TURISTAKALAUZ

SALÁNK ÉS KÖRNYÉKE





Összeállította: Sass Enikő, Kész Barnabás, Berghauer Sándor, Tarpai József

Korrektúra: Riskó Márta

Tördelés: Pógár Tamás

A fotókat készítette: Karmacsi Zoltán, Kész Barnabás, Kész Réka, Sass Enikő,

A térképeket készítette: Tóth Attila, Kinárov Krisztián

Közreműködő partnerek: Kárpátaljai Magyar Kulturális Szövetség,

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Területfejlesztési és Környezetgazdálkodási Ügynökség Nonprofit Kft.

Kiadja: Kárpátaljai Magyar Turisztikai Tanács, Beregszász, 2023

90202, Ukrajna, Beregszász, Timoscsuk M. út 6.

Tel.:+38099 26 23 820

E-mail: turisztikaitanacs@gmail.com,

www.elotajhazak.com

www.kmtt.org, www.tajhazak.org

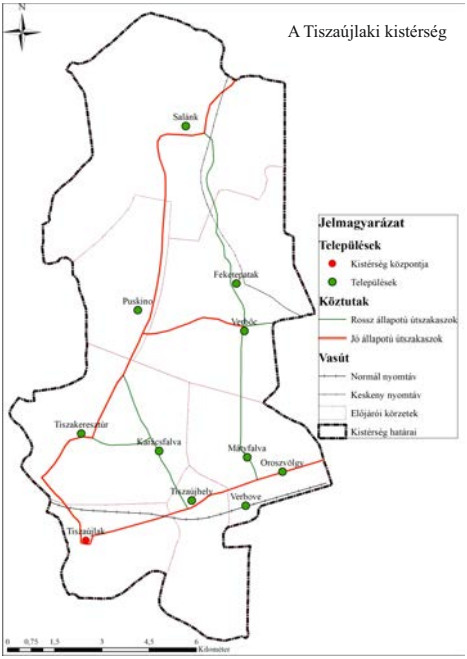
Nyomda: Inmédia



Kedves Vendégeink!

A kiadvány, amelyet a kezében tart, a Kárpátalján 2020–2023 között megvalósult nemzetközi pályázat részét képező tájházfejlesztési projekt keretén belül íródott. Kárpátalján a Beregszászi járás Tiszaújlaki kistérségében elhelyezkedő Salánkon a projektet megelőzően nem volt tájház, annak ellenére, hogy a település számos épülete hordozza magában a népi építészet szemet gyönyörködtető vonásait, hagyományait, melyek fokozatosan eltűnőben vannak a modern építészet és az emberek átalakító tevékenysége következtében. A Kárpátaljai Magyar Turisztikai Tanácsnak és a Kárpátaljai Magyar Kulturális Szövetségnek a HUSKROUA ENI CBC Programme segítségével sikerült a településen megvásárolni és a XX. század 60-as–80-as éveinek szellemében felújítani a népi építészet egy kiemelkedően szép, viszonylag jó állapotban megmaradt parasztházát.
Salánkon a település elzárt-ságának és lakosai konzervatív, hagyománytisztelő mentalitásának köszönhetően olyan néprajzi értékek maradtak fenn napjainkig, amilyenekkel más kárpátaljai helységben is ritkán találkozhatunk. Az építészeti emlékeken kívül a településen élénken él a Rákóczi-kultusz, melynek feleleventése elsősorban Dr. Kész Barnabás nevéhez és családjához kötődik. Ezenkívül a községben számos bodnármester, fafaragó, borász, méhész és hagyományápoló ember él, akik igyekeznek megőrizni, fenntartani és továbbadni a helyi hagyományokat a fiatalabb generációknak. A pályázat lebonyolítóinak nem titkolt szándéka volt, hogy a települést és a környéket széles körben megismertessék a Kárpátaljára érkező turistákkal és a kárpátaljai iskolás gyerekekkel, közösségekkel. Éppen ezért igyekeztünk e kiadványban csokorba szedni mindazokat a látnivalókat, hagyományos gasztronómiai kóstolókat és helyi kézműves-foglalkozásokat, melyeket az interaktív módon kialakított tájház felkeresői további programlehetőségként megismerhetnek.

Tartalmas üdülést és sok szép élményt kívánunk!



SALÁNK ÉS KÖRNYÉKE

FÖLDRAJZI FEKVÉS

A Tiszaújlaki kistérség központja, egyben legnagyobb (városi típusú) települése Tiszaújlak. A kistérség összesen 11 települést (Tiszaújlak, Csonkás, Verbőc, Karácsfalva, Mátyfalva, Tiszaújhely, Tiszakeresztúr, Puskino, Oroszvölgy, Feketepatak, Salánk) foglal magába, összterülete 137,2 km², lakosainak száma pedig 14 836 fő (2020). A kistérség magyar lakosságának aránya 71,2%-ot tesz ki (a 2001-es népszámlálás adatai alapján).

A kistérség területén halad át a Bátyú–Királyháza vasútvonal, illetve az M23 Beregszász–Felsőveresmart és az M26 Tiszaújlak–Nevetlenfalu nemzetközi autóút. A kistérségi központ határában található a Tiszaújlak–Tiszabecs nemzetközi személyforgalmi határátkelő. A déli oldalán a Tisza folyó határolja, mely Tiszaújlaktól egy szakaszon a magyar–ukrán határszakasz része. Salánk a Tiszaújlaki kistérségben található település, melyet keleti irányban Szőlősegres és Magyarkomját, délről Feketepatak, Verbőc és Puskino, nyugatról Kovászó és Nagybereg, északról pedig Felsőremete és Komlós határol.



Tiszaújlak (Вилок)

Tiszaújlak a Tisza jobb partján, közvetlenül az ukrán–magyar határ mentén, Nagyszőlőstől 17 km-re, Beregszásztól pedig 22 km-re terül el. A Tisza itt válik határfolyóvá. Lakossága a 2001-es népszámlálási adatok szerint 3 422 fő, melynek 81%-a magyar. 1989-ben nyitották meg az éjjel-nappal működő ***Tiszaújlak–Tiszabecs nemzetközi személyforgalmi határátkelőhelyet*** Ukrajna és Magyarország között.

Tiszaújlak első írásos említése 1304-ből való Wylak néven. A település már a középkorban is híres volt a tiszai révről és sókikötőjéről. 1417-ben több nagy sóraktárt építettek a településen, melyek közül az egykori **sóház (sóhivatal)** mai napig látható a község központi részén (Esze Tamás tér 2.), falán **Móricz Zsigmond-emléktábla** is található.

A település nyugati határában tutajkikötő volt. A településről Tiszabökény és a határátkelő irányába vezető Rákóczi úton szecessziós épületek sora mellett haladunk el, majd rövidesen a **református templom** épületéhez (Rákóczi u. 67.) érkezünk, melyet 1850-ben az egykori sóraktárból építettek át a hívek.

Tiszaújlak fontos szerepet játszott az 1703–11-es Rákóczi-féle, illetve az 1848–49-es szabadságharcokban. A Tisza fölött átívelő híd után, a határátkelő melletti mezőn található **Turul-emlékmű** 1989-ben készült. A Rákózci-féle szabadságharc 1703. július 14-ei első győztes csatájának 200. évfordulója tiszteletére felavatott emlékművet a beérkező szovjetek elbontották, eredeti obeliszkje a Rákóczi úton látható szovjet hősi halottak emlékműve lett, míg a turulmadár az ungvári várkertbe került.

1790-ben – Ungvár és Munkács után – a Rojkó-család gyógyszertárt nyitott Tiszaújlakon, ahol többek között a híres Rojkó-féle bajuszpedrő kencefice is készült, melyet I. Ferenc József császár és király, illetve III. Napóleon francia császár is használt.

