

KICSI FALUNK

2011. március

VII. évfolyam 3. szám

A KISSZÉKELYI ÖNKORMÁNYZAT
ÉS A KISSZÉKELYI KULTURÁLIS EGYESÜLET LAPJA

FERGETEGES FARSANG

Hosszú volt az idei farsang, a nyugdíjas rendezvények egy kicsit mégis kicsúsztak belőle. Többszöri halasztás után (legalább több időnk maradt felkészülni), március 19-én útra keltünk Tolnanémedibe, hogy megmutassuk, mit tudunk, és egy kellemes estét töltsünk a némedi, simontornyai és belecskai nyugdíjasokkal. Négy kislányunk (Fehér Timea, Fehér Nóra, Horváth Anna

és Fehér Klaudia) előadott egy „icipici mesét” saját koreográfiával. Ezt követte Keresztes László és Lelkes György mint Hacsek és Sajó, végül pedig az egyre fiatalodó „Bokréta” (tagjaink közt most másodszer üdvözölhettük ifj. Kiss Ferencet-Fercsit) valódi mulatós ének- és táncprodukciót adott elő, óriási sikerrel. A jelmezversenyen a simontornyai „apácák” mögött másodikkak lettünk, és



jókorára tortát nyertünk.

Alighogy kipihentük a némedi mulatságot, már indulhattunk is Belecskára, ahol március 26-án hét település nyugdíjasainak részvételével rendezték meg az esedékes mikrotérsegi találkozót. A házigazdák német műsort „rendeltek” tőlünk, mert korábban Hőgyészen nagyon tetszett nekik a tiroli táncunk. Régebbi számainkat újjal egészítettük ki, ismét nagy tetszést arattunk, nekünk tapsolt Belecska, Simontornya, Tolnanémedi, Pincehely, Nagyszékely és Nagykónyi közönsége. Egy végtelenül kellemes napot hogyan is lehetett volna másképp megkoronázni, mint hogy este az itthoni borversenyen megint elénekel-táncoltuk a „némedi fergeteges”-t, olyan zajos sikerrel, hogy még ráadást is kellett adnunk.

Elbúcsúztattuk a hosszú telet, készen állunk az újabb kihívásokra-meghívásokra.

Lelkes Györgyné



*Minden kedves olvasónknak
kellemes Húsvéti Ünnepeket
kívánunk!*



Közhírré tétetik...

Helyi adók és térítési díjak 2011-ben

- A helyi adók mértéke nem változik.
- A szociális étkeztetés díja nem változik, 470 Ft/adag marad (házhoz szállítva).
- A táborozás díjai:
350 Ft/reggeli, 700 Ft/ebéd,
400 Ft/vacsora, a szállás 800 Ft/fő/éj.
- A strand belépőjegyek ára: felnőtteknek 500 Ft/nap, gyermekeknek 350 Ft/nap, 17:00 óra után felnőtteknek 250 Ft, gyermekeknek 200 Ft.
- A helyiségbérleti és egyéb bérleti díjak nem változtak.
- A falugondnoki autó személy- és áruszállítás esetén szociális rászorultság kategóriában 40 Ft/km, egyéb esetekben 100 Ft/km + állásidőre 250 Ft/óra. Utánfutóval +30 Ft/km.
- A traktorfuvar változatlan maradt, pótkocsival 3.000 Ft/óra, tolólappal: 4.000 Ft/óra.

Egyesületi közlemény

A Kulturális Egyesület örömmel tapasztalja, hogy a Simontornyára elszármazott kisszékelyiek szívesen fogadják a Kicsi Falunk újságot, amelyet Soós József kézbesít nekik. Az Egyesület nevében köszönöm Jóskának, hogy mindig pontosan jelentkezik és viszi a lapot. Köszönjük mindenkinek az általa küldött pénzbeli támogatásokat. Az anyagi támogatás mindig nagy segítség egy civil szervezetnek, de még fontosabb a szervezet taglétszám-bővítéssel történő erősítése.

Ezért kérjük azokat az olvasókat, akik szeretnének egyesületünkben taggá válni, szándékukat jelezzék, és küldünk belépési nyilatkozatot.

Pajor Ágnes
KKE elnök

A búcsú napja

2011. április 24. vasárnap, de mivel ez Húsvét vasárnap is, a templomi búcsút egy héttel később, május elsején tartjuk.

Mozgáskorlátozottak közlekedési támogatása

A kitöltött kérelmeket minél előbb, de legkésőbb április 30-ig kérjük a Hivatalba beadni.

Könyvtári nyitvatartás

szerda: 16-21
péntek: 16-20
szombat: 10-12 és 16-20
vasárnap: 15-17 óra.



