

SOVÁNYFÁNK FESZTIVÁL

Tiszabura, köztudottan kiemelten kezeli hagyományait. Ez nem csak a zenei, táncos hagyományok ápolását jelenti, hanem azt is, hogy rendezvényeinken mindig jelentős szerepet szánunk a régi ételeik „ízeinek” megőrzésére. Nem múlik el ünnep úgy, hogy ne kerülne az étlapjukra a talán legősibb recept szerint elkészített „Sovány”, vagy, ahogy azt még nevezik: A Bodag, a Vakaró, Vakarcs, ami lehet lapos, és fánkyszerűen kerek is. Nem csoda, hogy idén úgy döntöttek – sokak legnagyobb örömeire –, hogy farsang lezárásaként megrendezik a SOVÁNYFÁNK FESZTIVÁLT. Szegény ember vízzel főz- szokták volt mondani-, de , ha van mellé egy kis só, olaj, szójabikarbóna, no meg forró sparheltatni, percek alatt igazi úri eledel lesz a jutalom, has azt megspékeled sóval borssal, egy kis tejfellel, túróval, tepertővel , szalonnával, Ne adj’ Isten:kolbászkával :Nem csoda, hogy Van , ahol Jézus Kenyerének is nevezik ezt a „finomságot”

Az ötlet nyerőnek bizonyult Tiszaburán, hiszen a program ajánlott „ízei” valóban csalogatóak voltak. Az érdeklődés igazolta a várakozásokat, amihez persze hozzájárult a megfelelő „körítés is, ami garanciája volt a jó hangulatnak.. Mindenki gazdagon és autentikusan kihozta a „Soványból” azt, amit őseitől tanult. Persze, ha farsang, akkor a fánk volt a nyerő, ami –élve a szójátékkal- igazán kereké tette az ötletet, azzal is, hogy bizonyította :érdemes támogatni, felkarolni az ilyen rendezvényeket. Hiszen ezek, mint a Tiszaburai is, nem csak a gyomrokat teszik jóllakottá, hanem a fejeket is : azokkal az íz- emlékekkel, amelyeket nem csak őrizni, hanem védeni is kell, hiszen azok a múlt felidézésével gazdagítják a jelent. Nem csak a tavaszt várva, hanem az élhetőbb szebb jövőt is.. Élve a lehetőségekkel: Jól, mint azt Tiszaburaiak tették..Hiszen a „tárház” szerencsére, még: Szinte kimeríthetetlen