Nagyszőlős felől érkezve a főút bal oldalán elsőként az ortodox templom látható, majd kissé tovább haladva a **görögkatolikus templom**, mely 1806-ban épült klasszicista stílusban. A Beregszász felé vezető úton az 1788-ban épült barokk stílusú **római katolikus templom látható** (Fő út 16.). Tovább haladva találhatjuk a Nepomuki Szent János tiszteletére felszentelt **római katolikus kápolnát.**

Tiszaújlak neves szülöttei: *Steinberger Sarolta* (1875–1966) szülész-nőgyógyász, a budapesti egyetemen végzett első orvosnő; *Vári Fábián László* Kossuth- és József Attila-díjas kárpátaljai magyar költő, kritikus; *Szűcs Nelli* Jászai Mari-díjas és Szeleczky Zita-emlékgyűrűs magyar színművésznő, érdemes művész; *Edvin Marton* Sport Emmy-díjas magyar hegedűművész és zeneszerző.



Salánk (Шаланки)

Salánk Tiszaújlaktól 16 km-re északnyugatra, a Borzsa folyó mellett fekszik, első írásos említése 1332-ből való. A 2001-ben 3 110 lelket számláló falut túlnyomórészt magyarok lakják.

A település főutcáján emelkedik magasba a **református templom** (Fő út 110.) tornya. Az eredetileg római katolikus templom 1390–1405 körül épült gótikus stílusban. Az évszázadok alatt többször átépítették. A templom karzatán felirat emlékezik meg arról, hogy a településen tartotta meg II. Rákóczi Ferenc a szabadságharc utolsó, 1711-es országgyűlését.

A templom mellett a Kárpátaljai Magyar Kulturális Szövetség aktivistái **emlékparkot** alakítottak ki a gazdag történelmi múlttal rendelkező egykori mezőváros hőseinek és áldozatainak tiszteletére. Legrégebbi **a sztálinizmus áldozatainak** 1989-ben emelt **emlékmű** – egy hatalmas sziklára erősített bronztábla az 59 mártír nevével. A 2000-es években került ide ***II. Rákóczi Ferenc, Szent István és Mikes Kelemen* szobra**. Itt található a Salánkon elhunyt ***Osváth Miklós*** festő **kopjafája** is. 2018-ban az **I. világháború frontjain elesett** 18, illetve **a hadifogolytáborokban életüket vesztett 12 salánki honvédnak** állítottak kopjafát.

2006-ban ***Boldog Romzsa Tódor***, a Munkácsi Görögkatolikus Egyházmegye vértanú püspökének **szobrával** egészült ki a település emlékműegyüttese (alkotója Pólin Elek salánki fafaragó).

2019-ben a kultúrház mellett egy bronz **domborművet** is állítottak **a salánki országgyűlés emlékére**, mely a hívei körében szónokló II. Rákóczi Ferencet ábrázolja.

A főutcán tovább sétálva eljutunk a **görögkatolikus templomhoz** (Fő út 40.), melyet 1878-ban szenteltek fel Szent Mihály és Gábor főangyalok és az összes mennyei erők címünnepére (november 8.). 2023. szeptember 30-án születésének 180. évfordulóján a görögkatolikus templom udvarán **emlékművet** avattak ***Szabó Jenő*** főrendiházi tag



és az egykori közmunka- és közlekedésügyi minisztérium miniszteri tanácsosa tiszteletére. Szabó Jenő az Ugocsa vármegyei Fancsikán, a helyi görögkatolikus lelkész családjában született, viszont egyéves korától Salánkon élt és nevelkedett. Miniszteri tanácsosként vasúti politikájában döntő szem-pontként állt előtte a görögkatolikusok által lakott vidékek vonalainak a fejlesztése és a kárpátaljai vicinálisok megépítése. Az emlékművet Csirpák Viktória szobrászművész alkotta.

A helység egykori római katolikus, zsindellyel fedett kápolnáját a szovjet érában lebontották, helyét egy áttört faragású feszület jelzi (alkotója Pólin Elek).

A település határában emelkedik a **Hömlöc-hegy**, mely egy háromszög alakú, 372 méter magas domb. Itt állt valamikor a **Barkóczyak kastélya**, amelyben a Nagyságos Fejedelem tanácskozott 1711. február 11. és 18. között, és így lett a salánki kastély **az utolsó kuruc országgyűlés** színhelyévé. 1717 augusztusában az ide is betörő tatár sereg felgyújtotta a kastélyt, melyből csak szép kő borospincéje maradt meg. Ez a **pince** ma is megtalálható a hegy oldalában.

Feketepatak irányában, a salánki bányató közelében található **Mikes-kútja**, melyből a hagyomány szerint egykor Rákóczi fejedelem is ivott.

Salánkon több hordókészítő műhely is működik. A településen járva érdemes egyet felkeresni, ugyanis messze földön híresek a salánki tölgyfa hordók, köztük a kétrekeszes **csalihordók**, melyek csapját jobbra vagy balra elfordítva különböző ital (bor vagy pálinka, fehérbor vagy vörösbor) nyerhető egyszerre ugyanabból a hordóból. A hordók alapanyaga a salánki Nagyerdőből származik.





Tiszaújhely (Нове Село)

Tiszaújhely Tiszaújlaktól 4 km-re Nagyszőlős irányában, a Tisza jobb partján fekszik. A települést nagyobb számban magyarok lakják. Nevét 1360-ban említik először. A falut a *Hont-Pázmány* nemzetség alapította meg. Tőlük származtak a falu egykori birtokosai, az *Ujhelyi* család tagjai.

A település **református templomát** (Fő u. 159.) *Ujhelyi Jusztina* emeltette 1220-ban a helyi római katolikusok részére. A tatárok a tornyot ledöntötték, ezt csak 1895-ben építették újjá. A templom alatt valaha kripta volt, ide temették el évszázadokon át az Ujhelyi család tagjait. A református templom szomszédságában áll az *Ujhelyi család* romos **kúriája.**

Karácsfalva (Карачин)

Tiszaújhelytől 3 km-re, az M23-as főúttól északra, Tiszakeresztúr és Tiszaújhely között terül el az alig 500 fős Karácsfalva. Első említése 1260-ból való. A XIX. században orosz, illetve ruszin faluként tartották számon, de a XX. század elejére lakossága elmagyarosodott. Ma is zömében magyarok lakják.

2003-ban nyitotta meg kapuit a ***Karácsfalvai Sztojka Sándor Görögkatolikus Líceum***, amelyben 5–11. évfolyamos diákok tanulhatnak egyházi szellemben.

Karácsfalván született *Zékány János* (1670 körül – ? , 1731 után), aki *II. Péter* orosz cár nevelője volt, és 1714-ben tért haza szülőfalujába.





Sárosoroszi (Опосівве)

A Beregszászt Nagyszőllőssel összekötő M23-as országútról balra eső bekötőúton jutunk el Sárosoroszi településre, mely Benétől 6 km távolságra, a Borzsa bal partján terül el. A kis magyar falu lakossága nem éri el az 1 000 főt.

Első írásos említése 1260-ból származik. A Sáros melléknevet a Borzsa folyó kiöntései miatt kapta. XV. századbeli **régi templomát** (Fő út 115.) a reformátusok 1530-ban elfoglalták, 1779-ben kibővítették. A tágas **római katolikus templom** 1839-ben épült (Fő út 106.). Műemlék értékű, 1907-ből való, ma is működő orgonája Angster és fia pécsi orgonaépítők munkája.

A település szülötte a Jászai Mari-díjas színész, *Trill Zsolt*, a Magyar Nemzeti Színház művésze.

A falu évente megrendezésre kerülő turistacsalogató rendezvénye a ***Márton-napi vigadalom.***

2023-ban a Chateau Chizay borkészítő vállalat **konyakgyára** nyílt meg Sárosorosziban, amely műhely kapacitását havi 600 ezer palackra becsülik.

