

AJÁNLÁS

a Baranya Megyei Értéktár részét képező

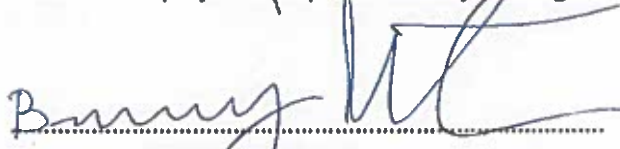
Tenkes Csárda

kiemelkedő nemzeti értéké történő felterjesztésére, azaz a Magyar Értéktárba történő felvételéhez

Ajánlólevél kibocsájtója:

Burján István

Janus Pannonius Múzeum Néprajzi Osztályának vezetője, etnográfus főmuzeológus



JANUS PANNONIUS MÚZEUM
NÉPRAJZI OSZTÁLYA
7621 Pécs, Rákóczi út 15.

20 éve figyelem a Péctől 20 km-re elhelyezkedő Tenkes Csárda munkásságát, régióink gyöngyszemét. Ezen időszak alatt egy országos hírű egységgé nőtt ki magát. Fejlődése professzionális szellemben folyik. A megye kulturális és gasztronómiai életének alappillérvé vált, számos elismerést elnyerve nem csak megyei szinten. Ápolják a huszár hagyományokat és a gasztronómián túl a néphagyomány tárgyi és szellemi értékei is jelen vannak. Nagyszerű szakemberek felelnek a csárda autentikus külleméért, munkájuk eredményeként került a Baranya megyei Értéktárba is 2016-ban a Csárda. Ennek a helynek összes szegletében megtalálni azt a hangulatot, érzést, melyet úgy érzem minden magyar ember keres. Bizonyos szempontból ez az élmény balzsam a betérő lelkének mai világunkban.

Nem lehet egy csárda jellegű vendéglátóhely kiemelkedően sikeres, ha nincs hozzá megfelelő történelmi háttér, hangulat, életérzés párosítva, és ha nem tudjuk értékelni és átérezni, mit akar közvetíteni. Tisztelettel ajánlom, hogy magyarságunk lényegét összesítő létesítményünk, az elkötelezett hagyományörző tevékenységet folytató Tenkes Csárda a Nemzeti Értéktárba kerüljön.

2020. 04. 23.



1889*2000*2020

ÍZIG-VÉRIG MAGYAR

Tenkes Csárda

Amióta van út és rajta utazó, azóta van a csárda. A magyar vendéglátás egyik legrégebbi intézménye, mely fogalommá vált, s számos legenda fűződik hozzá. A csárda szentély, a magyar lelkület temploma, és önálló kategóriát képez az éttermek között.

A városi ember nosztalgiára való hajlamában, paraszti kultúra és gasztronómia iránti vonzódásában sokan látták meg az üzleti lehetőséget a kilencvenes években. Gomba módra nőtték ki a földből a csárdák, legtöbbjük a gyors haszon reményében, s csak kevesen gondolták úgy a tulajdonosok közül, hogy a skanzen hangulaton, néhány paraszti szerszámon, birkabőrön és modoros ételneveken túl más dolgokra is oda kell figyelni: Értéket kell teremteni.

Egy magyar csárda nem pusztán vendéglátóhely. Ez egy talapzat, amire építeni lehet, amin keresztül megismerhetjük a múltat, visszakalandozhatunk a régi időkbe. Itt fontos dolgok dőltek el egykoron.

A Tenkes Csárda az egyik jó példa arra, hogy a hagyományos magyar vendéglátás helyeit, a csárdákat ma is meg lehet találni és mondhatni, virágkorukat élik....mert bár a hírek a Michelin csillagokról szólnak, mégis csendesen, de virágzik a Tenkes Csárda.

Siklós felé az 58-as főúton a Tenkes hegyen álló csárdaépület kisebb-nagyobb megszakításokkal majd kétszáz éve várja a megéhező utazókat. Az épület a XIX. század óta áll itt, archív cikkek és földhivatali adatok alapján Kövesi csárda volt a neve. Csárdák elnevezései származhattak attól a helytől, ahol állottak, a cégérüktől, a csárdás nevétől és nem utolsósorban a bennük esett nevezetes eseménytől. Régen a köves hegytetőről kapta nevét, a Tenkes nevet pedig a Tenkes hegyről, mivel a tetején áll. Az 1990-es években a határnyitás, később a katonák miatt megnövekedett forgalom biztosította a működését, de csak nyaranta. Majd tönkrement és évekig üresen állt, mígnem az egyre elhanyagoltabb épületben látott a mai tulajdonos annyi fantáziát, hogy húsz évvel ezelőtt a „zárvány” táblát leemelve az ajtóról megnyitotta a Tenkes Csárdát.

