

KICSI FALUNK

2006. december

III. évfolyam 12. szám

A KISSZÉKELYI ÖNKORMÁNYZAT LAPJA

MEGKÉRDEZTÜK A HÁZIASSZONYOKAT MIT SÜTÖTTEK AZ ÜNNEPEKRE?

Olvasóink már többször kérték, hogy közöljünk néha recepteket. Nos, itt az alkalom! A betlehemező gyerekekkel járva a falut, meggyőződhattünk arról, mennyi finomság került a karácsonyi-szilveszteri asztalra. Néhányan megosztották velünk konyhájuk titkait. Ki lehet próbálni, jó étvágyat hozzá!

Lúdláb

(Fülöp Józsefné Bözsike néni)

5 tojásból piskótát sütünk a szokásos módon. Krém: 30 deka cukrot 2 kanál kakaóval másfél deci vízben felfőzünk. Ha langyosra hűlt, belekeverünk 30 deka vaját, 3 egész tojást és kevés cukrot, az egészet sűrűre verjük. Ezzel kenjük meg a piskótát. A tetejére 4 kanál cukorból, 2 kanál kakaóból és fél deci vízből főzött máz kerül. Hideg helyre tesszük, hogy megdermedjen. Tortának is elkészíthető.

Meggyes pite

(Keresztes Lászlóné Zsuzsika)

A hozzávalókat tejfölöspohárral mérjük: 1 pohár tejföl (125 g), másfél pohár cukor, 2 és fél pohár liszt, 1 sütőpor, 1 tojás, fél pohár étolaj. A hozzávalókat keverőedénybe rakjuk, elektromos habverővel összedolgozzuk. Kizsírított, lisztezett tepsibe öntjük a masszát. Meggyel megszórjuk a tetejét. Vágott diót is tehetünk rá. 150 fokos sütőben kb. 45 percig sütjük.

Pille szelet

(Isztl Mártonné Juliska)

6 egész tojást 21 deka cukorral gőz felett felverünk, lassan belekeverünk 4 csomag püncs pudingot. Tepsiben kisütjük. Kétfelé vágva barackízzel megkenjük. Töltelék: 15 deka vaj, 15 deka cukor, 3 tojás sárgája, 1 kanál rum. Az egészet habosra keverjük és a lekvár tetejére tesszük, a tészta másik felével befedjük. A 3 tojás fehérjéből 12 deka cukorral gőz fölött habot verünk és a tészta

tetejére kenjük. Máz: 15 deka cukrot dió nagyságú vajjal, 3 deka kakaóporral és 3 kanál forró vízzel elkeverünk, vizes késsel a hab tetejére kenjük.

Őszibarack

(Vódlí Józsefné Annuska)

30 deka cukrot 20 deka zsírral, 3 tojás sárgájával, 2 deci tejjel, 1 vaníliás cukorral és 3 evőkanál liszttel habosra keverünk. Hozzáadunk 80 deka lisztet és 1 sütőport. Összegyúrjuk, diónyi gömböket készítünk belőle. Ritkásan tepsibe rakjuk, mikor kisült, az aljánál a belsejét kikaparjuk. Töltelék: A kikapart tészta-morzstát apróra dörzsöljük, hozzáteszünk 30 deka cukrot, 2 deka kakaót, 10 deka vaját, 1 deci rumot, 3 evőkanál baracklekvárt. Jól összedolgozzuk, megtöltjük vele a tésztát. 2 tojás fehérjéből habot verünk. A barackok egyik felét alkör-mössel vagy rum aromával pirosra, másik felét mandula aromával zöldre festjük. Megkenjük a tojásfehérjével, végül kristálycukorban meghempergetjük.

Ötlapos

(Simon Istvánné Mariska)

50 deka lisztet, 7 deka zsírt, 10 deka cukrot összegyúrunk kevés tejszennel megáztatott 1 csomag szalakkálival. Ha szükséges, még tejet adunk hozzá, hogy lágy tésztát kapjunk. 5 részre osztjuk, a kinyújtott lapokat tepsinél egyenként megsütjük. Krém: 7 és fél deci tejet 3 kanál kakaóval, 8 kanál liszttel, 15 deka margarinnal, 20 deka cukorral, fél deci rummal felfőzünk. Még melegen megtöltjük vele a lapokat.



Négerkocka

(Isztl Mártonné Juliska)

5 egész tojást, 5 kanál vizet 10 kanál cukorral gőz felett habosra verünk. Hozzáadunk 10 kanál lisztet, 2 kanál kakaót és 1 sütőport. Megsütjük. 25 deka cukrot és 4 tojás fehérjét gőz fölött kemény habbá verünk és a kihűlt tésztára kenjük.