Csetfalva (Четфалва)

A Beregszászt Nagyszőlőssel összekötő M23-as országútról jobbra eső bekötőúton juthatunk el a Tisza jobb partján fekvő Csetfalvára. A magyar falucska lakosainak száma 1 000 főnél kevesebb. A település első írásos említése 1341-ből származik, ahol *Villa Chet* néven szerepel.

Legnagyobb kincse a falu közepén álló **református templom** (Petőfi Sándor u. 91.), melynek csúcsos fatornya már messziről köszönti a látogatót. Az eredetileg római katolikus templom a XIV. században (vagy még korábban) épült (keleti körablak, déli és nyugati egyszerű csúcsíves ablakok). A templomba lépve szembetűnik az egyszerű csúcsíves diadalív, délkeleti oldalán **freskó-maradványokkal**. Az épület legértékesebb része a **fakazettás mennyezet**, melyet *Asztalos Lándor Ferenc* készített. 1753-ban festette a hajó mennyezetét, ahol a sötét és a világos alapú kazetták sakktáblaszerűen váltakoznak. 1773-ban pedig a szentély mennyezetét készítette el fehér alapon. Az 1796-ban épített négy fiatornyos, galériás, tűhegyes sisakú harangtorony teljes harmonikus egységet alkot a középkori templommal. A csodálatos virágmotívumokkal tarkított karzat szintén ez évben készült.

A református templom közelében épült fel a római és a görögkatolikusok által közösen használt **Makovecz-stílusú templom** (Petőfi Sándor u. 85.) az 1990-es évek második felében. A templombelsőn, mely *Matl Péter* képzőművész munkája, csak fát alkalmaztak borító- és díszítőelemként. Annak érdekében, hogy mind a két felekezet zavartalanul használhassa a templomot, létrehoztak egy spanyolfalszerű, jelképes ikonosztáziont, amelyet a görögkatolikus liturgia alatt kinyitnak, a római katolikus alatt összecsuknak.



Tiszabökény (Тисобикень)

Tiszaújlaktól 10 km-re az M26-os országúton Nevetlenfalu irányában, a Tisza bal partján fekszik a település, melynek első írásos említése 1230-ból olvasható. A település főutcáján csaknem egymással átellenben található a görögkatolikus és a református templom.

Az 1770–1775 között épült keletelt, sokszögzáródású, Szent Mihály tiszteletére felszentelt **görögkatolikus templom** (Zrínyi Ilona út 141.) Kárpátalja egyetlen magyar használatban lévő fatemploma. Négysoros ikonosztáza a XVIII. század végéről származik. Mellette **fa harangláb** áll. Az út kanyarulatában egy nagy méretű faragott **Rákóczi-szobor** található (Frech Ottó alkotása, 2005), melynek talapzatán a szabadságharcban hősi halált halt tiszabökényi és farkasfalvi kurucok nevei olvashatók.

A **református templom** (Zrínyi Ilona út 134.) a XIII. század végén vagy a XIV. század elején épült az akkor még római katolikus közösség használatára, s a reformáció idején került át az új hitre térőkhöz. A jelenlegi torony az 1960-as évekből származik. A toronyban két, 1795-ben öntött harang található.

Tiszafarkasfalva (Вовчанське)

Tiszabökénnyel egybenőtt magyar település Tiszafarkasfalva. A XIII. században alapított a Farkas család. A főút mentén található a 2015-ben Árpád-házi Szent Erzsébet tiszteletére felszentelt **római katolikus templom** (Zrínyi Ilona út 93/A).

A főútról a Múzeum utcába letérve, annak legvégén találjuk a *Fogarassy* család egykori kastélyát, a hozzá tartozó kápolnát és a Tiszaháti Tájmúzeumot.

A **Fogarassy-kúria** 1890-ben épült klasszicista stílusban, bár az épület jobb oldali frontján a gótika korát idéző, csúcsíves ablakok sorakoznak. 1970-ben kolhoztörténeti kiállítás nyílt benne, mely az 1980-as években helytörténeti múzeummá bővült. A kúria mellett áll a Fogarassyak egykori családi **kápolnája**, mely 1991 óta **görögkatolikus templomként** működik.





A ***Tiszaháti Tájmúzeumot*** 1978-ban nyitották meg a településen a helyi kolhozelnök, Bíró Andor kezdeményezésére. Három épület tekinthető meg a skanzenben: egy módos gazda, Biki József tiszapéterfalvai kisnemes 1882-ben épült otthona; egy 1918-as eredetű zsellérház; valamint a szintén a XX. század elejéről származó falusi iskola a hozzákapcsolt tanítói lakással. A házakat a környéken fellelt tárgyakkal rendezték be. *Nyitvatartás: csütörtök 11.00–18.00, szombat 11.00–18.00, vasárnap 12.00–18.00 óra között. Előzetes bejelentkezés a +380971794231-es telefonszámon.*

Tiszapéterfalva (Пийтерфолво)

Tiszapéterfalva a Tiszahát egyik legjelentősebb magyar települése, egyben kistérségi központ is.

A település ma látható **református temploma** (Rákóczi u. 177.) három szakaszban épült, az utolsó része 1862-ben készült el. Az épülettől néhány méterre találjuk a ***Tiszapéterfalvai Képtárat***, melyet az egykori **György-kastélyban** alakítottak ki 1987-ben (Rákóczi u. 94.). Tárlati anyagát kárpátaljai festőművészek munkái alkotják. A gyűjteményben közel 200 festmény és szobrászati alkotás található. *Nyitvatartás: mindennap 10.00–18.00 óra között. Telefon: +380971794231.*

Tiszapéterfalván időszakosan ***vidámpark*** is üzemel (Petőfi u.), mely gyakran ad otthont nagyobb rendezvényeknek. Itt tartják például minden évben a Tiszahát egyik legnagyobb eseményét – a ***KurucFeszt*** hagyományőrző fesztivált. A létesítmény mellett működik a ***Csárda Park étterem*** (Petőfi u. 14.). Szintén Tiszapéterfalván rendezik meg nyaranta a már hagyománnyá vált ***Kárpátaljai Népzenei, Néptánc- és Kézművestábort,*** illetve a Kárpátaljai Magyar Nagycsaládosok Egyesületének ***Nagycsaládos Napját***. A település neves népzene- és néptáncegyüttese a ***Kokas Banda***.

A település neves szülöttei: *Komáromi András*, (1861–1931) történész, levéltáros, az MTA tagja; Kiss Ferenc (1928–1987) Magyarországon elhunyt irodalomtörténész, kritikus, az MTA Irodalomtörténeti Intézetének tudományos munkatársa; György Endre (1848–1927) Magyarország egykori földművelésügyi minisztere, közgazdasági író, az MTA tagja.



Batár (Ботар)

A kicsiny település Tiszapéterfalvától 6 km-re, a Batár-patak mellett fekszik. Az alig 1000 fős lakossággal rendelkező falut több mint 90%-ban magyarok lakják.

Batár első említése 1216-ban történik. Egykor a *Vetésy, Perényi és Gyulay családok* birtokolták. Az 1717-es tatár betörés után ruszinokat telepítettek a faluba.

A településen zömében görögkatolikusok élnek. A **Szent Mihály arkangyal** titulusát viselő **görögkatolikus templomot** 1903-ban szentelték fel (Fő út 121.). **Református templomát**, mely a görögkatolikus szomszédságában található, 1997-ben szentelték fel.

Napjainkban a települést a **Tüzes Farmergazdaság** (Petőfi út 2.) teszi ismertté, mely biotermékeket állít elő és fogalmaz.

Szőlősgyula (Дюла)

Aklitól 7 km-re, az ukrán–román határ mentén fekszik Szőlősgyula. Az alig másfél ezer lelkes település lakóinak több mint 90%-a magyar. A falu neve a Gyula személynévből származik. Első említése 1337-ből való. Ősi **szőlőtermő vidék**, erre utal a község előneve is.

