

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Értéktár

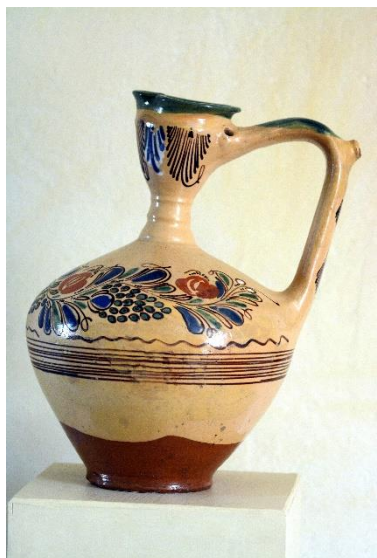
A karcagi birkapörkölt



A birkapörkölt a Nagykunság népi táplálkozásának jellegzetes gasztronómiai értéke. A Még a 18. században is hatalmas nyájak legelték a nagykunsági városok határát. A népi táplálkozásban a húsfogyasztás alapját tehát a juhhús adta. Az a jellegzetessége a nagykunsági birkaételeknek, hogy a birkatestet egyszerre főzik meg, Karcagon öntöttvas lábasban. A kunsági birkapörkölt teljesen eltér az Alföld többi városában szokásos ételektől, de a Kunságon belül is a *karcagi* igen archaikus főzési technikát jelent. A „karcagi” jelző tehát nem elsősorban a helyszínt, hanem a főzési módot jelenti. Nem múlhat el családi ünnep anélkül, hogy ne lenne birkapörkölt az asztalon. Lakodalomban, névestéken, vagy keresztelőn az üstben csigatésztaival főtt gyöngyi vagy tyúkhúsleves után az öntöttvas lábasban főtt *birkapörkölt*, mint főétel került a vendégek elé. A vacsorán a kialakult szokás szerint a *pörköltbe belefőzött birkafej a legtiszteletreméltóbb személy tányéjára kerül*. Ez a kun műveltség emléke kultúránkban.

Élő örökségünk ez az étel.

A mezőtúri fazekasság



A mezőtúri fazekasság története igen régre nyúlik vissza, a régészeti leletek között az elpusztult Túrton nemcsak mázas és mázatlan cseréptöredékeket találtak, hanem kerek égetőkemence nyomát is. Egy 1518-as összeírás „cserepesmestereket” említ, 1737-ben pedig a város 19 iparosa közül négy fazekast találunk. A túri fazekasok igen korán céhekbe tömörültek, amelynek 1783-tól írásos nyoma van. Történetük egyik fényes pontja az, hogy 1813-ból Czéh Forma Társaságok jegyzőkönyvével találkozhatunk, s iparuk fejlettségét mutatja, hogy 1817-ben 88 fazekas anyagi hozzájárulásával 1047 forintért újították meg a kiváltságlevelüket. Mezőtúr a fazekassága tehát a 19. század második felétől kezdett erősödni, ami egyfelől az általános paraszt-polgári lét megerősödésével, a gazdasági fellendüléssel, másfelől a népművészet divatba jöttével magyarázható. Az alföldi fazekas központok között a mezőtúri igen jelentősnek számított, s mondhatni napjainkig az maradt. A ma dolgozó fazekasok felmenői között többnek már a 19. században volt műhelye. Bár a mesterek között a származást mindig számontartották, azt sohasem helyezték a mesterségbeli tudás elé: túri fazekassá az válhatott, aki ismerte a szakma minden fogását. Szép örökség ez, amely ma is meghatározza a város arculatát.

A Népművészet Mestere díj kitüntetettjeinek életműve

Egyes alkotásokat vagy egy egész alkotó élet művészi eredményét ismeri el a Népművészet Mestere díj. Az 1953-ban alapított állami díjat minden évben augusztus 20-án adják át annak a hét személynek, akik saját közösségükön belül elismert személyek, akik alkotásaikkal, mesterségükkel méltóvá váltak az elismerésre. A Népművészet Mestere díj kitüntetettjeinek életműve felkerült a Szellemi Kulturális Örökség listájára is 2009-ben. Megyénkben a Népművészet Mestere: Kántor Sándor fazekas (1953), F.Szabó Mihály fazekas (1956), Russói István kályhás (1959), Badár Erzsébet fazekas (1968), Csíkos Sándorné szűrhimző (1976), Jakkel Sárndor kékfestő (1976), Busi Lajos fazekas (1984), Gonda István fazekas (1985), Szűcs Imre fazekas (1987), Sz. Nagy István fazekas (1988), Kovács László fazekas (1992), Hegedűs József fafaragó (2005), Ország László himző (2007).

Olyan kulturális örökséget hagytak ránk, melyre büszkék lehetünk.

MIRA gyógyvíz Tiszajenő



Jász-Nagykun-Szolnok megye vizeiről is híres. Folyói, termálvíz-kincse, sőt, gyógyvizei országosan is számontartottak, jegyzettek. Ezek közül is kimagaslik a MIRA glaubersós gyógyvíz. A gyógyvizet már az 1920-as évek óta palackozzák, értékesítik. Keserűsótartalma miatt enyhe hashajtó és béltisztító hatása közzismert. A gyógyvíz valósággal átmosza a bélcsatornát, leoldja a nyálkahártyáról a váladékot, eltávolítja a hurutot okozó baktériumokat,

sőt epehajtó tulajdonsággal is rendelkezik. Korunk népbetegsége az elhízás. Ezen gyógyvíz anyagcserére gyakorolt kedvező hatása miatt a fogyókúrázók is gyakorta kúraszerűen fogyasztják. Napjainkban modern vizsgálatok pedig cukorbetegségben, magas koleszterinszint esetén, valamint májgyulladásnál is ajánlják rendszeres fogyasztását. A Mira víz már a második világháború előtt Angliába, Franciaországba, sőt Dél-Amerikába is eljutott. Jelenleg a gyógyvíz kitermelése Tiszajenőn, a Mira 7-G kútból történik. Térségünk legendás gasztronómiáját jól kiegészíti a helyben feltárt gyógyvíz.

Szolnoki Művésztelep



A művésztelep hivatalosan 1902-ben létesült, de Szolnok szerepe a magyar képzőművészetben már 1849 óta jelentős. August von Pettenkofen osztrák művész még hadifestőként ismerkedett meg a várossal és a környező tájjal, hogy később 1881-ig szinte minden évben felkeresse a várost. Az ő sikere és hírneve számos magyar és külföldi művészt is a Tisza és a Zagyva folyók találkozásához vonzott ezt követően. (Deák-Ébner Lajos, Bihari Sándor, Mednyánszky László) A XIX. század végén rendszeresen idejáró művészek elhatározták, hogy kolóniát alakítsanak a városban. Az egykori vár helyén álló művésztelep ünnepélyes avatása 1902. június 29-én volt. Az első műtermetek Bihari Sándor, Fényes Adolf, Hegedűs László, Mihalik Dániel, Olgyay Ferenc, Pongrácz Károly, Szlányi Lajos, Vidovszky Béla és Zombory Lajos foglalták el. A törzstagok mellett vendégtagok színesítették a telep művészeti életét. Szolnok a magyar plein-air, majd impresszionista törekvések fontos gyűjtőhelye lett. A két világháború között Zádor István, Aba-Novák Vilmos, Chiovini Ferenc, Pólya Tibor és Iván, Patay Mihály és Borberek Kovács Zoltán fémjelezték a következő nemzedéket. Az 1950-es években fiatal művészek egész sora népesítette be a parkban álló telepet: teljesség igénye nélkül Simon Ferenc, Szabó László, Baranyó Sándor, Berényi Ferenc, Fazekas Magdolna, Gácsi Mihály, Meggyes László. A közelmúltban újjáéledt Művészeti Egyesület napjainkban kezébe vette az irányítást. A műtermetek sajátos módon állandó lakók és egy-egy időszakra odaköltöző művészek használják.

