

# SÁRK



A SÁRKERESZTESI ÖNKORMÁNYZAT LAPJA - 2024. AUGUSZTUS - SZERKESZTŐ: KUGLERNÉ EPER ÁGNES

## Sárkeresztesi Falunap 2024

Sárkeresztes Község Önkormányzata idén is a szokásoknak megfelelően július első hétvégéjén tartotta falunapi rendezvényét, amely hétvége most is remek időjárással párosult, így Dj Döme pénteki retro latin diszkóján, illetve a másnap délelőtti, csapatok és baráti társaságok számára szervezett közösségi főzésen is nagyszámú érdeklődő jelent meg a sportpálya melletti területen felállított rendezvénysátorban, valamint annak fákkal övezett, árnyas környezetében. Ameddig az étel-ek a bográcsokban rotyogtak, a gyermekek ügyességi feladatok megoldásával töltötték az időt.

Szombaton **Pethő Angéla** tolmácsolásában zajlottak a programok, ahol **Krähling János** polgármesteri köszöntőjét és a „Szép otthon - példás porta” díjak átadása követte. Idén **Garbacz Krisztián, Ribarics István, Kállainé Balogh Ida** és **Harangozó Péter** számára ítélte oda a képviselő-testület a környezetszépítési díjat. A megnyitó után elsőként a **Figurázó Néptáncscsoport**, majd **Kovács Emma** lépett színpadra, utóbbtól egy mesét hallhattunk. Emmát az esemény egyik sztárvendége, **Márió a harmonikás** követte. Az ismert mulató új dalai mellett nagy slágerekkel is készült, hogy azokat együtt dúdolhassa vele a közönség.

Az énekest a **Kis-pitypang Néptáncscsoport**, majd az **általános iskolások**, végül az **óvodások** műsora követte a színpadon. A délutáni órákban a **Panna-Bál** óriás buborékos zenés mű-



sora kápráztatta el a legkisebbeket, akik szintén nagyon élvezték a **Sárvíz Tűzoltó Egyesület** által biztosított habparit is, a rekkenő hőségben mindenkinek jól esett fürdőruhára vetkőzve hűteni magát a habban, valamint a locsolótömlős vízsugarban.

Az esti programokat sokak nagy öröme **Dj Szatmári és Szakos Andi** műsora indította, majd őket naplementét követően a **folyékony tűzijáték-show** követte, amely csupán víz és fény használatával hoz létre csodálatos látványvilágot, így sem a környezetre, sem az állatokra nincs káros hatása az égetésnek és a durrogásoknak.

A hajnalig tartó utcabál zenéjét a **Happening Band** szolgáltatta, melyre végig kitartóan jól mulatott a szép számú közönség.

A gyerekek nagy öröme szüleik idén is válogathattak a játékok, az édes-ség, a különböző ízesítésű fagyaltok és kürtöskalácsok között, illetve a büfében a móri **Lovas Vendéglő** a megszo-

kott minőségben étellel és itallal várta a rendezvény látogatóit, akiket a külön kávéspecialitásokat árúsító házikó sem hagyott nyugovóra térni. Idén hosszú évek után visszatért a falunapi rendezvényre is a vidámpark, ahol nem csak a mese körhintán a gyermekek, hanem az óriás lánchintán a felnőttek is újra élhettek a régi búcsúk érzéseit. Reméljük mindenki jól érezte magát a két nap alatt!

A falunap szombati napján egy ötletládát is elhelyeztünk, hogy a jövőre nézve minél inkább megfelelő programokkal tölthessük meg eseményeinket. Ezeket az ötleteket kiértékelve fogunk neki a jövőbeni rendezvények szervezésének.

Ezúton is köszönjük mindenkinek, aki támogatásával, munkájával, vagy bármilyen más formában hozzájárult az ingyenesen látogatható rendezvény sikeres lebonyolításához.

Az esemény kiemelt támogatói:

- **ALREVO KFT**
- **ALBA-TOOLS KFT**
- **GIGI KFT**
- **DOMA CARGO KFT**
- **GRIGALAVICIUSNÉ ÉS TÁRSAI BT**
- **SZŰCS NORBERT**
- **IRIGATION SYSTEM KFT**
- **SÁRÉPSZER KFT**
- **LOVAS VENDÉGLŐ MÓR**
- **PANNÓNIA PROGRAMIRODA KFT.**

Igari Balázs

## Falunap képekben





Fotókat készítette: Igar Balázs

## Éld át! Biblia tábor 2024

„Lábam előtt mécses a te Igéd, ösvényem világossága.” (Zsolt. 119,105)

Hálásak vagyunk Istennek, hogy negyedszerre tarthattunk tábort a gyülekezetben. 41 gyermek, 10 fiatal és 3 felnőtt vett részt a táborban, akik közt volt tíz óvodás is. Minden nap tartottunk áhítatot, énektanulást, bábelőadást, csoportfoglalkozásokat és kézműveskedés.