Töltött sajtos pogácsa

(Lelkes Györgyné Lenke)

40 deka lisztet 25 deka margarinnal, 1 kávéskanál sóval, kevés tejszennel megfuttatott élesztővel, 5 deka reszelt sajttal, 3 jó evőkanál tejföllel, késhegynyi pirospaprikával, 2 tojás sárgájával összegyúrunk, 1 órán át kelesztjük. Vékonyra kinyújtjuk, kisebb pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tojással megkenve kisütjük. A krémhez 15 deka margarint 4 kis rúd kemping sajttal, 5-6 deka reszelt sajttal, ízlés szerint sóval jól kikeverünk. A pogácsák alját a krémmel vastagon megkenjük és kettőt-kettőt összeragasztunk. Az oldalán kigyűrődő krémet reszelt sajttal forgatjuk.

Parlament szelet

(Isztl Mártonné Juliska)

5 tojás sárgáját 12 deka zsírral, 15 deka porcukorral kikeverünk. 8 kanál tejet, 25 deka lisztet és 1 sütőport adunk hozzá. Megtöltve sütjük! Töltelék: 20 deka darált diót 20 deka porcukorral, 1 deci tejjel és 1 vaníliás cukorral összekeverünk, a tészta tetejére tesszük, kisütjük. Máz: az 5 tojás fehérjét 15 deka cukorral felverjük, a kisült tésztára kenjük.

MEGALAKUL A KÖRJEGYZŐSÉG



A falukarácsonyi műsor megnyitásakor Keresztes László köszöntötte az egybegyűlteket, Selmeci Sándorné jegyzőnőket és a vendégként meghívott Takács Erzsébetet, Tolnanémedi jegyzőnőjét.

Elmondta, hogy Kisszékely is belekényyszerült abba, hogy feladja önálló jegyzőségét. Január elsejével megalakítottuk Nagyszékellyel és Tolnanémedivel a körjegyzőséget. S bár nem az ünnephez kapcsolódik, de a falu nagy része jelen van, most szeretné a faluközösség előtt jegyzőnőnknek a munkáját megköszönni és az új jegyzőnőt bemutatni.

Az érintetteket a színpadra kérte, és Selmeci Sándornénak egy csokor virágot nyújtott át a következő szavakkal:

„Marika! Megköszönöm áldozatos munkáját a faluban. Ha jól tudom, 1999. szeptember 1-től volt megbízott jegyző a faluban, de előtte is ismerte már mindenki, mert a simontornyai közös tanács idején

már ki szokott járni Kisszékelybe.

Én szeretném megköszönni itt most azt a munkát, amit eddig végzett a faluért. További boldog nyugdíjas életet kívánok magának. Remélem, hogy nem utoljára látjuk itt Kisszékelyben.” Selmeci Sándorné a következőket mondta:

„Kedves kisszékelyiek! Áldott karácsonyi ünnepeket és boldog új évet kívánok. Az új esztendőben sok-sok örömet és jó egészséget.

Pár szóval szeretnék elköszönni.

Több, mint hét évet töltöttem a községben, munkámmal igyekeztem a kisszékelyieket szolgálni, mindenkinek a problémájára megoldást találni. Jóleső érzéssel vettem tudomásul, hogy bizalommal fordultak hozzám. Biztosan volt olyan eset is, hogy valakit akaratom ellenére megsértettem. Most arra kérem, bocsássa meg, és ő is csak a jóra gondoljon, emlékezzen. Úgy érzem, a kisszékelyi embereket nagyon megszerettem. A jövőben is tisztelettel és szeretettel gondolok az itt élő emberekre, az itt eltöltött évekre.

Kedves kisszékelyiek! Mindent köszönök. Kérem, jó szívvvel emlékezzenek rám. Ígérem, hogy én szeretettel gondolok minden kisszékelyire. Szeretem

a kisszékelyieket és szeretem Kisszékelyt. Isten áldását kérem Kisszékelyre és lakosaira.”

Ezt követően polgármesterünk bemutatta Takács Erzsébetet, aki nem ismeretlen a helyi lakosok többsége előtt, és aki ideiglenesen látja majd el a körjegyzői feladatokat.

A jegyzőnő a következő szavakkal fordult a közönséghez:

„Látom, hogy a Képviselő Testület minden egyes tagja jelen van ezen az ünnepségen. Megköszönöm, hogy a Testület megtisztelt bizalmával és körjegyzővé megbízott, ha egyelőre rövid időre is. Én a törvényeknek alárendelve tisztességgel, becsülettel, legalább olyan színvonalon szeretném ellátni Kisszékely községben a közigazgatási feladatokat, mint ahogyan Marika idáig tette. Én kérem a most még úgymond

Polgármesteri Hivatal, később a Körjegyzőség dolgozóinak segítségét a munkámhoz. A Polgármesteri Hivatal körjegyzőséggé alakítása minden bizonnyal nem lesz zökkenőmentes, bár mindent megtettem, megtettünk annak érdekében, hogy problémamentes legyen. Kérem a megértésüket és türelmüket. És kérem a lakosság segítségét is a munkánkhoz.”