A csárdák mindig is inkább a szegény emberek, az utazók betérői, olyan útszéli, megpihenésre való helyek voltak, ahol nem a színvonalon és a minőségen volt a hangsúly. Kezdetektől fogva az volt az elképzelésünk, hogy a magyar hagyományok tiszteletben és életben tartásával igényes vendéglátást nyújtsunk a vendégeknek. Később aztán a külföldiek is felfedezték maguknak az éttermet, így megmutathattuk, milyen az igazi magyar konyha, nem hétköznapi kivitelben, hogy a magyar nemzet gasztronómiáját egy igazi magyar csárda alapján ítéljék meg.

A Tenkes Csárda az elmúlt 20 év alatt jelentős hírnevet vívott ki magának. Nemcsak a Villányi borvidékre látogatók térnek be ide, de az ország egyéb tájairól is sok vendéget fogadunk. Külföldi látogatók folyamatosan, szép számmal megfordulnak itt, a határ közelsége miatt horvátok, szerbek, de heti rendszerességgel jönnek német, olasz és orosz vendégek is. Tudatosan a magyar vendég, magyar vendéglátás szájízére formáljuk az ételeket, a fennállásunk alatt kialakult, s gyakran visszajáró vendégkör biztosítéka a stabil működésnek. S bár sok a külföldi, 20 éve az újranyitás óta mindig is a hazai vendég volt a legfontosabb. Ezt akkoriban nem értette senki... S lám kezdetektől már télre sem kell bezárni, mert a magyar vendég képes eltartani egy ilyen éttermet egész évben.

A csárda „műfaját” a magyar vendéglátásban nem csak megőrizni, de ápolni is kell. Itt abban is hiszünk, hogy a mai megnövekedett igényekhez alakítva meg kell tartani a kényes egyensúlyt a hagyományos magyar vendéglátás és a haladó korszellem között. Ennek része, hogy a csárda megjelenésének, még ha ez rusztikus is, vissza kell nyúlnia a

tradíciókhoz. Nem elég azonban a paraszti kultúra eszközeiből néhányat a falra akasztani. Ebben a csárdában ápoljuk a múltat, a berendezés sugallja, hogy őrizni szeretnénk több száz év értékeit és tiszteljük a dolgos, mesterien megmunkált bútorkat megalkotó kezeket. A közeli Ormánság hagyományait idéző, kézzel készített szőttesek díszítik az ablakokat, asztalokat, esténként cigányzenekar muzsikál.

Vannak olyan a műfajtól független alapkövetelmények, melyeknek meg kell felelni. Cinikus indok, hogy a csárda az előnyeinek túl megkötné a vendéglátós kezét: a kreativitáshoz és a magas minőséghez való ragaszkodást éppúgy megvalósítjuk, mint bármely modern étteremben. A csárda sokak szerint egyet jelent a magyar (-os vagy annak gondolt) konyhával, amit viszont zsigerből a zsíros, koleszterinben és paprikában dús ételekkel azonosítanak. Pedig az egyenlőségjellel csínján kell bánni. Nyilvánvalóan nem a fúziós konyhát, vagy a molekuláris gasztronómiát kell keresnünk a Tenkes csárdában. Viszont megfelelő színtere a helyi különlegességek, házi ételek és alapanyagok népszerűsítésének és továbbításának, mozgatórugója a helyi terméket előállító kistermelők talpra állításának.

A magyar csárda tehát nem csak gasztronómiájában kell, hogy képviselje a ránk hagyományozott tradíciókat, hanem külső megjelenésében, működésében is. Az építmény helyreállításánál elsődleges cél volt a megmaradtból maradandót alkotni, a baranyai kulturális örökséget nem feladni, a gyökerekhez hűnek maradni. Százéves gerendákat, építőanyagokat, kézzel készült szőtteket, kelméket kutattunk fel, nagyapáink mindennapi munkaeszközeit, használati tárgyait gyűjtöttük és gyűjtjük megszállottan mai napig az Ormánságban, hazánkban honos állatokat nevelünk, hogy igazi minta portát alkossunk meg Baranya és az elmaradott térség dicsőségére.