Május elsején természetjáró kirándulásra várunk mindenkit (gyerekeket, felnőtteket egyaránt), akinek kedve van egy tavaszi erdei sétához. Indulás reggel 9-kor a Könyvtár elől, visszaérkezés kb. 1 óra-kor.

Horváth András és Apró Etelka
Tel.: 06-30-432-8244



Ebzárlat

Kisszékely község közigazgatási területére 2011. április 2-től április 22-ig ebzárlatot és legeltetési tilalmat rendeltek el. Az ebeket megkötve kell tartani és közterületre csak poráron szabad vezetni.



Az Önkormányzat április 30-án délután 4 órakor várja a Strandon mindazokat, akik részt szeretnének venni a májusfa-állításon és az azt kísérő közös vacsorán.

Tájékoztató a képviselőtestületi ülésről

Márciusban kétszer is összeült a képviselőtestület (KT). A március 10-i ülés egyben közmeghallgatás volt, amelyen összesen tizenkilencen vettek részt. A polgármester tájékoztatást adott a KT 2011. évi terveiről. Az idei rendezvények között szerepel többek között a májusfa-állítás (április 30.), a májusfa-kitáncolás (augusztus 20.), a nyugdíjastalálkozó (október). Július 2-án hagyományteremtő szándékkal kerül megrendezésre az aratóünnepély, amely egyben a kisszékelyi iskola alapítása 310. évfordulójának megünneplésére is lehetőséget ad. A közmeghallgatás legfontosabb napirendi pontja a Településfejlesztési Konceptió megvitatása volt. A Konceptiót a Kulturális Egye-

sület többek (pl. képviselők) bevonásával készítette el; a négyoldalas anyagot a számos hozzászólást követően a KT egyhangúlag megszavazta. A Konceptió két stratégiai iránya a természetbarát turizmus fejlesztése és a helyi gazdaság bővítése.

A másik ülésre március 24-én került sor, melyen az illetékes szakemberektől a KT hivatalos tájékoztatást kapott az idei közfoglalkoztatás lehetőségeiről, illetve az ivóvízhálózat állapotáról, problémáiról. Súlyos gond, hogy 2010-ben az ivóvízrendszer hálózati vesztesége 36%-os volt, amit a fenntartó a vízdíj emelésével kompenzál. A Hor-

gászegyesület tavalyi eredményeiről és idei terveiről Mezősi Ferenc számolt be. Májustól az „Őszikék” Szociális Szolgáltató Központnak új vezetője, településünknek új körzeti orvosa lesz.

A képviselőtestület következő ülésére április 21-én 15:00 órakor kerül sor a Könyvtárban, melyre minden érdeklődőt várunk.

Horváth András – Pajor Ágnes

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

Csepregi Ferenc

„A társadalom életében
a ma nem érhető meg
a tegnap nélkül.”

Mályusz Elemér

Múltidéző



Amint tavaszodik, minden hétvégén felkerekedünk és Kisszékelyben töltjük a hétvégét. A családi ünnepeket is itt ünnepeljük, felköszöntjük az ünnepeket. Szinte minden hónapra esik egy névnap, születésnap, vagy házassági évforduló.

Ilyenkor begyűjtünk a kemencébe, vagy tüzet rakunk a bogrács alá. Amíg készül az étel, kel a kuglóf vagy süllő a langalló, van idő a beszélgetésre. A mamák mesélnek, a gyerekek pedig kérdeznek. A hétvégén kuglófot sütöttem, eredeti kisszékelyi recept alapján. Sikerült megszerezni Schiszler Mariska néni lakodalmi kuglófjának a receptjét. Sajnos az arányokat bizonyos pontokon tisztázni kellett, mert ami neki egyértelmű volt, az nekem néha egy kis gondot okozott.

A kuglófsütés apropóján felelevenítettük a régi szép időket, amikor még mi is dagasztottuk a lakodalmi kuglófot. Most megosztom az élményeket, hiszen ez is lassan már történelem. Egy elfeledett szép hagyomány.

A kisszékelyi lakodalmak éppen úgy elképzelhetetlenek voltak kuglóf nélkül, mint az ozoraiak kocsonya nélkül, vagy a madoesai lakodalmak pacal nélkül. Mariska néni vezényletével csütörtök hajnali egy óra körül találkoztak a dagasztó fiatalasszonyok a lakodalmi háznál. Erős, egészséges fiatalok tudták csak a munka nehezét elvégezni, mert a dagasztás nagyon nehéz fizikai munka.

A lakodalmi nagyságtól függően 50-70-100 kuglóf készült.

