

SZIGETBECSE



SZIGETBECSEI KRÓNIKA

Advent van!

Kedves hagyományt teremtettek Szigetbecse Nyugdíjas Klubjának tagjai: immár ötödször hívják a község lakóit adventi gyertyagyűjtásra.

Zuhogó hó öltöztette fehérbe a tájat, a Petőfi Sándor Művelődési Ház udvarán feldíszített, kivilágított karácsonyfát. Fényei hívogatták a vendégeket, a nagyteremben pedig a klubtagok által feltálat sütemények, forralt bor, tea gondoskodott a betérőkről.

Ünnepi gondolatokat fogalmazott meg Záborszky Kálmán atya és Deák Csaba atya, a nyugdíjasok csoportja pedig felemelő, szívet melegítő műsorral teremtette meg az adventi gyertyagyűjtés bensőséges hangulatát.

Magasitz Lajos polgármester beszédéből idézünk:

„Advent a bűnbánás, a megváltásunk ünnepére való lelki, szellemi előkészület ideje. Felszólít: emlékezz ember! Ismerd meg magadat, ismerd meg emberi méltóságodat!

Advent az öneszmélés ideje is. Ebben az időszakban lelkünk is tisztaságra vágyik. Elérkezett a megállás ideje. Szakítsunk időt, hogy elöltelesek nélkül, jóindulattal tekintsünk egymás arcába, hogy segítségket nyújtsunk a szükségét szenvedőknek, hogy felfedezzük a kedvesség és jóindulat arcát!

Legyen közösségeink intenzív időszaka az adventi készüllet. A várakozás összefog, összekovácsol bennünket, talán jobban, mint máskor. Úgy érzem, ma erre az összefogásra talán nagyobb szüksége van mindenkinek, mint valaha.

Advent figyelmeztet, hogy várnunk kell: a hívőknek Jézus eljövetelét, a nem hívőknek a szeretet, a békesség ünnepét. Várnunk kell a megújulás vágyával, a szeretet tetteivel.

Éljük meg mindnyájan az adventet, készüljünk megünnepelni minden ember legnagyobb ünnepét, a karácsonyt. Készüljünk szeretetben, jócselekedetekben, hálával, ajándékozással.

Az ajándékozás a szeretet, a hála, a nagylelkűség, az öröm kifejezése. Ilyenkor érzékenyebbek leszünk mások iránt. Igaza lesz a bibliai mondatnak is: „Nagyobb öröm adni, mint kapni”.

A szeretet olvasztja le lelkünkön a bűnök okozta fagyot, az embertelenséget. Adjunk több szeretetet ezekben a napokban a családban, a munkahelyen, a közösségekben, az iskolában, az óvodában.

Győzzük le jóval a rosszat magunkban, kapcsolatainkban.

Az adventi felkészülés szép jelképe az adventi koszorú és gyertyagyűjtés. Az adventi koszorú négy gyertyája advent négy vasárnapját jelenti. Az első a hitet, a második a reményt, a harmadik a szeretetet, a negyedik az örömet jelenti, ami csak akkor igaz, ha az első három teljesül. A sorban meggyulladó gyertyák növekvő fénye jelzi, hogy karácsonyhoz közeledünk és múlik a bűn sötétsége, nő a fény.

Kívánom, hogy szeretetünk által bennünk és köztünk is nőjön a fény.

Ezekkel a gondolatokkal éljük meg az adventet és készüljünk egy szeretetteljes, békés, boldog karácsonyra mindannyian.”

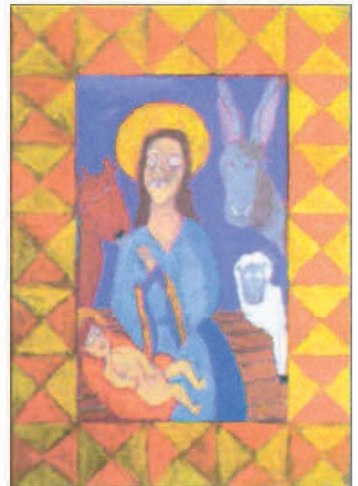


Szigetbecse Község Önkormányzata

és Képviselő-testülete nevében

minden kedves olvasónak örömteli,
békés karácsonyt és eredményekben gazdag új esztendőt kíván