A zömében magyar nemzetiségűek lakta falu nevezetessége a XV. században épült **gótikus templom** (Kossuth u. 151.), melyet Krisztus testének tiszteletére szenteltek. 1580-ban a reformátusok tulajdonába került. Villámcsapás következtében súlyosan megrongálódott régi harangtornya helyén 1977-ben építették fel a ma is látható haranglábat.

Természeti értékei miatt is érdemes felkeresni a települést. A **Gyulai-hegy botanikai védett terület,** mely 176 hektáron terül el. Olyan növényekkel találkozhatunk itt, mint az Ukrajnában ritka növénynek számító burgundiai tölgyfa és az ezüstnyárfa. Emellett a természetvédelmi terület barlangokkal, tatárjárás kori legendákkal várja a kirándulókat.

A településen működő **Simon-pincében** előzetes bejelentkezés alapján a Gyulai-hegy oldalában érlelt szőlőből készült borokat kóstolhatunk. Szőlősgyula települése Újaklival, Nevetlenfaluval, Batárral, Aklival és Öregaklival közösen évről évre júniusban rendezi meg az **eperfesztivált**.

Folklore



A Salánki Tájház

A **Salánki Tájház** épülete az egyik ékes bizonyítéka a helyi népi építészetnek a településen: egy körtornácos, cseréptetős, kontyolt tetőszerkezetű, eredetileg háromosztatú, később kamrával és gazdasági épületekkel megnagyobbított, vegyes falazatú **paraszthá**z. Az udvarban egy többosztatú melléképület („nyári-konyha") és több gazdasági építmény is található. A tájház egy dupla telken helyezkedik el, mely hatalmas kerttel is rendelkezik.





A Salánki Tájház és berendezési tárgyai a **XX. század 60-as–80-as éveit** kívánja bemutatni. A házban található bútorok, berendezési tárgyak, a falfestés, tüzelőberendezés stb. nagy része eredeti, vagy az eredetinek megfelelően felújított.

Az épület első szobája, amelyet **„elsőház"**-nak vagy **„tiszta szobá"**-nak is neveznek, gerendás meny-nyezetű, hajópadlós, cserépkályhával fűtött, hengerelt falazatú, amely berendezésével a **polgárosuló emberek életét mutatja be.**

A **középső helyiségben** hagyományosan a konyha helyezkedik el, és a **hátsó szobában** vagy **„hátsó ház”**-ban került kialakításra a Salánkon még ma is élénken élő Rákóczi-kultusznak emléket állítva a XVIII. század eleji, barokk stílusban kialakított **Rákóczi-emlékszoba**. II. Rákóczi Ferenc utolsó, 1711-es országgyűlésére ugyanis Salánkon, az *egykori Barkóczy-kastélyban* került sor.

A tájház kiállítási anyagának részét képezi továbbá a szövés-fonás eszköztára, a tradicionális salánki viselet, a betlehemes játék és a salánki viaszos tojáshímzés ékes darabjai.

A fő cél a tájház létrehozásával a falu népi építészeti értékeinek megőrzése, konzerválása mellett a helyi hagyományok és mesterségek felelevenítése, bemutatása és azok átörökítése a fiatalabb nemzedékeknek. Ennek megfelelően a tájházban kialakításra került egy **bodnárműhely**, vagyis egy működő hordókészítő műhely, ahol egy helyi mester hagyományos módon, kézi eszközökkel mutatja be az érdeklődőknek a kárpátaljai magyar értéktárba is bekerült **salánki hordó készítését.**

A tájház munkatársai színes programokkal várják az érdeklődőket, illetve különböző kézműves-tevékenységek csoportos végzésére is van mód, ugyanis egy **foglalkoztatóterem** is kialakításra került a tájházban, melyet különböző korú gyermekeknek, iskolás csoportoknak és felnőtteknek egyaránt ajánlunk.



www.elotajhazak.com
www.tajhazak.org
Facebook oldal:
https://www.facebook.com/profile.php?id=61550296049000

Mesterségek: kádár/bodnármesterség

A kádármesterség a legutóbbi időkig Magyarország-szerte elterjedt **kisipari ág** volt. Különösen a nagy múltú történeti borvidékek városaiban – a zempléni Hegyalja, Gyöngyös és Eger vidéke, a Balaton-felvidék stb. – és azokon a településeken vált jelentőssé, ahol **sörfőzdék és borászatok** létesültek.

Ugocsában és Beregben a kedvező fekvésű vulkáni dombok a szőlészet és gyümölcsészet, a Salánkot és a többi települést körülölelő mocsaras tölgyerdők pedig a famegmunkáló háziiparok, elsősorban a **kádármesterség** felvirágzását segítették elő.

Salánk a **hordókészítés** kárpátaljai fellegvára. A **salánki hordókészítők** máig ragaszkodnak a bodnár megnevezéshez. Szinte kivétel nélkül apjuktól vagy egymástól tanulták a mesterséget, mestervizsgát nem tettek.

A salánki mesterek főleg boros-, ecetes- és káposztáshordókat, kádakat, szaunába való favödröket és virágdézsákat készítenek. Salánki specialitásnak mondhatjuk a **kerek vagy ellipszis formájú asztali kishordókat**.

Szinte kizárólag helyi tölgyfából, elsősorban a tömörebb fájú mocsári tölgyből dolgoznak. A ritkább fájú hegyi tölgy főleg a pálinka tárolására alkalmatlan, mert *„könnyezik”*, *„a szálán enged”*.

Bár elterjedt a gépi munka is, a régi **kézi szerszámokat** nagy becsben tartják, és még mindig német (bár torzított alakú) műszavakkal nevezik meg őket.





Hagyományok: salánki tojásfestés

A húsvét a kereszténység egyik legnagyobb ünnepe. A feltámadás, az új élet kezdetének szimbóluma a húsvéti hímes tojás, amely eredetileg piros volt. Az Ugocsában ma is ismert hiedelemmonda szerint azért, mert Jézus vére festette pirosra. Salánk azon ritka kárpátaljai települések közé tartozik, ahol még él, és soha nem is szakadt meg a **húsvéti viaszos tojáshímzés** hagyománya: máig akadnak családok, ahol e gyakorlat generációkon keresztül öröklődik tovább.

A viaszos tojáshímzésen belül a településen két alkalmazott technika jelenik meg. Az első a már ritkábban alkalmazott, ám archaikusabb, **viaszlevonatos, viaszos-hagymahéjas díszítésmód.** Az eljárás során a viasszal meghímezett tojást hagymahéjban főzik. A hőtől leolvadó viasz nyoma világosabb, míg a tojás többi része vöröses-narancsos árnyalatú lesz. A második típus az előzőből kialakult **viaszrátétes eljárás**: ismertebb nevén **bronzporos, aranyporos** tojás. Ennek lényege, hogy a minta felvitele után a tojást speciális porral átdörzsölik.



A tojáshímzés egyik elengedhetetlen eszköze az **íróka**, Salánkon **kicce**. Ez egy fémcsövecskéből és fanyélből álló eszköz. Régebben házilag készítették, újabban már hobbiboltokban is beszerezhető.

A salánki tojásokon megjelenő mintakincs jellegzetessége, hogy ellentétben a ruszin vagy gyimesi motívumokkal minimális mértékben jelenik meg benne geometrikus ornamentika. Motívumaikban dominál a **növényi ábrázolásmód, a hajlított vonalak, indák, virágok, levelek**. Általában azon elemek kerülnek a tojásokra, amelyek a tojáshímző környezetében is megtalálhatók. A legrégebbre visszavezethetők közé tartozik többek között a **kakastaréjos, kacskaringós, seprűs, „lapdarózsás" minta**. Érdekességképp hasonló virágmotívumokat fedezhetünk fel egy-egy régebbi korsó, guzsalytalp, szőttes díszítésében.