A karcagi ferdinánd



Valaha a lakodalmak meleg süteménye volt, a szóbeli hagyomány Karcagon 1923-ra keltezi a története kezdetét. Nevének eredetét nem lehet tudni bizonyosan, lehet, hogy Ferenc Ferdinánd trónörökös ihlette a cukrászt, aki először elkészítette. Azóta az ünnepei asztal egyik ékessége a Nagykunságon a *karcagi ferdinánd*. Fenséges illatú arany kalács kerül az asztalra!

Szolnoki Gulyásfesztivál



Az 1930-as években hagyománya volt a Szolnoki Pásztorünnepnek. A négy pásztornép – csikósok, gulyások, pásztorok, kondások – a plébániatemplomban tartott szentmisét és fogadalmat követően kilátogattak a Móric-ligetbe (a mai Tiszaligetbe). A szervezők részben ennek hagyományát elevenítették föl 1999-ben, s ezzel útjára indították nemcsak a város, de az Alföld egyik legnépszerűbb gasztronómiai fesztiválját. Mára már 3 napos rendezvényé és programfolyammá bővítette az eredeti ötletet a szervező Magyar Gulyás Gasztro-Turisztikai Egyesület. A fesztivál fő napján szabad tűzön főzött hagyományos magyar paprikás húsételek helyszíni elkészítésével versenyezni is lehet. A rendezvény hagyományos időpontja szeptember második hétvégéje, helyszíne a szolnoki Tiszaliget. A legsikeresebb esztendőkből több mint 20 országból érkeztek résztvevők, a versenyre több mint 700 csapat nevezett, s körülbelül 70.000 fő résztvevő és látogató fordult meg a helyszínen. De talán ettől is fontosabb, hogy a rendezvény a hagyományápoláson túl segít visszaszerezni az egyik

legnagyobb emberi értéket, a találkozások és baráti beszélgetések által előidézett örömet, a közös együttlét mással nem pótolható varázsát.

A Korda - testvérek életműve



A Korda-testvérek életútja Túrkevéről indult. Sándor 1893-ban , Zoltán 1895-ben, Vince 1897-ben született. A korán árvaságra jutott fivéreknek küzdelmes életútjuk volt, de világhírűvé lettek. Sándor már diák korában színikritikákat publikált, Korda néven könyvszemléket írt, és lapíró szerkesztője volt a Pesti Mozinak. Már ifjúkorában a mozi volt a mindene. Első filmjét 1914-ben Kolozsváron forgatta. A világháború idején 25 filmet forgatott. Budapestről Berlinbe költözött, majd 1926-ban Amerikába ment. Hollywood azonban nem váltotta be a hozzá fűzött reményeket, a filmvilág új korszaka már Párizsban találja őket, 1933-ban Londonban mutatják be a VIII. Henrik magánéletéről készült filmet, amin a három Korda-testvér már együtt dolgozott. Sándor rendező, producer, Zoltán rendező és gyártásvezető, Vince díszlettervező. A II. világháború újra Amerikába sodorta, ahol elkészítette a Nelson admirálisról szóló filmet, amiért az angol király lovaggá ütötte. Sir Alexander Korda 1947-ben forgatta utolsó filmjét az Eszényi férj címűt.

Korda Zoltán 1917-től rendező testvére mellett a Corvin filmgyár első asszisztense volt. Majd Bécsben és Berlinben kameraman, forgatókönyvíró és az Ufa Filmgyár rendezője volt. 1950-ben Angliába , onnan Amerikába utazott. Rendezőként világsikert ért el a Kipling történet alapján forgatott Dzsungel könyvével.

Korda Vince más pályán mozgott, 1916-tól a Képző-és Iparművészeti Főiskola növendéke volt. Mesterei Rippl Rónai József, Iványi Grünvald Béla, Fényes Adolf, Kernstok Károly. Jó ideig a képzőművészetnek élt, majd 1931-ben elkötelezte magát a filmvilág felé. A London Film díszlettervezője majd a filmgyár művészeti igazgatója. Pályafutása alatt 26 film díszleteit és kosztümjeit tervezte. A Bagdadi tolvaj c. filmben végzett munkájáért 1940-ben Oscar-díjat kapott. A Korda testvérek életműve az európai filmtörténet mérföldköve.

Dr. Balogh János életműve

Dr. Balogh János (1913-2002) biológus, ökológus, egyetemi tanár, tudományos kutató, a Magyar Tudományos Akadémia Talajzoológiai Kutatócsoportjának megalapítója és vezetője. Munkatársaival Európában az elsők között foglalkoztak az erdőtalajok szervesanyag dekompozíciójának zoogén faktoraival. Életművének legfontosabb eredményei ökológiai és zoocönológiai munkásságát összefoglaló kézikönyvek. Népszerű filmsorozatot vezetett, televíziós ismeretterjesztésével élete végéig a „megsebzett bolygóért”munkálkodott. Munkássága elismeréseként 1963-ban Kossuth-díjat kapott.

Kevi juhászfesztivál



Túrkeve legnagyobb gasztrokulturális rendezvénye immár 15 éve a Kevi juhászfesztivál. A pásztoréletet hangulatában, ételeiben bemutató rendezvény tízezreket vonz a városba. A rendezvényen természetesen nem csak az ételek és italok élvezetére van lehetőség, hanem népzenei és népi díszítőművészeti bemutatókat is láthatnak az érdeklődők. A város évről évre felvonultatja értékeit.

A kevi birkapaprikás



A Nagykunság ételkülönlegessége a *birkatest*, a kunsági paprikás, ami főzési technológiájából adódóan sajátos ízű, finom étel. A nagykunsági asztalok ékessége, az ünnepi ételek sorában a legelső. *Egy falatnyi hagyomány...* ezt tartják róla Túrkevéen, és esküsznek arra, hogy minden kunsági város főztjénél jobb a kevi birkapaprikás. Kevés eltérés van a receptek között, de ami a főzést illeti, egy szembeötlő különbség az, hogy a kevi birkapaprikást bográcsban főzik.

A Finta testvérek életműve

Túrkeve hírnevét öregbítette a három Finta testvér, akik ugyan világgá mentek, de életművükkel a szülőföldet gazdagították. Finta Sándor 1881-ben született Túrkevéen. Művészi érzéke igen korán megmutatkozott. Szerencsét próbálni Braziliába ment, ahol megbízták az amerikai függetlenség százéves évfordulója alkalmából rendezett szobrászati világkiállítás munkálatainak vezetésével. 1923-ban NewYorkban telepedett le, alkotó munkássága itt teljesedett ki, de többnyire a magyar történelemhez kötődő szobrokat mintázott. Emléket állított Kováts Mihálynak és Kossuth Lajosnak, szobrai t a világ több nagyvárosában felállították, alkotásait a newyorki Metropolitan Múzeum is őrzi. Műveinek egy részét szülővárosára hagyta, azokat a Finta Múzeum őrzi.

Finta Gergely (1883-1947) a nagyváradi kezdő évek után Párizsba ment tanulni, ahol korának kiemelkedő szobrásza, Rodin műtermében dolgozhatott. Portrékat mintázott, iparművészeti tárgyakat készített. A világháború azonban derékba törte a karrierjét. Franciaországból 1919-ben tért haza Túrkevére, ahol öccse műtermében dolgozott, majd újra visszatért Franciaországba, hogy felkutassa széthordott műtermének kincseit. Műveinek egy részét sikerült elhoznia amikor 1936-ban végleg hazatelepült.

Finta Sámuel (1892-1979) bátyjai hatására lett előbb sírkőfaragó, majd szobrász. 1936-ban segített Gergely testvérének a múzeum megalapításában, Túrkevére költözött. Megbízás hiányában kőfaragóként dolgozott és szobrokat készített. Bár a hírnév nem kapta szárnyra, kitűnő szobrász volt.

