

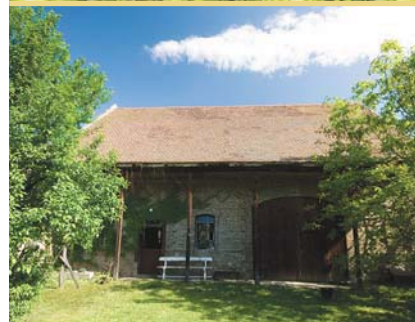
A Kelet-Mecsek kapuja

Az igazi csodák mindig a főútvonalaktól, autópályáktól messze, egy-egy eldugott völgyben, kis, kanyargós hegyi utak mentén várják az utazót. Nem szeretnénk elvenni az olvasótól a felfedezés örömét, hiszen a legcsodálatosabb élmény egyedül rátalálni a kincsre. Iránymutatás, titkos térkép azért nem árt, ha van a tarsolyunkban.

Aki szereti a romantikát, a csendet, az erdei patakok csobogását, annak ajánljuk, hogy induljon el Pécs városából Komló irányába, Kárász felé. Már maga az út is lenyűgöző látványosságokat kínál a Kelet-Mecsek erdein keresztül. A valóságértelenül hatalmas lapulevelek, a párától sejtelmes, sűrű vegetáció jelzi: itt már a történelmi mesék, a délvidék egzotikuma, mediterrán illatok világa a háttér.

Kárász, ez az aprócska település szinte a fővárosa ennek a csodálatos régióknak. „A már Tolna felé szelődülő baranyai hegyek közé szorult falu úgy bukkan elő a dombok és erdők közül, mintha egyenesen szelíd népmesék ölében ülne. ... A Magyarország olvasói azt kívánják, hogy a baranyai kis Kárász községből csinálják meg a magyar Salzburgot.” – írja Kárászlól egy korabeli napilap a '30-as évek derekáról.

A falu a régmúltban és a jelenkorban is gyakran töltött be kezdeményező szerepet. Itt működött a magyar természetvédelem egyik kez-



deti megnyilvánulása, a barcelonai világkiállítás aranyérmével büszkélkedhető Első Magyar Fészekodúgyár. E század harmincas éveiben itt ringott a magyar falusi vendégfogadás bölcsője, melynek köszönhetően ma is hét magán- és egy ifjúsági

szálláshely várja a szálláskeresőket. Napjainkban a helyi Keleti-Mecsek Tourinform Iroda szolgál irányítúként ebben a zöld rengetegben az ideutazni vágyók részére, valamint innen indul ki a települést bemutató FALUSÉTA is.



Kolozsvári gombaragu

Hozzávalók:

- 10 dkg füstölt szalonna vagy főtt-füstölt sonka bőre/kövéreje
- 15 dkg főtt-füstölt sonka színhús
- 40 dkg gomba
- 1-2 szál főtt sárgarépa, fehérrepa
- 2 dl tejföl, 1 kiskanál liszt
- só, bors ízlés szerint



A szalonnát vagy a sonka kövért megsütjük. A kisült zsíron a sonka színhúst megpirítjuk, és hozzáadjuk a gombát. Enyhén megborsozzuk, és ha kell, sózzuk. Lefedve addig pároljuk, amíg a gomba a levét el nem főtte. Az előzetesen megfőtt (vagy az előző napi húsvéssal megmaradt) fehér- és sárgarépákat átpasszírozzuk és a párolt gombához adjuk. A tejfölt a liszttel csomómentesre keverjük, és besűrítjük vele a ragut. Ha nem lenne elég leve, a sonka főzővizével, vagy húsvéssal pótolhatjuk. Tálaláskor friss petrezselyemmel szórjuk meg.