Hétfőn az ismerkedése volt a főszerep, majd Krizány Anna tartott előadást nekünk a „Bibliai fák” témában. Sok bibliai növény gyümölcsét is megkóstolhatták a gyerekek. Ezen a napon az ovisok Simon Csilla óvónővel kézműveskedhettek, délután pedig lehetőségük volt a gyerekeknek festményt készíteni Szentes Kata Zsuzsával. Kedden Kossa István és Lukács László tartott íjászkodást a gyerekeknek a sportpályánál. Addig a többiek Mézes Pírossal mézeskalácsot díszítettek a sátor alatt. Hálásak vagyunk Kiss Árpád Tamásnak és Szentes Kata Zsuzsának a nagyon finom ebédért (bográcsgulyás). Uzsonnára pedig egyedülállóan ízletes pizzát ehattunk a Szeletem (Ország Mátyás és Ország-Szegfü Alexandra) jóvoltából! Délután lehetett medencézni, játszani vagy VR szemüvegen keresztül bejárni a világot. Nagy örömeinkre pedig Dunai Kovács Rita elkezdte a lányok haját befonni. Szerdán a Bodajki Vadászkastélyba kirándultunk, ahol rengeteg érdekesség várt



ránk. Három játszótér kipróbálása után megtekintettük a kinti pavilonokat, majd a kastélyban lévő fantasztikus kiállítást. A nap végére elfáradtunk mindannyian. Csütörtökön Franta Dezső bácsival agyagoztunk. Köszönjük Ágoston Zsoltnak és Ágostonné Tóth Szilviának (DOMA-CARGO Kft.) a lehetőséget, hogy a gyerekek csütörtökön és pénteken is megnézheték a kamionokat és a nagy gépeket! Délután Velenecén strandolt a csapat.

Pénteken az akadályversenyre került sor, amelyet minden csapat sikeresen teljesített. Délután a Gulliver színpad A Csodálatos Mustármag című előadását tekintettük meg, majd bibliai divatbemutatóra került sor, amelyen élethűen megelevenített bibliai szereplőkkel találkozottunk. A nap végén a szülőknek mutattuk meg a héten tanultakat, és bizonyosságot tettünk mindarról, amit Istentől kaptunk. Közös piknik keretében kötetlenül beszélgettünk, játszottunk és



szalonnát sütöttünk. A vasárnapi istentisztelettel zártuk a tábort.

Köszönjük Balogh Borókának, Főrizs Évának és Horváthné Zólyomi Ágotának a csoportvezetést és minden szolgálatot a táborban! Az étkeztetés nagyobb részét a Magyaralmási Főzőkonyha biztosította a számunkra!

Hálásak vagyunk mindazoknak, akik valamilyen formában (gyümölcscsel, süteménnyel, jégkrémmel, adománnyal, eszközökkel) támogatták vagy segítették a táborunkat!

**Ujvári Sándor Csaba lelkipásztor**

Családunk fájó szívvel tudatja, hogy

# Göncző Sándor

életének 78. évében, 2024 július 16-án  
hosszan tartó, türelemmel viselt betegsége után visszatért  
teremtőjéhez.

**2024 augusztus 9-én, 10 órakor a székesfehérvári Béla úti  
temetőben,**  
református szertartás keretei között veszünk örök búcsút  
tőle.

„Hadd menjek, Istenem, Mindig feléd, Fájdalmak útjain  
Mindig feléd! Ó, sok keresztje van, De ez az én utam,  
Mert hozzád visz, Uram, Mindig feléd.”

772. Hadd menjek, Istenem; S. F. Adams, 1841

### Sárkeresztesi Református Hírek

Szeptember 15. vasárnap 09:30 **Jubiláló konfirmáltak találkozója.** Az istentisztelet keretében köszöntjük a jubiláló konfirmandusokat, megerősítjük fogadalmukat, majd úrvacsorai közösségben veszünk együtt részt. Emléklapot adunk át minden jelenlévőnek.