Magasitz Lajos polgármester



Kandi Zsuzsanna



Schmidt Szilvia



Vásárhelyi-Nagy Anna



Szabó Petra



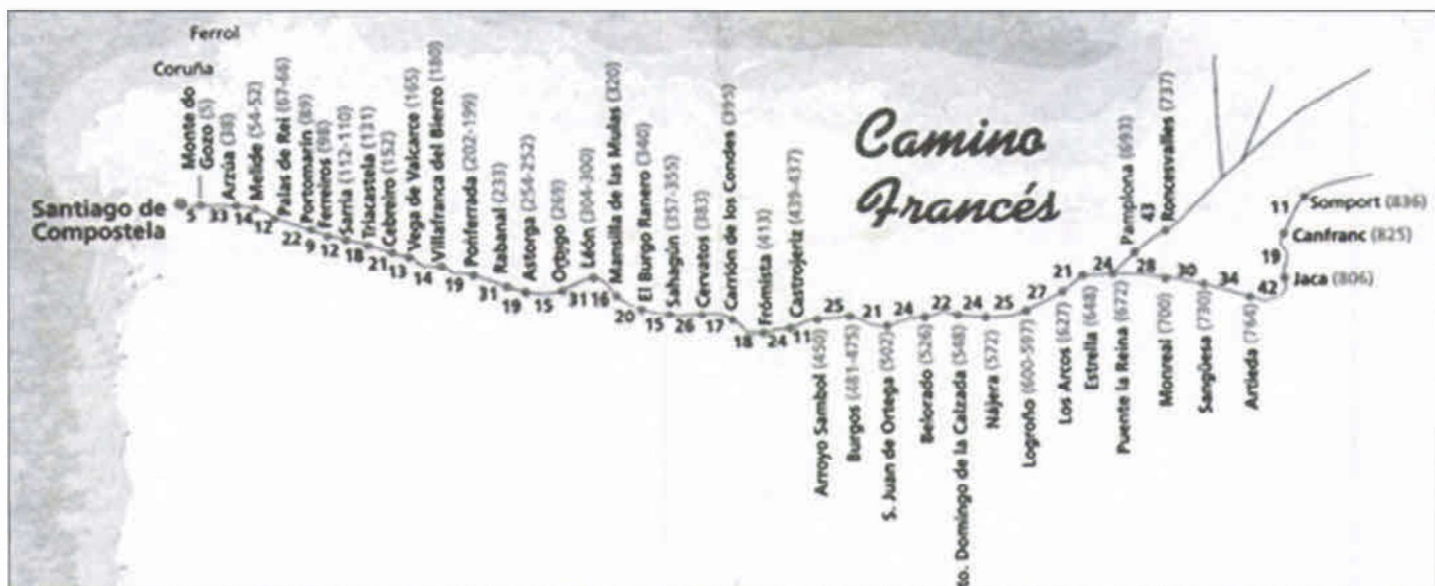
Vincze Viktória



Vincze Krisztián

El Camino – az út a csillagok alatt





Szeretek bölcs, töprengő emberek gondolatait megfogalmazó gyűjteményekben lapozgatni. Érdekes, hogy egy-egy ilyen könyvecske felnyitásakor rendszerint olyan idézetet talállok, mely választ ad az engem éppen foglalkoztató kérdésre.

Így találtam rá az alábbi idézetre:

„Az ember a sikert az úton találja meg, nem az út végén, mert ott az utazás véget ér, és már mindenhez túl későn van.”

Még ez a gondolat érlelődött a fejemben, amikor meghívót kaptam a Szigetsücske Természetbarátok-tól egy összejevetelre. Itt két turista társunk, dr. Keresztényi Jenő és dr. Lakatos Zsuzsanna képes beszámolót tartott egy hosszú gyalogútról.

A teljesítmény több mint csodálatra méltó. Végigjárták a Pireneusok lábánál fekvő Saint-Jean-Pied-de-Port-ból Santiago de Compostela végállomásig tartó, közel 800 km-es zárandokutat.

Az „El Camino”-t, az „Utát” évszázadok óta járják a zárandokok milliói, szentek, bűnösök, hadvezérek, papok, az élet számkivetettjei, királyok és királynők, hogy eljussanak a Szent Jakab apostol tiszteletére emelt compostelai katedrálishoz. A legenda szerint ott kezdték építeni, ahová a szent holttestét hozták Jeruzsálemből.

A Camino útvonalát a Tejút határozza meg. A hívő zárandokok hiszik, hogy az út ősrégi vonalakat követ, melyek visszatükrözik a felettük ragyogó csillagrendszerek energiáit.

A utat végigjárók mindegyike másért indul el, mást vár, mást kap a hosszú meneteléstől.

Bizonyos, hogy mi, akik hallgattuk társaink beszámolóját, és azok is, akik ennek nyomán irt soraimat olvassák, többségükben nem vállalkozhatnak e hosszú zárandokút megtételére. Ám másképpen is lehet zárandokolni. A költő Yeats gondolatát ajánlom: „Az egyetlen út, melyen elindulni érdemes, befelé vezet”.

Ezt a gondolatot fűzi tovább Shirley MacLain, a világhírű Oscar-díjas művésznő, aki a 60-as éveiben járva zárandokolt Santiagóba: „Manapság nem sokan fordítanak időt a belső keresésére, ezért van a világ olyan álla-

potban, hogy a katasztrófa szélén tántorog. A társadalom hétköznapi emberei számára természetesen nem adatik meg az idő a belső keresésére, mivel felörlődnek a tomboló anyagiasság által rájuk kényszerített túlélési versenyben. Az emberek az egész világon, mintha az életbenmaradás taposómalmában sinylődnének, tudomást sem vesznek a fejlődés örömeiről, melyeket csak akkor élvezhetnek, ha időt szakítanak önmaguk megismerésére.”

Minden embernek, akár vállalkozhat olyan útra, mint a Camino, akár nem, szüksége van arra, hogy befelé figyelve próbára tegye fizikai és lelki erejét. Minél többet tudunk magunkról, annál könnyebben küzdünk meg a későbbi nehézségekkel.

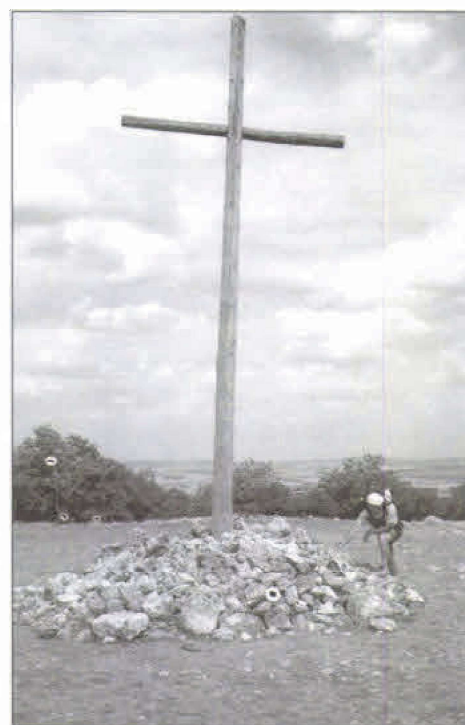
Azon a hosszabb-rövidebb úton, mely számunkra itt a Földön kimérettetett, kell találni olyan magányosan járható szakaszokat, melyek közben megpihenhetünk, hogy elgondolkozzunk magunkon, azon, ami már mögöttünk van, és azon, ami várhat ránk.

Shirley MacLain az úton egy nap elhatározta, hogy addig nem áll meg, míg el nem ér egy jelzett padig, ahol pihenés vár rá. Órákig gyalogolt, amikor rájött, hogy elment a pad mellett... Gondokkal terhelve, a napi rohanás közben hányszor megyünk el a pihenést, kis megnyugvást, harmóniát, békét ígérő padunk mellett?

