



# A Segesdi Prószaparádé másfél évtizedes közösségépítése

A 2000-es évek első évtizedében egyedülálló rendezvénysorozatot tudhatott magáénak Somogy vármegye: a „Különleges asztali örömök Somogyban” elnevezésű program évről évre visszatérően gazdagította a programkínálatot. Kora tavasztól késő ősziig szinte minden hétfőgén volt valamilyen kulináris esemény a vármegye egy-egy településén.

Nagyszakácsiban Királyi Szakácsverseny (1992-től), Nagyatádon Palacsintáskirály választás, Mesztegyőn Rétesfesztivál, Ecsenyben Nemzetiségek főzőversenye várta a vendégeket. Babócsán a bab, Balatonbogláron a hal, Balatonendrédén a vad, Bószénfán a lecsó, Csurgón a csusza, Kadarkúton a gesztenye, Lengyeltóiban a dió, Magyaratádon a pálinka, Mernyén a krumpli, Miklósiban a

szárnyasok, Nagybjomban a kenyér, Patalomban a rizs, Siójuton a bogrács, Somogyvámoson a vegetáriánus ételek, Szennán a hurka, Szóládon a bor, Szőlősgyőrökben a honfoglaláskori ételek, Szőlőskislakon a tök, Taranyban a bunczek, Segesden a prósza volt a „főszereplő”.

A kezdeményezésről a Segesdi Prószaparádé rendezvény főszervezőjével, Baranyai Lajosnéval, a segesdi Derús Alkony Nyugdíjas Egyesület vezetőjével beszélgettem. Nem hétköznapi riport ez, mivel a kérdező ritkán készít interjút a saját édesanyjával. Baranyai Lajosné Irma közel 50 éven keresztül dolgozott az egészségügyben, ebből 43 esztendőn át Segesden. Mindig közösségi ember volt, a település aktív személyisége.



**Baranyai Zoltán (BZ):** Különleges asztali örömök Somogyban, ezt a nevet kapta a gasztronómiai program-sorozat egykor. Tudnál pár szót mondani róla?

**Baranyai Lajosné Irma (BLI):** Az 1999-ben újtára indított programsorozat évről évre több tízezer érdeklődőt vonzott a vármegyébe. A rendezvénysorozat egyik fő célkitűzése az volt, hogy öregbítse Somogy népi ételeinek jó hírnevét, valamint népszerűsítse a vármegye gasztronómiai, közösségépítő kezdeményezéseit. Az országos hírű, nemzetközi események Somogy vármegye több településén zajlanak március végétől október közepéig.

**BZ:** Segesd az első éveken csatlakozott a programsorozathoz. Kérlek, meséj ezekről a kezdeti időkről!

**BLI.:** Valóban az elsők között volt a Mesztegnyői Rétesfesztivál, a nagyatádi Palacsintáskirály választás és a Nagyszakácsi Királyi Szakácsverseny. Ezekre a találkozókra a mi településünket rendszeresen meghívták versenyzőnek. A falut legtöbbször az általam vezetett Derűs Alkony Nyugdíjas Egyesület képviselte. Szép eredményekkel, élményekkel és tapasztalatokkal tértünk haza, láttuk, hogy ezek az események a gasztronómián túl a közösségekről is szólnak. Egyrészt a rendező helyszíneken tapasztaltuk az összefogást, másrészt megfigyeltük, hogy az érkező csapatok egy idő után már barátként köszöntötték a többieket. Megtetszett a rendezvény hangulata, a közösség összetartó ereje és őszintén megmondva, megláttuk benne a lehetőséget, hogy saját falunkat, Segesdet is népszerűsítsük vele.



**BZ:** Segesd a prószát jelölte ki bemutatandó ételként. Miért pont erre esett a választás?

**BLI:** Ez az étel leginkább nálunk, Dél-Somogyban és Zalában ismert. Próbáltunk valami egyszerűt választani. A családomnak már korábban is nagyon sokszor készítettem, mi elsősorban az édes tésztás, lekváros verziót fogyasztottuk. Mikor ötletként felmerült, hogy ez legyen a Segesdre jellemző különleges étel, az egész egyesület és a község is egy emberként állt az ötlet mögé.