Ha kívülről befelé haladunk, akkor elsőként az építészetet emeljük ki. A csárdák a jelentősebb vásáros helyekre vezető utak mentén egy napi, félnapi járásra, illetve olyan helyeken álltak, ahol a közigazgatás nehezen ellenőrizhette őket. Fontos, hogy első pillantásunk alkalmával is, kétség kívül a csárda jelleg sugározzon. Erre az első és legfontosabb ismérv, a fehérre meszelt fal, kívül-belül. Számos más helyen találkozunk erős, már-már giccsesnek mondható színekkel, melyek messze állnak az első csárdáktól. A főépület általában hagyományos, a környéken fellelhető építőanyagok felhasználásával épült. A Tenkes csárda bejáratánál egy kódissállítás fogad minket. A csárda alaprajzi forma egyszerű téglalap, nagyobb alapterületű fogadó helyiséggel, egyben az „ívó”-val. Általában földszintes épületek ezek (az emeletes kialakítás ritka a népi építészet ezen remekműveinek körében), vastag, masszív faltömegekkel.

Letisztultság kell, hogy jellemezze az épületet. A falakon alkalmazott színeknek egyedül a helyi népművészeti motívumok adhatnak felületet. A csárdákban volt a csapláros és családja lakóhelyisége is, valamint voltak szállóvendégek számára fenntartott szobák is, de még borospince és éléskamra is használatos volt. Ez itt mind megtalálható. Látszó, robosztus fa gerendázat, és födém. Egyenetlenek a falfelületek, kanálhát technológiával kialakítva, organikus formák, díszítésben gazdag részletek.

Az építészeti anyagok vonatkozásában figyelemmel voltunk arra, hogy lehetőség szerint Magyarországon gyártott és természetes anyagokból tevődjének össze. A különteremben a nagyharsányi templom felújítása során kikerült, meglelt korú gerendák lettek beépítve. Minden esetben a múlt értékeit figyelembe véve, műemlékvédelmi, örökségvédelmi szemlélettel folyt a felújítás.

A külső megjelenés elengedhetetlen része a virág és egyéb népi mesterségeket jelző elemek kihelyezése. Virágok esetében a piros muskátli az, amely hazánkban őshonos és jellegzetes.

A belső díszítésre vonatkozóan elmondható, hogy csakis a korabeli paraszti dolgokkal, szerszámokkal lehetséges és csak és kizárólagosan kézműves tárgyakkal. Kizárva minden nagyüzemben gyártott és esetleg másolt holmikat.

Elengedhetetlen kelléke a csárdának a fatüzelésű kemence, melyben az igazi finom, zamatos kemencés ételek készülnek és egy búbos kemence, melynek padkáján megpihenhet, melegedhet, aki betér.

A bútorkok is szerves részei a megjelenésnek, hiszen ezek alkotják a csárda belsejének meghatározó elemeit. Elvárás, hogy kézműves, Magyarországon gyártott, manufaktúrából származó legyen.

Az asztalokon használt terítők fehér, vagy piros mintás a mi tájunkon, helyi népművészeti adottságoknak, szokásoknak megfelelően díszített anyagból készülnek, ami a magyar népi kultúra szépségét hirdetik.

A falakon kiemelt helye van a nemzeti jelképeknek is, mely hovatartozásunkat szimbolizálja.

A megfelelő külső és belső megjelenéshez hozzá tartozik a csárda hangulata, melynek egyik alapeleme a zeneszolgáltatás. E tekintetben elmondható, hogy ki kell zárni bármilyen kereskedelmi rádió sugárzását, és mi ki is zártuk...ellenben előtérbe helyeztük a magyar és a népi zene hallgatását, autentikus, népi hangszereken játszott élőzene szolgáltatással. A magyar élő zene hangulata utánozhatatlan, amit nem helyettesíthet semmi más.