Nem sok kell, hogy ráleljünk arra, amire oly nagy szükségünk van. Egy hajnali séta a tó körül, a holtág mellett, a szigeten, az erdőben. Napfelkelte, amikor milliárdnyi gyémántként csillog a harmat a fűszálakon. A frissen esett hó szüzi fehérsége. A felhők megunhatatlan változatossága. Az etetőt látogató cinkék kecses röpte... A bennünket körülvevő természet ezer csodája kínálja a nélkülözhetetlen békét és csendet, amikor megtehetünk néhány lépést befelé, az önismeret felé.

Év vége közeleg. Sorjáznak a szép, gondolatébresztő ünnepek. El Camino többségünk számára elérhetetlen. De megtalálhatjuk a békét kínáló padunkat – csak ne rohanjunk el mellette...

Pap Kornélia



Testületi ülések

- **Döntések helyi adókról, bérleti díjakról**
- **Sikerés volt a falunap**
- **Külső bizottsági tagok eskütétele**

2010. november 8.

Szigetbecse Község Önkormányzat Képviselő-testület ülésének első napirendi pontjaként Magasitz Lajos polgármester terjesztette elő a 2010-2014. évi ciklusprogramot, melynek írásos anyagát a testület tagjai már megismerhették.

A vita során a program kiegészült a strand és a Duna-parti pihenőpark működtetésével, valamint a Falumúzeum berendezésének feladataival.

Ezekkel a kiegészítésekkel a testület a ciklusprogramot elfogadta.

Ezután a helyi adók megállapításáról tárgyaltak. A pénzügyi bizottság javaslatát ismerték meg. Egységes volt a vélemény, hogy az emelés mértéke 5%-os legyen. Ezt a javaslatot a következő pénzügyi bizottsági ülésen vitatják meg, majd a plenáris ülésen fogadják el.

Ugyancsak a bizottság vitatja meg az ismertett különböző bérleti díjra vonatkozó javaslatokat, valamint a vízdíj mértékét. Döntésre a november végi testületi ülésen kerülhet sor.

Fejesné Schwarcz Erzsébet tartott beszámolót a 2010. évi falunapról és ismertette a rendezvény pénzügyi egyenlegét. A testület véleménye megegyezett abban, hogy a ma szorított bemutatón látványos és nagyon sikeres volt, a karate bemutatón jól szolgált a sportág népszerűsítését.

A polgármester megköszönte Fejesné Schwarcz Erzsébet fáradozását a rendezés terén, és mindazok támogatását, akik hozzájárultak a falunap sikeréhez.

Döntöttek arról, hogy 150.000 Ft-tal segítik Kolontár községet.

Megbízta a polgármestert és a jegyzőt, hogy az átutalás módjáról tárgyaljon a község polgármesterével (az összeget a községnek átutalták).

Döntöttek a tűzoltóság támogatásáról.

A testület elfogadta Fejesné Schwarcz Erzsébet bizottsági elnöknek azt a javaslatát, hogy az Oktatási, Művelődési, Szociális és Egészségügyi Bizottság külső tagja Schmidt Mihályné és Schmidt Mátyás legyen. A bizottság állandó meghívott tagjává a testület Raffay Bélát kérte fel.

2010. november 29.

A testületi ülés első napirendi pontjában Szigetbecse Önkormányzat és Intézményei 2010. évi költségvetésének háromnegyedévi végrehajtásáról készült beszámoló szerepelt. Meghallgatták a kibővített pénzügyi bizottság vitájáról a tájékoztatást. A bizottság a beszámolót elfogadásra javasolta.

A testület a beszámolót elfogadta.

Ugyancsak elfogadta az önkormányzat és intézményei 2010. évi költségvetésének módosításait.

Magasitz Lajos polgármester megköszönte mindazok fáradozását, akik gondos munkájukkal lehetővé tették, hogy kiegyensúlyozott költségvetésről dönthettek, a bevételek és kiadások időarányosan teljesültek.

Ezután a 2011. évi helyi adók megállapítására került sor.

Építményadó: hétvégi ház 305 Ft/m².

Lakás: 147 Ft/m².

Egyéb építmény: 59 Ft/m².

(Mentesül a lakásra vonatkozó adó alól, ha a lakásnak állandó bejelentett lakója van.)

Telekadó

Hétvégi telek: 66 Ft/m².

Lakótelek: 22 Ft/m².

Idegenforgalmi adó: az üdülőterületen 220 Ft/fő/éjszaka.

Iparüzési adó mértéke változatlan, továbbra is 1,5%.

Gépjárműadó mértékét magasabb rendű jogszabály határozza meg.

A változásokkal érintett helyi adók mértékét a képviselők elfogadták.

A Pénzügyi, Műszaki, Fejlesztési Bizottság által kidolgozott és javasolt, 2011-re vonatkozó bérleti díjakat a képviselő-testület elfogadta. A termőföld területére vonatkozó bérleti díjakban nem történt emelés. Minden egyéb bérleti díjban a várható infláció mértékét érvényesítették.

Önkormányzati bérleti lakások bérleti díjai

Összkomfortos lakás: 247 Ft/m²/hó.

Komfortos lakás: 226 Ft/m²/hó.

Félkomfortos lakás: 168 Ft/m²/hó.

Komfort nélküli lakás: 136 Ft/m²/hó.

Ivóvízdíj

A pénzügyi bizottság kidolgozta és javaslatot tett a 2011. évi közmű alapidíjra és vízdíjra.

Alapidíj: 175 Ft/hó+áfa – 218,75 Ft/hó.

Vízdíj: 147 Ft/m³ + áfa – 183,75 Ft/m³.

A képviselő-testület erről rendeletet alkotott. (A fenti rendeletek Szigetbecse honlapján – www.szigetbecse.hu – olvashatók.)

A polgármester ismertette a 2011. évi költségvetési koncepciót, amit a testület elfogadott.

Raffay Béla intézményvezető ismertette a helyi pedagógiai program módosítását. Ezt a testület határozattal elfogadta.

Az Oktatási, Művelődési, Egészségügyi és Szociális Bizottság elnöke javaslatára az előző ülés során a bizottságba két külső tagot választottak. A két külső tag: Schmidt Mihályné és Schmidt Mátyás letette az esküt.

Anyakönyvi hírek



Születések

2010. október 5.

Holndonner Mária és
Fekete Zoltán László gyermeke
Boglárka

2010. október 14.

