

Recept: VOTT városi verseny – Szekszárd

Lezajlott az 58. VOTT városi versenye, és úgy érzem, nem egyszerűen „túl vagyunk rajta”, hanem „megcsináltuk”! Megpróbálom leírni a receptet, talán valakit érdekel...

Hozzávalók

Helytörténeti szakirodalmi kiadványok, a Megyei Múzeum támogatása, feladatsorokat kidolgozó és ellenőrző „méregkeverők”, és sok-sok, minden rendű és rangú, elszánt, és főleg önkéntes segítő.

Előkészítés

A városi szakirodalmat konyhakésszé faragta Szekszárd elismert helytörténésze: dr. Töttös Gábor, a konyhára bekerült a „Szekszárd Mesélő útikönyv”. Fűszernek ehhez jött még egy kistérségi DVD, Paks vonatkozásában az Atomerőmű újság júniusi különlapja, és igazán pikánsá Medgyessy Feri nukleáris ismertető füzetete tette a hozzávalókat.

A Wosinsky Múzeum minden városi kiállítását és a szükséges személyzetet rendelkezésünkre bocsátotta: dr. Gaál Attila.

A „méregkeverők” patikamérleglen porciózva feladatot és versenyidőt állították össze a kérdéssorok és az ütemterv hozzávalóit (és persze a legnagyobb titokban!), aminek „Erős Pistát” felülmúló erejét az ellenőrző bíró - Gyarmathy Kati – szerencsésen elvette, így a főzet a versenyzők számára fogyasztható lett.

Főzés

A jó kezdés mindennek az alapja! A rajtba léptetéssel Horváth Gabi és Váci Teri megadták a verseny fegyelmezettségének tónusát, ennek is köszönhető volt, hogy Baksa Éva és Lukács Vili pontosan a tervezett időben és módon be tudták fejezni a 86(!) csapat rajtoltatását a főiskolán.

Az ellenőrző pont (EP) kiépítések tökéletesen zajlottak, köszönhető Tihanyi Gyuri beugrásának, és a logisztikai egység Varga Józsi és Váci Gyuri furikáinak.

A Wosinsky Múzeumnál a kiépítés után hamarosan érkeztek az első csapatok, és Griezer Kati meg Weisz Hugi előírászerűen fogadták, és indították is őket.

A Garay téren a lányok (Péter Margó, Pék Rózsa és Tihanyiné Erzsike) új színfoltot és egy sereg versenyzőt vittek a kissé unott, szokásos szombat délelőttbe. Helyi csapatokat be tudtak volna vonni versenybe, mert állítólag próbáltak feladatlapot kérni a járókelők is. Az más kérdés, hogy nem tudták volna felkészületlenül megoldani...

A Vármegyeház „komplex” EP volt, és szerencsére a rajt után Baksa Éva fel tudott menni segíteni Krizákné Erikának és Nagy-Batiz Erzsinek, sőt később Tihanyi Erzsike is kapcsolódott hozzájuk. A Mattioni kiállítás múzeumi munkatársaival Vámosi Marika közelebbről is megismerkedhetett. Beugróként Nagy Zsófinak testhezálló feladat volt a bójaórzés.

Krizák Jani a borkóstoltatással a 900 éves apátsági pincében igazi gasztró-kulturális élményben (is) részesítette a hozzá betérőket.

A Cél személyzete – Régi Zsuzsa, Beke Kati a Rajtból feljövőkkel kiegészülve - az egyre „javuló” időben, és a fokozódó UV sugárzás mellett is hősiiesen helytállt, és vízzel meg jó szóval (is) fogadta a Bartinára (Kálvária) felérkezőket.

A javítás időtartamára vonatkozóan nem voltak terveink, így azokat (is) könnyen túlszárnyaltuk... Nem jellemző a VOTT-okon, hogy vacsoráig minden városi feladatlap ki lenne javítva, de nekünk ez is sikerült, sőt az időnként a kintieket is becsaló hangos kacagás a javítás hangulatát jól jellemezte. Nagy munka volt a 86 csapat kb. 1600 oldalnyi feladatlapját kijavítani, de biztos vagyok benne, hogy ha végignéznénk minden csapat valamennyi lapját

+/-2 pontnál nagyobb különbség nem lenne benne, ezért a segítők munkája szempontjából megkérdőjelezhetetlen az eredmény!

Az eredmények adatrögzítése banki módszerrel és precizitással történt (Margó és Hugó által), nem is volt benne hiba... Ezzel el is készült a főzet!

Kóstolás

A hibát (is) tervszerűen követtük el: tudtam, hogy én vagyok a gyenge pont, ezért sem csináltam semmit, csak járkáltam, nézelődtem. Igazán jól éreztem magamat, élveztem, hogyan zajlik a verseny („főzünk”). Csak azt sajnáltam, hogy Gyarmathy Kati nem lehetett velünk, pedig igazán megérdemelte volna, hogy érezze a hangulatot...

A versenyzők nem biztos, hogy a verseny minden pillanatában felhőtlenül elégedettek, és boldogok voltak, de egy igazi megmérettetésben vannak nehéz pillanatok! Ezeket se bánjuk, mert azokra is emlékeznek majd, és nem valamiféle részünkre felróható okból eredtek! (Az üröm(fű) nélkül sok nemes főzet lenne ihatatlan, cukros szirup!) Aki becsülettel végigment a pályán, az nem csak a feladatokat, hanem a Rendezők munkáját, a „főzést” is dicsérheti, és nem is érte szó a ház elejét egy csapat részéről sem. A verseny szabályos végrehajtását illetően nincs nagyobb elismerés, mint az, hogy óvás, reklamáció nem volt.

A kóstolás eredménye

„Főzés” közben jól éreztük magunkat, szép, és eredményes csapatmunka volt ez, amelyből mindenki kivette a részét! Remélem, hogy a fogyasztóknak igazi élményt nyújtó versenyt sikerült alkotnunk, ezért osztom meg a receptet, talán más is használni tudja...

A segítőknek meg ezúton is köszönöm a valóban önkéntes, és áldozatos közreműködést!

Weisz Pali