**Céladakozás: ősz folyamán a temetőben a kriptasor mellett járda kialakítására és a hulladéktároló körbekerítésére gyűjtünk.**

Ezek megvalósításához várunk adományokat és felajánlásokat! A céladományokat személyesen Naszályi Imréné pénztárosunknál (Kossuth utca 24. szám alatt) lehet befizetni, vagy gyülekeztünk bankszámlaszámára várjuk: **Sárkeresztesi Református Egyházközség, ERSTE Bank 11607003-24407800-07000004**

## Augusztus 20.

**Augusztus 20. nemcsak az államalapító Szent István király, hanem az új kenyér ünnepe is. Hogyan alakult ki ez a hagyomány, és milyen viszony fűzi a magyarokat ehhez az alapvető ételmisszerhez?**

A hagyományos júliusi aratóünnep, aratófelvonulások után hagyományosan Szent István napjára sült ki az első kenyér a frissen learatott búzából, így ennek az ünnepnek régi gyökerei vannak. Az augusztus 20-ai ünnep kihagyhatatlan része a kenyéradás. A nemzeti színű szalaggal átkötött, frissen sült kenyeret először ünnepélyesen megszentelik, majd felszelik, és végül szétosztják a darabjait.

### Mindenhez találunk belőle

Magyarországon a kenyér a legalapvetőbb ételmisszer egyikike. A magyar konyhában hagyományosan szinte mindenhez jár egy szelet kenyér, a pörkölthöz éppúgy, mint a zsírosabb levelekhez. De ettük-esszük szalonnával, kolbásszal, vajjal, sőt, zsírral megkenve is. Külföldi szemmel talán kicsit bizarrnak tűnhet a sertés-, kacs- vagy libazsírral megkent kenyér, hazánkban viszont közkedvelt étel sóval, pirospaprikával, lila hagymával ízesítve. A pirított kenyérré fokhagymát dörzsölünk, így számít országszerte kedveneknek. A gyerekkornak pedig elmaradhatatlan kísérője az édes, vajas-mézes vagy vajas-lekváros kenyér.

### Így készült régen a kenyér

A magyar kenyerek klasszikus alapanyaga a búza. A Dunántúl egy részén, a Duna-Tisza közén, illetve a Nyírségben azonban rozsból is sütöttek kenyeret, Székelyföldön pedig árpából és kukoricából. Erdélyben a burgonyával dúsított pityókás kenyeret is szerették. A kenyér sütése hagyományos kovászolással készült. A liszt átszitálása után a kovászt a liszthez keverték, és több órán keresztül érlelték, később pedig összegyúrták liszttel, sóval és vízzel, majd jöhetett a kelesztés. A kovászból mindig félretettek annyit, amennyi a következő sütéshez kellett, de kölcsönadni hagyományosan nem volt ildomos.

A dagasztást rendszerint éjszaka végezték, majd tovább kelesztették a tész-

tát. Reggel szakajtókba szedték ki, itt pihentették tovább, amíg felfűtötték a kemencét. Sütőlapáton vetették a kemencébe a kenyeret, ami akár több óráig is sült. Az asszonyok általában egy hétre előre sütöttek, többnyire szombaton, hogy a vasárnapi ebédre készen legyen a friss kenyér.

A Keresztesi Konyhában is készült már két alkalommal kenyér, hálás köszönet Mihályi Orsolyának és Balázs Anitának akik profin átadták a tudásukat. 🍞🍞🍞

Süssünk tehát bátran kenyeret otthon, íme Mihályi Orsolya receptje

### A KEDVENC KENYÉR RECEPTEM

– 1 ek olaj (elmaradhat, de így könnyebben kivethető a tészta az edényből)

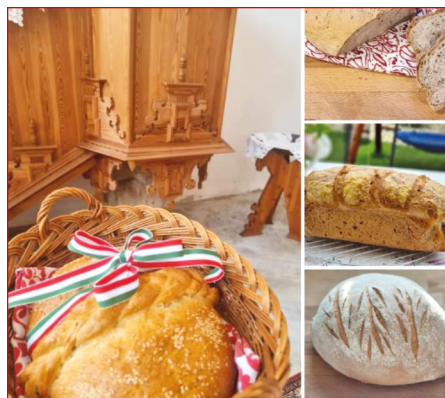
– 400 ml langyos víz (vagy víz és tej)

– 2 teáskanál só

– 1 ek cukor

– 640 g liszt (összesen)

– kb 150 g kovász vagy 7 g szárított élesztő



Ebben a sorrendben tálba (kenyérsütőgéphe) tesszük, figyelve, hogy az élesztő/kovász ne kerüljön közvetlenül a só mellé.

Ha élesztős kenyeret készítünk és sítünk, egy alapos dagasztás + egyszer bő fél órás kelesztés is elég, de levegősebb lesz a tészta, ha kétszer végezzük el.