Lukács Virág és
Bezsenyi József gyermeke
Noel József



Elhunytak

ifj. Dickmann János

2010. november 8. Élt 35 évet

Adorjáné dr. Magasitz Erzsébet Margit

2010. november 18. Élt 52 évet

Verzár György István

2010. november 23. Élt 73 évet

Podruzsik Istvánné

szül. Hoffmann Terézia

2010. november 24. Élt 91 évet

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Hálás szívvel mondunk köszönetet mindazoknak, akik szeretett édesanyánk

Podruzsik Istvánné sz. Hoffmann Terézia

temetésén megjelentek, sírjára virágot, koszorút helyeztek, mely gyászunkban osztoztak.

Gyászoló leányai

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Köszönetet mondunk mindazoknak, akik feledhetetlen halottunkat,

Adorjáné dr. Magasitz

Erzsébet Margitot

utolsó útjára elkísérték, osztoztak bánatunkban, sírjára koszorút, virágot helyeztek.

Adorján és Magasitz család

Adorjánné dr. Magasitz Erzsébet emlékezetére

Szomorú szívvel fogadtuk a hírt, hogy 2010. november 18-án, hosszú betegség után örökre eltávozott körünkől iskolánk egykori tanulója, később tanára, igazgatóhelyettese: Adorjánné dr. Magasitz Erzsébet.

A gyászhir mindig megrázó, de különösen az, ha valaki a sors rendeléséből ilyen korán, élete derekán távozik, mint Erzsébet, a Petrik 'Sicc-e', ahogy osztálytársai és tanárai egykor nevezték az örökké mosolygó, a diákéletben vezető szerepet vállaló, mindig kitűnő tanulót, majd később kollégát, munkáját felelősséggel és szorgalommal végző vezetőt.

Kapcsolatát az Alma Materrel és kollégáival szinte az utolsó percéig megtartotta. Számos rendezvényünkön vállalt előadói, vagy éppen jelentős tanulmányi versenyszervező szerepet, vagy egyszerűen eljött közénk egy-egy szakmai megbeszélésre, érdeklődéssel, csak úgy barátilag, hogy ötleteivel, javaslataival, tudásával támogassa az iskolánkban folyó szakképzés-fejlesztési munkát.

Élete volt a természettudomány, a kémia, a környezetvédelem. Kiváló mérnök, műszaki doktorátust szerző tudós és mindenekelött pedagógus volt. Hivatása a tudás átadása, a képességek kibontakoztatása, a tanulók eredményhez, sikerhez juttatása volt még akkor is, amikor túllépve a Petrik falain munkáját az oktatásügy szélesebb körében, országos hatású vezetői szinten folytatta különböző minisztériumokban és hivatalokban.

Sokan ismerték, tisztelték és szerették az iskolából olyanok is, akik később, úgymond, Ő utána jöttek. És vagyunk néhányan olyanok, akik ismertük, mint tanítványunkat, akiből kollégánk, és bátran mondhatjuk, idővel tanítónk is lett. Emlékszünk szerény és példamutató magánéletére családjában, gyermekei és barátai körében, és tudjuk: nagy űrt hagyott maga után sokak szívében.

Korán foglalta el helyét a Petrik képzéssel a Pantheonjában, nyugodjék békében!

Bertalan Zsolt igazgató
Petrik Lajos Szakközépiskola



A tél betegsége – az influenza

Így a téli hónapokban sajnos sokakat érintő megbetegedés az influenza. Az influenza egy vírus által okozott fertőző betegség, ami cseppfertőzéssel és közvetlen érintkezés (pl. váladékkal szennyezett kéz) útján terjed. A tünetek a fertőzést követően 1-3 nappal, hirtelen kezdődnek: láz, hidegrázás, elesettség, étvágytalanság, izomfájdalom, fejfájás, szédülés, előfordulhat torokfájás és száraz köhögés is.

Az influenza szövődeményeként kialakulhat felső légúti gyulladás, hörghurut vagy akár tüdőgyulladás is. A betegség nem igényel különösebb kezelést, a beteg magától is meggyógyul. Javasolt az ágynyugalom és a lázcsillapítás, valamint a megfelelő folyadékpótlás. A betegnek tanácsos kerülnie a várandós nőket, a csecsemőket, az idős és beteg embereket, mivel rájuk a betegség veszélyes lehet. Súlyos esetben a betegség vírusellenes gyógyszerekkel kezelendő.

Fontos megjegyezni, hogy influenzás gyermeknek nem adható szalicilat tartalmú gyógyszer (pl. Aspirin), mert a gyógyszer agy- és májkárosodást okozhat. A megelőzés lehetőségei a zsúfolt helyek kerülése, gyakori kézmosás, C-vitamin fogyasztása (zöldségek, gyümölcsök) és a védőoltás. Jelenleg többféle kombinált oltóanyag van forgalomban, idősek és krónikus betegek számára ingyen elérhető.

Itt ejtenék néhány szót a lázcsillapítás módjairól is. Hőemelkedésről hónaljban mérve 37,0 – 38,0 fok között, előlött lázról beszélünk. Hőemelkedést nem kell csökkenteni. A lázcsillapítás: 38,5 fok fölötti testhő-

mérséklet esetén kell elkezdni. A leghatékonyabbak úgy lehetünk, ha legalább két lázcsillapító hatóanyag a rendelkezésünkre áll (ebben szívesen segít háziorvosunk vagy a gyógyszerész, akinél megvásároltuk). A kétfajta gyógyszert 3 óránként váltogatva érdemes alkalmazni, figyelve arra, hogy ne lépjük túl az ajánlott mennyiséget.