A körjegyzőnő minden csütörtökön 8 órától 16 óráig Kisszékelyben tart fogadóórát.

(Foto: Martina Zoltán)



László Ervin (1936–2006)

Elment a meseköltő, aki halhatatlanná tette közvetlen környékünk erdős-rétespusztás mesevilágát, Rácpáregrest (Felsőrácegre, ahol gyermekkorát töltötte), a Négyszögletű Kerek Erdőt és lakóit, Mikkamakkát, Vacskamatit, Mamintit, a kicsi zöld tündért, Ló Szerafint, Szörnyeteg Lajost, Aromót, a fékezhetetlen agyvelejű nyulat, Nagy Zoárdot, a lépkedő fenyőfát, Dömdödömöt és még sok más felejthetetlen társukat. László Ervin nyugdíjas éveit pihenőhelyéül a mi kis falunkat választotta. Szívén viselte könyvtárunk sorsát, feleségével, Vathy Zsuzsa József Attila díjas íróval együtt folyamatosan hozta a könyvadományokat, ha ideje

engedte, részese volt ünnepeinknek. 2004 falukarácsonján a gyerekek előadták egy dramatizált meséjét, tavaly Pünkösdkor, a falunapon díszvendégünk volt, felnőtteknek szóló elbeszéléseiből felolvasást rendeztünk a könyvtárban, terveztük a műveiből készült A porcelánbaba című film vetítését, író-olvasó találkozóval egybekötve. Halálhíre váratlanul ért és megdöbbentett bennünket.

A hajdani felsőrácegresi uradalmi intéző fia a szekszárdi Garay János Gimnáziumban érettségizett, majd a budapesti Eötvös Loránd Tudományegyetem Bölcsészkarán, újságíró szakon szerzett diplomát. Az Esti Pécsi Napló, majd a Dunántúli Napló és a Jelenkor munkatársa volt. 1965-ben Budapestre költözött. Az Élet és Irodalom tördelőszerkesztője lett, ahol 1971-ig dolgozott. 1989-ig szabadfoglalkozású író. A rendszerváltást követően a Magyar Fórum alapító tagja. A Magyar Napló, a Pesti Hírlap, majd a Magyar Nemzet munkatársa volt,

1992-től a Hitel olvasószerkesztője. Hatvanévesen ment nyugdíjba, kisszékelyi házáat ekkortájt vásárolta. Leghíresebb mesekötetei A hétfejű tündér, A négyszögletű kerek erdő, a Berzsián és Dideki, a Bab Berci kalandjai, a Lovak, kutyák, madarak és A manógyár. Felnőtteknek szól A fehér tigris, a Hét szeretőm, a Csillagmajor és A kisangyal című kötete. Több alkalommal nyerte el Az Év Könyve és Az Év Gyermekekönyve kitüntetését. Kitüntetései közül a József Attila-díjat (1974), a Kossuth-díjat (1996) és a legutóbbit, a 2006-os Prima Primissima-díjat említjük.

Temetésén Kisszékely is képviseltette magát, jelezve, hogy a nemzeti kegyeleten túl személyes kötődéssel is gyászolja László Ervint. Gyermekekönyveiből könyvtárunknak gazdag választéka van, felnőtteknek szóló munkáit most kívánjuk beszerezni, de könyvtárközi kölcsönzés útján már eddig is szinte mindegyik járt nálunk.

Emlékét művei és olvasói megőrzik.

DECEMBERI ESEMÉNYEK – KÉPEKBEN



A Mikulás a nevetlen Krampuszával idén is meglátogatta az óvodásokat. A gyerekek verssel, dallal köszöntötték a várva várt vendéget, aki jól ismerte a kisszékelyi gyerekeket, mert mindenki-ről tudta hogy jó volt-e vagy sem.

A betlehemes csapat idén is járta a falut, nyolc helyen is megfordultak.



A Képviselő Testület még a nyáron határozatot hozott a Kultúrház környékén lévő, előregeedett és balesetveszélyes fák kivágásáról. A munkálatokra most került sor.



Az óvodások létszámban ugyan megfogyatkoztak, de az idén is nagy buzgalommal díszítették fel karácsonyfájukat. A Jézuska szerény kis ajándékcsofomaggal lepte meg őket.

