

# Szigeti Magyarság - Online

Island Hungarians - Newsletter - Online Version

2008. szeptember-október - September-October, 2008

## SAANICH FAIR 2008-BAN - 141 ÉVES A SAANICH FAIR

Szinte hihetetlen, hogy ennyi idő után még mindig érdeklődést fejt ki az emberekben egy jól megszervezett, tanulságos és érdekes mezőgazdasági kiállítás. Az idő is kedvező volt a kirándulók számára, főleg családok és fiatalok szemlélgették élvezettel a különféle csoportokban lévő állatállományokat és mindazt ami egy mezőgazdasághoz szükséges. Villamossággal és más motoros gépezettel működő eszközöket, szerszámokat mutattak be a múltból és a jelenből egyaránt.

Az állatokkal való foglalkozás tanulságos a gyerekek részére, mert így láthatják, hogy a tej nem a Safeway-ből, vagy a gyümölcsök, zöldségek nem az üzletből erednek, hanem nehéz munka és gondozás után kerülnek az asztalunkra.

Sok gyermeknek nincs lehetősége állatokkal foglalkozni, és még a közelükbe sem mehetnek. Talán tudományos alapon növesztik azokat az óriási zöldségeket, vajon mit használnak ahhoz, hogy egy tök olyan hatalmasra nő, hogy négy ember tudja csak felemelni a mérlegre? Kicsi és nagy egyaránt megtalálhatta ami az ő érdeklődését lekötötte.

Még a mai napig is érdekességet nyújt az emberek számára a kovácsolás, a lópatkolás - a forró tűzben izzó vaspatkó, mellyel aztán a patájára szögezve, jobban jár a ló. Minden gyerek, de még a felnőttek is érdeklődő szemekkel figyelték a kovács munkáját. A sok búbos csirke, az aranyos nyuszikák és miniatűr pónik, - itt aztán mindent meg lehetett találni. Lekvárok, befőttek, 1800-as évekből való ruhák, az összes hozzávaló eszközökkel ellátva. Aztán sok ember érdeklődéssel figyelte a lovaglós versenyeket, pláne, ha olimpiai érmes lovas volt közöttük. A színpadon megállás nélkül folyt a műsor, különböző táncversenyeket mutattak be, a legfiatalabb táncos egy ötéves kislány volt.

Mindezt egy nap alatt lehetetlen végig járni, muszáj három napot szánni rá, ha a vásár minden zegét-zúgát végig akarjuk nézni. Erre a három napra ötvenezer embert vártak a kiállítás rendezői. Vagy tizenöt évvel ezelőtt mi, a magyar kolónia is be akartuk mutatni a különleges ételeinket. Mindenki, aki ott dolgozott hozott egy tál süteményt eladásra, a többi ételt pedig előre elkészítettük. Töltött káposzta, gulyás, sült kolbász - ezeknek volt a legnagyobb sikere, s a végén elkezdtük a lángost, hátha kell valakinek. Egy magyar pék, Robi készítette a lángos tésztát. Egyre jobban ízlett a lángosunk mindenkinek, csak valahogy a fokhagymát nem tudták megszokni hozzá. Így aztán létrejött a fahéjas, cukrozott lángos. Vigyázz, ha az asztal közelében állsz, mert a szórót nem érdekli mennyit és hová szórja, csak egy nagy fahéjas felhőt látsz és a személy a lángosával a kezében, mosollyal az arcán vonul tovább. Vevőink végeláthatatlan sorokban, vígan és türelmesen várokoztak s végül örömmel távoztak kis zsákmányukkal. Szorgalmas segítők kezei már nem tudtak gyorsabban dolgozni, hogy a sor rövidebb legyen, így az nem is rövidült a nap folyamán.

Minden elismerésem az önkénteseinknek szól. Ismét keményen dolgoztak, fáradságot nem ismerve. Sok ez a munka, de három napot talán ki tudunk bírni egyszer egy évben, ahogy a közmondás mondja, még fél lábon is! Külön nagy elismerést és köszönetet kell mondanom a Balázs házaspárnak. Három napon keresztül frissen főzött gulyást hoztak reggel 10-re, ami délután 5-6 órára már el is fogyott.

Mondanom sem kell, hogy minden a legnagyobb rendben folyt le. Érdekünk az, hogy minden lángost az utolsó darabig eladjunk, és a nyújtó kezek szorgalmasan és kitartóan végrehajtották kitűzött célunkat, s mikor az utolsó lángost is kiadtuk mindenki örömmel kiállt fel: hurrrrrrá, vége a napnak.

Mit gondoltok, még egy másik 141 évig fogjuk húzni a lángost? Nagyon össze kell szednünk az energiánkat és valami fiatalító szert szedni, hogy mind ez megvalósuljon, mert a hely, ahol most állt a kunyhónk örökre a miénk lesz - ezt ígérte Bill, a Saanich Fair igazgatója.

Mindenkinek köszönet jár a jól végzett munkáért és, hogy feláldozták idejüket a közösség érdekében.

Kövér Kati