Méltatlanul mellőzöttek napjainkban a fizikai lázcsillapító módszerek: a hűtőfürdő és a borogatás (priznic). Ezek a módszerek biztosan mindenkinél használnak, és nincsenek mellékhatásai. A hűtőfürdőt helyesen úgy kell csinálni, hogy a beteg beül testmeleg (38-39 fokos) vízbe, majd ehhez lassan keverünk percenként 1-2 liter hideg vizet addig, amíg körülbelül olyan hűvös vizet nem kapunk, mint amiben nyáron strandolunk (kb. 28-29 fokos), és a beteg ebben eltölt még kb. 15-20 percet. A jó hűtőfürdő tehát kádban készül (nem zuhany!) és kb. 30-40 percig tart. A hűtőborogatás (priznic) lényege, hogy szobahőmérsékletű vízbe lepedőt vagy nagyobb törülközőt mártunk és a beteg teljes testét belecavarjuk. A borogatást 5 percenként kell cserélni. A fizikai módszerek másik fontos előnye a gyógyszerekkel szemben, hogy korlátlanul ismételtethető.

Remélem, hogy a fent részletezett tanácsokra minél kevesebb embernek lesz szüksége.

Szeretnék ezúton minden kedves olvasónak békés, meghitt, szeretetben gazdag karácsonyi ünnepeket és boldog új évet kívánni!

dr. Csernyi Zsuzsanna
házi orvos

Kedves Szigetbecseiek! Kedves Ráckeveiek! Kedves Üdülők!

Tájékoztatom Önöket, hogy 2011. január 1-jétől 40 évi közszolgálati munka után nyugdíjba vonulok. Húsz évet dolgoztam a Ráckevei Tanácsnál igazgatási munkakörben és húsz évet a Szigetbecse Község Önkormányzatánál jegyzőként. Ezt a munkát elsősorban szolgálatnak tekintetem. Szolgáltam a települések és azok lakosainak érdekeit, valamint az állam helyi feladatainak végrehajtását. Örömmel végeztem ezt a munkát, mert mindig éreztem az Önök segítségét, együttműködésüket és a megbecsülésüket.

Ebből az alkalomból őszinte köszönetemet fejezem ki Mindenkinek a támogatásért, eredményes együttműködésért, amelyet a munkám során kaptam a lakosságtól, a választott képviselőktől, intézmények és hivatalok vezetőitől és munkatársaitól.

Köszönöm a polgármester úr, volt tanácsi vezetők és a munkatársaim jó együttműködését és segítségét.

Örülök annak, hogy Ráckeve város és Szigetbecse község fejlődésében, szépítésében részt vehettem Önökkel közösen.

Büszke vagyok arra, hogy 40 év alatt szolgálhattam a köz érdekeit, a lakosságot. Kívánom, hogy utódomnak hasonlóan eredményes és sikeres együttműködést hozzon a jövő.

Mégegyszer köszönöm önzetlen támogatásukat és segítségüket.

Tisztelettel:

Losonczy Béla jegyző, tanácsos

A Duna Tv Ízörzők sorozatának szigetbecsei receptjei

Gombás, tükörtojásos tarja

Hozzávalók: 1 kg gomba, 1 nagy fej vöröshagyma, 20 dkg sertészsír, só, 2 teáskanál fehérbors, 8 nagy szelet sertésárta, 20 dkg trappista sajt, 8 tojás, 5 dl tejföl, 3 teáskanál őrölt pirospaprika

A gombát és a vöröshagymát megtisztítjuk, feldaraboljuk. A hagymát diónyi zsírban megpároljuk, közben apránként hozzáadjuk a gombát, és enyhén sózzuk. Addig pároljuk, míg elfő a leve.

A tarját besózzuk, és forró zsírban mindkét oldalukon elősütjük. A sajtot lereszeljük. Enyhén kikent tepsibe helyezük egymás mellé a tarját, gát-szerűen körberakjuk gombával. Minden hús tetejére 1 tojást ütünk. A szeletek között, a gomba tetejét először tejjel locsoljuk, majd megszórjuk reszelt sajttal. A tojásokat csipetnyi őrölt paprikával szinesítjük. A húsokba fopispizkálót szúrunk, befedjük alufóliával, és lassú tűzön, kb. 1 órán át sütjük. Rizsköretet ajánlunk mellé.

Készítette: Nagy Ferencné Piroska

Töltött csirke borban párolt hagymával

Hozzávalók: 2 tisztított csirke, só, 4 zsemle, a két csirke mája, 2 keményre főzött tojás, 2 teáskanál őrölt feketebors, 1 teáskanál majoránna, 1 tojás, 1 csokor petrezselyem zöldje, 3 dl étolaj. A csirke mellé: 12 szem kisebb burgonya, 1 nagyobb cukkini, 1 padlizsán, 5 sárgarépa, 3 vöröshagyma és lilahagyma, 3 dl vörösbort, 1 dl étolaj, 2 teáskanál őrölt feketebors, 1 teáskanál só, 2 teáskanál őrölt pirospaprika, fél citrom leve, 4 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem zöldje.

A csirkéket kívül-belül alaposan megsózzuk. A töltelékhez a zsemleket vízben beáztatjuk, majd kicsavarjuk a levét. A májat lekaparjuk, a tojásokat és a petrezselymet felvágjuk. Összedolgozzuk a zsemlelével. Fűszerezük borssal, majoránnával, 1 teáskanálnyi sóval, és beleütünk egy tojást, jól összegyúrjuk. Kicsit pihentetjük, majd a csirkéket megtöltjük vele. Kiskanállal a nyaka bőre alá is teszünk belőle. A bőrt pár öltéssel összevarrjuk, nehogy kifolyjon sütés közben a töltelék.

A zöldségféléket megtisztítva, a krumplikat és hagymákat egészben, a cukkinit és padlizsánt vastagabb szeletekben, a sárgarépaikat félbevágva tesszük a csirkék mellé a tepsibe. Öntünk alá étolajat és kevés vizet, lefedjük és megsütjük. Kemencében másfél óra, sütőben 2-2,5 óra alatt puhul meg. Közben elkészítjük a vörösbortban párolt hagymát köretként. A hagymákat megtisztítjuk és egészben hagyva tepsibe tesszük a többi hozzávalóval, az apróra vágott fokhagymával összekeverjük és a hagymára öntjük. Apróra vágott petrezselymet szórunk a tetejére. Alufóliával letakarva tesszük kemencébe vagy sütőbe. Kemencében 40 perc, sütőben kb. 1 óra alatt megpárolódik.

Tejfölös-hagymás lepény

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, só, 1 tojás, 2 dl tej, 1,5 kg vöröshagyma, egy fakanál sertészsír, 1 liter tejföl.

