint felfelé.

Kiindulási helyünk tehát Magyarország legmagasabb pontja, az 1014 méteres Kékestető. A levegő kristálytisza és pormentes, nem véletlen, hogy egy kellemes sétára innen,

Mátraházán működik az ország egyik legnagyobb tödőszenatóriuma. Északra a parádsasvári Károlyi-kastély, és a recski Nemzeti Emlékpark, a munkatábor mementója, a korhűen berendezett barakk és az abban megtekinthető kiállítás kihagyhatatlan látnivalók. Következhet az 1320 előtt épült Siroki vár, majd a megyeszékhely, Eger, ahol érdemes többet időzni.

Ahogy a kor krónikása, Tinódi Lantos Sebestyén megénekelte: „Basák, Szancsákok.../szégyönt ez jó Magyarországon/Nem szenvedték, mint Egör ostromában.” Éppen 460 éve történt a törökök eme szégyenletes kudarca és Eger vár védőinek dicsőséges győzelme. Dobó Istvánnak, a vár kapitányának, az egri vitézeknek, asszonyainak és polgárainak Gárdonyi Géza a múlt század fordulójának romantikus írója állított örök emléket – ki ne olvasta volna, vagy látta volna megfilmesített változatát az Egri csillagok című regényének? A vár és a város rég kiheverte e küzdelmes, háborús időket, s barokk pompával, ünnepi eseménysorozattal, méltón helyreállított sok látnivalóval várja vendégeit.

És a vár tövében egy igazi gyöngyszem, a Kopcsik Lajos mestercukrász által életre hívott Marcipán múzeum, hivatalos nevén Marcipánia és harangöntő ház.

Ha kellő erőt gyűjtöttünk, újra északra tartva a Bükki Nemzeti Park és a gyönyörű Szilvásvár, míg délnek vége az irányt Feldebrőn az ezeréves román kori templom lehet az uticélunk.

Mindeközben az élővilágban jártas és szerencsés utazó olyan különlegességeket láthat, mint a foltos szalamandra, alpesi gőte, kerecsensólyom, vadmacska, lila csenkesz, piros szirmú bérci rózsza, kék virágú havasi iszalag és a jégkorszak óta, fák tövében itt él a páfrány.

A hevesi konyháról

Az Aranyos-patakban még ma is rákásznak, az Eger-patak egyes részein a békavadászatnak vannak hagyományai, míg a Szalajka pisztrángjairól híres. A Mátra és a Bükk a vadászoknak szarvast, őzet, vaddisznót kínál terítékre, míg a megye alföldi részén a vadnyúl, fogoly és fácán őshonosak. Ott a Tisza a ponttyal, csukával, harcsával, süllővel. Igazi jellegzetességek az egri alma, gyöngyösi piros köszméte, boldogi étkezési paprika, hatvan vidéki paradicsom,

hevesi (csányi) görögdinnye és sárgadinnye, az ízletes kucsmagomba, vargánya és a sötét trombitagomba.

Amilyen változatosak a hozzávalók, olyan sokszínű a térség konyhája is: hagyományos népi ételeink mellett a Mátra vidékén a palóc konyha fogásai, főként a krumplival készültek jellemzőek, de megtalálható itt a szlovák konyha

több jellegzetessége, többek közt a sztrapacska is.

A Mátra erdőiben kora tavasztól késő őszig szedték a gombát, amit gyakran hús helyett használtak. A ma igen borsos árú vargányából számtalan ételt készítettek, sőt az aszalt vargányából főzött savanyú leves böjti ételük volt. A krumplis ételek is korán megjelentek, így a tócsni, a ganca, vagy a szlovák hatásra elterjedt sztrapacska ma mind a palóc, mind a szlovák konyha elemei között megtalálható. A hús nélküli ételek nagy száma természetesen összefügg a szegényparaszti életformával, így nem véletlen, hogy káposztás fogások is szép számmal megőrződtek napjainkig. Az utóbbi években mind szélesebb a vadételek kínálata a térségben, melyeket gyakran variálnak palóc és szlovák ízekkel. A megye déli területén inkább szerb és török eredetű fogásokra bukkanhatunk.

Az ételekhez ital dukál, de helyben van a megoldás, mert a mátraaljai- és egri borvidék egyaránt remek borokkal szolgál.

A cikkhez tartozó receptek

Disznótoros káposzta

Szalonnás, juhtúrós sztrapacska

Egri gömbpalacsinta