Nem elegendő a külsőségekben megadni a módját, őrizni a hagyományokat, hiszen ahhoz, hogy egy vendég jól érezze magát, visszatérjen a későbbiekben is, elengedhetetlen a kedves, jól képzett, magyar vendégszeretet teljes igényével felvértezett, legalább egy idegen nyelvet beszélő felszolgáló. Fontos, hogy nem tolakodóan, de mégis közvetlenséggel, előzékenységgel és a szakma iránti alázattal forduljanak a betérők felé. Munkatársaink folyamatos képzés alatt állnak, hogy a legmagasabb színvonalon, elhivatottságukat érzékeltetve tudják munkájukat ellátni. Az összetartást erősítjük a heti szinten történő, egész kollektívát bevonó megbeszélésekkel, mely alkalmakkor egy hetes terv készül a közeledő eseményekről, esetleges kitelepülésekről. Információkat dolgozunk fel, eredményeket értékelünk, terveket szövünk. Gyakran tartunk csapat-összekovácsoló megmozdulásokat, tanulmányi kirándulásokat szervezünk. Prémiumrendszert dolgoztunk ki, hogy évente több alkalommal jutalmazni tudjuk az eredményes munkát. Támogatjuk kollégáinkat nehezebb élethelyzetekben, odafigyeléssel vagyunk családjuk iránt, mert úgy hisszük, egy jó szakember is csak nyugodt, kiegyensúlyozott családi háttérrel tudja munkáját sikerre vinni. Mi fontosnak tartjuk, hogy minden eredményt magukénak is érezzenek, hiszen együtt haladunk az úton nap, mint nap, van, akivel már 17 éve.

Ha már megnyertük vendégeinket a külső és belső megjelenéssel, a szimpatikus kiszolgálással, akkor már csak a gasztronómiai élmény marad. Fontos, hogy hagyományos és modern konyhatechnológiával igényesen, szakértelemmel összerakott konyhai berendezések álljanak rendelkezésre.

Az étlap 90%-ban tradicionális ételekről szól, helyi receptekből készült ételekből. A maradék 10%-ban változik az évszakok váltásakor. Kalendárium szerint minden jeles ünnepre gondosan összeállított ajánlat készül, emellett havi tábla ad teret a séfeknek egy másik, egyedülálló koncepció mentén, mely napjainkban elismert utat jelent: a természetesség iránti maximális igény és a forradalmi újítások találkozása a konyhában. Igyekszünk évente legalább két alkalommal valami újdonsággal is szolgálni, hisz a tradíció mellett a fejlődés is ugyanolyan fontos szempont. Ebből is kiindulva létrehoztuk a Tenkes Kamrát, ahol a tőlünk távozó vendégek a Csárdában készült termékekből-ízekből vásárolhatnak.

A kis százalékban előforduló elégedetlenségeket maximális odafigyeléssel kezeljük, gyakorlatilag minden jelzésre reagálunk azonnal. Ezek igen gyorsan orvosolhatók, mert legtöbb esetben apró félreértéseken alapulnak a sérelmek. Viszont az odafigyelés és az azonnali problémakezelés minden alkalommal gyógyírként szolgál.

Az alapanyagokat Magyarországról, lehetőség szerint a csárda 40 km-es körzetéből, háztáji, nyersanyagokból állítjuk össze. Azzal, hogy falvakból vásárolunk, termelésre sarkaljuk a faluban élő embereket, ezáltal hozzásegítjük nemzetünket, hogy a falvak régi funkciójukat visszanyerjék. Ám saját, a tanyánk által előállított termékekből is dolgozunk. Van földünk, konyhakertünk, vannak állataink. Külön szolgálati lakást alakítottunk ki azok számára, akik a gazdasággal foglalkoznak, hogy ittlétükkor kényelemben, folyamatosan rendben tudják tartani a portát.

A magyar konyha nem a túlfűszerezett, paprikázott ételekről, az ehetetlen pörkölről, vagy a karajból készített cigánypecsenyéről szól. A csárdakultúra jelentése a '80-as években kezdődött pénzhajhászó hozzáállás óta forrt össze a túl zsíros, fűszeres ételekkel. Inkább alkotó szemléletűnek kell lenni, és áldozni a kiváló minőségű alapanyagokra. Így amit lehet, igyekszünk kistermelőktől beszerezni. Étolaj helyett például a magasabb élvezeti értéket biztosító mangalicazsírt és rengeteg libazsírt használunk egyes hagyományos ételeink elkészítésénél. Az is sokat számít, hogy saját fűszerkertet tartunk fent.

