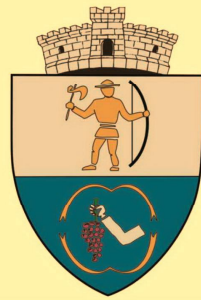


községi dobszó



Hegyközcstár község hírlapja 2015. IX. Évf. 9. szám, Szeptember

Tanévnyitó a hegyközi tanintézetekben

A reggeli órákban gyülekeztek a gyerekek a hegyközi tanintézmények udvarain, hogy az ünnepélyes megnyitó után elkezdhessék az új tanévet.



A hegyközcstári „Benedek Elek” I-VIII osztályos Általános Iskola udvarán nagy volt a nyüzsgés szeptember 14-én, hétfőn reggel, hiszen egy új tanév vette kezdetét a mai nap.

A gyerekeket elkísérték a szülők, nagyszülők, nagyobb testvérek, a kis elsősök, akik ma lépték át az iskola kaput izgultak egy kicsit, de lassan oldódott a feszültség, hiszen nagyobb társaik szeretettel fogadták őket.

Mindig különös varázsa van a tanévnyitó ünnepségeknek. A diákok félig még a nyári élmények hatása alatt állnak, nem nagyon akarják elhinni, hogy már véget is ért a júniusban még olyan hosszúnak tűnő nyári szünet. Mégis örülnek annak, hogy újra látják az ismerős arcokat, a hiányzó barátokat, és persze kíváncsian várják az új tanerők bemutatkozását.

Az új tanév mindig új reményekkel, új tervekkel indul tanár és diák számára egyaránt. Az oktatásban történő változások, az egyre súlyosbodó megszorítások sok iskola életét keserítik meg. Sokakban ott a kérdés: Milyen tanévünk lesz? Mit várunk, mit várhatunk az új tanítási esztendőtlől?

Bárhogyan változnak a korok, bárhogyan változik a közoktatási törvény, a pedagógusoknak a magas színvonalú oktatás a feladatuk, az iskola pedig nemcsak a tanítás, a szakmai tudás elsajátításának színtere, hanem élettér, ahol ifjak nevelkednek. Ezek a gondolatok fogalmazódtak meg a tudósító fejében, amikor a gyerekek elindultak a református templomba, hogy a lelkipásztor áldásával elkezdhessenek felkészülni egy újabb tanévre.

Miklós Csaba lelkipásztor igemagyarázó gondolatait a 2Péter 1-5-re alapozta, majd arra biztatta a gyerekeket, hogy mindig előre tekintsenek, és az előttük álló tanévben megtölteni magukat minden jóval, „... fontos célkitűzések legyen hogy a hitetek mellé válasszatok jó cselekedetet, a jó cselekedet mellé tudományt, úgy viszonyuljunk egymáshoz, hogy Jézus Krisztus ott áll a másikban”- mondta a lelkipásztor.

Az iskolaigazgató Oros Erika biztató szavaiban kívánt

erőt, egészséget, jó tanulást az új tanévben, diáknak, tanárnak, pedagógusnak egyaránt, majd bemutatta a új tanerőket, és az új iskolásokat, a nulladikosokat akiket idén Karácsony Éva tanítónő tanít a betű fortélyaira, majd ezt követően minden új diák megkapta az iskola nyakendőjét, amelyet használniuk kell az általános elvégzéséig.

A tanévnyitó ünnepségeken mindig jelen vannak a helyi



Rendőrőrs munkatársai, akik elmondjuk, hogy e rendőrség nagy figyelmet fordít a gyerekek biztonságos és fegyelmes környezetére a tanintézetekben, hiszen a gyerekek védelme elsőbbséget élvez a hatáskörükben. Felhívják a tanügyi káderek, szülők figyelmét a gyerekekre leselkedő veszélyekre, hiszen a veszély mindig ott leselkedik mindnyájunkra főleg a gyerekekre ezért a megelőzésre nagy hangsúlyt kell fordítani.

A Hegyközsatári Önkormányzatot a mai tanévnyitón Tóth Zsigmond Béla helyi tanácsos képviselte.

A köszöntő beszédekét követően a gyerekek, szülők tanügyi káderek elvonultak a tanintézetekbe, ahol mindenki bevonult az osztálytermekbe, hogy megejtsék az első osztályfőnöki órát, illetve szülőértekezletet.

Tóth Zs.



**Kirándultak és szőlőt szedtek a csatári óvodások
KÉPES BESZÁMOLÓ**



A képes beszámolót a hegyközcsatári óvoda munkatársainak fényképeiből állítottuk össze

Tóth Zs.

Holdfogyatkozás 2015.09.28.