Az élesztőt langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A lisztet a tojással és a megkelt élesztős tejjel kidagasztjuk, csipetnyi sóval ízesítjük, kelni hagyjuk. Kizsirozott, liszttel megszórt tepsiben kézzel szét-

nyomjuk. A hagymát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és zsiradékban üvegesre pároljuk. Kicsit kihűtjük. A megkelt tészta tetején szétterítjük a tejjel, majd a hagymát, és alaposan megsózzuk.

Kemencében fél óra, sütőben egy óra alatt elkészül. Nagy kockákra vágva kínáljuk.

Készítette: Schwarzenberger Károlyné Magdi

Dunai harcsapaprikás nokedlivel

Hozzávalók: 1,3 kg harcsa, 1 paprika, 1 paradicsom, 4 vöröshagyma, 10 dkg vaj, 2 dl tejszín, 1 evőkanál liszt, só, 3 teáskanál őrölt feketebors, 8 teáskanál őrölt paprika. A nokedlihez: 50 dkg liszt, 2 teáskanál só, 4 tojás, a főzővízbe só, fél dl étolaj.

A hagymát, paprikát és paradicsomot felkockázzuk. A paradicsomot előtte meghámozzuk. A vajat serpenyőben felhevítjük, beleöntjük a hagymát, és kevés vízzel puhára pároljuk. Hozzákeverjük a paprikát és paradicsomot. Ízlés szerint sózzuk, és ha szükséges, a főzés során az elfőtt levet vízzel pótoljuk. A hagymás alapba belekeverjük a kockákra vágott, besózott harcsát. Ezután kb. 20 percig együtt főzzük tovább, közben a halhús kifehéredik, és az étel is elkészül. Utolsó fázisban borssal és paprikával fűszerezük. Ekkor már csak óvatosan keverjük, nehogy összetörjön a harcsa. A tejszínt liszttel csomómentesre kikeverjük, és apránként a paprikásból kivett szafttal átmelegítjük. Ezzel főzzük készre a paprikást.

A hozzávalókból kevés vízzel nokedli tésztát készítünk, amit enyhén sós, olajos, forró vízben kifőzünk. Ezzel tálaljuk a harcsapaprikást.

Készítette: Czár János

Káposztás keltgombóc

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 50 dkg káposzta, csipetnyi só, 5 dkg élesztő, 2 dl tej, 2 teáskanál cukor, 10 dkg darált dió, 2 evőkanál porcukor, 1 csomag vanília cukor, 5-6 evőkanál baracklekvár, a tál kikenéséhez sertészsír.

Egy deci langyos, cukros tejbe belemorzsoljuk az élesztőt, és megvárjuk, míg megkel.

A káposztát lereszeljük és összekeverjük a liszttel. Csipetnyi sót dobunk bele. A felfutott élesztővel és annyi tejjel dolgozzuk össze, hogy gyúrható tésztát kapjunk. Fél óráig letakarva pihentetjük.

Egy megfelelő méretű tálat kizsirozzuk, és ebbe diónyi gombócokat formázunk a megkelt tésztából. Kis távolságot hagyunk köztük, mert párolás közben megdagadnak. Vesszünk egy akkora edényt, hogy a gombóccal teli tálnak beleferjen, vizet öntünk az aljába, behelyezzük a telerakott edényt, lefedjük és sütőben egy órán át pároljuk. Aki ropogósan szereti a gombócot, az a vizes edényből kivéve, utólag még 10 perc alatt megpiríthatja. Cukros dióval vagy lekvárral nagyon finom étel.

Készítette: Pintér Andrásné Márta

Vadas marharagu gőzgombóccal

Hozzávalók: 1,5 kg marhalábszár, 50 dkg vöröshagyma, 6 fakanálnyi sertészsír, 2 paprika, 1 fej fokhagyma, 4 paradicsom, 6 babérlevél, 4 teáskanál őrölt fűszerkömény, feketebors és csemege paprikakrém, só, 5 nagyobb gomba, 2 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 1,5 dl száraz vörösbort, 20

dkg előfőzött vörösbort. A habaráshoz 2 dl tejföl, 2 evőkanál liszt.

A gőzgombóchoz: 50 dkg liszt, 2,5 dkg élesztő, 2 teáskanál cukor, 3 dl víz, csipetnyi só, az edény kikenéséhez sertészsír. A marhahúst kockákra vágjuk. A zsírban a durvára vágott hagymát megdinszteljük, majd hozzáadjuk a feldarabolt paprikát. Beleborítjuk a húst. Kb. 15 percig pároljuk. A paradicsomot felkockázzuk, és a raguhoz adjuk. Fűszerezük babérlevéllel, köménnyel, borssal, paprika-krémmel, apróra vágott fokhagymával, sóval. Kevés vizet öntünk alá, és egy órán át pároljuk. Ezután beletesszük a karikára vágott sárgarépát és petrezselymet, és további másfél óráig rotyogtatjuk. A vége felé beletesszük a megtisztított, felkockázott gombát, beleöntjük a vörösbort, és már csak tíz percig főzzük. Beleöntjük a vörösbort, közben a tejfölből és a lisztből habarást keverünk, amit a vadas szafttal hígítva keverünk az ételbe.

A gőzgombóchoz először az élesztőt cukros, langyos vízben felfuttatjuk. Amikor megkelt, beleöntjük a lisztbe, enyhén sózzuk, és langyos vízzel összegazdagítjuk. Gyúródeszkán összeállítjuk a nem túl laza állagú tésztát. Lisztezett tálba tesszük, és letakarva 45 percig kelesztjük. Utána újra átgúrjuk, és zsírral kikent sütőformába tesszük. Vesszünk egy akkora fazekat, amelyre pontosan rá tudjuk helyezni a szűrőt. Az aljába kevés vizet teszünk, amit felforraltunk. Ráhelyezzük a tésztát, lefedjük, és 45 percig, lassú tűzön, a gőzben megfőzzük. Közben nem szabad nézegetni! Amikor elkészült, tálra borítjuk, és szeletekre vágva kínáljuk a vadas mellé.

