



Kiadja: Orosháza Város Önkormányzata (5900 Orosháza, Szabadság tér 4–6.)

Felelős kiadó: Dávid Zoltán polgármester

Szerkesztés: Petőfi Kulturális Közhasznú Nonprofit Kft. (5900 Orosháza, Kossuth u. 3.)

Lektorálta: Orosházi Települési Értéktár Bizottság, elnök: Horváth József

Nyomdai munkálatok: Index Média Kft. (5900 Orosháza, Gárdonyi Géza u. 12/A)

A kiadvány az Agrárminisztérium „Nemzeti értékek és hungarikumok gyűjtésének, népszerűsítésének támogatása” című programja finanszírozásával valósult meg.



Orosháza értékei

Hagyomány, egyediség, összetartozás

Az Orosházi Települési Értéktár bemutatása

2019 tavasza



Nemzeti értékeink HELYI KÖZÖSSÉGÜNK OLTALMA ALATT

Az Orosházi Települési Értéktár Bizottság 2013 novemberében alakult, és egyedi, megkülönböztetésre alkalmas, kiemelésre méltó értékeket gyűjt. Munkáját a 2013. november 21-től hatályos, magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény alapján végzi, melynek fő célja a magyar nemzeti értékek, és ezen belül a hungarikumok összegyűjtése, védelme, támogatása és megismertetése, ezzel is erősítve a nemzeti tudatot és gazdaságot.

A helyi mellett megyei és országos szinten is kiemelkedő az a munka, mely a nemzeti értékek gyűjtését, megőrzését szolgálja. A települési értéktárak – így az orosházi is – a nemzeti értékpiramis első lépcsőfokát alkotják. Az Orosházi Települési Értéktár a város területén fellelhető nemzeti értékeket tartalmazó gyűjtemény, mely folyamatosan bővül.

Tisztelt Olvasó!

Egy olyan gyűjteményt mutatunk be most Önnek, mely valódi, tiszteletre és elismerésre méltó értékeink tárháza. Olyan értékeké, melyek felkutatása, dokumentálása és legfőképp védelme, támogatása valamennyiünk közös felelőssége.

Örömmel tölt el, hogy az Orosházi Települési Értéktárban jelenleg már több mint harminc megőrizendő helyi és nemzeti értéknek minősített tétel található, közülük több a Békés Megyei Értéktárat is gazdagítja, míg a Köznevelési Értéktár meghatározó, egyediséget nyújtó szellemi, tárgyi köznevelési értékeink gyűjteménye. Ha átlapozza kiadványunkat, láthatja, hogy egytől egyig jellegzetesek, példa nélküliek, helyi értéket képviselnek, és a város életében jelentős szerepet játszottak, játszanak ma is.

Az Orosházi Települési Értéktár Bizottságban – kiváló kollégáimmal közös munkában – azon dolgozunk, hogy értékeinket megőrizzük és továbbadjuk az utókor számára. Valljuk, hogy a helyi értékek felkutatása, majd megismertetése nélkülözhetetlen feladat, hiszen múltunk sok esetben a további fejlődésünk alapját jelentheti. Tudjuk jól, nagy felelősség ez, és bízunk abban, hogy méltón tesszük a dolgunkat. Ebben számítunk valamennyi orosházi közreműködésére, tárjuk fel közösen értékeinket, és vigyük tovább ezt a szellemiséget.

Tisztelettel: Horváth József elnök – Orosházi Települési Értéktár Bizottság



OROSHÁZI TELEPÜLÉSI ÉRTÉKTÁR

- Orosházi bélyeges téglák
- Orosháza lótenyésztése és lósportja
- Történelmi Emlékpark Gellértegyháza
- Orosházi kolbász
- Thék Endre munkássága
- Justh Zsigmond munkássága
- Orosházi szálánvarrott szőrhímzés
- Orosházi búzacsíramalé
- Orosházi kovászos fehér kenyér
- Evangélikus Egyházközség Levéltára
- Szőlőtermesztés Orosházán 1744-től napjainkig
- 8 tojásos száraztészta
- Mokry Sámuel búzanemesítő munkássága, életműve
- Orosházi banán
- Orosházi lakodalmos kulcsos kalács
- Orosháza baromfiipara és története
- ORSI virsli
- Orosházi Pipitér kézműves tehénsajt
- Orosházi Mécses-halom
- Dr. Hajdú Mihály szellemi munkássága
- Orosháza, Nagytatársánc földvár
- Árpád-kori Orosháza
- Orosháza üvegipara
- Orosházi libamáj, orosházi kacsamáj
- Orosházi tányéros leves
- Oros-Süti mirelit torták
- Mátrai Sándor labdarúgó életútja
- Orosházi Méhész Egyesület és méhészet
- Török cukrászat megteremtése Orosházán
- Orosháza főtere
- Orosházi Hagyományok-Ízek Versenye
- Oros-háziszappan
- Orosháza-Gyopárosfürdő

IPARI ÉS MŰSZAKI MEGOLDÁSOK

Orosházi bélyeges téglák



Orosháza építőelemei a bélyeges téglák, melyek a rajtuk lévő tulajdonjegy, betű, szám vagy egyéb más jelzés alapján többnyire jól azonosíthatók. Megállapítható a gyártás helye, a gyártó vagy gyártató személye. Olyan emberekről, közösségekről beszélünk, akik a település életében, annak fejlődésében fontos szerepet játszottak. 1848 előtt főként a tégláégetés jogát bíró személy vagy közösség tulajdonjegyét hordozták. 1848 után az ipari termelés térhódítását követően a téglabélyegek márkajelzésként, védjegyként funkcionáltak. Az 1940-es évek végén bekövetkezett államosítás után a téglák bélyegzése egyre inkább háttérbe szorult, napjainkra teljesen eltűnt. A termékeket gyártásukat követően többször újrafelhasználták, így évszázadokon keresztül szolgálják a település polgárait. Az orosházi bélyeges téglákat az elsők között vették fel a helyi értéktárba.

Orosháza lótenyésztése és lósportja

Orosháza lótenyésztésének és lósportjának – mint a múltban, úgy a jelenben is – meghatározó a jelentősége a térségben, fejlődése, szakmai színvonala az idők folyamán mit sem változott, olyan érték, amit ismerni és óvni érdemes. Az 1744-es újraterülepítéstől jelen volt a lótenyésztés Orosházán, igazi felvirágzása 1844-től kezdődött, 1899-ben már 110 orosházi gazda iratkozott be 300 kancával a mezőhegyesi tájfajta tenyésztését célul kitűző szövetkezetbe. A második világháborút követően a hangsúly áttevődött az akkori termelőszövetkezetekre, verseny- és sportlótenyésztés megalapítását határozták el. A '70-es évektől kezdődően indult az ügetőtenyésztés is, valamint a bogárzói versenypálya kialakítása. A lovas értékek megőrzésére alakult meg 1996-ban az Orosházi Lovas Egyesület, mely a mai napig aktívan működik.