A három tehetséges Finta testvér hagyatékát szülővárosuk gondozza, a róluk elnevezett Finta Múzeum őrzi.

Kunhímzés



A népi díszítőművészet egyik szép ága, a kunhímzés, a Nagykunságon készített szabadrajzú és szálán-varrott párnavégek hímzése. Hagyományosan nem is díszítettek mást, csak a tiszta szobába feltornyozott párnák végeit. A terítőkön, futókon és főként a viseleten megjelent kunhímzés minták, már a népművészet utolsó nagy korszakának eredményei a 20. század

utolsó harmadában. Abból ítélve, hogy milyen motívumokat és öltéstechnikát használ a kunhímzés, feltételezzük, hogy a magyar népi hímzések legkorábbi emlékei közé sorolhatjuk. A kunhímzést lenvászatra dolgozzák, finom, növényi festékekkel festett gyapjúszőr-fonállal varrják, ezért nevezik *szőrhímzésnek is*. A szálán varrott darabok mértani mintázatúak, színük sötétkék (kunkék), vörös, fekete, barna, drapp. A legszebb darabokat ma is Karcagon, Kisújszálláson, Túrkevén és Kunhegyesen varrják.

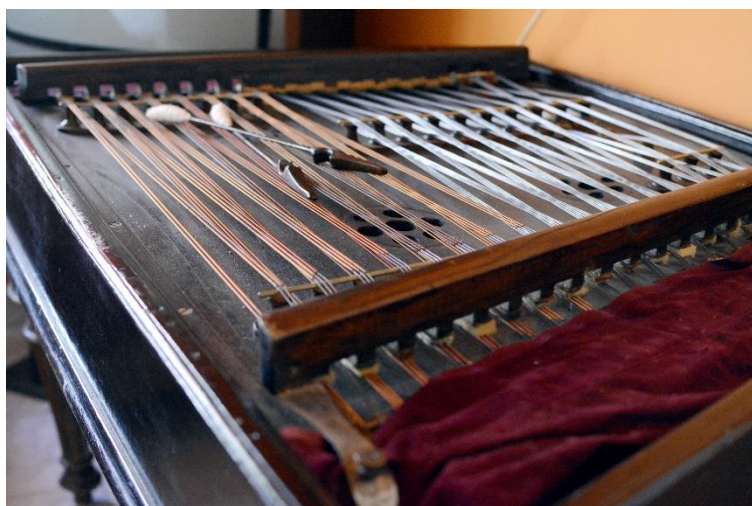
Karcagi születésű keletkutatók életműve

A kunok történeti, néprajzi és nyelvészeti kutatásainak eredményeként jött létre a Nagykunságon, Karcagon az az orientalisztikai műhely, amely a tudomány 20. századi történetében meghatározó eredményeket produkált. Voltaképpen a karcagi születésű keletkutatók életművének köszönhetően, Karcag a keletkutatás ikonjának számít a 20. század első évtizedeitől kezdődően mostanáig. Olyan tudós személyiségek jelzik ezt a korszakot, mint a turkológus Németh Gyula, az iranista Gaál László és az ugyancsak turkológus Mándoky Kongur István. Bár a néprajztudós Györffy István nem tartozik klasszikus értelemben a turkológusok közé, azonban keleti kutatásai révén ezt a kört gazdagítja.

Kósa Károly szolnok-tisza.blogspot.hu honlapja

Modern korunk ismeretátadásra, kutatásra, hagyományőrzésre, lokálpatriotizmus ápolására is modern eszközöket kíván. Erre érzett rá Kósa Károly könyvtáros, honlapja 2011. évi elindításával. A szolnok-tisza.blogspot.hu honlap elsősorban Szolnok város és környéke, valamint Jász-Nagykun-Szolnok megye kulturális múltjával, helytörténetével foglalkozik. Írója, a honlap működtetője, Kósa Károly több évtizede kutatja ezt a területet. Blogjában folyamatosan bővíti a történeti hűségre törekvő, kiváló stílusú cikkeibe rendezett ismeretanyagot, amelyet sok fotóval, dokumentummal egészít ki. A honlapot a témával kapcsolatba kerülők széles köre megbízható forrásként használja különböző céllal és mélységben merítve belőle: magánemberek, amatőr kutatók és hivatásos szakemberek, muzeológusok egyaránt. A látogatott honlap méltán lett a megyei kulturális örökség tagja.

A magyar cimbalom



A cimbalom két verővel ütve megszólaltatott húros hangszer, a citerafélék családjába tartozik. Vízszintes helyzetű, trapéz formájú, dobozszerű hangszertesttel van, melyen teljes szélességben

diatonikus vagy kromatikus hangolású húrok sorakoznak. Régi, népi változata a kiscimbalom, továbbfejlesztett változata a nagyobb, hangtompító pedállal ellátott, lábakon álló pedálcimbalom, melyet Schunda Vencel József budapesti hangszergyáros alkotott meg a 19. század vége felé. Ez a cimbalom elnyerte Liszt Ferenc csodálatát is, s mivel a pedál kialakításával komolyzenei művek előadására is alkalmassá vált, egyenesen „magyar zongorának” nevezte. A Jászapátiban született Rácz Aladár cimbalomművész munkássága nyomán komolyzenei koncerteken is gyakorta szerepet kap, miközben a népzene, a népies műzene, a cigányzene terén is örzi népszerűségét. Nagy Lajos két világháború közötti szociográfiai munkájában, helyszíni kutatásaival megerősítette, hogy Szolnokon és környékén a cimbalom népszerűsége a polgári háztartásokban a zongorát is megelőzte.

A Versegly Ferenc Könyvtár helytörténeti gyűjteménye

A szolnoki Versegly Ferenc Könyvtár 1934. évi előzményekre tekint vissza a könyvtárügy terén. A szolnoki születésű Versegly Ferenc névvel 1952-ben alakult meg megyei feladatokkal. Az intézmény vállalása szerint a helytörténeti gyűjtemény gyűjtőkörébe tartozik minden olyan dokumentum, amely Jász-Nagykun-Szolnok megyére és polgáraitra vonatkozó információt tartalmaz. A könyvtár gyűjti a helyi kiadású, helyi nyomdák és helyi szerzők által előállított és írt kiadványokat. A helyismereti információ iránti kérések nagyobbik része a tudományos kutatómunkával kapcsolatos, de olyan kérdésekhez is segítséget nyújt a gyűjtemény, mint az iskolai oktatás, a honismereti mozgalom, művészeti és publicisztikai tevékenység, mindennapi és közéleti tájékozódás, idegenforgalom, turizmus, valamint a családfakutatás. A Helyismereti gyűjtemény napjainkban az egyik legfontosabb állományrésze a megyei könyvtárnak, a kutatók számára is jól használható helytörténeti szakkönyvtárnak tekinthető. A 60 éves, megyei vonatkozású gyűjtemény különböző dokumentumtípusainak digitalizálása 1997-ben kezdődött. A folyamatos digitalizálással nemcsak a meglévő állomány védelme valósul meg, hanem bővül a könyvtári szolgáltatások köre is. Ily módon a megyénkben olyan dokumentumok keletkeznek, amelyek az interneten bármikor, bárhol elérhetővé válnak, ezzel megszűnik a mobilitási korlát.