Készítette: Schmidt Sándorné Szilvi és Kiss Ferenc

Grízes mézes

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 15 dkg kristálycukor, 7 dkg sertészsír, 1 tojás, 5 evőkanál méz, 2 teáskanál szódadikarabóna, tej. A krémhez: 6 evőkanál búzadara, 1 liter tej, 1 evőkanál cukor, 25 dkg vaj, 25 dkg porcukor, fél liter baracklekvár. A csokimázhoz: 3 evőkanál étolaj, 12 dkg étcsokoládé.

A lisztet a kristálycukorral és a zsírral összemorzsoljuk. Beletesszük a tojást, a mézet, a szódaport, és kevés tejjel összeállítjuk a tésztát. Lisztezett gyúróasztalra borítjuk, összegyúrjuk, és négy cipőra osztjuk. Ezeket kinyújtjuk, közben liszttel szórjuk, mert a mézes tészta ragad. Tepsit hátoldalára borítjuk, ott még megfelelő nagyságúra igazgatjuk. A tepsit nem kell megszírozni. Sütőben pár perc alatt szép aranylós színűre sütjük mind a négy lapot. Sütőpapírra borítva kihűtjük. Közben elkészítjük a krémet. A búzadarát a tejjel és a cukorral sűrűre főzzük, és kihűtjük. A puha vajat a porcukorral selymesre keverjük, majd a kihűlt darás masszához adjuk. Az alsó mézes lapot megkenjük a krém felével. Ráhelyezzük a másodikat, erre tesszük a lekvárt, majd újabb lap következik. Bekenjük a krém másik felével, és lezárjuk az utolsó lappal. Az olajat és a csokoládét enyhe tűzön összeolvasztjuk, és a süteményre kenjük. Szeletelés előtt 12 órát pihennie kell a tésztának, addigra átgyengül, és könnyen vágható lesz.

Készítette: Keszthelyi Ignácné Marika

* HÍREK * HÍREK * HÍREK *

Adventi gyertyagyújtás



November 28-án rendezte hagyományos adventi műsorát Szigetbence Nyugdíjas Klubja. Sok szeretettel, gondoskodással készültek az ünnepségre. A Petőfi Sándor Művelődési Ház udvarán kivilágított, feldíszített fenyőfa jelezte a közelgő karácsonyt, a ház nagytermében terített asztal várta a vendégeket.

A klubtagok „Betlehemi történet” címmel szép műsorral teremtettek bensőséges hangulatot. Elmondta adventi gondolatait Záborszky Kálmán atya és Deák Csaba atya. Záborszky atya Krisztus két eljövételéről beszélt: először meghalt értünk a kereszten, másodsor dicsőségben jön, hogy ítéljen eleveken és holtakon. Deák Csaba atya a világban elterjedt elidegenedésről szólt. Ettől a közösség ereje menthet meg minket: a keresztet könnyebb együtt vinni.

Magasitz Lajos polgármester megköszönte mindazok fáradozását, akik a fát állították, díszítették, részt vettek a műsorban, étellel, itallal vendégelték meg az ünneplőket. A klubtagok, a vendégek sokáig beszélgettek, élvezték az együttlét melegét.

Több mint élettörténetek. Sorsok



Meghitt, családi ünnepség részesei lehetnek, akik a Szigetbencei Német Nemzetiségi Önkormányzat meghívására eljöttek az iskolába november 13-án, vasárnap délután a „Több mint élettörténetek. Sorsok” c. kiállítás megnyitójára.

A kiállítás anyagát Walterné Müller Judit, a Baranya Megyei Múzeumok ig. helyettese gyűjtötte és állította össze. A kiállítás a második világháborút követő történelmünk agyonhallgatott, sötét fejezetét mutatta be fényképek, dokumentumok, tárgyak, visszaemlékezések

segítségével. Mi pedig kiegészítettük a helyi emlékekkel. Novidombászban készült fotók, dísztörölköző, ruha, a Lipsz Aladár bácsi készítette úti koffer, az onnan küldött tábori levelek és az előző megemlékezések fotói, tárgyi emlékei még érdekesebbé tették a kiállítást.

Ily módon emlékeztünk arra, hogy 61 évvel ezelőtt, 1949. november 6-án érkeztek haza a Szovjetunióból 5 évnyi kényszermunka után egészségileg tönkretéve, kifacsart lélekkel a Szigetbencei elhurcolt német származású lakosok. Egyetlen bűnük a származásuk volt.

Örülünk, hogy köszönthettük még körünkben a „Malenkij Robot”-ot túlélt Juhász Lászlónét, Kánya Istvánnét, Schwarcz Gáspárnét, Wágner Gáspárnét és Schwarcz Józsefet. (3-an betegségük miatt nem tudtak eljönni.)

Megható volt látni, ahogy végignézték a Baranya megyei sorstársaikról készült tárlókat, s a látottakat összehasonlították saját emlékekkel. Meglepően jól emlékeznek az átélt borzalmakra. Mesélik, hogy álmatlan éjszakáikon sokszor előjönnek a szörnyű emlékek.

Itt viszont az együttlét öröme sugárzott róluk.

A kiállítást még 3 napig lehetett megnézni. Éltek is ezzel a lehetőséggel gyerekek és idősek egyaránt. Némely osztályközösséget nagyon megrendítettek az itt látható és hallható dolgok. Nem tudták elképzelni, hogy ilyen megtörténhetett, hogy ezt túl lehetett élni.

Köszönetet mondok mindazoknak, akik segítettek abban, hogy ez a kiállítás létrejöhetett – örömet okozva az időseknek és ismereteket nyújtva a fiataloknak.

Lerner Mária

Aranylakodalom

Ötven éves házassági évfordulóját ünnepelte **Molnár Károly és Lerner Teréz**.

A szép jubileumon Magasitz Lajos polgármester és Losonczy Béla jegyző köszöntötte virággal, emléklappal az ünneplőket. Sok boldogságot, jó egészséget, további nyugodalmat, szép életet kívánunk!



MEGHÍVÓ

Tisztelt Lakosság!

Szeretettel meghívunk minden kedves érdeklődőt advent utolsó vasárnapján, 2010. december 19-én délelőtt 9 órakor tartandó, a gyermekek műsorával egybekötött adventi-karácsonyi istentiszteletünkre és az azt követő szeretetvendégségre.