Történelmi Emlékpark Gellértegyháza



Orosháza legrégebbi feltárt és megtekinthető településrésze Gellértegyháza, történelmi múltja vitathatatlan. Orosháza nyugati részén, az Ős-Maros kanyarulatában található az az Árpád-kori település, ahol több mint 600 Árpád-kori sírt és a település templomának részletét tárták fel. A temető érdekessége, hogy egy helyen találhatók a pogány rítusú, honfoglalás kori sírok, illetve a kora Árpád-kori temetkezések, ami a területet kiemelkedően fontossá teszi. A mai „Gellértegyháza” egy 5,7 hektáros rész, mely az egykori település központja volt. Gondozásába és kezelésébe a Történelmi Gellértegyházért Alapítvány vette, és mint Történelmi Emlékparkot működteti, fejleszti. 2011-ben különleges örökségvédelmi területté nyilvánították. Az alapítvány célja, hogy Gellértegyháza településmaradványai körül nemzeti történelmi múltunkat, kulturális örökségünket megőrizzük.

AGRÁR- ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁG

Orosházi kolbász

A Békés megyében (elsősorban Gyula és Békéscsaba környékén) elterjedt és országosan ismert kolbásztól az „Orosházi kolbászt” az őrlött fekete bors használata és egyedi elkészítési módja különbözteti meg. A települési értéktárba történő felvételét az Orosházi Kolbászklub Hagyományőrző Egyesület javasolta az elsők közt. A csapatot hagyományokat tisztelő, ápoló és továbbadó orosháziak alkotják, akik zászlajukra tűzték a helyi disznótoros, kolbász- és egyéb gasztronómiai hagyományok megőrzését, az orosházi termékek népszerűsítését. Térségi és országos gasztronómiai rendezvényeken, illetve határainkon túl is képviselik az orosházi kolbázkészítés hagyományát, a részvételhez sok-sok szakmai siker is társul. Céljuk, hogy az orosházi kolbász szélesebb körben történő megismertetésével hozzájáruljanak városunk hírnevének erősítéséhez.



KULTURÁLIS ÖRÖKSÉG

Thék Endre munkássága



Thék Endre bútorasztalos, a magyar nagyüzemi bútorgyártás megteremtője 1842. november 3-án született Orosházán. Kivételes tehetség, jelentős hatást gyakorolt az ipari fejlődésre, ő volt az első asztalos, aki a gyárában a nagyüzemi bútorgyártást megszervezte, gépesítette. A Thék-féle gyárban készült bútorok és zongorák a mai napig megtalálhatóak. Legkiemelkedőbb munkái az Országház üléstermeinek famennyezetei, az Operaház és a Budavári Királyi Palota fajpári és díszítő berendezései. Thék Endre másik jelentős alkotása a magyar iparos képzés (tanonc-képzés) megteremtése. Elsőként az országban, saját vagyonából hoz létre tanoncotthont Orosházán, felismerve a képzés fontosságát a fejlődés biztosításában. Életútja példaértékű, miként az is, ahogyan egész életében ragaszkodott és kapcsolódott Orosházához. A Békés Megyei Értéktár eleme.

Justh Zsigmond munkássága

Justh Zsigmond 1863 februárjában született Pusztaszenttornyaán. Sokoldalú érdeklődésével korán kitűnt, élethivatásul az írói pályát választotta. Ars poeticája volt: „Igazság, érzés, világnézet, ez a három teremti az író, s művészt. Akinek ez nincs, az írja regényét főzőkanállal.” Irodalmi munkássága is jelentős, de még inkább számottevő az a kultúraszervező tevékenysége, amelyet – korát jóval megelőzve – pusztaszenttornyai birtokán vitt véghez. A párizsi szalonok után parasztszínházat szervezett, és közelebb vitte a kultúrát, bebizonyítva, hogy annak javaiból bárki részesülhet. Sikerült létrehoznia egy olyan, parasztokból álló színtársulatot, melyet a falu csakugyan magáénak érez, s melynek csodájára járt a pesti, sőt a Justh által meghívott külföldi művésztersaság is. A gádorosi, szent-tornyai, orosházi nép bizalommal volt Justh iránt, megbecsülte az őszinte érdeklődést.



Orosházi szálánvarrott szőrhímzés



Az orosházi szálánvarrott szőrhímzés a keresztsezmes hímzés egyik formája. Alapanyaga olyan kendervász, amelynek hosszanti és keresztzalai azonos vastagságúak. Hímzőfonala gyapjú, népi elnevezése szőrhímzés. A minta a szálak számolásával hímzett keresztsezmek során születik, ezért nevezik szálánvarrotttnak. Hímzőöltése eltér az egyszerű keresztsezmes öltéstől. Több sor hímzése fonottas felületet képez. Színvilágát tekintve domináns szín a terrakotta (vörös), a mélykék, a barna, kiegészítő színe a drapp, a zöld, a fekete. A domináns színek a főmotívumoknál ritmikusan váltakoznak. A színek összhatása, a fonottas öltés jellege olyan egyedi, harmonikus és kellemes benyomást kelt, hogy sok hasonló hímzés közül is kiemelkedően felismerhető: ez az orosházi. Motívumkincs: nyolcas csillag több változatával, virágok, íves indák. A Békés Megyei Értéktár eleme.

AGRÁR- ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁG

Orosházi búzacsíramálé

Az orosházi búzacsíramálé olyan helyi kuriózum, amely máshol ilyen formában nem található meg. Búzacsíra, víz és liszt összedagasztásával, sütéssel készül. Jellegzetes ízű édesség, mivel a sütés hatására a keményítő cukorrá alakul át, így cukor hozzáadása nélkül is édes. A búzacsíra vitaminokat (A, B₁, B₆, B₁₂, E, K) és ásványi anyagokat (vas, kalcium, jód, szelén, foszfor, króm, magnézium, cink, nátrium) tartalmaz, rákellenes kutatásokban is felhasználták. A csíramálé készítése nálunk hagyomány, de mint egészséges reformédesség is megállja a helyét. Jellemzői: cukor nélkül és aljlesztővel készül, kemény, ropogós széllel sült, 1–2 nap állás után mézszínű és állagú édes levet enged. Ezt a helyi gasztronómiai érdekességet a hagyományőrök is felkarolták, és rendezvényeken, fesztiválokon képviselik Orosházát. A Békés Megyei Értéktár eleme.