Nem csak az egyszeri vendéglátásra építünk, hanem különféle programokkal várjuk az év minden szakában a betérőket. Nyaranta szívügyünk kezdetektől a Tenkes hadjárat. A Tenkes Huszár Bandérium Hagyományőrző Egyesület hadjárata XXI. éve kerül megrendezésre. Az ország számos részéről érkeznek a huszárok. A Hadjárat Siklósról indul, állomásai: Máriagyűd, Kisharsány, Nagyarsány, Villány, Villánykövesd, Palkonya, Bisse, Túrony, Tenkes Csárda. Tulajdonképp egy nagy körben a gyönyörű Tenkes hegyet lovagolják végig, 18 település érintésével.

Az egész esemény színes, hagyományőrző programokkal tarkított, huszárok, betyárok és csikósok tartanak bemutatókat. A látogatók, szemlélők, érdeklődők a fegyverzettel, lóval és szellemiséggel ismerkednek. Katonai hagyományőrzők számára a rendezvénysorozaton való hivatalos részvétel esetén az egyenruha kötelező, civilek

számára magyaros viselet ajánlott. A lovasok az út során katona módjára élnek, korán kelnek, szabad ég alatt alszanak, tábortűznél melegednek. Minden úgy történik, ahogy egykoron, ez a legszívmengetőbb a megmozdulásban.

Éves szinten minden szép magyar, hagyományos eseményt megünnepelünk, legyen az augusztusi kenyér ünnep/államalapítás, Márton nap, Vince nap, vagy a vidéünkön komoly szokásoknak örvendő szüret. Külön ételsorral várjuk ezen időszakokban a hozzánk betérőket.

Nemrégiben lehetővé tettük azt is, hogy vendégeink egy kellemes étkezést követően ne induljanak útnak, hanem rusztikus eleganciával berendezett fogadónkban hajtsák álomra fejüket. Elkészült erre a célra vendégházunk is, mely szintén a magyar hagyományok egyszerű, de szépséges elemeit alkalmazva lett berendezve. Nem oly rég egy gyönyörű, Fecske névre keresztelt játszótérrel is bővültünk, hogy az állatsimogatóban, a honos állatfajtákkal (racka, birka, kecske, liba, kacsa, ló, póni, szamár, macska) való ismerkedés mellett, a gyerekek még több élménnyel gazdagodva távozzanak tőlünk.

Az, hogy a Tenkes Csárda ma már a Baranya Megyei Értéktár tagja, a térség meghatározó helye, Magyarország talán egyetlen igazi, a valódi csárdajegyeket torzítás nélkül magán hordozó étterme, az elsősorban a kitűnő csapatszellemnek, a folyamatos képzéseknek és fejlesztéseknek, szolgáltatás javításoknak köszönhető. Mindig megpróbálunk egy lépéssel előrébb jutni, a vendégeink megelégedését szolgálni.

Tudjuk, hogy a vendéglátás szoros kapcsolatban áll a nemzetgazdaság számos területével, és ennek okán tudatosan építkezünk. A vendéglátás piacot jelent a mezőgazdaság és az ipar számára. Elősegíti az életszínvonal növelését, amelybe beletartozik az aktív szabadidő növelése, annak színvonalas eltöltése, a fogyasztási szokások megváltoztatása, a lakosság általános kulturális színvonalának emelése, az egyes társadalmi rétegek, területek színvonalbeli különbségeinek csökkentése, és mindezzel az egész lakosság általános közérzetének javítása. Hiszünk abban, hogy ez idővel hozzájárul a családok megszilárdításához, az igényes kikapcsolódás lehetőségéhez és ennek értékeléséhez.

Mi nem rövidtávra tervezünk, hanem együttműködve a térségi turisztikai központokkal, szállásadókkal, kulturális intézményekkel és turisztikai attrakciókkal, karöltve dolgozunk a térség és hazánk hírnevének öregbítésén.

Az együttműködésünk megmutatkozik a közös programszervezésben, a vendégek több napos programjának megfelelő előkészítésében, hiszen, ha egy vendég számára meg tudjuk teremteni a hosszabb távú időtöltés feltételeit, akkor sokkal több emlékekkel, jó érzéssel, ismeretanyaggal gazdagodhat és hírünket viszi, vagy visszatér térségünkbe.

Ez az évek során előbbre viszi a térség és az ország gazdaságát.