Helyszíne: szigetbencei református imaház
Aldott, békés ünnepeket kívánunk mindenkinek!
Szigetbencei Református Közösség

December 4-én ünnepelte

MANGER ISTVÁN

rokonai és barátai körében 90 éves születésnapját.
Kívánunk neki további jó egészséget!

Karate sikerek

Mint már az előző cikkben említést nyert, folyamatosan tájékoztatom a tisztelt olvasókat a Honvéd Reflex Egyesület Budapest, Ráckeve és Szigetbecse kyokushin karate csoportjában versenyző gyermekek versenyeredményeiről. Elsőként a 2010. október 30-án Karcagon megrendezésre kerülő X. „NAGYKUN KUPA” gyermek, serdülő, ifjúsági, junior, felnőtt nyílt országos bajnokságon vettünk részt 5 fővel. A versenyzők induló létszáma 260 fő volt. Eredményeink: Sallay Soma II. hely ezüstérem, Major Zsolt III. hely bronzérem, Tóth Dávid III. hely bronzérem.



A következő verseny 2010. november 13-án Budapest XVIII. kerületében megrendezésre kerülő II. Ősz-Knokdown karate bajnokság, amely Európa Kupa is lett. Ezen a versenyen 7 fővel képviseltük a csapatot. A versenyen induló létszám 320 fő volt. Eredményeink: gyermek korcsoportban Sallay Gréta II. hely ezüstérem, Major Fruzsina II. hely ezüstérem, Katona Marcell II. hely ezüstérem, Sümegi Máté III. hely bronzérem. Serdülő korcsoportban Laczay Zoltán III. hely bronzérem.

A kis karatéka versenyzők mögött nagyon kemény és komoly felkészülési munka van. Felkészítésüket a sensei heti öt alkalommal Szigetbecse, Ráckeve és Budapest edzőtermeiben vezeti, az erőnléti felkészítő edzések Budapesten a Népstadion lépcsőinél és a budai hegyekben a Normafánál történnek. A kemény, kitartó munka meghozza a jó eredményt, és a városok, falvak büszkéek lehetnek a többi nagyszerű sportban versenyző gyermekek mellett, a kyokushin karatéban versenyző gyermekekre is.

Gratulálunk nekik és sok sikert kívánunk a további versenyekhez!

Osu! Sensei Mező Sándor 3 dan. kyokushin karate mester

Sakk híradó

Kistérségi sakkverseny szervezése

Pest megyében fejlett sakktevékenység folyik. Évente 30-35 csapat versenyez a megyei bajnokságban, 6-8 csapat az országosban. Az ifjúsá-

gi és gyermekversenyek is rendszeresek. Nagy sikere van a gyermek sakkolimpiának. Az idei korosztályos (8 évesek) válogatott éltáblósa, Kökény Norbert és Lengyel Andrea is Pest megyeiek, akik a világbajnokságon képviselik hazánkat.

A fentiekből is következik, hogy a kistérségi (20 település) művészeti és sport programban helye van a sakknak is. A kistérségi összprogramon belül a sakk projekt kidolgozására, megszervezésére Szigetbecse kapott megbízást. A projekt megvalósításának kezdete 2011. év.

2010. december 10-én kerül sor immáron negyedik alkalommal a Karácsonyi Sakk Kupa Verseny megrendezésére a szigetbecsei és makádi tanulók részére a helyi Művelődési Házban.

Kérjük a szülőket, hogy a sakkbán járhatóbb gyermekeiket is biztassák a részvételre.

Tájékoztatjuk a kedves szülőket és sakkolni szerető gyermekeiket (a kezdőket is), hogy a tanulók sakkoktatása pénteki napokon 15.00 és 16.30 óra között történik a helyi Általános Iskolában. Az oktatás kezdete 2011. január 7. A haladó szintű gyermek sakkozónak továbbra is a Művelődési Házban zajlanak az edzések.

Dr. Csuka Gyula szakosztályvezető

Karácsonyi sakk-kupa

2010. december 10-én (pénteken) 13.00 órai kezdettel a szigetbecsei és makádi tanulók részére korosztályos (alsós-felső) sakkversenyt rendezünk a szigetbecsei Művelődési Házban.

Díjazás: kupa, oklevél. Az érdeklődő tanulókat szeretettel várjuk!

Sok sikert kívánunk minden játékosnak!!!

Raffay Béla iskolaigazgató



Fókusz Takarékszövetkezet
A TAKARÉKPONT HÁLÓZAT TAGJA www.fokusztakarek.hu





500.000 Ft
120 hónap
9.860 Ft/hó
THM: **28,32%**



Hogy az ünnep ne gond legyen!

ÜNNEPVÁRO - Szabadfelhasználású személyi kölcsön

-  Folyósítás akár **1 munkanap** alatt*
-  Forint alapon, árfolyamkockázat nélkül
-  Hitelbírálati díj nélkül
-  **1-10 éves futamidő** mellett

50
napos

* A kölcsön törlesztéséhez a Takarékszövetkezet szándéknyilatkozatában megnevezett fiók számlájáról szükséges a rendelkezés. A havi példa 10 éves futamidővel, havonta 500.000 Ft-nyi folyósítással, 9.860 Ft/hó törlesztéssel, 28,32% THM-vel, azaz a kölcsönösszege 1.231.240 Ft. A befizetés összegét a kölcsönösszegetől elválasszuk a kölcsönösszegetől. Az ünnepi díj a futamidő lejárta után 34,31% Ft-onkénti összegű futamidő futamidejűen 32,73% Ft-ATIM-megújításokkal az aktuális feltételek, illetve a havi törlesztés összegének megfelelően történik az a kölcsönösszege a kölcsönösszegetől elválasszuk a kölcsönösszegetől. A THM-megújítás nem járható a havi kamatfizetés, amelyben a kölcsönösszeget a kölcsönösszegetől elválasszuk a kölcsönösszegetől. Az akció 2010. november 15-től 2011. január 31-ig, vagy visszavonásig érvényes.

ITTHON VAGYUNK, ÉRTÉKET TEREMTÜNK