AGRÁR- ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁG

Orosházi kovászos fehér kenyér



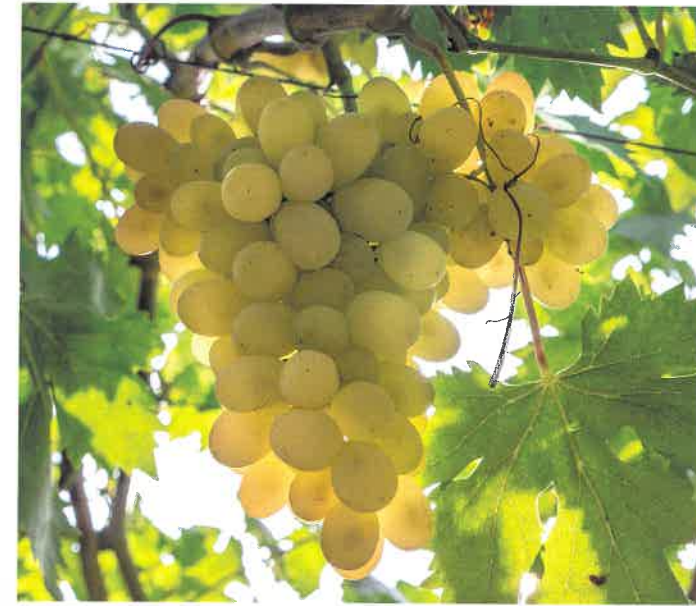
1890 körül jelent meg Orosházán egy vándorlegény, Gémes Ferenc, aki munkát kapott a Schweighoffer-malomban, majd önállósította magát, és diadalra juttatta az orosházi házikenyeret. Ország-világ kóstolta, Magyarországon több mint 50 városban volt önálló, Orosházáról irányított „Gémes-féle orosházi házi sütőde”. Az orosházi kenyér városunk hírét vitte Európa-szerte, amit vágott cipő formában készítettek. Ezt a terméket a mai napig sütik a helyi pékségekben, az orosháziak és ide látogatók szívesen viszik. Az orosházi fehér kenyér jellegzetessége, hogy kiváló alapanyagból készül, hagyományos kovászos technológiával. Fényes cserpes a héja, lyukacsos, laza a béléte, rugalmasságát, aromáját hosszú ideig megtartja. 2011-ben a 31,4 méter hosszú, 255 kg súlyú Guinness-rekord kenyér is Orosházán, a Csizmadia Pékségben sült.

Evangélikus Egyházközség Levéltára

Orosháza egyedi és pótolhatatlan történelmi dokumentációja, legértékesebb darabja az újjátelepített Orosháza első anyakönyve. Levéltári szakmai szempontból kimagasló, 2014-ben az ország 126 levéltára közül az „Év kutatóhelye” díjat nyerte el. Két helyiségben (raktár, kutatóhely) 82 irattömb, méternyi történelmi jelentőségű irat, anyakönyv, jegyzőkönyv, iskolai, gazdasági irat stb. található meg. A gyülekezet 1744-től őrzi dokumentumait, 1994-ben költözött a levéltár a mai helyére, 1999-ben nyilvános magánlevéltár besorolást kapott az intézmény. Az Orosházi Evangélikus Gyülekezet Levéltárban őrzött ritkaságok számos kutatás alapját jelentik, a helytörténeti munkák mellett a családfakutatáshoz is elengedhetetlenek. Jelenlegi vezetője Koszorus Oszkár, a levéltári anyag ingyenesen kutatható előzetes bejelentkezés alapján.



Szőlőtermesztés Orosházán 1744-től napjainkig



Orosháza történelmének fontos része a földművelésből élő lakosság gyümölcs- és szőlőtermesztési kultúrájának dokumentuma. A hegyközség dokumentumait tartalmazó hegyláda jelenleg a Magyar Nemzeti Levéltár Békés Megyei Levéltárában található meg. Orosházán az 1744-es újratelepítés után a község első utcáitól észak-északnyugat felé eső homokosabb területén szőlőt telepítettek, ahol borkészítés is történt, Prágába is eljutott a bor. A Szőlőhegy iratai alapján 1859-ben a művelés a mai Gyökeres városrész, határrész területére került át földcsépre útján. Rosti Albert gazdasága, a szőlőbirtok területe leánya, Rosti Ágnes házasságával Eötvös József birtoka lett, ami Pusztaszenttornya önállóan működő községhez tartozott. Pár évig a helybeliek mindkét területet használták. A szőlőbirtok sorsát a filoxérajárvány okozta kipusztulás határozta meg. Újratelepítésére az 1920-as évektől nem került sor.

AGRÁR- ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁG

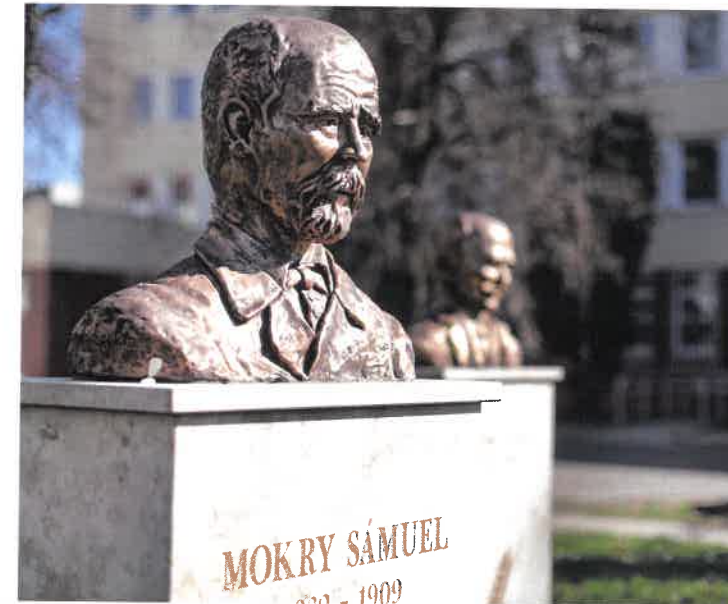
8 tojasos száraztészta

Táplálkozásunk egyik legősi alapanyaga a házitészta. Őseink pásztorétele a tarhonya, a lebbencs, a lakodalmos fogás elmaradhatatlan kelléke a csigatészta, az ünnepi húslevesé a cénametelt. Orosházán Asztalosné Szilágyi Julianna közel 30 éve készít száraztésztát, magas színvonalú és művészi kivitelezést ötvöző kézműipari munkájával 2015-ben 8 tojasos száraztészta termékével elnyerte a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara által alapított „Magyar Kézműves Remek” címet. A tészta készítését édesanyja 1979-ben kezdte meg hivatalosan, az ő szakmai segítségével 1990-ben kapta meg kisipari működési engedélyét. Kézi csomagolású kisüzemi 8 tojasos termékeinél is védjegyük a minőség, motivációja – férjével együtt – folytatni az elmúlt évtizedekben kemény munkával kitaposott utat. Közkedvelt termékeiket rendszeresen bemutatják rendezvényeken, fesztiválokon, Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) díjjal elismert.