Az elmúlt években a vendéglátásban szerzett komoly szakmai tapasztalatból kiindulva szükségesnek véljük egy olyan képzési rendszernek a felállítását, mely nem csak szigorúan véve a szakmai képesítés lehetőségét adja meg a diákok számára, hanem erkölcsi, morális és szociális alap elsajátítását is célul, a szakképzés elkezdésének alapjául tűzi ki. Meggyőződésünk, hogy egy ilyen komplexitással bíró, magas színvonalon megszervezett és végig vezetett képzés utat nyitna a ma még komoly anyagi gondokkal küzdő és legtöbb esetben céltalan életet élő ormánsági családok számára.

Ahogy az elmúlt évek kimutatásai, valamint a mindennapi élet tapasztalatai is jelzik, az Ormánságban hátrányos helyzetben, munkanélküliségben élő családok döntő része nem rendelkezik megfelelő erkölcsi és morális értékrenddel, kompetenciákkal ahhoz, hogy felismerje a továbblépés adta lehetőségeit, a kitörési pontokat.

Első és legfontosabb célunk, hogy nem csak szakmailag jól képzett, igényes embereket képezzünk, hanem ezzel egyidejűleg tisztességes, helyes értékrenddel, az emberekkel való kapcsolattartásban elvárható viselkedési normákkal, igényes megjelenéssel rendelkező szakembereket adjunk át a vendéglátásban szerepet vállalók részére. A felsorolt értékek, elvárások a képzés végére a mindennapokban használandó egyéni igénnyé kell, hogy beépüljenek. Mindezek mellett ugyanilyen hangsúllyal bír a szakma iránti alázat, mely nélkül lehetetlen a folyamatos fejlődés, a másik ember tisztelete, a jóra való törekvés. A szakképzés elsősorban az Ormánságban élő diákokra épít kezdetekben, de a későbbiekben ezt szélesebb körre, a déli régió szintjére emelnénk.

Tulajdonosunk vállalkozói pályája során minden esetben a folyamatos fejlődést tartotta szem előtt, törekedett a jók között is a legjobb minőségre, így ebben a kérdéskörben is ezzel az alapelvvel kíván élni. Olyan szakembereket

szeretne képezni, akik megállják helyüket az életben, munkájukra igényes, a társadalmi normáknak megfelelő személyként élnek és ezáltal részesülnek a munkavállalás adta felemelkedés, jelen helyzetükből való kitörés lehetőségében. A képzés nem csak a diákok számára nyújt perspektívát, hanem az oktatás feltételeinek megteremtéséhez szükséges tényezőkön keresztül az Ormánságban élő családjaik számára is, hiszen az általunk tervezett szakképző olyan alapanyagok felhasználásával működne, melyeket ezen a területen termelnek. Ezáltal értelmet kap a közmunka, a magángazdálkodás, az állattenyésztés, így megadva annak lehetőségét, hogy az addig munka nélkül, vagy alkalmi munkából élők is felemelkedjenek, életszínvonaluk megfelelő legyen és a társadalom hasznos tagjává váljanak. A szakképzés kiépítése hosszútávú terveink közé sorolható.

A régi ízek, étkek, receptek gyűjtését, mindennapi használatát küldetésünknek tartjuk. Ezen étkek vonzzák leginkább az ide látogatókat. Az étlap gerincét képezik az úgynevezett Tenkes klasszikusok, ez a sor a következő ételekből áll a teljesség igénye nélkül:

Az eredeti Parasztos hízott libamáj serpenyőben, egy 40 éves recept, a csárdagazda szája íze szerint lett megújítva. Ehhez saját fejlesztésű, házi, helyben sült ropogós kukoricás kenyeret kínálunk. Liba és kacsamáj pástétom, Tenkes lilahagyma lekvár, Ormánsági zsályás orjaleves felezett orjacsonntal, az elmaradhatatlan Birkapörkölt, a híres neves Tenkes gulyás szürke, vagy magyartarka marhából, házi burgonyagombóccal, Félte abált libamáj, Sült kacsacomb, Dráva menti/ helyi tógazdaságokból származó halakból ételek, úgy, mint halászlé, harcsapaprikás, és vegyes haltál. Kemencés tálak, borjú, vadak, bárányhús. Mindezt megkoronázza a dióval pirított morzsás túrógombóc házi tejfellel, és több tradicionális, régi magyar édesség.