Tiszavirág



A tiszavirág (*Palingenia longicauda*) látványos rajzása révén közsismert kérészfajunk. Rövidnek gondolt élete legendás, közmondásos, azt azonban kevesebben tudják róla, hogy lárvája az imágóvá vedlést megelőzően három éven át az agyagos partfalban él, és a folyóvizekben rendkívül fontos szerepet lát el, úgy is mint a táplálkozása révén a víz tisztítója, úgy is mint más élőlények (pl. halak) tápláléka. A színpompás rovar 8-12 centiméter hosszú, szárnyfesztávolsága eléri a 6-7 centimétert. Felejthetetlen élmény, ha valaki látta már a rovar

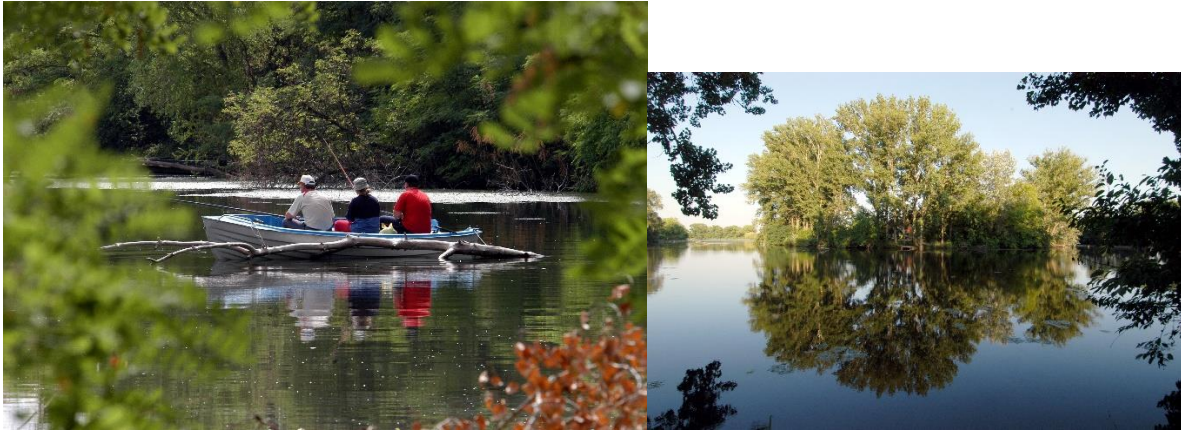
nyár eleji rajzását, az úgynevezett násztáncot. A tiszavirág rajzása az esti órákban kezdődik, és körülbelül három órán át tart. A párzást követően a nőstények a víz felszínére rakják petéiket, mely lesüllyed, s ismét indul a hároméves körforgás. Az egykor Európa-szerte elterjedt faj napjainkra a kontinensről szinte teljesen eltűnt, ilyen tömegben már csak a Tiszában és mellékfolyóiban él. Különleges és védett rovarunk. Az úgynevezett tiszavirágzás különleges természeti jelenség, amely minden év júniusának közepén megfigyelhető Jász-Nagykun-Szolnok megyében a Tisza mentén. A megyében élők figyelemmel kísérik a kirajzás időszakát, amely a kalendáriumban jeles napnak számít a térségben, egyedi, sajátos kapcsolat ez ember és az állatvilág között.

Szolnoki Repüléstörténeti Kiállítóhely



Az ún. Szolnoki Repüléstörténeti Múzeum a Hadtörténeti Intézet és Múzeum kiállítóhelye, mely a legnagyobb katonai repülőgép-gyűjtemény nemcsak hazánkban, de Közép-Európában is. Szabadtéri kiállításán a vadászrepülőket és csatagépek mellett polgári, rendőrségi, vízügyi repülőjárművek, helikopterek és sportrepülőket is sorakoznak. A múzeum a szolnoki katonai repülőtér szomszédságában, Szandaszőlősen található. Az itt kiállított repülőgépek, felszerelések és dokumentumok többsége a Magyar Légierő által használt eszközök, de számos polgári utas- illetve teherszállító repülőgép is található a gyűjteményben. A múzeumot 1973-ban nyitották meg még a Kilián György Repülő Műszaki Főiskola részeként. Bár a gyűjtemény legfőbb erőssége továbbra is a második világháború utáni katonai repülés bemutatása, a kiállított tárgyak a magyar repülés kezdetéig nyúlnak vissza, és dokumentálják az első és a második világháború repüléstörténetét is. A múzeumban több, a második világháború idejéből előkerült roncs is található. Közülük legteljesebb a Balatonból kiemelt Il-2-es csatarepülőgép roncsa, mellette több motor- és egyéb repülőgéproncs is megtekinthető. Mára a múzeum 22 000 m²-es területen 54 repülőeszközt, valamint számos egyéb relikviát mutat be. A repülőgépek többsége a szabadtéri kiállítási területen található.

Mezőtúr környékének holtág-rendszere



A holtág-rendszer a Hármas-Körös szabályozása idején jött létre az 1860-1870-es években. A holtágak nemcsak a tájformálásban töltenek be fontos szerepet, de páratlanul gazdag növény- és állatvilágukkal is. A Peresi holtág az ország negyedik leghosszabb holtága a maga 27,6 km hosszúságával. A holtág alsó végénél lévő peresi gátórház mellett 1902-ben gőzüzemű szivattyútelep épült, mely most a Körösvölgyi Természetvédelmi Terület bemutatóháza. A gépházban még eredeti állapotú gőzgépek és szivattyúk vannak, melyek a korabeli magyar ipar és vízgazdálkodás büszkeségei. A Harcsási holtág kiemelkedően gazdag madárvilággal rendelkezik, és itt található a térség első csatornaórháza. Kiemelkedő ipari emlék a Túr (Berettyó) beszakadásánál megépült zsilip, a Túrtó is. Ma a holtág-rendszer elsősorban belvíz- és öntözővíz-tározó, de jelentős horgászvíz is egyben. A térségben élők kirándulási, turisztikai, rekreációs célpontja.

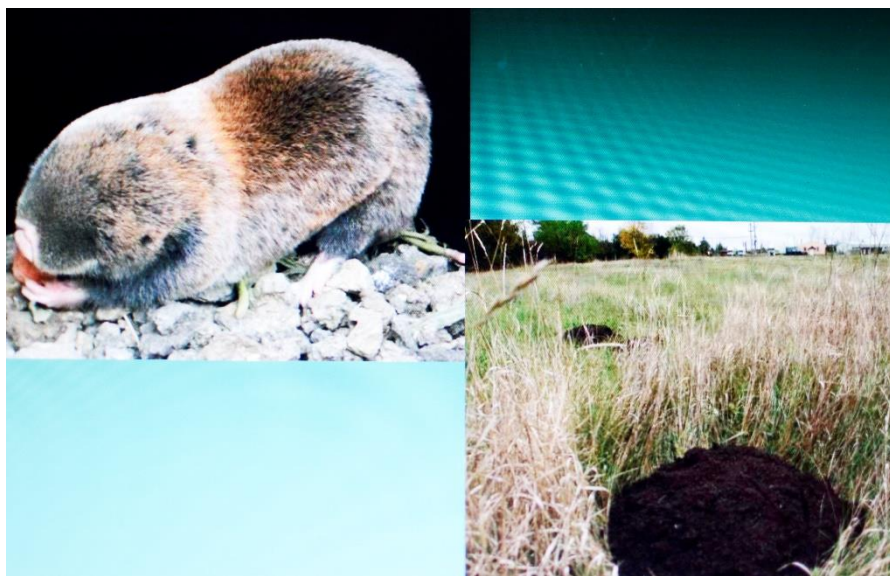
Hortobágy-Berettyó Hármas-zsilip és árvízkapu



Megyénk évezredekén keresztül vízjárta, áradásos, ingoványos területnek számított. A XIX. századi folyószabályzások teremtették meg térségünk mostani arculatát. Majd fél évszázadig építették a Hortobágy-Berettyó 1890-ben elkészült Hármas-zsilipjét, mely voltaképpen az egész Körös-völgy szabályozásának zárását is jelentette. E zsilip nemcsak a Hortobágy-Berettyó vizét vezeti le a Hármas-Körösbe, de egyúttal kizárja ezen folyó árvizeit is. E Hármas-zsilip a Körös-völgy egyik legrégebbi mind a mai napig működő műtárgya. A

térségben valódi jelképe azárvízszabályozások korának. Az 1930-as években a Hortobágy-Berettyót hajózható folyóvá kívánták alakítani. A hajók feljutása érdekében 1941 augusztusára – Mosonyi Emil tervei alapján – árvízkapuval is ellátott hajózható oldalesatornát létesítettek. Mezőtúrra 1942. október 14-én érkezett az első hajó. A Hármasszilip és az árvízkapu ma is kulcsfontosságú eleme a Tisza-Körös Együttműködő Vízgazdálkodási rendszernek (TIKEVÍR).