KULTURÁLIS ÖRÖKSÉG

Mokry Sámuel búzanemesítő munkássága, életműve



Az 1832-ben született Mokry Sámuel az első hazai búzanemesítő, aki aszálynak, rozsdának ellenálló, nagyobb kalászú és szemű búzát nemesített. 1854-ben szerzett evangélikus lelkészi diplomát, ezt követően lett segédlelkész Orosházán. 1864-ben gazdálkodásba fogott gerendási birtokán, a Békésmegyei Gazdasági Egylet vezetője lett. Az 1863–64-es pusztító aszály következtében figyelme a növénytermesztésre terelődött. Eleinte árpával, rozssal és kukoricánemesítéssel foglalkozott, később ezekkel felhagyott, és csak a búzanemesítés maradt. Vetőmagjának nagy volt a kereslete a gazdák körében. Mokry Sámuel olyan búzafajta nemesítésére törekedett, amellyel a legnagyobb hozam érhető el. Mottója: „Belátni és elhatározni, hogy életemet a nemesítés nagy művének szentelem, egy lelki művelet volt.” Munkássága, életműve a Békés Megyei Értéktár eleme.

AGRÁR- ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁG

Orosházi banán

A péksütemények között íze és formája miatt kedvelt kalács. Búzálisztból kalácsészta készül, a tésztát bevágva, szétnyitva, fonási folyamattal, kézzel formázzák, cukorral megszórva és tepsibe rakva kemencében sütik meg. A történelmi viszszatekintésekre hivatkozva a XX. század második felében született meg ez a termék. Pável Bertalan sütőmester nevéhez fűződik megalkotása, aki a katonai fogságból visszatérve Orosházára megnyitotta műhelyét, és elkészítette az első különös alakú briósát. A péksütemény nagyon kedvelté vált és a vásárlók a banánfűrtre emlékeztető alakja miatt „banán”-ként keresték. Így született meg az orosházi banán. Elsősorban Békés és Csongrád megyében elterjedt a készítése, de az egész országban ismert termék. Szakmai jelentőségét az is mutatja, hogy a pékszakmunkás tanulóknak is tanítják a készítését.



AGRÁR- ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁG

Orosházi lakodalmas kulcsos kalács



Az Orosházi lakodalmas kulcsos kalácsot búzálisztból kovászolás, kelesztés, dagasztás, darabolás, sodrás, fonás műveletekkel készítik. A zombai telepesek hozták magukkal és őrizték meg. A kalácsokat az ünnepi alkalmakkor kenyér helyettesítésére sütötték, mint különlegességet, így válhatott a lakodalmak egyik meghatározó szimbólumává. Orosházán ma is sütik és kínálják, nemcsak lakodalmak, hanem ünnepek alkalmával is készítik, fogyasztják. A kulcsos kalács különleges külső megjelenésénél és díszítettségénél fogva alkalmas arra, hogy emelje a lakodalom fényét, hangsúlyozza az esemény rendkívüliségét, az összetartozást. Formája sokak szerint szimbolikus erővel is rendelkezik. A középben elhelyezkedő kör az ifjú párt, a körülötte található kör a család többi tagját, kifelé haladva a külső körök a rokonságot szimbolizálták. Napjainkban is azonos módon készül, mint két évszázaddal ezelőtt.

Orosháza baromfiipara és története

Orosháza és környékén a paraszti gazdaságokban felnevelt baromfi jelentős mennyisége 140 évvel ezelőtt lehetővé tette a baromfi-feldolgozó üzemek létrehozását. 1880-ban Steinberger alapította az első üzemet, amit Bartolo Michele Bernardinelli továbbfejlesztett. A baromfi-feldolgozás töretlenül fejlődött a huszadik század elejétől, az 1970-es évektől a libanevelés is előtérbe került. A feldolgozás mellett 1966-tól a konzervüzemben gyártottak hőkezeléssel libamájkonzervet, 1978-tól számos más terméket. Napjainkban az ORSI termékek sokszínű skálát jelölnek. A 140 évvel ezelőtt elindított baromfi-feldolgozás az Orosháza és környéki parasztgazdaságok számára hírnevet szerzett a szomszédos országok piacain jó minőségével. A jelenlegi feldolgozás a múltban elért eredményekre alapozva biztosíthatja az orosháziak munkájának elismerését.



ORSI virsli



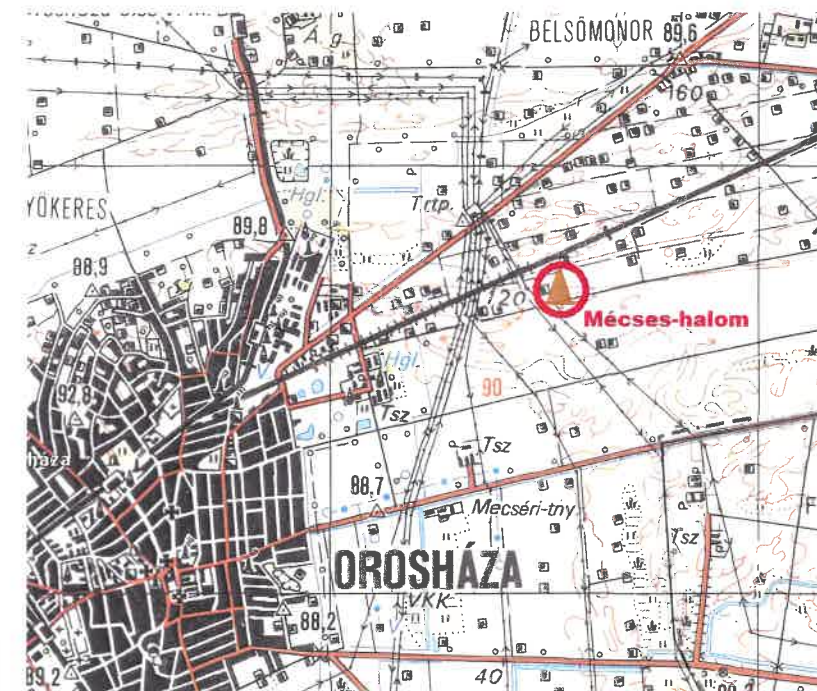
Négy évtizede indult hódító útjára az ORSI virsli, a Merian Foods Kft. terméke közismert és kedvelt nem csak a térségben. Az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat vezetője 1979-ben Papp József volt, aki innovatív gondolkodásával nagyban támogatta a fejlesztéseket. Ebben az időben vált lehetővé a gépi csontozású húspép előállítása. Erre építve Patócs Ibolya termelésvezető termékfejlesztésbe kezdett. Az ORSI virsli első dokumentált kísérleti gyártása 1979 novemberében történt meg, amit még számos fejlesztés, finomítás követett. A kísérletek 1980 októberében zárultak, a termelésvezető kézjeggyel ellátta a receptúrát. Az első időkben négynapos szavatossági idővel rendelkezett az ORSI virsli, majd egy újabb fejlesztésnek köszönhetően 60 napra emelkedett az eltarthatósági idő. A termék neve 1989-ben került védelem alá, a ma ismert csomagolást 1997-ben kapta meg.