Készül kezünk alatt egy eredeti ormánsági ételeket gyűjtő receptkönyv is, melynek összeállítása és próba főzése jelenleg is folyik. Ehhez az eszmeiséghez szorosan kapcsolódva támogatja a Tenkes csárda a helyi kistermelőket, hogy az általuk megtermelt alapanyagokat alkalmazhassa a konyha. A helyi hagyományörző tevékenységeket végző mesterembereket, kihalóban lévő szakmák művelőit, folyamatos munkát biztosítva számukra a fejlesztések munkálatainál. A helyi közösségeket, hogy fokozza aktivitásukat. Harkány és Csarnóta minden kulturális és turisztikai megmozdulását, a környékbeli kisnyugdíjasokat, idősek klubját, a Harka néptáncgyűttest, a Misina Néptáncgyűttest. Évek óta hozzájárulunk a Regélő folyóirat és évkönyv – Lélekből jövő jövő – megjelenéséhez.

2016-ban 16 év munkájának köszönhetően a Baranya Megyei Önkormányzat Értéktár Bizottsága a Tenkes Csárdát felvette a helyi értékek sorába, így hazánkban ez az egyetlen csárda lett megyei érték. A Magyar Turizmus Zrt. Rozmaring díjjal tüntette ki, illetve 2019-ben is, mint előtte 3 éve, Magyar Turizmus Minőségi díjat kapott. Kovács Gábor tulajdonosnak 2018-ban Baranya Fejlődéséért Díjat adományozott a baranyai kulturális örökség ápolásában, megőrzésében, a helyi hagyományörző tevékenységek támogatásában elért eredményei, húszéves kitartó munkájának elismerésül a Baranya Megyei Önkormányzat. 2019-ben Harkány városa Turizmusért Emlékéremmel, a Vállalkozók és Munkáltatók Országos Szövetsége a "Baranya Megye 2019. Év Vállalkozója" díjjal jutalmazta.

Kulturális hagyatékunk őszinte és elkötelezett ápolásának helye a Tenkes Csárda. Egy összeszokott, komoly csapat hithű és következetes működtetésével, emberfeletti energiák megmozgatásával folyik a munka. Húsz év alatt tettük országosan ismertté és elismertté a 180 lelkes falu szélén omladozó kis csárdát. A munkatársak közül jó páran a kezdetektől róják áldozatos munkával eme utat. Erről szól ez az elhivatottság. Magyar konyhát, 100 éves csárdát életben tartani, hagyományainkat őrizni, amíg csak lehet, bármilyen is a világ, bárhogyan is változnak a mindennapok. Ezek vagyunk mi, magyarok, ez a múltunk, ez a gasztronómiánk. Vissza kell nyúlnunk a tradíciókért, átítatnunk magas minőséggel, így őrizhetjük meg ezt az örökséget.

Kitartással, hittel és az igazi, történelmi eredettel rendelkező széphez, jóhoz, ízeshez, értékekhez való ragaszkodással visszük megyénk hírét határainkon innen és túl.

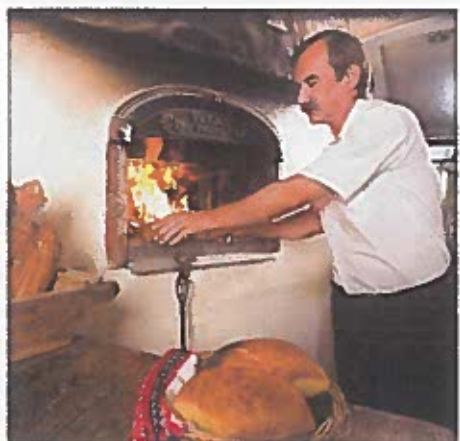
Tenkes Csárda

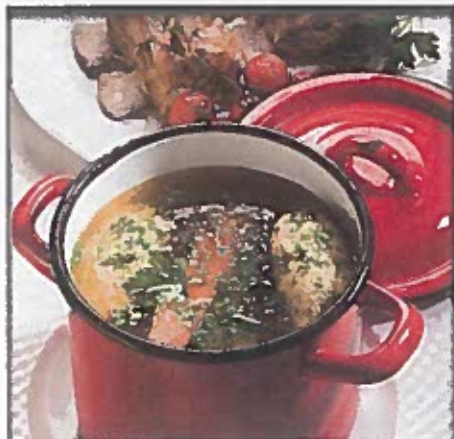
www.tenkescsarda.hu

[Facebook.com/maintenkes](https://www.facebook.com/maintenkes)