Salánki laptacsőröge, hólabda

A laptacsőröge vagy hólabda egy sütemény, amely a salánki házi-asszonyok körében széleskörűen elterjedt, hagyományosan gyer-mekágyas asszonynak vitték lá-togatóba.

Hozzávalók 6 db süteményhez:

5 db tojás
25 dkg liszt
0,5 l olaj
10 dkg porcukor

Elkészítés: Egy adaghoz 5 darab tojássárgája szükséges. Ehhez annyi lisztet kell adnunk, amennyit a sárgája felvesz (kb. 25 dkg). Adunk hozzá egy csipetnyi sót, majd összegyúrjuk. A kapott tésztából nagyjából 10 centiméter átmérőjű vékony lapokat nyújtunk. Ezt követően dere-lyemetszővel ujjnyi sávokat vágunk bele úgy, hogy közben a szélei egyben maradjanak. Minden második sávot felszedve az ujjunkra belehelyezzük a sütőkanálba, közben csavarhatunk is egyet a tésztán. Végül pedig egy nem túl széles, de magas nyakú edénybe, melyben előzőleg már felforraltuk a sütéshez szükséges olajt, óvatosan beleengedjük. Mindig annyi olajnak kell az edényben lennie, amennyi ellepi a sütőformát. Fontos, hogy a formát közben fo-lyamatosan forgassuk az olajban, így sül szép aranybarnára. Egy darab belőle néhány másodperc alatt ki is sül. Kiemelve érdemes kissé lecsepegtetni az olajat. Porcukorral megszórva a fehér gömb alakú sütemény valóban egy „hólabdára" vagy hógolyóra hasonlít.



Hozzávalók (kb. 120 darab):
5 fej káposzta
1 kg rizs
1 kg darált hús
20 dkg füstölt hús
20 dkg füstölt szalonna
1 l paradicsomlé
2 ek. darált paprika
0,5 kg hagyma
olaj, só, bors, paprika (ízlés szerint)

Rákóczi töltött káposztája

Elkészítés: A káposztafejeket előkészítjük a főzéshez, a külső leveleket eltávolítjuk, megmossuk és a torzsákat kivágjuk. A káposztákat 5 percig egy nagyobb edényben, sós vízben főzzük, a külső leveleket egyesével leszedjük, kicsit tovább főzzük úgy, hogy a göngyölhetőek legyenek. Ezután a leveleket egy tárcára helyezzük, majd a vastagabb ereket levágjuk a káposztalevelekről. A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, kevés napraforgóolajon megfonnyasztjuk és pirospaprikát teszünk bele. A töltelékhez összekeverjük a rizst, a darált húst, az apró kockára vágott füstölt húst és szalonnát, a sót, a borsot és a hagymából készített pörköltalapot. A tölteléket a levelekbe göngyöljük a következőképpen. Minden levélre (a nagyobbakat vágjuk ketté) 1-1 evőkanál tölteléket teszünk. A leveleket feszesen, de nem túl szorosan feltekerjük tölcsér alakban. A kész töltött káposztákat egy tányérra tesszük. Egy fazék aljára apróra vágott káposztát rakunk, és erre helyezzük rá a megtöltött káposztákat körkörösen haladva. Majd ráhelyezzük a csíkokra vágott füstölt szalonnát. Picit megsózzuk, majd annyi vizet töltünk rá, hogy éppen elfedje a töltelékeket. Az ételt fedő alatt lassú tűzön (kb. 40 perc alatt) megfőzzük. A főzési idő felénél ráöntjük a paradicsomlét. Tejföllel és friss kenyérrel tálaljuk.

KÉZMŰVESSÉG, HELYI TERMÉKEK



Minden igazi kézműves termékben benne van az egyediség, a készítőjének szaktudása, a szívvel-lélekkel végzett munkája, szakmája iránti odaadása, a termékeihez való érzelmi kötődése. Hasonlóképpen jellemezhetjük a gasztronómiai termékeket is, ugyanis Kárpátalja lakossága féltve őrzi a nagymamák receptjeit, ezért a vendégek igazi autentikus ízekkel találkozhatnak egy-egy helyi termék – legyen az étel vagy ital – kóstolása során. Kárpátaljára jellemző, hogy soknemzetiségű lakosság lakja: élnek itt a többségi ukrán lakosok mellett oroszok, magyarok, románok, szlovákok, lengyelek, zsidók, ruszinok, cigányok; hogy csak a nagyobb közösségeket említsük. Minden népnek és nemzetnek megvannak a saját hagyományaik, de a hosszú időn keresztül tartó együttélés következtében a különböző hagyományok, szokások és az ízek, az ételek is keveredni látszanak a vidéken. A változatos ételkülönlegességekkel sokszor találkozhat a turista, s ha egy kárpátaljai vendéglátóst megkérdezne, hogy milyen ételeket kínál a vendégeinek, akkor nemes egyszerűséggel csak annyit mondana, hogy ***igazi kárpátaljait***, ami azt jelenti, hogy a bográcsostól a pelmenyiig, a bánostól a sóletig vagy a knédliig minden a repertoárba kerülhet.

A brandépítés és védjegyhasználat tekintetében Kárpátalja még gyerekcipőben jár, de a szakemberek ösztönző munkájának következtében elmondhatjuk, hogy lassan a fejlődés útjára lép. A ***Salánk környéki gasztro- és kézműves termékek útjá***val is a helyi termékek népszerűsítését kívánjuk elősegíteni. A tematikus út 10 település 22 ismert és kevésbé ismert kézművesét, vállalkozóját fogja össze, akik valamilyen hagyományos mesterséget folytatnak, s ezáltal jellegzetes helyi kézműves terméket állítanak elő: mint a salánki kétrekeszes csalihordó, fajátékok, bőrből készült lószerszámok, rongybabák és makramé, vagy horgolt és hímzett abroszok. A sort a gasztronómiai termékekkel lehet folytatni: a különböző helyben termett gyümölcsökből készült lekvárral, mézzel, a házi kenyérrel és kenyérlángossal, a laptacsőrögével és a juh, illetve bivalytejből készült sajtokkal, túrókkal, mangalicából készült termékekkel, valamint a különböző italkülönlegességekkel, vagyis a helyi borokkal és ivólevekkel.

Kívánjuk, hogy mindenkinek jó kedve teljen a termékek vásárlásában, kóstolásában!

Gyöngyszövő, rongybaba- és makramékészítő kézműves

Kalanics Éva



Gyermekkorában minden kislány szeret babázni, de nem mindegyikből válik babakészítő kézműves. A salánki Kalanics Éva egy ilyen személy, aki amellett, hogy magyar–történelem szakos tanár, a Kárpátaljai Magyar Kulturális Szövetség Salánki Alapszervezetének elnöke, még a hagyományőrző rendezvények állandó résztvevője is Kárpátalja-szerte mint kézműves. Éva ráadásul rendkívül sokoldalú: gyöngyszövéssel, rongybaba, makramé és csuhéjátékok készítésével is foglalkozik, hogy csak néhány általa végzett tevékenységet említsünk. A Mikes Kelemen Hagyományőrző Alkotótáborban például évek óta adja át tudását a fiatal generációnak, az érdeklődő gyermekeknek. Segítségével a lányok elkészíthetik a saját elképzeléseik szerint öltöztetett rongybabájukat, de gyöngyből készíthetnek karkötőket, telefontokokat, könyvjelzőket, csuhéból virágokat, játékokat stb.

Facebook-oldal: www.facebook.com/eva.kalanics.1







„Nagy-lé” zöldség- és gyümölcslé manufaktúra

A gyümölcsök és zöldségek frissességét, zamatát hosszan megőrző ivólevek sok gyermek és felnőtt kedvenc italai, melyeket a nap bármelyik szakában előszeretettel fogyaszthatnak. Nagy Barna fancsikai vállalkozó egészséges, cukor- és tartósítószer-mentes, természetes és finom gyümölcs- és zöldségleveket készít, melyeket már nemcsak családja örömére, hanem Kárpátalja számos településének lakosai számára is elérhe-tővé tett. A helyben megtermelt alapanyagokból jelenleg almalé, körtelé, szőlőlé, sárgarépa- és céklalé, illetve ezek kombinációja készül a vállalkozónál.