Orosházi Pipitér kézműves tehénsajt

Orosházán – mint eredendően mezőgazdasággal foglalkozó település – évszázados hagyományai vannak a szarvasmarha tartásának, valamint a tehéntej feldolgozásának. Az Alföldön leginkább gomolya típusú sajtot készítettek őseink. Ezeket a hagyományokat igyekeznek feleleveníteni Orosházán a Pipitér sajtműhely, mely házi készítésű tejtermékek széles választékát kínálja. A kézműves sajtaik és tejtermékeik előállítását az eredeti technológiáknak megfelelően történik. Termékeik között vannak oltós, savas, valamint vegyes alvasztással készülő sajtok, melyek semmilyen adalékanyagot, tartósítószer nem tartalmaznak, és természetes füstön, bükkfán füstölik azokat. A technológia fejlesztésére is nagy hangsúlyt fektetnek. A paletta az idők folyamán egyre bővült: a sajtok mellett készítenek tejfölt, túrót, valamint nagyon közkedveltek joghurtjaik is.



Orosházi Mécses-halom



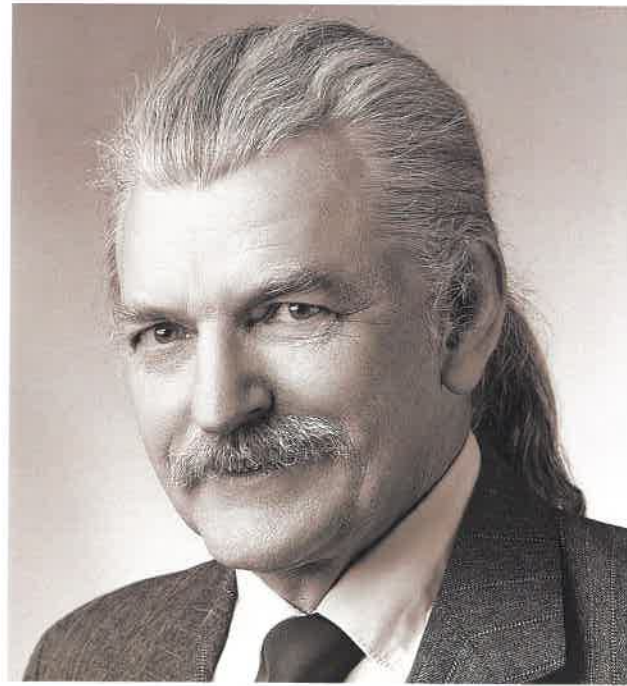
A kunhalmok a Kárpát-medence ősi kultúrtörténeti emlékei, ennek megfelelően sok értékes információt rejtenek magukban. Vizsgálatukkal nemcsak a régészet tudománya gyarapodhat, hanem bővíthet botanikai, paleoökológiai, tájékológiai és talajtani tudásunk is. Az orosházi Mécses-halom számos halmokról szóló szakirodalomban megtalálható, korabeli térképeken is helyjelölő volt. A Mécses-halom meghatározó kunhalom, melyet mi sem bizonyít jobban, mint az, hogy az Országos Kunhalom Kataszterben is feltüntették, valamint a legrégebbi térképeken is szerepel. Több ezer éves halomról beszélünk, mely mindig meghatározó szerepet töltött be. Kultúrtörténeti, helytörténeti szempontból is kiemelkedő. Relatív magassága 1,7 méter, palástjának átmérője 70 méter és 55 méter, alaki jellemzői alapján tell-típusba sorolható.

Dr. Hajdú Mihály szellemi munkássága

Professor emeritus Dr. Hajdú Mihály (Orosháza, 1933. augusztus 14. – Orosháza, 2014. január 7.)

Orosháza díszpolgára pályáját 18 évesen, képesítés nélküli tanyasi tanítóként kezdte, majd 62 katedrán eltöltött év után a névtan egyetlen akadémiai doktoraként, mint az ELTE-BTK professor emeritusa tért haza szülővárosába.

Néprajzi kutatásai az orosházi népi étellel, mesevilággal foglalkoztak, majd a nyelvjárások, nyelvtörténet és névtan felé fordult érdeklődése, melynek vezető szaktekintélye lett. Ő írta a névtani tankönyveket, a Családnevek Enciklopédiáját, és 400-nál is több kiadványt szerkesztett, melyekben tehetséges fiatalok munkáit jelentette meg. Szinte minden nagy magyarországi egyetemen tanított, és számos díjat, szakmai elismerést kapott. Orosházán a református egyházközség tagja volt, amelynek jelentős adományokat juttatott, és testvérével közösen két alapítványt tett a városban.



Orosháza, Nagytatársánc földvár



Ősi emlékünks, Magyarország egyik legnagyobb méretű földvára, egyedi kulturális elem megyénkben. Az Alföld területén egykor élt őskori kultúrák, a föld alatt megőrződött tárgyi emlékei manapság egyre nagyobb tudományos és turisztikai érdeklődést generálnak, ám épített emlékeik szinte alig maradtak fenn. Éppen ezért bír rendkívüli értékkel kulturális örökségünk elemei közt az Orosháza határában található, máig egyedülálló látványt nyújtó, monumentális sáncokkal és árkokkal övezett földvár, a Nagytatársánc. A nagytatársánci lelőhelyet nemcsak régészeti értéke miatt tartják az alföldi táj kiemelkedően fontos elemének, hanem a sánctesten megőrződött jégkor végi ősgyepmaradvány miatt is. A nagytatársánci földvár egy rendkívüli értékű, országos érdeklődésre számot tartó ritkaság. A Békés Megyei Értéktár eleme.

KULTURÁLIS ÖRÖKSÉG

Árpád-kori Orosháza

Orosháza nyugati részén, az Ős-Maros kanyarulatában található az a régészeti lelőhely, ahol jelentős Árpád-kori falu települési objektumait tárták fel. Az itt előkerült és megvizsgált 15 ezer állatsont között a sertés gyakorlatilag nem képviseltette magát, ami a környező Árpád-kori falvak adatait alapul véve azt is jelenti, hogy a település lakói nem fogyasztották a sertést.

Kilétüket még homály fedi, de valamilyen keleti eredetű kereskedő népesség feltételezhető, a közeli Bösörményestelek helynév miatt pedig muszlimok lehettek. Orosháza nagyon jó földrajzi környezetben található, így jelenlétük egyáltalán nem meglepő. A faluhoz tartozó temetőben is mód nyílt feltárásokra, 160 padmalyos sírt sikerült megmenteni.

Ez az egyetlen olyan település eddig a Kárpát-medencében, ahol egy muszlim közösség telepe és temetője bizonyítottan előkerült. A Békés Megyei Értéktár eleme.



IPARI ÉS MŰSZAKI MEGOLDÁSOK

Orosháza üvegipara



Az orosházi öblösüveggyár 1963. november 6-án indult, amely az évek során több tulajdonosváltáson és fejlesztésen is átesett.