2015. szeptember 27-28-a éjjelén (vasárnap-hétfő), a hajnali órákban **teljes, hazánkból részben látható holdfogyatkozást figyelhetünk meg.**

A holdfogyatkozás akkor jön létre, amikor a Föld a Nap és a Hold között tartózkodik, ilyenkor a Föld árnyéka a Holdra vetül. Kezdetben a Föld félárnyéka, majd a teljes holdfogyatkozásnál a "teljes" árnyéka – umbra – "takarja be" égi kísérőnket.

Holdfogyatkozáskor a Föld árnyékának fénytörése miatt egyre vörösebbnek látjuk majd a Holdat. A teljes fogyatkozás 1 óra 12 percen át fog tartani, a teljes és azt megelőző ill. követő részleges fogyatkozással együtt pedig 3 óra 20 percet. Noha a fogyatkozás totális lesz, hazánkból, a 6 óra 47 perces holdnyugta (a középső országrészben, keleten max. 15 perccel korábban, nyugaton max. 15 perccel később) miatt az égi jelenség végső részleges és félárnyékos részét már nem láthatjuk tökéletesen, illetve teljes egészében.



Azt még korai lenne előrejelezni, milyen időjárási körülmények várhatók aznap hajnalban, de az esemény időpontjában mindenképp érdemes felpillantani az égre, hiszen a következő, hazánkból is megfigyelhető teljes holdfogyatkozásra egészen 2018. július 27-ig kell majd várnunk. Érdemes olyan helyet választani, ahol akadálytalan a kilátás nyugat felé. Ha alaposabban meg szeretnék megfigyelni a jelenséget, a hazai csillagvizsgálókban szakemberek várják az érdeklődőket.

Forrás: <http://www.eumet.hu/erdekesssegek/7149/>

Tévhitek a tejről

Dietetikusok szerint a csontritkulás megelőzésének kulcsa a magas kalciumtartalmú tej lehet. Nőknek különösen ajánlott.

Mai túlhajszolt, környezeti ártalmakkal terhelt életünkben egyre hangsúlyosabb szerepet kap szervezetünk megfelelő vitaminpótlása. Nagy segítség lehet ebben a tej, ami önmagában is gazdag vitamin- és ásványianyag-forrás, így rendszeres fogyasztásával mindennap egyszerűen hozzájuthatunk a létfontosságú tápanyagokhoz.

Egy nemrégiben végzett felmérés szerint, bár évenkénti közel hetven-literes fogyasztásunkkal még mindig „tejnagyhatalom” vagyunk, a gyakori és elterjedt tévhitek miatt nálunk is egyre kisebb a tej becsülete.

Vannak, akik „üres lének” tartják, úgy gondolják, hogy a pasztörözés és UHT kezelés során úgylis elvesznek a fontos tápanyagok. Ezzel szemben viszont tény, hogy a tej vitamin- és ásványianyag tartalma a hőkezelések során szinte változatlan marad, legfeljebb tíz százalékban csökkenhet.

Akadnak, akik az egészségüket féltik, mondván: a termékek tartósságát különböző mesterséges anyagokkal érik el, amelyek megmérgezik a szervezetünket. Tudni kell azonban, hogy még az ún. „tartós”, azaz UHT tejek sem tartalmaznak semmilyen adalékanyagot vagy tartósítószer, hosszan tartó frissességüket a speciális csomagolásnak és a hőkezelésnek köszönhetik.

Ezenkívül vannak olyanok is, akik az alakjukat féltik a „zsíros” tejtől, s hogy el ne hízzanak, inkább tartózkodnak a fogyasztásától. A tény viszont az: két deci 1,5%-os tej semmivel sem tartalmaz több kalóriát, mint például két nagyobbacska alma.

Szeptemberi jeles napok meteorológus szemmel

Szeptember (Ősi magyar nevén, Földanya hava) az év kilencedik hónapja a Gergely-naptárban, és 30 napos. Eredetileg, a római naptárban az év hetedik hónapja volt. Innen ered a neve is: a latin septem szóból melynek jelentése hét. A népi kalendárium Szent Mihály havának nevezi.

Időjárását tekintve igen változatos arcot mutat hazánkban, hiszen jelentős lehűlések és esőzések rendszerint előfordulnak a hónap elején, de (elsősorban a hónap második felében) megérkezik az ún. indián-nyár vagy vénasszonyok-nyara. De például a a Kárpát-medence legkorábbi havazásait is szept. 17. és okt. 23. között jegyezték fel. (Az átlagos legelső havazás november közepére esik.)

szeptember 1.:

A meteorológiai ősz kezdete, Egyed napja. A népi időjóslás szerint Egyed névünnepén ha esik, enyhe tél lesz – meg egész hónapban eső, lévén. Ha az eső mellett égzengés is van, akkor jövőre jó termés várható, míg szép ideje kellemes ősz jelez.

szeptember 5.:

Lőrinc-nap. Lőrinc napra már a déli fekvésű szőlőkben elkezdtek érni a kései érésű szőlőfajták is. Minden jel az időjárás fordulására, a lassan beálló őszre mutat. A nap időjárásából következtetni lehet az őszére: ha szépen süt a nap, hosszú, kellemes őszi napok várnak ránk. Lőrinc rontónap. Belepisil a szabad vizekbe, nem is lehet többé fürdeni a szabadban. Beleugozik a dinnyébe is, ezért lucskos, íztelen lesz a nyári fajta dinnye.

szeptember 8.:

Fecskehajtó Kisasszony-napja, Mária jelkép. A népi időjóslás szerint amilyen az időjárása, annak az ellenkezője jellemzi az egész ősz. Hegyvidékeink parasztsága úgy véli, ha Kisasszony napján nem köszönt be az éjszakai fagy, akkor hosszú, meleg lesz az ősz. Ennek különösen a szőlészek szempontjából van nagy jelentősége, hiszen a régi mondás szerint is: "Szeptemberi meleg éjszakák finom bort érlelnek. Ha hidegre fordulnak Máriák, savanyúak lesznek."

szeptember 8.:

1963-ban, ezen a napon, Gyömrő, 202 mm eső hullott, így az eddigi mérések alapján a 2. legtöbb csapadékot adó nap volt.

szeptember 13.:

1922-ben ezen a napon mérték az eddig a Földön mért legmagasabb hőmérsékletet. Líbiában Al' Aziziyah-nál 58 celsius-fokot, pontosabban 57.8 celsius, illetve 136 fahrenheit fokot mértek.

1643-ban ehhez a naphoz fűződik Torricelli első higanyos barométerének bemutatása. Magát a mérési technikát már 1644-ben fedezte fel, de ekkor mutatta be a készüléket. A barométer a légnyomás mérésére szolgáló meteorológiai műszer. Működése azon az elven alapul, hogy ha egy egyik végén lezárt higannyal telt csövet nyitott végével egy higannyal töltött edénybe állítunk, akkor a higanyoszlop magassága a higannyal teli edényre nehezedő légnyomásnak megfelelően változik. Érdekes, hogy egy másik nagy feltaláló nevét is kapcsolhatjuk ehhez a naphoz, bár nem konkrét munkássága nyomán. 1706. szeptember 13-án született Franklin Benjámín a villámhárító feltalálója.

szeptember 14.:

Lambert napja, mely ugyancsak időjárást jövendöl. Ha ezen a napon szép az idő, szép lesz majd a jövő év tavasza is.

szeptember 16.:

Az ózonréteg védelmének világnapja. A Montreali jegyzőkönyv aláírásának évfordulója (1987. 09. 16-án írta alá 46 alapító ország a magas légköri ózonréteg védelmét szolgáló Montreali jegyzőkönyvet. Hazánk az 1988-ban aláírt Bécsi egyezmény kapcsán csatlakozott a Montreali jegyzőkönyvben előírtakhoz.

szeptember 18.:

Péter napja. A Muravidéken Péter időjárását is kíváncsian figyelik, hisz a nyakukon van a vetés, márpedig "40 napig olyan időt várj, mint Péterkor". Ha esik, két ökörrrel, de sokszor néggyel sem tudsz kievickélni a sárból, tapasztalták a muravidéki falvakban.

szeptember 21.:

Máté napja, "Ha Máté napján tiszta idő vagy, a bornak esztendőre nagy bőséget várják." Sok vidéken ez a nap jelezte az őszi búza vetésének kezdetét.

szeptember 21-23.: A csillagászati ősz kezdete erre az időszakra esik, 2015-ben 23-án 08:20-kor köszönt be. Ez az időpont egyben az őszi napéjegyenlőség napja. Azaz a Föld mindkét féltekéjén a nappal és az éjszaka hossza megegyezik: ekkor a Nap 90° magasan delel az Egyenlítő felett, így a nappal és az éjszaka ezeken a napokon mindenhol ugyanannyi ideig tart. Csalóka lehet viszont, hogy a "világos", azaz nappali órák hossza ezen a napon valójában 12 ó 11 p, míg az éjszaka 11 ó 49 p. Ez a légkör fénytörő hatásának köszönhető. A légkör hatására a Nap fényét már 5-6 perccel azelőtt is érzékeljük, mielőtt maga a Nap a horizont fölé emelkedne, és ugyanígy miután eltűnik a horizont mögött, a fénytörésnek köszönhetően még világos van kb. 5-6 percig. E napon ér véget az Északi-sarkon tartó állandó nappal és kezdődik a féléves éjszaka, illetve a Déli-sarkon következik a féléves nappal.

szeptember 24-26.: Erre az időszakra esik az első nappalnál hosszabb éjszaka.

szeptember 29.: Mihály napja. Az őszre és a télre is mutat. Ha dörög az ég szép leend az ősz, de nagy tél következik. Szent Mihálykor keleti szél, nagyon kemény telet ígér. Ilyenkorra már megforr az újbór, beindul a pálínkfőzés, kezdődhet a lakodalmazás őszi időszaka. E naphoz női munkatiltalom is kapcsolódik: aki ilyenkor mos, kisebesedik a keze, aki pedig mángorol, annak egész évben dörögni fog a háza felett az ég.

szeptember 24-30.: Erre az időszakra esett 1996-ig hazánkban a Téli időszámítás kezdete. Azóta ezt októberre tették át. Magyarországon az 1920-as évektől megszakításokkal volt téli-nyári időszámítás, de 1980-tól folyamatos az évi kétszeri óraállítást. Az időátállítást legutóbb 1996-ban reformálták meg: akkor már az EU-irányvonalnak megfelelően szeptemberről október végére tolódott a téli időszámítás kezdete.