**BZ:** Kérlek, mutasd be bővebben a prószát! Mit kell tudni róla?

**BLI:**

**A régi paraszti konyha maga volt az ökotudatosság és takarékoság. A földműves ember együtt élt a természettel, az évszakok, a termés, a jószág határozta meg mindennapjait, így az étkezési szokásait is. Igyekezett mindent felhasználni, hogy semmi se vesszen kárba.**

A prósza alapreceptje ennek az életmódnak az egyik gasztronómiai remeke, hiszen – tájegységenként változóan – három, négy alapanyagból készül és főfogásként, köretként vagy éppen édességként is fogyasztható fogás. A vidéki ember háza táján általában volt tej, liszt, burgonya, zsiradék és tojás egyenesen a baromfiudvarból. A prósza alapváltozataihoz nem is kell több. Lényegében a kukoricamálé édestestvére, csak búzalisztból készül. Ez a délnyugati vármegyék tradicionális étele. Egy sűrű, de még folyós tésztát kell készítenünk, amit zsírral kikent tepsibe öntünk, de ki lehet sütni serpenyőben is kerek lepényként. Az alapreceptben lisztből és aludttejből kevernek tésztát, amit aztán sósan vagy édesen is el lehet fogyasztani. Az utóbbi esetben kerül bele cukor, a kiöntött tésztába pedig lekvárt csöpögtetnek, illetve tejfölt is kenhetnek rá.



**BZ:** Pontosan, nekem ez az édes lekváros verzió a kedvencem mind a mai napig. Beszéljünk az étel után egy kicsit magáról az eseményről is.

**BLI:** A szervezés elsősorban az egyesületre hárult, és mivel már 25 éve én vagyok az elnök, így elsősorban rám. Szerencsére mindig csodálatos segítőim voltak akár a tagok között, akár a településen dolgozó közművelődési szakemberek személyében, illetve az önkormányzat is a kezdetektől támogatóan állt a rendezvényhez. Ez nem csak egy egynapos főzőverseny, hiszen a Prószaparádé előtt már jóval korábban ki kell találni, hogy ezt az egyszerű ételt milyen módon tudjuk megújítani, de szem előtt tartjuk, hogy az alap sose változzon. Ami ebben az ételben a legfontosabb, az az egyszerűség. Sose bolti kefirrel dolgozunk, mindig igazi házi tejből, emellett mi magunk készítjük el az összes csapat részére az aludttejet.

Igazán jó közösség alakult ki a tevékenységek során. Összesen 15 alkalommal tudtuk eddig megszervezni a paradét. Az évek alatt sok minden változott, de szerencsére pár dolog, köztük a legfontosabb a végéig megmaradt. Ez pedig a lelkes közösség, az egyesület tagjai és a község lakói, akik fontosnak érzik, hogy együtt legyenek és közösen járuljanak hozzá ahhoz, hogy Segesd egy összetartó, jó település maradjon.

### BARANYAI ZOLTÁN

Nagyatádon érettségizett, majd a Kaposvári Egyetem Csokonai Vitéz Mihály Pedagógiai Főiskolai Kar művelődésszervező szakán diplomázott 2005-ben. 2007-ben egyetemi diplomát szerzett a Pécsi Tudományegyetem Felnőttképzési és Emberi Erőforrás Fejlesztési Karán, majd 2014-ben elvégezte a Nemzeti Közszolgálati Egyetem közszolgálati kommunikáció képzését. 19 év hivatásos katonai szolgálat után 2014-től a segesdi Árpád-házi Szent Margit Múzeumi Kiállítóhely és Községi Könyvtár vezetői feladatait látta el, majd 2016-tól a Művelődési Ház is irányítása alá tartozott. A település programjainak szervezője, irányítója, moderátora, állandó résztvevője volt. Tevékenysége elismerésül 2018-ban a Rinyamenti Közösség az Emberekért program keretén belül kiosztott kiemelkedő munkát végző humán szakemberek díját kapta meg. 2019-től a böhönyi Községi Könyvtár és Művelődési Ház vezetője. 2020 szeptemberétől dolgozik az Nemzeti Művelődési Intézet Somogy Vármegyei Igazgatóságán módszertani referens munkakörben. 2023-tól közművelődési szakértő.