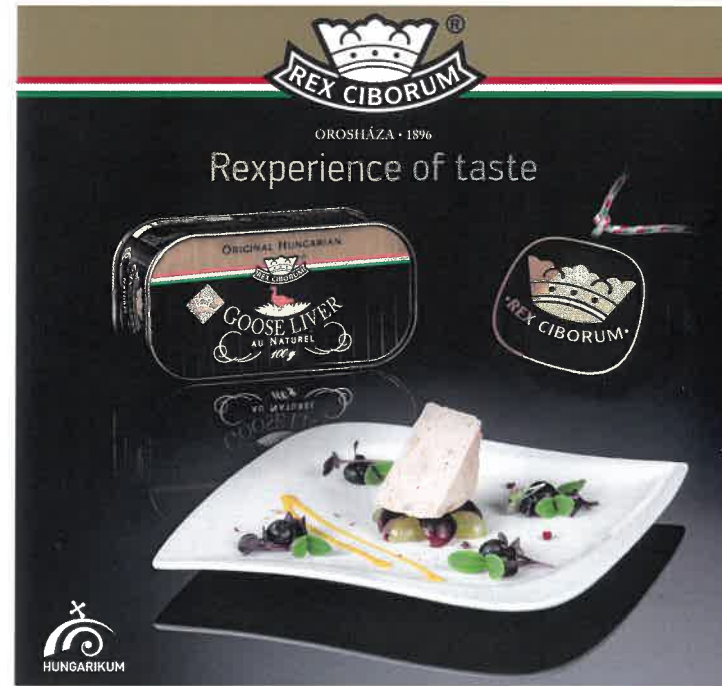
Az élelmiszeriparhoz ellátó csomagolóüvegek gyártása mellett szükség volt az építőipar és járműipar igényeit kielégítő síküveg-előállításra is. Az üvegipar megtelepedése fellendítette a már meglévő egyéb ágazatok fejlődését is, és a korábbiakhoz képest különösen hatalmas méreteket, magas szintű műszaki követelményeket, európai távlatokat hozott az agrárvilág egyik magyar bázisvidékére. A város mindennapjaiban fokozatosan megváltozott a hagyományos gondolkodás, az üveggyár – mint jelkép is – az Orosházán és környékén élők egyik büszkesége lett.

Orosháza a hazai sík- és öblösüveggyártás nagyhatalma, több nemzetközi vállalatnak adhat otthont. Orosháza üvegipara nemzeti érték a Békés Megyei Értéktár eleme.

Orosházi libamáj, orosházi kacsamáj

A hízott liba- és kacsamáj a világ egyik legnemesebb alapanyaga, ünnepi csemege, melynek előállítása igen hosszú múltra tekint vissza, és amelynek termelésében mind a mennyiség, mind a minőség tekintetében Magyarország világelső.

Míg az orosházi libamáj sokkal inkább ízgazdag és kifinomult, addig az orosházi kacsamáj jóval karakteresebb ízű, és jelentősen kevesebb súlyt veszít sütés közben. Az Orosházán felhasznált alapanyagok kiváló minősége mellett kiemelendő, hogy az elkészítés módja is hagyományőrző, hiszen a feldolgozás során a gyártási folyamatok túlnyomó részének végrehajtása kézi megmunkálással történik. A magyar liba- és kacsamájtermelésen belül az orosházi prémium minőségű kézműves termék, és jelentős helyet foglal el a nemzeti értékek között. A hízott liba- és kacsamáj ma is a csúcsgasztrónómia egyik igazi ékköve. A Békés Megyei Értéktár eleme.



Orosházi tányéros leves



Zöldségágyon párolt marhahúskockák csontlével felengedve, fűszerekkel ízesítve, sűrítve és főtt tojással tálalva. Ez az étel kizárólag orosházi gyökerekre épül, kicsit újszerűsítve, de csakis helyi és hazai nagyon jó alapanyagokból (marhahús, zöldségek, tejföl, tojás). Tercsi József Venesz-díjas mesterszakács 1980-ban érkezett Orosházára, az 1981-ben nyíló Hotel Alföld konyhafőnökének kérték fel, majd arra, találjon ki egy olyan ételt, ami Orosháza régi ízeit némileg új köntösben varázsolja elénk. Ekkor marhahúst, zöldségeket, burgonyát, főtt tojást, tejfölt és tejszínt használt, így született meg az orosházi tányéros leves. Először a szállodában volt elérhető, majd ország-szerte is ismert és kedvelt étel lett. Az egykori szálloda üzemeltetése alatt németek, olaszok, sőt még amerikaiak is kérték a receptjét.

TURIZMUS ÉS VENDÉGLÁTÁS

Oros-Süti mirelit torták

A gyorsfagyasztott mirelit torták fejlesztése 1982-ben indult elsőként Magyarországon, azzal a céllal, hogy a munkát vállaló háziasszonyok otthoni konyhai desszertkészítését megkönnyítsék. Először a túrókrém, majd 2000-ben a vegyes tortacsalád jelent meg a piacon, ezt követte a dobostorta. A mirelit torták nemcsak a hazai, hanem az exportpiacokon is nagy népszerűségnek örvendtek. Az élelmiszergyártó tevékenységét 1970-ben indító Oros-Süti Tésztaipari Kft. termékei elnyerték a „Kiváló Minőségű Élelmiszer” védjegyet, így a túrókrém tortacsalád, a vegyes, majd a dobostorta is. A minőségi hozzávalókkal, tökéletes ízvilággal bíró termékeikkel több kiállításon is díjakat kaptak az évek során, például az INTERNORGA hamburgi élelmiszer-kiállításon. Receptúráikban előnyben részesítik a természetes, hazai előállítású alapanyagok – pl. túró, málna, ribizli stb. – felhasználását.



SPORT

Mátrai Sándor labdarúgó életútja



Az egykori kiváló labdarúgó Nagyszénáson született 1932-ben, gimnáziumi tanulmányait Orosházán, a Táncsics gimnáziumban végezte. Iskolai éveiben atletizált, sprinterként került a Ferencvárosba. A fővárosban váltott sportágat: az FTC atlétika-szakosztálya után 1953-tól a labdarúgócsapatba került, itt kamatoztatta kivételes gyorsaságát. A rendkívüli pályafutást jellemző adatok: 1953 és 1967 között 555 mérkőzésen szerepelt a Kinizsiben/Fradiban, háromszor volt bajnok-, egyszer MNK-győztes csapat tagja, ő volt a VVK-győztes együttes csapatkapitánya. A magyar válogatottal három világbajnokságon vett részt, tagja volt az 1964-ben Eb-bronzérmet szerző nemzeti tizenegynek, 81-szer húzta magára a címeres mezt, az FTC örökös bajnoka. Az orosházi stadion is a becsúszó szerelés királyaként emlegetett játékos nevét viseli, ahol szobor, emléktértem őrzi életútját.