KÉSZÜLŐDÉS A TÉLRE

Már benne vagyunk az őszben, de még mindig nem késő elkészíteni télire a következőket:

ZAKUSZKA

Hozzávalók: 1 kg hagyma, 5 darab padlizsán (vinetta) , 25 drb paprika, 15 drb paradicsompaprika, 5 kg paradicsom, vagy 2 ½ liter paradicsomlé, babérlevél, bors, só, ½ liter olaj, cukor ízlés szerint, 2 kiskanál szalicil.

Elkészítés: 2,5 dl olajban az apróra vágott hagymát aranyárgára és külön 2,5 dl olajban a fele paradicsompaprikát puhára pároljuk. A többi paradicsompaprikát, paprikát , padlizsánt megsütjük és meghámozzuk. A paradicsomot jó vastagra főzzük. Mindent ledarálunk , tetszés szerint ízesítjük , majd addig főzzük így az egészet, amíg feljön a leve a tetejére. Üvegekbe tesszük, egy kis olajat öntünk a tetejére, majd kidúsztoljuk.

MI, MENNYI?

1 csapott evőkanál konyhasó 1,5 dkg
1 késhegynyi konyhasó 0,5 dkg
1 kávéskanál konyhasó 1 dkg
1 csapott evőkanál liszt 1,5 dkg
1 tetejes evőkanál liszt 2 dkg
1 liter liszt 65 dkg
1 kockacukor 0,6 – 0,8 dkg(6-8 g)
1 tetejes evőkanál cukor 2 dkg
1 csapott evőkanál cukor 1,5 dkg
1 kávéscsésze őrletartalma 0,5 dl
1 vizespohár őrletartalma 2 - 2,5 dl
1 borospohár őrletartalma 1 – 1,5 dl
1 leveses tányér karimájáig 2,5 dl
1 késhegynyi vastagság 3 mm
1 csapott evőkanál zsemlemorzsa 1,2 dkg
1 csapott evőkanál gríz (búzadara) 1,5 dkg
1 evőkanál tej 1 dkg
1 evőkanál tejföl 1 dkg
1 csapott evőkanál zsír vagy vaj 2-3 dkg
1 csapott evőkanál olaj 2 dkg
1 diónyi vaj 2 dkg
10-12 közép nagyságú krumpli 1 kg = 100 dkg
8-10 darab közép nagyságú alma 1 kg = 100 dkg
1 közép nagyságú káposzta 1 kg = 100 dkg

KECHUP

Hozzávalók: 6 liter paradicsomlé, 2-2 kötés petrezselyem és zeller, 2 babérlevél, 4 drb hagyma, 6 cikk fokhagyma, 20 szem feketebors, 2 kiskanál mustár, 2 evőkanál 9 fokos ecet, 1 kiskanál szegfűbors, 1 kiskanál szerecsendió, 1 kiskanál édes paprika, 1 kiskanál fahéj, 1 kiskanál szegfűszeg, 2 hámozott alma, 1 kiskanál köménymag, 1 kötés csombor, 2 evőkanál majoránna, 1 kiskanál kapormag.

Elkészítés: a hozzávalókat jól felaprózzuk, megtörjük, majd mindent beletesszünk egy sűrű szövésű vászonruhába , a paradicsomlevet odatesszük föni , majd a vászonruhába tett hozzávalót belecsüngengetjük a paradicsomlébe és így főzzük kavargatva amíg sűrű nem lesz , arra ügyeljünk a vászon ne érjen az edény aljához , mert könnyen lera-
gadhat.

Amikor mindez jó sűrű lett hozzáadunk 60 g jódnélküli sót, 8-10 evőkanál cukrot, egy csapott kiskanál szalicilt vagy nátriumbenzoát.

– UBORKA esetleg VEGYESSAVANYÚSÁG

Legelőször is egy 20-30 literes edényre van szükség amibe 10 liter vizet öntünk, majd ebből a vízből feloldjuk a következőket:

- 1 liter 20 fokos ecet,(vagy 2 liter 10 fokos), 20 deka jódtmentes só, 1 evőkanál borkén, 1 evőkanál szalicil, torma ,

kapor, csombor, babérlevél tetszés szerint, 1-2 birsalma. Ennek a lének az az előnye, hogy nem romlik el és tetszés szerint lehet pótolni bele az uborkát, karfiolt, káposztát, zöldparadicsomot, sárgarépat, paprikát. Ha a lé nem elég a fentebbiek arányában keverhetünk még és önthetjük rá a savanyítandó zöldségekre.