Földikutya populáció, Mezőtúr



A földikutya hazánk és megyénk alig ismert természeti értéke. A közelmúltban már magyarországi kihalásáról is olvasni lehetett, hisz míg az 1850-es években járataikat még Pesten, a később Andrassy Gyuláról elnevezett út építkezésén is kerülgetni kellett, addig ez a súlyosan veszélyeztetett faj 1950-re már csak Hajdú, Békés és Csongrád megyében rendelkezett jelentősebb állománnyal. A földikutya a vakondhoz hasonló, mélyen a föld alatt élő, hengeres testalkatú rágcsáló, hossza 15–24 cm. A föld alatti életmódhoz alkalmazkodva fülkagylói nincsenek, szemeit bőr borítja, így legfeljebb csak a fény/sötét megkülönböztetésére alkalmasak. Nincsen farka, és nincsenek erőteljes ásólábai, mint a vakondnak, a föld alatti járatait inkább a fejével túrja. Nem ás, hanem szó szerint átrágja magát erős fogai segítségével a talajon. Bundájának színe többé-kevésbé a helyi talaj színéhez hasonló. Tömege mintegy 250 gramm. A Mezőtúr határában feltárt populáció mintegy 50 egyedből áll, mely az egész ország kb. 800 egyedű fennmaradt állományának igen meghatározó része. Megfelelő élőhely-védelmi intézkedések nélkül sajnos végleg eltűnhet Magyarországról ez a csodás őshonos állatunk.

A bereki gyógyvíz



Az 1920-as évek alföldi szénhidrogén – programja keretében Pávai Vajna Ferenc főgeológus által végzett kutatófúrások eredményeként számos helyen tártak fel hőforrásokat. Ennek köszönhető a Karcag-Berekfürdő területén végzett kutatófúrás, mely eredményeként 1928. január 24-én 56 Celsius-fokos, ásványi anyagokban gazdag termásvíz tört a felszínre. Akkor mindössze öt tanya állt ott a határban 35 lakossal... Mára a kiváló összetételű, lúgos kémhatású víz gyógyító erejének köszönhetően országos hírű lett a település.

Nagykun legénybot



A kunsági virtuskodás fegyvere a legénybot őse, a 13. században hazánkba betelepült kunok fegyvere, a buzogány volt. A rövidnyelű, tömör rézgombban vagy több tüskés, görcsös bunkóban végződő, ütésre használt fegyver elterjedt lovas harciaszközzé vált. A népi kultúra megőrizte, legénybot lett a neve. A Nagykunságon kolompárok öntötték, de a pásztorok kezén maradt ránk, ma már a gyűjtemények ritka becses darabjaiként.

Vertcsipke



A vertcsipke hazánkba a Felvidék felől érkezett. A magyar polgári ízlés befogadta a nyugati, elsősorban a brüsszeli csipke ihlette finom vert és varrott csipkéket. Az 1930-as években több alföldi városban, Kalocsán, Karcagon, Abádszalókon és Kisújszálláson a vertcsipkék készítésére a Móga és a Jezsek család csipketelepeket alapított. Bedolgozó telepek voltak ezek, ahol több száz asszony által készített vert és varrott csipkék kisebb elemeit a budapesti műhelyben állították össze és árusították. Abádszalókon a vertcsipke készítésére az asszonyokat a 20. század elején Móga Gyöngyi tanította be. A Móga Műhely, a nagykunsági és abádszalóki csipkestílus kialakulásában elvülhetetlen érdemeket szerzett. Az alap mintakincs általa terjedt el ezen a vidéken. Karcagon, Kisújszálláson, Kunhegyesen, Abádszalókon jelenleg is folyik vertcsipke készítése és tanítása is, tehát a csipke jelenléte a települések életében és ezáltal megyénk népi iparművészetében is a 20. század első harmadától folytonosnak tekinthető.

Olyan szellemi kulturális örökségünk ez, amely bár idegen eredetű, de ízig-vérig magyarrá lett.

Nagykun Kerületi Ház

A XVIII. század végén épült épületegyüttes a Nagykunság kerületi székháza és börtöne volt. Az épületegyüttes három különálló épületből áll, amely egy telken U alakot formál: maga a kerületi székház, a nagykun kerületi börtön és a várnagyi ház. Építési előzményeinél fontos megemlíteni, hogy az 1745. évi jászkun önmegváltás (redemptio) után a Nagykunság törvénykezési székhelye a katolikus Kunszentmárton lett. A kerületi ház épületegyüttese csak Mária Terézia halála után, 1783-ra készült el Rábl Károly tervei alapján. A székházban tartották ezt követően a Nagykun Kerület gyűléseit. Az épületegyüttest egy vastag, boltívvvel megerősített, magas téglakerítés veszi körül, melynek boltíves homokkő kapuzatát az 1970-es években lebontották. A központi épületet 1986-ig bíróságként használták, jelenleg Földhivatal. A börtönt 1958-ig működtették, most a Helytörténeti Múzeum központi épülete. A várnagyi ház sokáig iskola volt (Veres-iskola), jelenleg a múzeum látványraktára és irodái, könyvtára található benne.

Szeőke Izabella festményei



Szeőke Izabella 1898-ban Kunszentmártonban született. Rajzkészsége és festői vénája már gyermekkorában megnyilvánult, ezért érettségi után a Képzőművészeti Akadémiára jelentkezett, ahol Csók István, majd Vaszary János tanítványa lett.

1923-ban okleveles rajztanárként kinevezést kapott az Angolkisasszonyok Egri Érseki Leánygimnáziumába.

Tagja volt a Rajztanárok Országos Szövetségének, a Képzőművésznők Országos Szövetségének, és alapító tagja volt a Nemzeti Szalonnak. Első budapesti bemutatkozására 1927 tavaszán került sor, ahol a *Portré* című képével hívta fel magára a figyelmet, majd szülővárosában és Egerben is megismerték képeit. Rendszeresen szerepelt a Nemzeti Szalon kiállításain. Az 1929-1930-as tanév során három hónapot töltött Párizsban tanulmányúton, ami nagy hatást gyakorolt művészetére. Hazatérve csatlakozott a Magyar Képrírók Társaságához, amelynek képviselői a sajátos magyar stílus megteremtésére törekedtek.

Szeőke Izabella rendkívül sokoldalú művész volt. A festés mellett ruhákat tervezett, készített, és Kunszentmártonban saját szőnyegszövő üzemet alapított. A háború után férjével együtt nehéz körülmények között éltek, ezért meseillusztrációkat, levelezőlapokat, karácsonyi üdvözlőket és könyvjelzőket készített. 1986-ban hunyt el.

Magyar Szarka Keringő, Magyar Díszposta és a Szolnoki Keringő



A Magyar Szarka Keringő galamb (*Columba domesticus gyrus pica Hungaricus*) új, a közelmúltban kitenyésztett fajta. A közepes nagyságú, arányos testfelépítésű, hosszúcsőrű, kecses mozgású, leggyakrabban fekete, kék, kékfakó, vörös, sárga és olaj színekben

előforduló, keringő fajtához tartozó galamb kitenyésztési helye Törökszentmiklós és környéke. Jellegzetessége a színes fej-, nyak-, hát- és farkvég, valamint a fehér szárny-, has- és combtollazat. Tenyésztői az 1971-ben, Budapesten megrendezett Országos Galambkiállításon mutatták be először hivatalosan.