(Foto: Martina Zoltán és Lelkes György)



Megkerült!

Egy hétig tartotta lázban nemcsak Kisszékelyt, de az egész környéket Éber, a "nyugdíjas korú" szürke pumi elcsatangolása. A kutya szilveszterezni érkezett gazdáival a Kossuth utcába, de az éjféltől petárdázástól megriadva világgá ment, sok kevésbé szerencsés kutyatársával együtt. Kétségbeesett gazdái időt, pénzt és fáradságot nem kímélve egy hétig járták az erdőt és a környező falvakat, míg a legyengült jószág – valóban az utolsó pillanatban – Pálfán előkerült. A kutya leromlott állapotára való tekintettel nem kerülhetett sor arra, amit gazdái megígértek, hogy örömeiben a kutyával együtt "végigugatják a falut".

Mindenesetre nagy volt a boldogság, és a gazdik ezúton köszönik minden kutyabarát segítőkészségét!

A Kisszékelyi Kulturális Egyesület vezetősége értékelt a 2006. évi munkát és meghatározta a 2007. évi feladatait.

Ezúton is kéri a lap olvasóit, hogy személyi jövedelemadójuk egy százalékát utaltassák az Egyesület javára, adószáma: **18859074-1-17.**

Szerkesztőségünk tájékoztatja olvasóit, hogy az újság számait e-mail címre kézbesíteni tudja. Kérjük, hogy igényét a kicsifalunk@freemail.hu e-mail címen jelezze.

KÖSZÖNET

Köszönjük Dick Józsefnének a Községi Ház részére felajánlott karácsonyfát.



CSALÁDI ÜNNEP



Mivel idén a karácsonyi ünnepek előtti hétvégén már mindenki otthon akart készülni, az a döntés született, hogy a Falukarácsony pénteken kora délután legyen. A Kultúrház előterében már főtt a hagyományos szarvaspörkölt, a falu népe a tavaszi időjárás ellenére a szokásos lassú tempóban gyülekezett.

A polgármester megnyitója után az óvodások következtek verssel, dallal, az óvónéni, Závodi Lászlóné és Bodó Béláné segítségével. Ezt követően – megemlékezve azokról, akik már nem lehettek közöttünk – egy családi fellépésre került

sor. Fehér Sándorné Rompos Erzsébet mondott verset gyermekeivel, Sanyival, Ricsivel és Nórikával.

Már nem is lehet műsor a Bokréta együttes nélkül, idén katonadalokból állítottak össze csokrot, a válogatás és a szülő ének Isztl Mártonnének köszönhető. Az éneklésbe a közönség is bekapcsolódott. A kisiskolások is készültek már előre a szereplésre, de annyian megbetegedtek, hogy csak Wagensommer Zolika és Bodó Bence tudott színpadra állni. Éneküket Simkó Zsuzsi kísérte szintetizátoron. Produkciójukat a közönség szeretettel, nagy tapsal jutalmazta. Bodó Mariann egy szép Kosztolányi verset adott elő, majd a műsor vendégei, a simontornyai citerások karácsonyi dalokat játszottak. A közönség velük együtt énekelt.

A következő műsorszám előtt a műsorvezető Lelkes Györgyné megszavaztatta a közönséget, hogy mikrofonnal vagy anélkül énekeljen Schlégel Anita.

A többség úgy döntött, nem kell ide mikrofon, és nagy csendben hallgaták Anita magyar, olasz, és angol nyelven előadott dalait.

A Bokréta együttes nem csak dallal, táncal szokott fellépni, hanem színjátszással is. A két székely népmese színpadi feldolgozását már Tolnában, Baranyában több helyen is sikeresen előadták, de a hazai közönség eddig csak a színpadi próbát láthatta. Most itthon is előadták és a siker nem maradt el. A végén a közönség is táncra perdült, alig lehetett leállítani őket, hogy a vacsorát lehessen tálalni. Ez alatt a simontornyai citerazenekar szolgáltatott zenét.

A vacsorának is nagy sikere volt, talán nagyobb, mint a műsornak, hiszen többen a műsorra nem is voltak kíváncsiak, csak a vacsoráért jöttek ételhordóval.

A vacsora után Fehér Árpád zenéjére kezdődött a tánc.



(Foto: Dick Dávid és Martina Zoltán)



KICSI FALUNK

Felelős kiadó:
Keresztes László

Szerkesztő:
Lelkes György

Elérhetőségünk:
7082 Kiszékely,
Szabadság u. 2.
kicsifalunk@freemail.hu
(06-74)-403-144

Lapunk a Kiszékelyi
Kulturális Egyesület
támogatásával készül