ÉTELÍZESÍTŐ

Hozzávalók: 3 kg sárgarépa, 1 kg petrezselyem, 1 kg zellergyökér, 0,5 kg karalábé, 1 kg kápia paprika, 0,5 kg karfiol, 20dkg vöröshagyma.

A zöldségeket megtakarítjuk, alaposan megmossuk, majd kislyukú húsdarálón ledaráljuk, az így nyert anyag minden kilójához hozzákeverünk 200 g jódtmentes sót, majd állni hagyjuk 24 órát utána beletesszük üvegekbe.

Arra ügyeljünk, hogy az üvegben ne maradjanak légbuborékok, mert könnyen romlásnak indulhat. Amire még vigyázni kell, kápia helyett ne használjunk gogost, mert az romlandóbb.

TIPPEK, FORTÉLYOK

1. Sokkal ízletesebb lesz a rántott hús, ha néhány órával korábban sós tejbe beáztatod, 1-2 gerezd fokhagyma társaságában, s a hűtőbe rakod.
2. Nem kunkorodik fel sütés közben a szalonna, ha villával megszurkáljuk.
3. A felvágott zeller és karalábé alufóliába téve a hűtőszekrényben akár egy hétig is friss marad, míg nejlonban csúnyán elszíneződik.
4. Mikor jó a sütőpor? Tegyel belőle késhegynyi hideg vízbe. Ha kis buborékok jönnek fel a tetejére, használható. Ha viszont erősen pezseg, inkább dobd ki.
5. Szárított fűszerekből egyharmaddal többet használunk a frissnél, mert szegényebb az aroma és illóolaj-anyagukban.
6. Mielőtt habcsókhoz a tojásfehérjét a cukorral kemény habbá vered, tegyel hozzá csipetnyi sütőport. Így a sütemény különösen laza és magas lesz.
7. A nyers és főtt tojást úgy lehet megkülönböztetni egymástól, ha asztalon megforgatod őket. A nyers rögtön megáll, a főtt pedig tovább gurul.
8. A felbontott pezsgőből nem megy ki a szénsav, ha az üvegbe egy kiskanalat lógatsz bele.
9. Ahhoz, hogy a kocsonya lé biztosan megdermedjen, a főzés megkezdésekor a hússal együtt 3-3 db csirkelábat teszek a lébe. Biztos siker és nem kell zselatint használni.
10. Alufóliába vagy folpackba csomagolva hónapokig eláll az élesztő a fagyasztóban. Ha szükséged van rá, néhány órával felhasználás előtt tedd ki a szoba hőmérsékletű konyhába.
11. A puding nem bőrösödik meg, ha tálba öntés után egy kanál cukorral megszórjuk.
12. Nem ég le a tejbegríz, ha főzés előtt egy kis vizet töltünk az edénybe.
13. Ha a rozsdamentes edény aljára ráég az étel, önts bele egy kis ecetet, forrald két percig. Súrolás nélkül eltávolíthatod a foltot.
14. Használat előtt a citromot görgesd meg egy kicsit az asztal lapján, így lédúsabb lesz. Ha csak pár cseppet akarsz felhasználni, megmosása után szűrjál bele kötőtűt, úgy nyomd ki a levét. A maradékot csavard alufóliába.
15. Lényegesen lassabban ég a gyertya, ha az első használat előtt néhány órára a fagyasztóba teszed.
16. Az élesztőt mindig langyos tejbe tedd! Pici cukorral, amelyet a tejbe teszel, elősegít az élesztő "felfuttatását".
17. Puha lesz a marhahús, ha sütés előtt két nappal bekened napraforgóolajjal, és lezárva beteszed a hűtőszekrénybe.
18. Ha néhány karikára vágott burgonyaszeletet teszel a leégett pecsenye levébe, akkor az magába szedi az égett ízt.
19. A palacsinta finomabb és könnyebb lesz, ha a tejet fele rész szórávízzel keverjük, és a tésztát fél órát pihentetjük.
20. A rizst föl lehet melegíteni. Miután a maradékot 3-4 napig a hűtőszekrényben, vagy akár hat hónapig a mélyhűtőben tartottuk, forró víz fölött, szűrőn átgőzölhetjük.
21. Ha eldugul a mosogató, önts éjszakára két deci ecetet a lefolyóba. Reggel engedd tele forró vízzel, majd húzd ki a dugót.
22. Pogácsához reszelt sajt készítése: Legkönnyebb akármilyen sajtot úgy lereszelni, ha a turmixkeverőbe teszel egy fél-csészényi lisztet és ugyannyi sajtot kis darabokban. Ez pár pillanat alatt olyan lesz, mint a liszt és kitűnően le van reszelve!
23. A hasábburgonya úgy lesz kívül ropogós, belül puha, ha kétszer sütöd meg bő forró olajban. Először csak halvány sárgára, és szedd ki szalvétára, majd a rövid pihentetés után már szép pirosra sütheted:))
24. A zöldborsó főzése nagy figyelmet igénylő művelet... A borsószemek egy ideig puhulnak, aztán elkezdenek keményedni! Ezt megelőzhetjük, ha lobogó sós vízben egy szál mentával főzzük puhára a szemeket. Jól fagyasztható! Először tisztítsuk meg, 2-3 percig blansírozzuk (forrázzuk le), hagyjuk kihűlni, szárítsuk meg, és így tegyük adagolva zacskókba a mélyhűtőbe.
25. Ha vizet akarunk forralni a tészta kifőzéséhez, előbb üresen forraljuk fel, és, csak ha már forr, akkor sózzuk – a sós víz lassabban kezd el forni.
26. A Besamell mártás biztosan nem lesz csomós, ha a hideg tejjel öntjük fel a vajon megpirított lisztet.
27. Ha bármilyen májat rántasz, sós tejben áztatva 1/2 órát, nem lesz kemény, és nem kell utána sózni! Ugyan úgy, ha reszelt májat készítesz, de abba egy mokkás kanál cukrot is teszel sütés közben! (Ancskika tippje)
28. A hagyna nem csípi a szemed, ha a szádba vizet tartasz. Tapasztalat. (huncs tippje)
29. Az összeöntött használt zsírra vizet öntesz és felforralod, majd lehűtöd és a tiszta zsír fenn marad a víztetején és lelehet szedni, további főzéshez lehet használni. (huncs tippje)