Orosházi Méhész Egyesület és méhészet

Orosházán több mint egy évszázadra tekint vissza a méhészkedés, az ezzel való foglalatosskodás. Az orosházi mézre a térségben előforduló növényflórából a virágzás időszakában összegyűjtött mézfajták a jellemzőek. Napjainkban nagyobb táblákban termesztett növényekből készül méz, jellemzően repce, napraforgó, vegyes virágméz és akác. Az itteni éghajlat, a talaj és a növények összetevőjéből létrejövő mézek minősége egyediséget biztosítanak az orosházi termelői méznek. A nagy múltú és elismert Orosháza Város és Körzete Méhészegyesület célja az évszázados méztermelés és hagyományainak megőrzése, ápolása. Nemzeti kincsünk, a méz kapja a főszerepet a minden évben megrendezett Viharsarki Mézesnapon, ahol jelen és múlt találkoznak. A cél felhívni a figyelmet a kiváló minőségű, tiszta eredetű, értékes hazai termelői mézre.



Török cukrászat megteremtése Orosházán



Az egyedi török származású sütemények, fagyaltok Orosházán való meghonosítása, illetve népszerűsítése Musztafa Szulimán nevéhez fűződik. Hangulatos cukrászdájában nem csak sütemények forgalmazása jelentette a fő tevékenységet, etalon volt, a név, a Musztafa-féle fagyti fogalommal vált a városban. Az elszármazott orosháziak visszatérésének is biztos pontja volt, hogy hazaérkezésükkor ellátogattak a piactér melletti Musztafába egy finom süteményre, egy krémes fagyira. A mesterség alapjaival a legendás szakembernél ismerkedett meg Ficsor Zoltán mestercukrász is, aki így vall: „Szuli bácsi mindig tisztességgel, a szakma iránti legnagyobb alázattal végezte munkásságát több évtizeden keresztül, mely példát mutatott a jövőndő ifjúságnak a szakma szeretetéről, tisztességéről.” Mint ahogyan Musztafa Szulimán fejfáján is áll: „Elvégeztem a munkát Uram, amit Rám bízta!”

ÉPÍTETT KÖRNYEZET Orosháza főtere

2013 nyarán Orosháza belvárosa nagymértékben megújult, történelmi léptékben változott meg a település arculata: új főtér épült, melynek térplasztikái, növényei egyedülállóak, igazi látványosságot képeznek. A Novák István DLA, Ybl- és Prima Primissima díjas építész kezdeményezésével elindult főtérre vonatkozó elképzelés Török Péter Prima Primissima, Europa Nostra-díjas és Ybl Miklós-díjas táj- és környezetépítész tervezésével valósult meg. Orosháza közösségi tere, közepén az Európában egyedülálló, 5 méter magas üveg térplasztikával, a város turisztikai látványossága, szimbóluma lett. Az üveg körtefa Kovács Júlia Ferenczy Noémi-díjas üvegművész és Szilágyi András Pro Arte Vitraria-díjas üvegművész közös alkotása. A közösségi tér kikapcsolódásnak, szórakozásnak egyaránt teret ad, ahol a helyiek és ide látogatók jól érezhetik magukat.



TURIZMUS ÉS VENDÉGLÁTÁS Orosházi Hagyományok-Ízek Versenye



Az Orosházi Hagyományok-Ízek Versenye több mint egy évtizede biztosít bemutatkozási lehetőséget a helyi alapanyagokból készült élelmiszereknek, kézműves termékeknek az Orosháza és Térsége Gazdakör szervezésében. A kulturális programokkal kiegészülő rendezvényen a város lakossága és az ide látogatók megismerkedhetnek a jó minőségű, nyomon követhető eredetigazolással előállított helyi kistermelői és kolbásztermékekkel. Minden évben meghirdetik a kisüsti gyümölcspálinkák, házi készítésű füstölt termékek versenyét, a kolbászgyúró csapatversenyt, valamint a gyermekek részére rajzversenyt. A helyi értékeket bemutató ingyenes programsorozat hozzájárul Orosháza és térsége megismeréséhez, növeli turisztikai vonzerejét. A helyi kistermelők és a térség élelmiszer-feldolgozóinak számára biztosított verseny és bemutatkozási lehetőség segíti a termékek piacának bővülését.

EGÉSZSÉG ÉS ÉLETMÓD

Oros-háziszappan

Az orosházi szappan nagyanyáink-féle főzött háziszappan, helyi specialitás. A Németh Csilla nevével fémjelzett Oros-Házi-Szappan Kft.-nél azon dolgoznak, hogy egyre többen megismerjék a környéken a házilag készült szappan pozitívumait, hasznosságát. Ma már évtizedes hagyományt ápol a vállalkozás, a méltán híres szappanfőzőmester, Fehér László receptje alapján generációkon át öröklődik a mesterség. A szappan a hagyományos tisztálkodás és mosás terméke a mai napig is, a termékek kizárólag természetes alapanyagokból készülnek, nincs bennük illatanyag, tartósítószer, semmi, ami irritálná a bőrt. A Fehér-féle szappan országos hírű, licence a család tulajdonában van. Termékeik között találunk a háziszappan mellett szappandarát, továbbá mosószódát, illetve per-karbonátot, sőt, aktívoxigén szappandarát is.



TURIZMUS ÉS VENDÉGLÁTÁS

Orosháza-Gyopárosfürdő



(pl. mozgásszervi, reumás betegségekre) gyógyírt jelent. 1999-ben a tó vizét gyógyvízzé nyilvánították. 2004 májusában megnyílt az élményfürdő, mely az önfeledt kikapcsolódás lehetőségét kínálja. Az üdülőtérületet 2008 májusában 4 csillagos élményfürdővé nyilvánította a Magyar Fürdőszövetség. 2016 júliusa óta viseli a gyógyhely minősítést, 2018-ban az Év Feltörekvő Fürdője lett. A Békés Megyei Értéktár eleme.

Orosháza belvárosától három kilométerre, természetvédelmi területen, a Gyopárosi-tó partján fekszik Gyopárosfürdő, az „Alföld gyöngye”-ként ismert üdülőhely. A 20 hektáros parkerdővel körülvett terület fürdőkultúrája több mint 100 éves múltra tekint vissza. A helyi lakosok figyelték fel a Gyopárosi-tó gyógyhatására, majd egy helyi orvos, dr. László Elek kezdeményezésére 1869-ben kezdték meg a fürdő építését. Folyamatosan elemezték, vizsgálták a tó vizét, amiről bebizonyosodott: számos problémára

Orosházi Települési Értéktár KÖZNEVELÉS

Írógépgyűjtemény

Vinculum Szabadegyetem

Kodály Zoltán Gyermekkórus

Katolikus Emlékterem

Könyvritkaság 1589-ből – Evangelia et epistolae
dominorum festorum dierum totius anni

Orosháza Jelesei DVD-sorozat



Írógépgyűjtemény

A gyors- és gépírásoktatásnak nagy múltja van Orosházán. Az „Alapítvány a gyorsírásért és gépírásért Orosházán” fontos feladatának tartja, hogy nyomon kövesse és korhűen dokumentálja az utókor számára, milyen változásokon ment keresztül a gépírás. Alapvető céljának tartja a szakmával összefüggő, egykor a tanulók oktatását és a dolgozók ügyviteli munkáját segítő történeti emlékek gyűjtését, rendszerezését. A tevékenységi körébe tartozó múzeumi anyagban található az az eszközök, gépek, dokumentumok, melyek a több évtizedes múltra visszatekintő orosházi gyors- és gépírástanítást szolgálták. Remington, Continental, Halda, Underwood, Torpedo, Royal, Olympia, Mercedes stb. gépek sorakoznak egymás mellett, hogy a múltat idézzék, és a szemet gyönyörködtessék. A legtöbb írógép még most is működőképes.