Facebook-oldal:
www.facebook.com/profile.php?id=100075500904971

Bivalyfarm, Kárpáti Bivaly (”Karpatszkij bujvil”)

A Nagyszőlős közelében, Szőlősegres határában elhelyezkedő bivalyfarm közel félszáz állatot számlál, így jelenleg ez Kárpátalja legnagyobb olyan farmja, ahol bivalyokat tenyésztenek. Előzetes bejelentkezés után bárki ellátogathat ide és betekinthet a bivalytenyésztés mindennapjaiba, valamint sajtokat, túrót, tejet és hústermékeket is vásárolhat, illetve ételkóstolón is részt vehet.
Honlap: https://karpatskiybuivil.com.ua/





LadiLeather bőrdíszműves manufaktúra

Petrusinec Vladimir és Petrusinec Rózsa Ilona

Petrusinec Vladimir és Petrusinec Rózsa Ilona

Kárpátalja egyik legismertebb bőrdíszműves manufaktúrája a LadiLeather, mely a magyar–ukrán határ közelében, Tiszaújlakon található. Vladimir (vagy ahogy a legtöbben ismerik, Ladi) szülei cipészek voltak, s már gyermekkorában elsajátította a cipészmesterséget és a bőr szeretetét. A 90-esek évek végén a bőrcipők készítésének leáldozott Kárpátalján, így a mesterséget nem volt értelme továbbvinni. A bőr és megmunkálásának szeretete azonban nem tűnt el Vladimir életéből, a 90-es évek végén családi összefogással létrehozta a LadiLeather bőrdíszműves manufaktúrát, s ma már feleségével és gyermekeivel közösen lovas felszereléseket, lovag-lókantárokat, a lovagláshoz szükséges egyéb eszközöket, bőrből készült pénztárcákat, öveket készítenek és egyéni megrendeléseket teljesítenek. A manufaktúra előre egyeztetett időpontban kereshető fel.

Facebook-oldal: www.facebook.com/ladileather/



Simon Borászat

Simon István

Simon István szőlészete és borászata Tiszaújlaktól 25 km-re, a nevetlenfalui ukrán–román határátkelőhelyre vezető főúttól balra eső bekötőúton elérhető Gyulán található. A szőlőhegy az ún. Ardai-hegyen található, fekvése délnyugati, a talaj vulkanikus eredetű. A kolhoz idejében ezen a területen teraszokon termesztettek szőlőt, melynek nyomai még ma is jól láthatók. A gorbacsovi szesztilalom idején ezeket kivágták. 2011–2013 között történt az új nemes szőlőfajták telepítése mintegy 2,5 hektár területen. Borszőlő és csemegeszőlő egyaránt megtalálható a helyen. 4-féle száraz vörös- és 4-féle száraz fehérbor készül ezekből a fajtákból.

Id. Simon István és ifj. Simon István, apa és fia közös ötlete és álma valósult meg a nemesített szőlőfajták ültetésével, illetve ezen fajtákból készült borok megtermelésével.

A pince új építésű. 2014-ben épült, mely fölött présház, feldolgozó van kialakítva. Van egy régi kis pince is, melyben a lepalackozott borokat tárolják. A körülbelül 45 fő befogadására alkalmas teremben előzetes egyeztetés alapján borkóstolót is tartanak, melyet a szőlőhegyre tett kirándulással, valamint pincelátogatással is kiegészíthetünk.





Facebook-oldal:
www. facebook.com/simonpince

Tüzes Farmergazdaság

Tüzes Pál



Batáron 2005 óta működik a Tüzes Farmergazdaság, mely biotermékeket állít elő. Többek között szilvából, áfonyából, szederből, ribiszkéből, berkenyéből, kökényből készült lekvárok, üdítők kerülnek ki a gazdaságból. Emellett mangalica tenyésztésével is foglalkoznak. A koleszterinszegény és igen ízletes mangalicahúsból készült termékek – felvágottak, kolbászok, füstölt húsok – nemcsak Kárpátalján, hanem egész Ukrajnában és külföldön is népszerűek. A farmergazdaság termékei a falu határában kialakított kóstolóteremben és lekváriumban előzetes bejelentkezés alapján meg is kóstolhatók.







A Tüzes Farmergazdaság 2013-ban csatlakozott a Kárpátok Íze civil szervezethez, mely létrehozta az Ukrán Kárpátok Íze védjegyet. A védjegy alatt a Tüzes Farmergazdaság termékei PánEko (ПанЕко) néven futnak. A lembergi székhelyű civil szervezet elnöke jelenleg Tüzes Pál, a farmergazdaság alapítója

Fecebook-oldal: https://www.facebook.com/UgocaSmak

Honlap: www.pan-eko.com



Karácsfalvai Sztojka Sándor Görögkatolikus Líceum

A kenyér egy ősi eredetű élelmiszer, mely rengeteg nép alapélelmeként szolgált az idők során. A kemencében sült kenyér elkészítése az egyik legrégebbi házimunkák közé tartozik. Helyenként, főleg falvakban, még mindig él a kenyérsütés hagyománya, melynek technikája generációról generációra száll. A falvak lakói nemcsak a tudást és a szakértelmet adták át egymásnak, hanem a kenyérsütés eszközeit is: az őrléshez használt malomkövet, a tölgyfából készült dagasztó- és kelesztőteknőt, valamint az agyagkemencét. A tölgyfa teknő a háztartás szerves része volt; idővel bele is ivódott a kenyértészta savassága. Az egyes családok évtizedekig ugyanazt a teknők használták, garantálva ezzel a benne készülő kenyér ízvilágának és aromájának változatlanságát. Mindennapi fogyasztásra és ünnepekre más-más kenyér készült; esküvők, keresztelők és születésnapok alkalmából gazdagon díszített kenyeret készítettek, ami a családi összetartozást, a hűséget, az alázatot és a termékenységet jelképezte. A Karácsfalvára látogató vendégek bekapcsolódhatnak a tradicionális kemencében sült kenyér és kenyérlángos elkészítésébe és természetesen az elfogyasztásába is.