Egy kuglófhoz Mariska néni receptje szerint az alábbi hozzávalók kellettek:

1 liter liszt, 1 merőkanál cukor, csipet só (mokkás kanál) 4 tojás sárgája, fél csomag vaj, élesztő, mazsola, kakaó, egy kevés felvert tojásfehérje. A folyadékra nem tért ki. Én kb. 2,5 dl tejjel dagasztottam.

Tímár Jóska, Nádori Jóska, Bodó Béla valamint Nádori Anti lakodalmában a dagasztó csapat tagjai voltunk a feleségemmel együtt. Ebben az időben már a fiatal férfiak is beszálltak a nehéz munkába. A nagy teknőben közel száz kiló alapanyag volt, mire azt hólyagosra dagasztottuk, minden lekerült rólunk. A lányokon csak a bugyi maradt, meg az otthonka. Egy embernek csak az volt a feladata, hogy a homlokunkat törölgette. Egyszerre 2-3 ember dagasztott, majd 10-15 percenként váltottuk egymást. Abban az időben nem voltak robotgépek, a 200-300 tojássárgáját fakanállal *vájlingban* kellett kikeverni, a habot kézi habverővel vertük keményre. A dagasztással a reggeli órákra végeztünk. Ezután következett a kelesztés, majd a kuglófsütőkbe kiszaggatták a tésztát.

A kialakult hagyományoknak megfelelően a kuglófokat a lakodalmi háznál közelében levő kemencékben sütötték ki. A háború előtti és utáni időkben ez nem volt nagy gond, mert szinte minden háznál működött kemence. Mindenki magának sütötte a kenyeret, többnyire a partba vájt kemencében.

A hetvenes évek végén, a nyolcvanas évek elején a megfelelő kemence megtalálása már egyre nagyobb gondot okozott. Az említett lakodalmakban az egész falut bejártuk, mire megfelelő kemencéket találtunk.

Azt mondják, nincs két egyforma kemence, ezért leggyakrabban a tulajdonosa fűtötte be a kemencét. A szokás szerint a *venyigét* (tüzelőt) a gazda adta. A fizetség pedig a köszönöm és egy kuglóf volt.

A kuglófsütőket a gazdaasszony kérte kölcsön a rokonoktól az ismerősöktől. Mindenki valami jelet kötött a saját kug-

lófsütőjére, aminek alapján megismerte. Ezeket a katlanokkal és üstökkel együtt a lakodalmi előtti szerdai vagy csütörtöki napon szedtük össze. Lovas kocsival mentünk azokhoz a házakhoz, amelyek fel voltak írva, és begyűjtöttük a szükséges eszközöket. Ezzel a munkával valamelyik rokont bízta meg a gazda, az ő feladata volt a lakodalmi után a visszajelentés is.

A *kiszakajtság* után kissé megpihent a dagasztócsapat, majd kiegészülve az aznapra meghívott pihent segítőkkel, kézben elvitte a kuglófokat a kemencéhez. Az tudtuk, hogy melyik kemencébe hány kuglófsütőt lehet betenni. Ennek megfelelően történt az elosztás. Ha egyszerre nem lehetett kisütetni a kívánt mennyiséget, mert nagy létszámú volt a lakodalmi, akkor kétszer volt sütés. Az egyik sütés a délelőtti órákra, a másik pedig délre, vagy kora délutánra esett. A lényeg az, hogy mire kora délután érkeztek a lakodalmi házhoz a vendégek, addigra illett őket friss kuglóffal várni.

Itt jegyzem meg, hogy a hagyományok szerint a lakodalmi előtti napon illő volt a meghívottaknak megjelenni a lakodalmi háznál az alábbi hozzávalókkal: egy darab tyúk – ebből készült a húsléves; pár kg liszt, cukor és legalább egy tucat friss tojás. Ezeket a kellékeket általában az asszonyok hozták péntek kora délutántól.

A tyúkokat az erre a munkára felkért segítők rögtön levágták és megtisztították. Ilyenkor már a segítők létszáma meghaladta a harminc-ötven főt.

Hogy ezután hogyan folytatódott, az már egy másik történet lesz.



BORBARÁTOK TALÁLKOZÓJA



Idén március 26-án került megrendezésre a találkozó. Ez már a 26. alkalom volt. A termelők és a bor barátai jöttek össze, hogy beszélgessenek, mulatozzanak egy jó vacsora mellett. Lehetőségük volt egymás borainak kóstolgatására, összehasonlítására. A közönségen kívül szakértő zsüri is értékelt a 2010. évi termést. Az időjárás nem tett jót a szőlőnek. Kevesebb is termett, és nem is olyan jó minőségű. A sok ráfordított munkának, a gondos permetezésnek azért meglelt az eredménye.