HASZNOS TUDNIVALÓK A GYÜMÖLCSÖSBEN, DÍSZKERTEKBEN ÉS ZÖLSÉGESBEN

SZEPTEMBER

- ◆ vethetjük a korai sóska, saláta, spenót , retekmagot
- ◆ befejezzük a dughagyma felszedését és raktározását
- ◆ a hagymát száradás után átválogatjuk és elraktározzuk
- ◆ összegyűjtjük a hajtáshoz és a melegágyak beállításához szükséges földet
- ◆ betakarítjuk az érett uborka , tök és dinnye termését , a magot kiszedjük, megmossuk és megszáritjuk
- ◆ magnyerés céljából kiválogatjuk a paradicsom , paprika, tojásgyümölcs (vinetta) legszebb terméseit, a magot kiszedjük és megszáritjuk
- ◆ betakarítjuk és elcsépeljük a magnak meghagyott paszulyt
- ◆ folytatjuk az őszi káposzták ápolását
- ◆ Rendbe hozzuk és fertőtlenítjük a tároló helyiségeket
- ◆ a gyümölcsfák törzsét most lehet rendbe hozni
- ◆ a megszedett gyümölcsösökben megkezdhetjük a szántást , trágyázást, ásást
- ◆ a díszkertekben elültethetjük az élő hagymákat átteleltetésre cserepekbe ültetjük a muskátlit és a fuksziát

OKTÓBER

- ◆ kiszedjük, összegyűjtjük és elraktározzuk a paradicsom és paszulykarókat
- ◆ az elszáradt növényeket összegyűjtjük és elégetjük
- ◆ betakarítjuk a sárgarépat, petrezselymet és zellert, a földtől és levélzettől megtisztítjuk majd elraktározzuk. Vigyázat nem szabad megmosni mert úgy hamarabb rothadásnak indul
- ◆ magtermelés céljából kiválogatjuk a legjobb petrezselyem és peszternákot , majd kiültetjük
- ◆ ugyancsak kiültethetjük a hagyma és káposzta anyanövényeket, a biztonság kedvéért jó ha betakarjuk egy kevés szalmával
- ◆ kezdhetjük a szőlő szüretelését, valamint szedhető a téli alma és körte
- ◆ a hónap végén elkezdhetjük a faültetést
- ◆ a díszkertekben az élő növények töveit trágyával takarjuk betrágyázzuk és ássuk fel a díszkertet

Zs. Tóth

Szüreti bál lesz Hegyközc sátárban

Szombaton, október 10 -én ismét megrendezésre kerül Hegyközc sátárban a már évek óta hagyománnyá vált szüreti bál.

A rendezvény szombaton délelőtt 10 órakor egy ökumenikus Istentisztelettel kezdődik a hegyközc satári református templomban, majd a népviseletbe öltözött Szalmavirág néptáncsoport tagjai feldíszített szekereken, elindulnak a szomszédos falvakba hívogatni, Hegyköztöttelek, Síter, Hegyközüjlak, Hegyközpályi, érintésével, majd visszatérnek Hegyközc sátárba, amikor este 8 – kor elkezdődnek a mulatságok.