A Magyar Díszposta fajta kitenyésztése is részben Törökszentmiklóson történt. A fajtát 2005-ben fogadták el hivatalosan. A Szolnoki Keringő fajtát jelenleg csak Törökszentmiklóson tenyésztik.

Az említett galambok fajtaklubjai Magyarországon csak Törökszentmiklóson, Szolnokon, Újszászon, Jászárokszálláson, Kiskunfélegyházán és Komáromban működnek.

Méteres paprikás vastagkolbász



A kunhegyesi méteres vastag paprikás kolbász igazi magyaros, alföldi termék. Ez minden összetevőjében, ízében megmutatkozik, sőt a megjelenésében is megtapasztalható. Fokhagymás, paprikás fűszerezésű, a nemzeti színű szalag pedig a termék csomagolásának szerves része. Válogatott nagykunsági alapanyagokból, sertéshús, marhahús és szalonna felhasználásával készülő gyorsérlelésű füstölt vastagkolbász, mely a nagykunsági ízek és tradíciók továbbélése. A terméknek nagy szerepe volt abban, hogy a gyártó Nagykun-hús Kft. 2014-ben megkapta a „Magyar Agrárgazdasági Minőség díjat”, míg maga a vastagkolbász a „Magyar Termék Nagydíjat”. A méteres kolbász előbb a hazai lakosságot, majd 2004. évet követően az Európai Unió vevőit is meghódította. Az alföldi és a magyar gasztronómia egyik reprezentánsa határainkon kívül is.

TIKEVIR



A Tisza-Körös-völgyi Együtműködő Vízgyűjtőterületi Vízgazdálkodási rendszer (TIKEVIR) voltaképpen nemcsak Jász-Nagykun-Szolnok megye, de az egész Alföld vízgazdálkodását meghatározó vízmérnöki létesítmények olyan együttese, mely három Vízügyi Igazgatóságnak a munkáját (Debrecen, Szolnok, Gyula) hangolja össze. A célja nemcsak az árvízi védekezés, a térség biztonságának növelése, de a Körös-völgy vízellátása, vízátvezetés vízhiányos térségekbe, a vízkészletek kiegyenlítése. A TIKEVIR együtműködés eredményeként a folyók, csatornák vizeit együtműködve úgy vezetik, irányítják, hogy az Alföld jellemző szélsőségei, a vízhiány és a víztöbblet a lehető legkisebb károkat okozza az itt élő embereknek és környezetnek. A rendszer működését a Tisza-övi vízlépcső és öntözőrendszer, a Kiskörrei vízlépcső és öntözőrendszer és a Körösökön épült duzzasztók teszik lehetővé. Működésének köszönhetően nagymértékben nőtt Jász-Nagykun-Szolnok megye árvízbiztonsága, mezőgazdasági lehetőségei, turisztikai vonzereje.

Jászsági nyári szarvasgomba



A homokos erdei földben, déli fekvésű lejtőkön, vagy bükk- és tölgyfák alatt élő, augusztustól a tavaszi hónapokig termő, többnyire dió nagyságú nyári szarvasgomba gömbölyű termőtestét piramis alakú fekete szemölcsök fedik. A gomba belsejének kemény szürkésbarna húsa fehérrel erezett. Jellegzetes illata a főtt kukoricára emlékeztet, finom dió ízű. Keresésére külföldi országokban disznót vagy betanított kutyát használnak, Magyarországon azonban nyeles kapával szedik ki termőhelyéről.

Elnevezése egyes helyeken földikenyér, míg máshol trüffel néven ismerik. A legzamatosabb és a legértékesebb fűszergomba.

Hűvös, szellős helyen két hónapig is eltartható. Hámozva kell elkészíteni. Főleg pástétom, kolbász, libamáj ízesítésére használják, vagy borban főzve, olajos papírban sütvé készítik el. A nyári szarvasgomba 90 %-a a Jászságban található.

Jászszentandrás IPA park



Az IPA mozaikszó az International Police Association (Nemzetközi Rendőrszövetség) rövidítése. A Jászszentandrásen létesített emlékhelyet 2000-ben, az IPA megalakulásának 50. évfordulóján, valamint államiségünk ezredik évfordulója alkalmából rendezett ünnepségen adták át a nagyközönségnek.

Az emlékhely központjában egy 80 tonnás diabáz anyagú sziklatömb áll, amely előtt az IPA alapítója, Arthur Troop két méteres bronz szobra áll – Győrfi Sándor és Király Róbert szobrászművészek alkotása.

Az emlékpark célja a szakmai kereteken túlmutató személyes kapcsolatok kialakítása, ápolása, a nemzetközi együttműködés elősegítése. 1950-ben Arthur Troop angol közrendőr által megálmodott gondolat testet öltött, és az IPA mára a világ egyik legjelentősebb civil szervezetévé vált. Eszmeisége a világ minden táján ugyanazt a határokon átnyúló barátság, szolidaritás, egymás segítségének szándékát és üzenetét hordozza.

Kevi lakodalmas perec



A kunsági lakodalmak vendégkínálói között olyan elmaradhatatlan a sodrott *kevi perec*. A násznépet és a kapuban báméskodó menyasszony-lesőket kínálták ezzel az apró finomsággal, ami egész Nagykunság-szerte ismert, csak nevében más: Kisújszálláson a hasonló tésztából és ízzel készült *ablakos kalács*, a Nagykunság egyéb helyein a *kunsági perec*... Túrkeve egyik büszkesége ez az ínycség.

Nagykőrüi cseresznye



A nagykőrüi cseresznyetermesztés közel kétszáz éves múltra tekint vissza. Nagykőrü környezetében található egy löszös táblából szigetként kiemelkedő homokos hát, vonulat, mely ideális a cseresznye termesztéséhez. Itt alakult ki a nagykőrüi cseresznyetermesztés, melyben a talaj mellett a térség sajátos mikroklímájának is szerepe van. Már a XIX. században is tudatosan válogatták a legjobb fajtákat. A nagykőrüi cseresznye tájfajtának számít, melynek sem fája, sem gyümölcse nem azonos a germersdorfi fajtákkal. Mégis sokan tévesen rokonítják, mert a gyümölcs igen nagy szemű, kifejezetten ropogós, a héj erős, élénkpiros, majd az érés végén szinte teljesen fekete. A gyümölcs alakja szabályos szív alakú. Itt terül el az ország legnagyobb összefüggő cseresznyése, sőt a helyi önkormányzat segítségével itt található a legnagyobb magyar cseresznye fajtagyűjtemény is, több mint száz fajta felgyűjtésével. A település legnagyobb szabású rendezvénye teljes joggal évről évre a Cseresznyefesztivál. Nagykőrü joggal viseli a „Cseresznye fővárosa” címet.

Bozsik Kálmán öröksége



A kunszentmártoni fazekasság legvirágzóbb korszaka Bozsik Kálmán (1872- 1959) nevéhez fűződik, akinek alkotói stílusára a szecesszió és a mezőtúri fazekas, Badár Balázs hatott. A 20. század elején hozta létre műhelyét és egy fél évszázadon át azon munkált, hogy szeretett városa Kunszentmárton és a műhelyében készült díszedények minél messzebbre jussanak a világban. Edényei jellegzetes népművészeti emlékek, bejárták a Stockholmot, Rómát,

Milánót, Párizst, Brüsszelt, Amszterdamot, Chikagót, NewYorkot, Los Angelest. 1897-ben Brüsszelben a Világkiállításon bronzérmet, 1900-ban Párizsban ezüstérmet, 1906-ban Milánóban arany érmet kapott a kiállított munkája. Ismertté tette hazánkat és szülőföldjét, méltó örökséget hagyott a követőire.