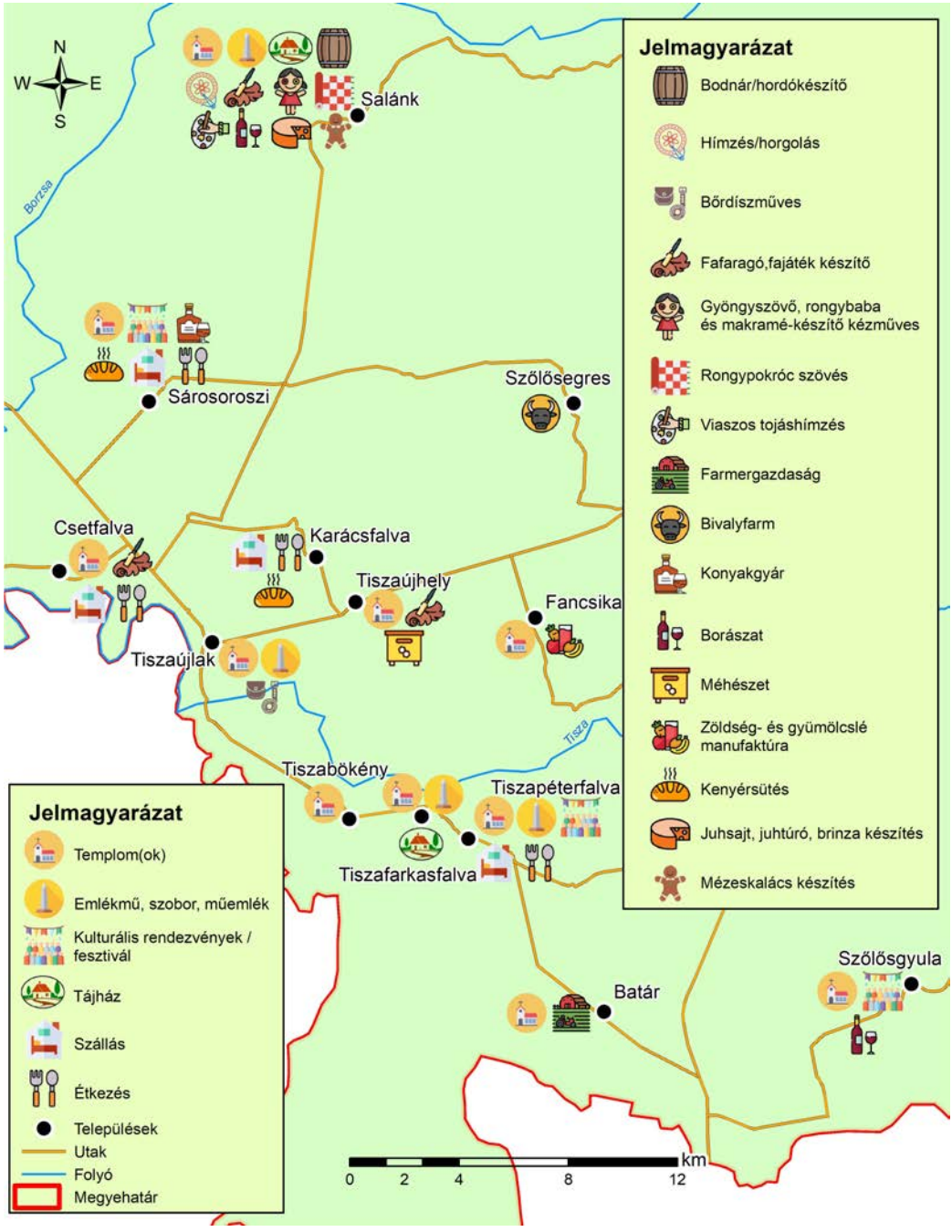
Facebook-oldal: https://www.facebook.com/sztojkaliceum







Salánk környéki gasztro- és kézműves termékek útja



Bodnár
Kész Géza
Cím: Salánk, Salánki Tájház, Fő utca 30.
Tel.: +380989743165

Hímzés
Simon Klára
Cím: Salánk, Salánki Tájház, Fő utca 30.
Tel.: +380989743165

Hímzés, rongypokrócszövés
Ádám Ida
Cím: Salánk, Petőfi utca 11.
Tel.: +380966436050

Horgolás
Bisi Rozália
Cím: Salánk, Salánki Tájház, Fő utca 30.
Tel: +380989743165

Fafaragó, méhész
Pólin Elek
Cím: Salánk, Fő utca 25.
Tel.: +380968435447

Fajátékkészítő
Bisi József
Cím: Salánk, Salánki Tájház, Fő utca 30.
Tel.: +380989743165

Gyöngyszövő, rongybaba- és makra-mékészítő kézműves
Kalanics Éva
Cím: Salánk, Salánki Tájház, Fő utca 30.
Tel.: +380989743165

Viaszos tojáshímzés
Jana Ida, Ádám Ida, Kész Réka
Cím: Salánk, Salánki Tájház, Fő utca 30.
Tel.: +380989743165

Mézeskalács-készítés
Csirpák Viktória
Cím: Salánk, Fő utca 32.
Tel.: +380994170784

Borász
Balogh Sándor
Cím: Salánk, Salánki Tájház, Fő utca 30.
Tel.: +380989743165

Borász
Pólin Béla
Cím: Salánk, Esze Tamás utca 5.
Tel.: +380966384275

Juhsajt, juhtúró, brinza készítése
Cím: Salánk, Salánki Tájház, Fő utca 30.
Tel.: +380989743165

Kemencében sült kenyér, kőttes kalács, libából készült ételek
Hiába Okszána
Cím: Sárosoroszi, Fő út 207.
Tel.: +380987830789

Fafaragó
Gergely István
Cím: Csetfalva,
Tel.: +380680777634

Bőrdíszműves (LadiLeather)
Petrusinec Vladimir
Cím: Tiszaújlak, Rákóczi út 143.
Tel.: +380989670569

Kenyérlángos, kemencében sült kenyér
Karácsfalvai Sztojka Sándor Görögkatolikus Líceum
Cím: Karácsfalva, Béke út 54/A
Tel.: +380993188523

Fafaragó
Győri Miklós
Cím: Tiszaújhely
Tel.: +380985310432

Bivalyfarm: *Kárpáti Bivaly*
Cím: Szőlősegres, Május 1. út 67.
Tel.: +380680235640

Zöldség- és gyümölcslé manufaktúra („Nagy-lé")
Nagy Barna
Cím: Fancsika, Fő út 32.
Tel.: +38096 961 1051

Farmergazdaság
Tüzes Pál
Cím: Batár, Petőfi út 2.
Tel.: +380973814052

Borászat (Simon Pincészet)
Simon István
Cím: Szőlősgyula, Béke út 47.
Tel.: +380966491718

Karácsfalva

Karácsfalvai Sztojka Sándor Görögkatolikus Líceum

Az intézmény modern tanuszodával, tornacsarnokkal, műfüves pályával rendelkezik, udvarán kerti sütöde, pavilon található. Ezek egész évben bérbe vehetők előzetes egyeztetés alapján. Emellett tanítási szünetekben (június elejétől augusztus végéig) ifjúsági szálláshelyként üzemel, valamint gyerekek táboroztatásával (Mikes Kelemen Hagyományőrző Alkotótábor) foglalkozik az iskola.



Elérhetőségek:
cím: Karácsfalva, Béke út 54/A
tel.: +380993188523
e-mail: karacsfalvaisztojkaliceum@gmail.com
Facebook-oldal:
www.facebook.com/sztojkaliceum

Csetfalva

Csetfalvai falusi turizmus

Csetfalva lakói több mint 15 éve foglalkoznak falusi turizmussal. A vendégeket minden kényelemmel ellátott 2-3 ágyas szobákban szállásolják el. A településen található falusi szálláshelyek alkalmasak autóbusszal érkező csoportok fogadására is.



Elérhetőségek:
Szervező: Tóth Natáliaŀ
cím: Csetfalva, Petőfi út 152.
tel.:+380964065945
e-mail: natalia75@citromail.hu

Sárosoroszi

Sárosoroszi falusi turizmus

A településen működik a Búbos Kemence civil szervezet, melynek tevékenységei a hagyományőrzés, a határon túli testvértelepülésekkel való kapcsolattartás, rendezvények szervezése, a falusi zöld turizmus működtetése, amely keretében bemutatják, hogy milyen a kemencében sült kenyér és a kőttes kalács, a szilvalekváros derelye, illetve kiemelkedő rendezvényük az évről évre megrendezett Márton-napi vigadalom.