Az egész est jó hangulatát, és a zenét az érmihályfalvai Nosztalgia zenekar szolgáltatja.

Éjfél előtt fellépnek a hegyközc satári Szalmavirág néptáncosai is, hogy egy kis színt és jókedvet vigyenek be a mulatságba.

Az egész rendezvény főszervezője és összefogója, a községi RMDSZ és a CSATISZ, valamint a Szalmavirág néptáncsoport.

A belépés ingyenes, büfé biztosítva, a szervezők szeretettel várnak minden szórakozni vágyót.



VICC SAROK

Távoli sziget mellett halad el az álomhajó. A szigeten egy szakadt, rongyos férfi ugrálni kezd, mindkét kezével integet. A luxushajó egyik utasa megkérdezi a kapitánytól:

- Azzal az emberrel mi van?
- Nem tudom -feleli a kapitány-, de mindig így örül, amikor erre járunk.

Jean, kössön csomót az anyósomra!

Miért uram?

Sárkányt akarok eregetni...

- Jean, a tojásaimat!
- Azonnal hozom uram.
- Ne hozza, vakarja!

Nyuszika a tisztáson egy tükör előtt nyomkodja az arcát.

Arra megy a róka:

- Sok a pattanásod, nyuszika?
- Dehogy... sörét.

- Miért vannak a nőknek problémáik a parkolással?
- Mert a férfiak elhitették velük, hogy a 10 centi az 30 centi.

- Nudista strandon ki a meztelenebb, a férfi vagy a nő?
- A férfi, mert neki látszanak a gondolatai is!!

- Melyik a legfeleslegesebb tárgy a világon?
- Hát a sorompó! Ha nem jön vonat, akkor minek. Ha meg jön, akkor úgylis elállja az utat.

- Apjuk! Vigyük el a Pistikét az állatkertbe!
- Oszt minek annyuk? Ha kő nekik, majd érte gyűnnek.

Megtörtént:

Az állatkertben éppen a tevéket néztük. Egy szép méretes két púpú példány illegette magát a korlát mellett. Egy 7-8 év körüli kisgyerek ránéz, majd rosszallóan megjegyzi:

- Na... Látszik a hátán, hogy ültek rajta...

Nyuszika sétál az erdőben egy magnóval a kezében.

Találkozik a Medvével.

- Te Nyuszika honnan van ilyen klassz magnód?
- Képzeld Medve, tegnap a disco után a Rókalány felcsalta lakására, levetkőzött, kéjesen elnyúlt az ágyon és azt monda: Mindenem a tied. Medve, ha ott lettél volna a hűtőt is elhozzuk.

Miért nem lehet palackozni a tengervizet ?

- Mert kinyomná a dugót dagálykor.

Éttermünk különlegessége a csiga. Büszkélkedik a vendégnek a főpincér.

- Tudom, legyint a vendég- tegnap az szolgált ki!

- Mari, menjünk haza az erdőn keresztül, a rövidebb úton...
- Nem lehet Pista, ma sietek.

- Jó napot kívánok. - Mondja az villanyszerelő a páciensnek, aki a vastüdőre van rákapcsolva.
- Tessék jól szippantani!
- Miért?

- Mert egy negyedórára lekapcsolom az áramot!

Férj és feleség reggeliznek egy elegáns hotel teraszán, mikor is a férj ölébe ül egy szoke csinibaba és lecsókolja. Erre a feleség dühösen :

- Ki volt ez ?!
- A szeretőm - válaszolja e férj nyugodtan.
- Hát én ezt nem csinálom tovább, azonnal elválok, mit képzelsz magadról ?

- Drágám, a helyedben meggondolnám, ugye a nyaraló ,a nercbunda, az ékszerek, a Porsche...

Esznek tovább, kis idő múlva a feleség így szól :

- Drágám, az ott nem a Kovács ?
- De az - válaszol a férje.
- És ki az a nő vele - kérdi a feleség.
- A szeretője - mondja unottan a férj.

Mire a feleség :

- Te a miénk szebb, nem ?

- Miért repülnek a gólyák délre télen?
- Mert a négerék is akarnak gyereket.

- Kisfiam, mi a neved?
- Kovács. Ipszilon nélkül.
- Dehát a Kovácsban nincs is ipszilon!
- Ezt mondtam én is.

- Ön mióta dolgozik a vállalatnál?

- Mióta megfenyegettek, hogy kirúgnak.

Két atléta beszélget:

- Te mennyit futsz 100 méteren?
- 6.5 másodperc.
- Az nem lehet. A világrekord is 8 egész valahány század másodperc körül van!!
- Ja! Csakhogy én tudok egy rövidebb utat!