Vinculum Szabadegyetem

Az Orosházi Táncsics Mihály Gimnázium, Szakgimnázium és Kollégium, valamint a Vinculum Közhasznú Egyesület közös rendezésében megvalósuló, 2005 decemberében elindult Vinculum Szabadegyetem előadás-sorozat több szempontból is különlegesnek mondható. Szervesen kapcsolódik az iskola azon célkitűzéséhez, hogy bemutassa, megismertesse a városhoz, az iskolához kötődő, kiemelkedő pályát befutott neves személyeket, akikre büszkék lehetünk. A középiskolai korosztály számára testközelbe hozzák a tudományos élet pályáját, felkeltik az érdeklődést a legkülönbözőbb tudományterületek iránt. Pozitív példát mutatnak azáltal is, hogy az előadók nagy része az iskola egykori diákjai közül kerülnek ki. Az, hogy a rendezvénysorozat több év elteltével is töretlen népszerűségnek örvend, bizonyítja, hogy nemcsak a tanulók, de a város lakói részéről is igény van ilyen jellegű programokra.

Kodály Zoltán Gyermekkórus

Az első „énekes iskolát” Kecskeméten alapították, és hamarosan követőkre talált az egész országban. Az Orosházi Vörösmarty Mihály Általános Iskola jogelődjében, az akkori 3. Sz. Általános Iskolában is elindult az első énekes osztály. A tagozaton kiemelt szerepet kapott a Kodály Zoltán Gyermekkórus, melynek közel 90 felsős tagja van, valamint az alsó tagozatosokkal működő Kicsinyek Kórusa. Tantervek, reformok, változások jöhettek a tanügyek terén, de a tagozat és benne a kórus megmaradt olyannak, amilyennek alapítója megálmodta. A diákok naponta átélhetik a zene emberformáló, jótékony hatásait, és a koncertjeiken át is adhatják ezt. A kórus meghatározó szerepet tölt be a város életében, és az elmúlt évtizedek alatt sok országos hírű muzsikussal sajátította el itt a zene alapjait. A kórus számtalan alkalommal fellépett az Éneklő Ifjúság koncertjein arany minősítést elérve.

Katolikus Emlékterem

2013 márciusában katolikus emléktérmet adták át az orosházi Eötvös József Katolikus Általános Iskola és Óvodában, mementót állítva a katolikus oktatás és nevelés szellemiségének, tárgyi eszközeinek. A ritkaságnak számító muzeális gyűjtemény Selmeczi László munkájának eredménye. Az itt fellelhető értékek – korabeli taneszközök, szemléltetőeszközök – közkinccsé tételére többféle lehetőség kínálkozik. Egyrészt múzeumi jellegű bemutató-, másrészt iskolai órarendhez tartozó órák tartása, harmadrészt órarenden kívüli ismeretterjesztő foglalkozások szervezése. Tanulságos a pedagógusok számára is a régi osztályteremmel való szembesülés, különösen a kiadványok megtekintése, melyek áttanulmányozására is lehetőség van kölcsönzés útján. A cél, hogy az emléktér mindhárom funkciója eredményesen működjön, növelve ezzel az iskola ismertségét, segítve a pedagógiai elképzelések megvalósulását.

Könyvritkaság 1589-ből

Evangelia et epistolae dominicorum festorum dierum totius anni

Az Orosházi Táncsics Mihály Gimnázium, Szakgimnázium és Kollégium könyvtárának legértékesebb és legrégebbi kiadású kötete egy latin nyelvű, Frankfurtban kiadott szemelvénygyűjtemény 1621-ből, amely a Florilegii magni, sev Polyantheae floribus novissimis sparsae... címet viseli. A kötetet 2008-ban restaurálták, ekkor a kötéstáblából előkerült 25 nyomtatott lap, melyek 8 nyomdai ív (A–H) darabjai. Az ívek összeállításának eredménye egy csaknem teljes protestáns perikopáskönyv, az Evangelia et epistolae dominicorum festorum dierum totius anni. Egy olyan, 1589-ben nyomtatott könyv töredékesen megmaradt lapjairól van szó, amely talán sosem került forgalomba, vagy ha mégis, egyetlen példány sem maradt fenn belőle, illetve máig nem került a bibliográfusok látókörébe, azaz mindenképp egyedülállónak mondható.

Orosháza Jelesei DVD-sorozat

Az Orosházi Táncsics Mihály Gimnázium, Szakgimnázium és Kollégium mindig nagy hangsúlyt fektetett a hagyományok ápolására, az értékközvetítésre, a teljesítmény elismerésére. Az intézmény 1933-as megalakulása óta számos országosan elismert és világhírű tudós, művész, gazdasági és közéleti szakember végzett itt. Az Orosháza Jelesei DVD-sorozat ezeket a Táncsics gimnáziumhoz köthető, hazánkban és nemzetközileg is elismert, kiemelkedő életpályát befutott személyiségeket kívánja bemutatni. A Vinculum Közhasznú Egyesület gondozza a különleges innovációt. A felvételeket és a digitális munkákat az iskola tanstúdiója, a Táncsics Stúdió végzi. A sorozat első része 2009-ben jelent meg, és azóta is bővül. A filmek kapcsolódnak ahhoz a célkitűzéshez is, hogy ezek az értékek ne maradjanak kizárólag az iskola falain belül, városi, illetve akár nemzeti értékekké is legyenek.

JAVASOLJON ÖN IS AZ ÉRTÉKTÁRBA!

Az Orosházi Települési Értéktár Bizottság örömmel vár minden javaslatot, ötletet, elképzelést, és köszönettel fogadja a helyiek támogató együttműködését. A város közigazgatási területén fellelhető, illetve az itt létrehozott helyi érték felvételét az Orosházi Települési Értéktárba bárki kezdeményezheti a város honlapjáról (www.oroshaza.hu – nyomtatványok menüpont) letölthető adatlap kitöltésével, aláírásával és visszaküldésével.

Az Orosházi Települési Értéktár Bizottság a beérkezett javaslatok értékelését követően dönt az értéktárba történő felvételről. A települési értéktárból a megyei, de akár az országos értéktárba is eljuthatnak az orosházi értékek, a legkiválóbbak pedig a hungarikumok közé kerülhetnek.

A javaslatokat nyolc területen várják:

agrár- és élelmiszergazdaság | egészség és életmód | épített környezet | ipari és műszaki megoldások | kulturális örökség | sport | természeti környezet | turizmus és vendéglátás