Elérhetőségek:
Szervező: Hiába Okszána
cím: Sárosoroszi, Fő út 207.
tel.:+380987830789
e-mail: hiabaabdras@freemail.hu





Tiszapéterfalva
Csárda Park étterem

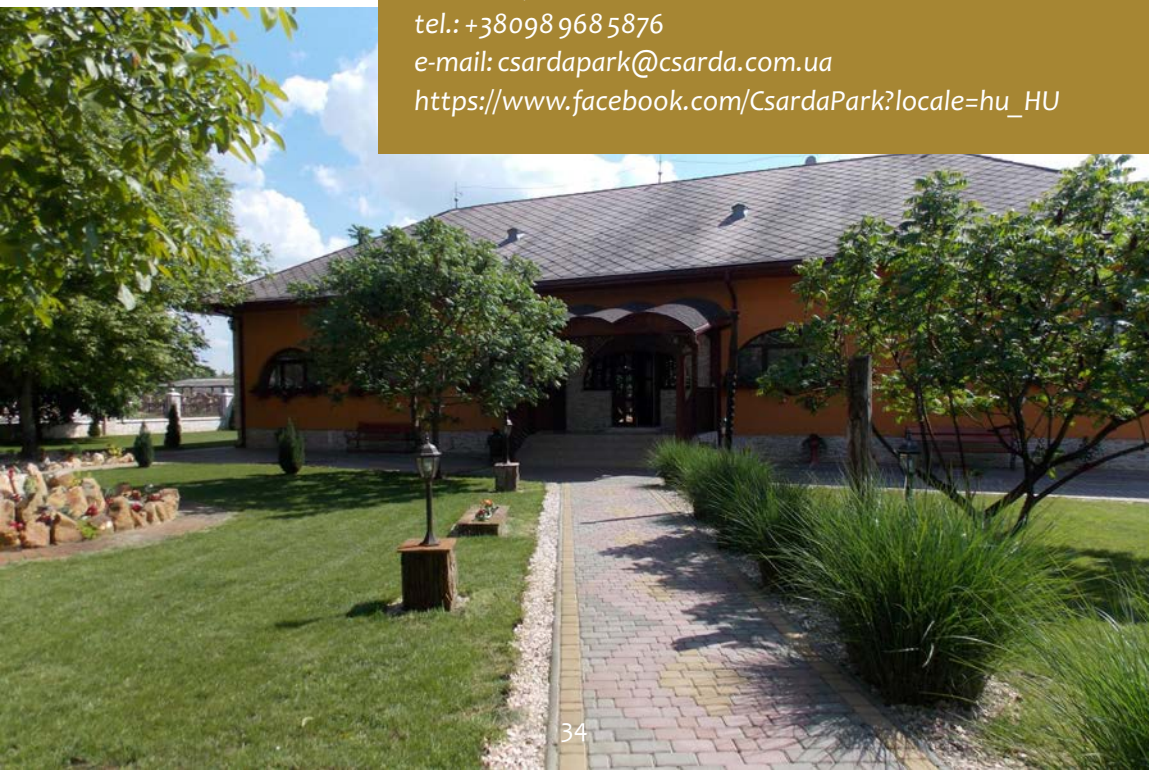
Igényesen kialakított, színvonalas családi vendéglátó vállalkozás, amely nagy figyelmet fordít a magyar hagyományőrző motívumokra is.

A csárda több helyiségből áll, az étterem alkalmas ünnepségek szervezésére, van büfé, és a kültéri rész csodálatos kertet alkot, ahol felettébb kellemes – diszkréten elkülönülő szekciókban – ebédet vagy vacsorát elkölteni. Családi, baráti összejöveteleknek kínál eszményi helyszínt, továbbá ideális környezet céges rendezvények megtartására is. Évszaktól függetlenül áll a vendégek rendelkezésére.

Szállóvendégeknek két-, három- és ötágyas szobákat kínálnak. A szobák mindegyikéhez tartozik saját fürdőszoba és WC, valamint televízió, hajszárító, elektronikus széf, illetve zárható szekrények. Igény esetén hálózat nélküli internetkapcsolatot is biztosítanak. A pihenést szolgálja a csárda területén található szauna.

A fürdő szaunavilágában a vendégek igazi felfrissülést találnak. A fény- és illatterápiás finn szauna, az infraszauna és a gőzkabin után taposó- és merülőmedence, vagy akár egy vérpezsdítő masszázs is a felüdülést szolgálja.

Elérhetőségek:
cím: Petőfi u. 14.
tel.: +38098 968 5876
e-mail: csardapark@csarda.com.ua
https://www.facebook.com/CsardaPark?locale=hu_HU





FELHASZNÁLT FORRÁSOK

Kész B. 2021: Hordókészítés Salánkon: anyagok, eszközök, technológiák, termékek. In: *Ethnographia*. A Magyar Néprajzi Társaság folyóirata, 132. évfolyam (2021), 2. szám, 319–344.

Molnár D. I. 2021: Kárpátalja lakosságának területi eloszlása az újonnan kialakított közigazgatási rendszer tükrében. In: Molnár D. E., Molnár F. szerk.: *Társadalomtudományi tanulmányok*, II. RFKMF „RIK-U" Kft. Beregszász–Ungvár, 239–-254. pp.

Molnár J. – Molnár D. I. 2005: *Kárpátalja népessége és magyarsága a népszámlálási és népmozgalmi adatok tükrében*. Kárpátaljai Magyar Pedagógusszövetség, Tankönyv- és Taneszköztanács, Beregszász. 120 p.

Pákozdi J. 2021: *Kárpátaljai kóstoló*. Bővített második kiadás. Babér Kiadó. Budapest, 232 p

Tarpai J. (szerk.) 2021: *Kárpátalja magyar szemmel: Útikönyv*. Beregszász–Ungvár, Shark Kft. 478 p.

http://www.magyarorszag-szep.hu/Tiszabokeny/targeto.html

https://hypeandhyper.com/digitalizacioval-egy-karpataljai-kozsegert-unbreakable-traditions/

https://kmmi.org.ua/cikkek/hirek/elo-hagyomany-a-salanki-himes-tojas

https://karpatalja.ma/sorozatok/karpataljai-vallalkozasok/karpataljai-vallalkozasok-nagy-barna-natur-gyumolcslevei/

https://karpatokbora.hu/karpatalja-simon-istvan/

https://tuca.com.ua/virobniky/zakarpatska-oblast/pan-eko/

https://tajgazda.hu/hu/home/t%C3%A1jgazda%C2%AE?view=article&id=228:magyar-csarda-peterfalva&catid=95



The publication "Tourist Guide. Village of Shalanky and its surrounding" was created with the financial support of the European Union within the Project HUSKROUA/1702/3.1/0084 "Repository of Built and Intellectual Heritage of the Upper-Tisza Region" under Hungary-Slovakia-Romania-Ukraine ENI Cross-Border Cooperation Programme 2014-2020 (https://huskroua-cbc.eu/). Its contents are the sole responsibility of the project partner Hungarian Tourism Council of Zakarpattya and do not necessarily reflect the views of the European Union.

Project title: "Repository of Built and Intellectual Heritage of the Upper-Tisza Region"
Implementation period: 2020.09.01. – 2023.11.30.

EU contribution: € 811 804,17

A „Turistakalauz. Salánk és környéke" az Európai Unió pénzügyi támogatásával jött létre a HUSKROUA/1702/3.1/0084 „Felső-Tisza-vidék épített és szellemi örökségének tárháza" c. projekt keretében a Magyarország-Szlovákia-Románia-Ukrajna ENI Határon Átnyúló Együttműködési Program 2014-2020 (https://huskroua-cbc.eu/) keretén belül. Tartalma a projektpartner, a Kárpátaljai Magyar Turisztikai Tanács kizárólagos felelőssége, és nem feltétlenül tükrözi az Európai Unió álláspontját.

Projekt címe: „Felső-Tisza-vidék épített és szellemi örökségének tárháza"
Megvalósítási időszak: 2020.09.01. – 2023.11.30.
EU támogatás: 811 804,17 €

Hungary Slovakia Romania Ukraine
PARTNERSHIP WITHOUT BORDERS

co-founded by the European Union

KÁRPÁTALJAI MAGYAR KULTURÁLIS SZÖVETSÉG
KMKSZ

ЗАКАРПАТСЬКА УГОРСЬКА ТУРИСТИЧНА РАДА
KÁRPÁTALJAI MAGYAR TURISZTIKAI TANÁCS

SZSZBMFU.HU