Jászkürt – Lehel kürtje



A mivesen faragott elefántcsont kürt valószínűleg a 12. század második felében Magyarországon, vagy Kijevben készült, és feltehetően becses ajándékként kerülhetett a jászokhoz.

A jász-magyarok a 16. századtól azonosítják a Jászkürtöt Lehel vezér legendás kürtjével. A Jászkürt, más néven Lehel kürtje minden korban a jászok összetartozásának legfőbb szimbólumaként szerepelt. Az egykori jászkapitányok, mint méltóságuk jelképét ünnepi alkalmakkor övükre vagy hátukra függesztve viselték, de jeles alkalmakkor ebből ittak egymás egészségére is. Ritka alkalmakkor meg is szólaltatták, hangja hasonlít a havasi kürt hangjához.

A Jász Múzeum 141 esztendeje méltó környezetben őrzi azt a nemzeti ereklyét, amely a jász és a magyar nép történelmének egyaránt felbecsülhetetlen értékű emléke. A kürt azonban ma sem csupán egy múzeumi tárgy, hanem napjainkban is a *jász identitás egyik legfőbb kifejezője*. Ennek megfelelően számos újkori szokás alakult ki körülötte a különböző helyeken és alkalmakon való megjelenésére. Különösen hangsúlyos szerepet kap a kürt a jászok világtalálkozóján és a Nemzeti Vágta döntőjén, Budapesten.

A jázsági szűcsművészet továbbélése

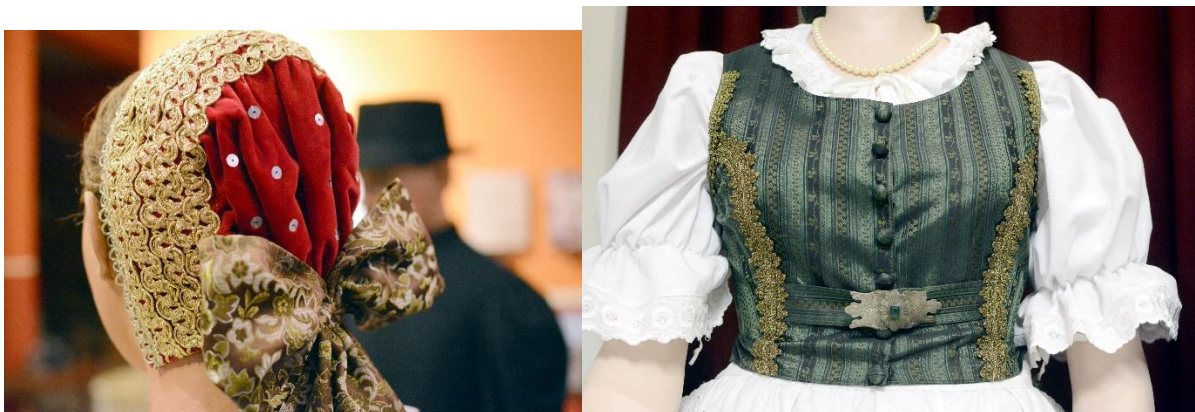


A 19. században virágzó jázsági szűcsmesterség remekei, a színes fonállal gazdagon hímzett férfisubák és női ködmönök nélkülözhetetlen darabjai voltak a jászok viseletének. A jázsági subák és ködmönök jellegzetes hímzésvilágát a rendkívül változatos és *beszédes* motívumok (csukott és nyitott tulipánok, rozsmaringágak, forgórózsák, császárszakáll, sasköröm, büdösbogár, kutyatök, vesevirág stb.) harmóniája alakította ki. A 19. század végén teret hódító polgári fejlődés hatására a színes hímzést az egyszínű zöld váltotta fel, majd a bőrruhák lassan az öltözködésből is kiszorultak.

Az 1970-es évek második felében a jázsági hímző asszonyok figyelme a rég elfeledett szűcsminták felé fordult. Mintegy két évtizedes próbálkozás után végre megtalálták azt a megoldást, amely révén az egykor bőrruhákra hímzett minták más alapanyagokon (vászon, pamut, selyem), új funkciókban (asztalterítő, futó, párna, függöny, oltárterítő stb.) is használhatóvá válnak.

A jellegzetes jász mintákat, – amelyek napjainkban a textíliákon túl már a cserép és porcelán tányérokat, butellákat, ékszereket is díszítik –, ha némiképp átértelmezett módon is, de sikerült megmenteni az utókor számára.

Az újjászületett jász viselet



A jászok jellegzetes népviselete az 1745-ös redemptiót követő társadalmi-gazdasági fellendülés hatására alakult ki. Különösen színpompás volt az ünnepi viselet, amely büszke eleganciájával kiválóan tükrözte a kiváltságos jászok parasztpolgári életmódját.

A 19. század végén a Jászságban is megkezdődött a hagyományos viseletből való kivetkőzés lassú folyamata, s az I. világháborút követően a jászok viseletét is felváltotta a minden egyedi sajátosságot nélkülöző polgári öltözet.

A jász viselet 20. századi feltámasztásának igényét kezdettől fogva az egyre erősödő jász öntudat motiválta. A nemes törekvésnek különös lendületet adott 1995-ben a Jászkun Redemptio 250 éves évfordulójának megünneplése. Népi varróműhelyek alakultak, boltok specializálódtak az alapanyagok és a díszítő materiák beszerzésére, és megteremtődtek viselésének alkalmi is (jász világtalálkozók, hagyományörző rendezvények, történelmi ünnepek stb.)

A felújított jász viselet, amelynek napjainkban sajátos érzelmi háttere van, szép példája a jász nép 21. századi identitásának és hagyományörzésének.

Jászapáti Könyvtár épülete



A késő kalsszicista stílusú, elegáns épület eredetileg városháza volt. 1845-47 között Gál József tervei alapján építették Jászapáti régi, 1765-ből származó városházája egyik traktusa helyére.

A téglalap alaprajzú, földszintes, kontyolt nyeregtetővel fedett épület homlokzatának közepén előreugró rizalitja háromszögű timpanonnal zárt, melyben a város címerének egymásba fonódó virágokkal és indákkal övezett, festett stukkódíszje látható. Igen hangulatos az épület hosszú, dóroszlopos tornáca, amely harmonikus formáival még jobban kiemeli az építmény tekintélyt parancsoló szépségét.

A műemléki védelem alatt álló épület az 1990-es évek közepéig városházaként működött, napjainkban a Városi Könyvtár gyűjteményének ad helyet.

Jászapáti Plébániatemplom



A jászapáti római katolikus templom korábbi temploma a régi források tanúsága szerint a 13. század végén, vagy a 14. század elején épült gótikus stílusban. A 15. században egy erős tornyot emeltek a templom nyugati oldalához. A város fejlődése azonban a templom további bővítését igényelte, így 1745 és 1759 között Braun Sebestyén építómester barokk stílusban kibővítette. A régi épület falait kívülről megerősítették, kiszélesítették, s ekkor építették hozzá a második tornyot.

Az egyhajós, három boltszakaszos, kereszthajós plébániatemplom jelenleg látható kora klasszicista stílusát a Rábl Károly építómester által 1825-28 között végzett monumentálisabb bővítése során nyerte. A templom belsejének csehboltozatát Szirmai Antal, a főkupolát Vágó Pál szekkói díszítik. A főoltárképet egy ismeretlen bécsi festő, a négy mellékoltár képeit pedig Than Mór festette.

A templomerődre emlékeztető, lőrésekkel ellátott, erős kökerítését 1759 és 1771 között építették. A templomkertet elől és hátul díszes, kétszárnyú rokokó vaskapu zárja le, oszlopain Szent Miklós, Szent Vendel, Nepomuki Szent János és Szent Flórián kőszobraival.

A 3500 ember befogadására alkalmas épület az Egri Egyházmegye második legnagyobb temploma.