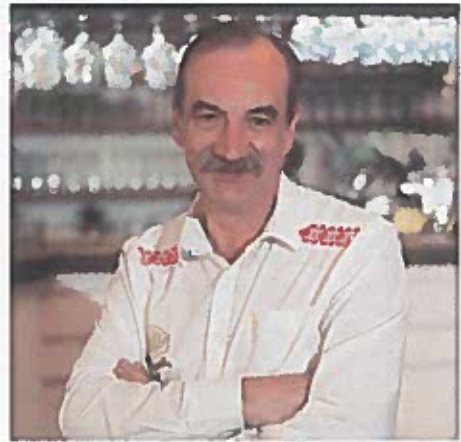








Vincze Ervin
étteremvezető, mesterfelszolgáló

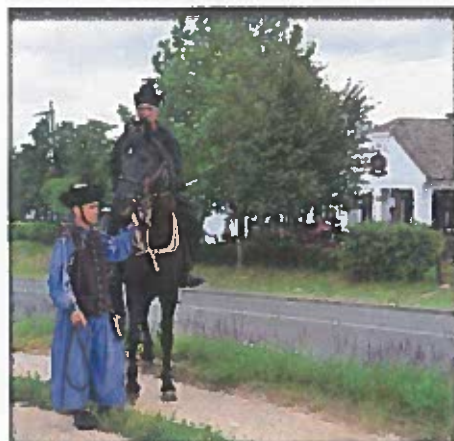
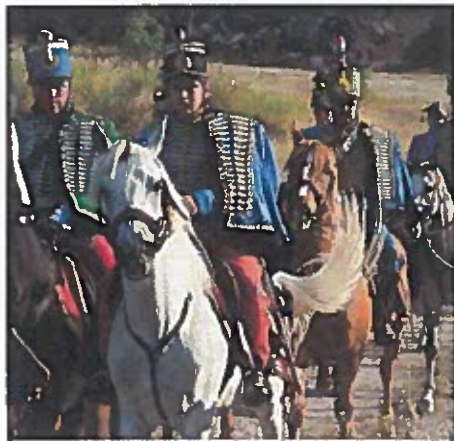


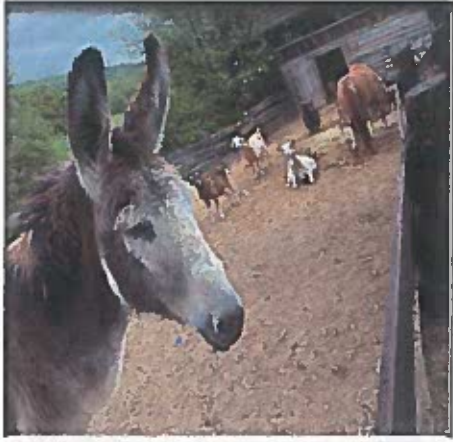
Szentes Lajos
étteremvezető helyettes

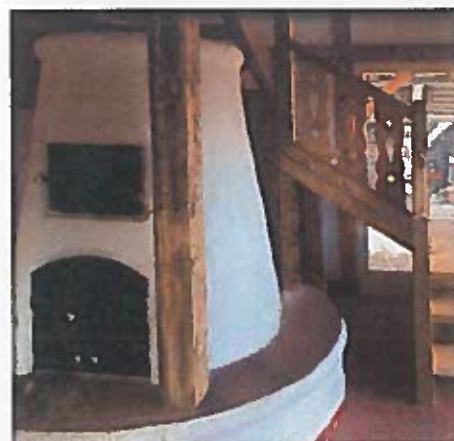


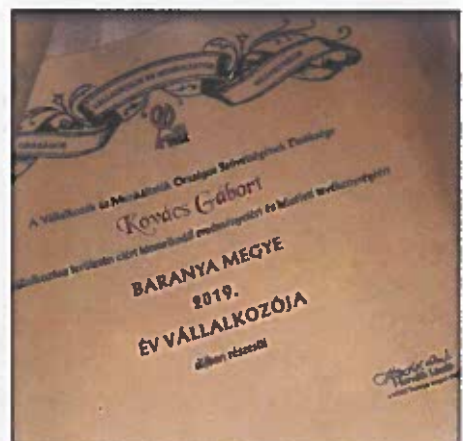
Raposa István
Konyhafőnök













Tenkes Csárda
7811 Csarnóta, Kültelek 011. hrsz.

Kovács Gábor
tulajdonos
(20)3389800

facebook.com/maintenkes
instagram.com/tenkescsardaharkany
www.tenkescsarda.hu

2020