Öreg bácsi elmegy a patikushoz, mert székrekedése van. A patikus ránéz és megkérdezi:

- Mondja bácsi, maga itt lakik a városban?
- Nem fiam a szomszéd faluból jöttem busszal, úgy 15 km. Patikus bólint és egy adag fehér port önt egy csészébe.
- És mondja a buszmegálló messze van a házatól?
- Nem fiam, úgy ötven méterre.
- Patikus bólint és még egy adagot hozzáönt a gyógyszerhez.
- És mondja a WC messze van a bejárattól?

- Hát úgy 15 lépésre.

Patikus újfent bólint és még kever egy kis anyagot a gyógyszerhez.

- No ezt most igya meg és azonnal induljon haza.

Bácsi el.

Egy hét múlva idős bácsi betér a patikába.

- No hogy sikerült a kúra? - kérdi a patikus.
- Hát fiam csak gratulálni akartam. Ilyen nagy távolságon csak 2 métert tévedni...

Kovácsot lelkenedező örömmel fogadja otthon a felesége:

- Te Gyula, szenzációs hírt mondok: Megszűnik az adóhivatal!

-Ne beszélj marhaságokat, anyukám - korholja Kovács.

- De igazán megszűnik. Ide van írva a leveledre:

Utolsó felszólítás.

KERESZTREJTVÉNY

	INDIAI PAP	ÓDIVATÚ	IMRUS	ALÁTÉT	FALAT VÉGE!	EGYEN!	KILENC, ANGOLUL	FEJET RÁZ	BECÉZETT ADRIÁNA	RÓMAI KETTES	TESTÜNK RÉSZÉ	DALOS ISKOLAI FOGLALKOZÁS	DÉLBEN PIHENŐ	
KIEPÍTETTE	▽	▽	▽	▽	▽	▽	▽	▽	▽	▽	▽	▽	▽	Ó
IJESZT	▷					GÖMBÖLYŰ SÜTEMÉNY TOLLTOK	▷							
OLASZ OLAJCÉG	▷				... VERA: FILMCÍM MEGOKOLÁS	▷	▷			KÉZILABDÁZÓNK GÖRÖG VÍZISTEN	▷			
KEZDETI HIBA!	▷		VONAL, VONÁS AFRIKAI ORSZÁG	▷	▽				SZÉTMÁZOL GÖDÖRT MÉLYÍT	▷	▽			
BILLEN	▷		▽				BÓ ANGOL FFINEV	▷				CSEMŐT KIBOGOZ HUNYORGAT	▷	
DIN AZ USA-BAN	▷			PRÉMIUM SZÁNTÓVASAS	▷		▽	ÜLEDÉKES (BOR) KEVERÉK	▷					
NITROGÉN	▷	FÉMMEL BEVON SZŰK, KIS UTCA	▷	▽					MARIKA AUSZTRÁLIAI VÁROS	▷			HÁZVÉG! ÁTALAKULÓ	▷
	IDEGI TRAUMA	▷	▷			KÁBITÓSZER NŐI NÉV, BECÉZVE	▷					LEVESBETÉT! KÜZDŐ	▷	
DÍSZEBÉD	▷	ÖRÜLT			SÍR-EMLEKE MOSTANTÓL	▷	▽							
FÉLIG CSAK!	▷		HABZÓ ITAL NYEREG RÉSZÉ	▷	▽			NAGYDOB RÉSZÉ! RÉSZBEN ODAÉR!	▷		IDEGEN OLAJ ESŐ-FAJTA	▷		FÉMMEL BEVON
CSILLAGKÉP	▷		▽	NŐI NÉV BECÉZVE HANGOS ZÓREJ	▷				SÜRGETŐ SEJTMAG RÉSZÉ	▷				
VIZESEDŐ	▷			▽		PARADICSOM 2/3 TAN!	▷	▽				CSENDES FOLYÓ! MONDAT-RÉSZ!	▷	
PACIKÖRÖM!	▷					▷	DETEKTÍV EGY-HANGÚ!	▷						
ROKONA	▷						▷		ÖKÖLVÍVÓ TESZI	▷				

A 13 aradi vértanú emlékére

Jaj, de búsan süt az őszi nap sugára,
Az Aradi várnak tömlöcablakára,
Szánja azt a tizenhárom magyar vitézt,
Ki a tömlőc fenekén ott halálra kész.

Elítélték sorban mind a tizenhármat,
Szóttek-fontak a nyakukba ezer vádat,
Elnevezték fenségsértő pártütőknek,
Hogy a magyar szabadságért harcra keltek.

Uram Fia az ítélet akasztófa
Mintha gyáva útonállók lettek volna
Mintha méltók nem volnának egy lövésre
Katonához, férfiakhöz illőbb végre

Lapszerkesztő: Tóth Zsolt Zsigmond

Aradi vár, aradi vár, halál völgye
Tizenhárom magyar vitéz temetője
Mindannyian együtt lesznek fenn az Égben
Vértanúk ők árva hazánk szent ügyében