Vágó Pál festőművész életműve



Vágó Pál festőművész (Jászapáti, 1853. június 6. – 1928. október 15) Vágó Ignác jászkapitány fia, képzőművészeti tanulmányait Münchenben kezdte Wagner Sándor akadémiajában. Munkáival hamar díjakat nyert, tehetsége elismeréseként önálló műtermet kapott, ahol 1881-ben megfestette első jelentős művét a *Jár a baba* című életképet. Később Párizsban Jean-Paul Laurens magániskolájában tanult tovább.

Tárgyas felfogású életképei után jázsági jeleneteket vitt vászonra, majd olyan nagy, történelmi témájú kompozíciókkal tűnt fel, mint *A magyarok Kijev előtt*, *A szegedi árvíz*. Feszty Árpád felkérésére jelentős szerepet vállalt a Feszty-körkép elkészítésében. Különösen híressé vált az 1900-as párizsi világkiállításra festett faliképe, *A huszárság története*, amelyért Lotz-díjjal tüntették ki, és elnyerte a francia becsületrend tiszti keresztjét.

Megfestette Jászapáti barokk temploma kupola és kereszthajó szekelját, és szervezője volt az 1923-ban megalakult Jászapáti Művésztelepnek.

1928-ban bekövetkezett haláláig jászapáti szülőházában lakott, amely napjainkban a művész emlékét őrizve helytörténeti gyűjteményként szolgálja a várost.

Rác Aladár cimbalomművész életműve

Rác Aladár (Jászapáti, 1886. február 28. – Budapest, 1958. március 28.) cimbalomművész Jászapáti cigányzenész család sarja, gyermekként brácsás édesapja tanította muzsikálni. Megszerzett tudását hamar kamatoztatta Jászberényben, majd Pesten, ahol egy impresszárió meglátta benne a kivételes tehetséget, és egy párizsi cigányzenekarba szerződtette cimbalmosnak. Ezt követően bejárta Franciaországot, Skóciát és Egyiptomot. Virtuozitását méltatva a világhírű Camille Saint-Saëns a „cimbalom Liszt Ferencének” nevezte. Svájcban olyan nagy művészek figyeltek fel játékára, mint Igor Stravinsky.

Elsősorban barokk műveket írt át cimbalomra. Apróbb módosításokkal tökéletesítette hangszerét, megreformálta a verőtartást, kezelhetőbb cimbalomverőket tervezett.

Külföldi tartózkodásai után 1935-ben hazatért Magyarországra, rendszeresen koncertezett, és haláláig a Zeneművészeti Főiskola tanáráként működött.

Elismerései: Kossuth-díj (1948), Érdemes Művész (1952), Kiváló Művész (1953).

Jászapáti gyógyvízű forrás



Jászapáti legfőbb nevezetessége a nátrium-hidrogén karbonátos gyógyvize. A B-15 országos kataszteri számú kút 1959-ben fűrták, majd a víz turisztikai célú hasznosítására a következő évben már strandfürdő épült. A kút termálvizét az Országos Gyógyhelyi és Gyógyfürdőügyi Igazgatóság 2011 áprilisában elismert ásványvízzé, majd 2002. április 8-án gyógyvízzé minősítette.

A 45 °C-os víz 805 m mélységből tör a felszínre. Az ásványvíz kémiai összetétele alapján a nátrium-hidrogén-karbonátos ásványvizek csoportjába tartozik, vízkémiai és bakteriológiai szempontból egyaránt kifogástalan.

Az Apáti gyógyvíz gyógyhatását elsősorban a térd- csípőízületi arthrosisos megbetegedésben szenvedő betegek körében mutatták ki, de más ízületek degeneratív elváltozásával járó fájdalmait is eredményesen csökkenti. Alkalmas mozgásszervi megbetegedés panaszainak enyhítésére, valamint baleseti és műtéti utókezelésekre, rekreációra is.

Jászsági kosárfonó hagyomány



A Jászság vizes élőhelyekben gazdag természeti környezete tájba illeszkedő alapanyagot biztosított a paraszti gazdaságok fonott tároló- és teherhordó edényeinek készítéséhez. A helyben begyűjtött fűzfavesszőből a jász ember évszázadok óta megfonta a számára szükséges edényeket, de mellette sokszor még vásárra, értékesítésre is dolgozott.

A gazdálkodás eszköztárán kívül a halászatban (vesszővara, tapogató), a borászatban (borszűrő kas), és a lakóház mindennapjaiban (kenyérkosár) is nélkülözhetetlenek voltak a fonott tárgyak.

A Jászság jellegzetes vesszőből fonott tároló és teherhordó edényei: a karos kosár, a kétfülű kosár, az egyfülű szénahordó kosár (puttonkas, szatyor), a tyúk- vagy pulyaszállító kosár (pulykakas), tyúkültetőkás, és a biciglikas.

A Jászság minden településén voltak ügyes kezű kosárfonó, kaskötő hírében álló specialisták, de a legegyszerűbb edények fonásához általában minden gazda értett. A vessző feldolgozását rendszerint az őszi betakarítási munkák után, vagy pedig téli időben végezték. A vesszőfonó kézművesség helyi hagyománya a Jászságban is generációról generációra öröklődött.

Csángó Fesztivál – Értékmentő Kulturális Műhely



A Csángó Fesztivált 25 évvel ezelőtt, 1990-ben alapította Papp Imre, a Jászság Népi Együttes alapító művészeti vezetője, és felesége, Péterbence Anikó, azzal a céllal, hogy általa olyan komplex adatgyűjtő, rendszerező, oktató, a szellemi örökséget gyakorlatban is aktivizáló, értékmentő műhely létesüljön, amely erősíti a magyar nemzeti azonosságtudatot itthon és külföldön, és ezáltal hozzájáruljon a magyar népi kultúra hazai és nemzetközi népszerűsítéséhez.

A Csángó Fesztivál szakmai háttérét kezdettől fogva a nagy múltú Jászság Népi Együttes biztosítja, amely szervezője a fesztiválhoz kapcsolódó egyéb programoknak is: a Nemzetközi Táncház- és Zenésztábornak, és a Magyar-magyar konferenciának.

A fesztivál, és a körülötte kialakult széleskörű szakmai műhely rendkívül sokat tesz a moldvai, a gyimesi, a barcasági csángók, valamint a történelmi viharok során elszakadt nemzetrészek és a diaszpórában élő magyar etnikum kultúrájának megismeréséért, ápolásáért és megőrzéséért.

A nemes kezdeményezés igen közkedvelt, hagyományőrző programsorozattá vált, és minden év augusztusában ezreket vonz a jászok fővárosába, Jászberénybe.

Tiszai halászat



A tiszai halászat nemcsak számos család megélhetésének forrása volt évszázadokon át, hanem egy vízjáró életmód is. A Tisza folyó vonalában végig megtalálható volt a mesterség, tájegységenként, vízjárásonként, folyószakasz-típusonként elkülönülő eszközökkel, halászati

módszerekkel. Legjellemzőbb megjelenési formája a szolnoki egykori Tabán városrész volt, mint a város külön „halászfaluja”. A halászat legendás sokszínűsége alapvetően két okra vezethető vissza, egyrészt a Tisza egyes szakaszainak változó vízjárása, másrészt az egyes halfajok tartózkodási helye szerint is eltérő eljárások és haláskészségek voltak sikeresek. Még maga a tiszai halászládik is egy speciális halászfelszerelés. Halászni nyilván halásztak magányosan is, akár partról vagy ladikból, de külön kultúrája volt a csoportos, ún. halászbokorban végzett halászatnak. A halászbokor a halászok nagy- vagy kerítő háló használatához összeállt csoportja, amelynek belső életét és munkáját a minden tagra kiterjedő szokásjog szabályozta. Már a folyószabályozások sem kedveztek a tiszai halászatnak, de az 1960-as évek óta beinduló haltermelő gazdaságok miatt végképp háttérbe szorult ezen ősi mesterség.