A megmérettetésre a tavalyi 57 minta helyett csak 39 üveg került leadásra. Eből 15 a fehér, 6 a rosé, és 18 a vörös fajta.

A polgármester köszöntötte a megjelenőket és bemutatta a bírálókat. Grausza János elnököt és a tagokat, Herczeg Gyöngyit mint a környék hegybíróját, Cserhádi Pétert, Isztl Jánost, Nádori Józsefet. A zsüri elnöke is köszöntötte a jelenlévőket, majd pár szóban beszélt a körülményekről, az egész éves munkáról, hisz a szürettel csak egy folyamat fejeződik be, majd jönnek a pincei munkák. Ezután megkezdődött a fehér borok bírálatára. A rosé borok után kis szünet következett, hogy újult energiával a vörös borok is sorra kerüljenek. Amíg a pontokból konkrét eredmények, oklevelek készültek, addig a simontornyai citerazekar és a helyi Bokréta csoport szóragoztatta a megjelenteket. A vacsora is elfogyasztásra került, ami idén nem vadpörkölt, hanem gombócós káposzta volt. 46 fő fizetett be a vacsorára.

Még egy kis nótázásra is sor került az eredményhirdetés előtt. A zsüri elnöke szóban is értékelt a kóstolás során tapasztaltakat, majd felkérte a polgármestert az oklevelek átadására. A fehér és a vörös borokból a 3 legjobb helyezést elért személy tárgyjutalmat is kapott. Sajnos a rosé fajtából csak 6 minta volt és egy ért el érmes helyezést, így ő kapott oklevelet és egy ajándéktárgyat.

A közönség értékeléséből fajtánként a legjobb eredményt elért bor tulajdonosa kapott oklevelet és tárgyjutalmat.

Az eredmények:

FEHÉR bor

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| 1. Bereczki Imre
arany oklevél | 20,22 |
| 2. Bodó Béla
arany oklevél | 19,78 |
| 3. Botos Imre
ezüst oklevél | 18,90 |
| 4. Tóth György
ezüst oklevél | 18,30 |
| 5. Meier József
ezüst oklevél | 18,10 |
| 6. Barka Győző
bronz oklevél | 18,00 |
| 7. Májer József
bronz oklevél | 17,50 |
| 7. Achim Eisele
bronz oklevél | 17,50 |
| 9. Arnold Lőrinc
bronz oklevél | 17,40 |
| 10. Bognár László
bronz oklevél | 17,30 |
| 11. Borbás Sándor
bronz oklevél | 17,20 |
| 12. Martina Zoltán
bronz oklevél | 17,00 |

VÖRÖS bor

- | | |
|--|-------|
| 1. Isztl János
arany oklevél | 20,70 |
| 2. Achim Eisele
arany oklevél | 19,72 |
| 3. özv. Horváth Péterné
arany oklevél | 19,66 |
| 4. Bodó István
arany oklevél | 19,54 |
| 5. Závodi László
ezüst oklevél | 18,64 |
| 6. Kovács János
ezüst oklevél | 18,40 |
| 6. Závodi László
ezüst oklevél | 18,40 |
| 8. Vódló József
ezüst oklevél | 18,04 |

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| 9. Nádori József
bronz oklevél | 17,56 |
|-----------------------------------|-------|

ROSÉ bor

- | | |
|------------------------------|-------|
| Isztl János
ezüst oklevél | 18,62 |
|------------------------------|-------|
- díjazásban részesültek.

A közönség is értékelt a termést. A legjobb a fehér borok közül Berecki Imréné lett 19,29 ponttal. A rosék közt Tóth György 17,29 ponttal lett az első. Özv. Horváth Péterné vörös bora 19,14 ponttal lett a nyertes.

A tavalyi év termése alapján, akik a nevezés ellenére nem kaptak érmet, ne adják fel. Reméljük, idén jobb időjárás lesz, és jövőre sokkal több bor kap díjat. Mindenesetre dolgozni már lehet a szőlőben is.

A polgármester megköszönte a jelenlévők megjelenését, a zsüri és a dolgozók munkáját, további jó szóragozást kívánt. Az eredményhirdetés után sokan hazamentek, de maradtak páran, akik nótázásba kezdtek.

Martina Zoltán

KICSI FALUNK

Felelős kiadó:
Keresztes László és
Pajor Ágnes

Szerkesztő:
Lelkes Györgyné
Lelkes György

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

E havi számunkba a fényképeket Horváth András, Csepregi Ferenc és Martina Zoltán készítette.