Finom lesz a kenyérsütőgépheben sütvé is, de sokkal finomabb és ropósabb, ha tepsiben sütjük, megformázva.

Sütés 200 C°-on 40-45 perc; kovászos kenyeret öntöttvas edényben 205 C°-on 55 percig sütünk, párás környezetben.

Megjegyzések:

1) Lehet csak finomliszt vagy keverve többféle liszt. Csak rozsliszttel, illetve teljes kiőrlésű lisztekkel német típusú "féltéglát" kapunk; de hosszú érlelésű kovással ezek is különleges, finom ízűek. A kevert lisztes tészta akkor marad levegős, ha „finomliszt jellegű” marad: amennyi sűrű lisztet teszünk bele, annyi rétesliszt kerüljön mellé. (pl. 100-100 g + 440 g finomliszt) Ez bármilyen glutén tartalmú lisztre vonatkozik (amellyel reagál az élesztő): rozs, teljes kiőrlésű búza, Graham, korpás, stb. Növelni is lehet az arányt, a kenyér finom lesz, de kicsit sűrűbb. Tönkölybúza lisztnél bőven 50% fölé is növelhető az arány, ez a tészta azonban nem formatartó: sütőedényre lesz szükség. A liszt egy részét burgonyával is helyettesíthetjük.

2) A recept 100% gluténmentes liszttel nem működik. Kb. 250 g gluténmentes liszttel még szép levegős kenyeret kapunk, ha csak rétesliszttel egészítjük ki. Figyelni kell, hogy az élesztő a sikértartalmú liszt mellé kerüljön.

3) Tehetünk a tésztába mindenfélé, pl.

a) extra folyadékot: tej helyett paradicsomlevet (50 g, mellé 350 g langyos víz), író, joghurtot, de akár 2 evőkanál almapürét vagy maradék turmixolt zöldséglevest is. Mindegyik nagyon finom, egyik sem ad harsány ízt.

b) magokat: az első dagasztás végén érdemes belekeverni, max. 100 g-ot, vagy sütés előtt megszórni a megformázott kenyér tetejét. A lenmag csodás plusz ízt ad (és rengeteg rostot tartalmaz), a tökmag lágyan roppan... száz féle van.

c) sonka, lila- vagy újhagyma darabkákat, reszelt sárgarépat, stb., max. 100 g-ot. Ebben az esetben sűrűbb tésztára van szükségünk, hogy az extra hozzávalók ne süllyedjenek a kenyér aljára: több rozsliszt, BL80 kenyérliszt használata jó megoldás. Reszelt sajttal a tetején csodás vacsora lehet: fokhagymás tejföl vagy ketchup és saláta kell már csak mellé.

d) még édesíthetjük is pl. 1-2 ek mazsolával; nem lesz igazi édes tészta.

4) Helyettesíthetjük a tejet is: mindenféle növényi tejjel finom lesz a kenyér. Nem érződik ki a szójatej vagy rizstej jellegzetes íze, de persze az édeesebbek (pl. kókusztej) hatással vannak

(folytatás a következő oldalon)

rá. A tej is sűrít, ezért teszünk mellé vizet, az arányukat igény szerint összeállítva.

5) Tehetünk bele egy fél mokka-kannánál **aszorbinsav** port. Nincs íze, a tej nélküli kenyér morzsálódását csökkenti (ha valakit zavar).

6) Ez a recept tökéletes **kovászos kenyér** készítéséhez! Az anyakovászt kiélesztjük 250-300 grammra 50% liszt,

50% víz hozzáadásával, és pár óra alatt aktiváljuk. Szobahőmérsékleten adjuk a tésztahoz a dagasztás elején. A kovász víz- és liszttartalmát bele kell számolni a tészta hozzávalóiba. Aktív kovással meleg helyen kelesztve, 3-4 hajtogatással pár óra alatt süthető, vagy készíthetjük hosszú érleléssel, éjszaka hűtőszekrényben tartva, utána formázva. Más technikák is működnek.

*Ebből a receptből készíthetünk zsemlet, kiflit, bagett jellegű pékárut, de még szuperfinom kenyérlángost is laposra nyújtva, rásütött fokhagymás tejföllel, sonkával és lilahagymával. Használjuk a fantáziánkat! :)*

*Jó sütögetést, jó étvágyat kívánok!*

**Mihályi Orsolya**

**Kuglerné Eper Ágnes**

## Művelődési Ház

Rendezvényekkel készülünk augusztus és szeptemberi hónapokra, az időpontokat később hirdetésekben megadjuk! Mindenkinek, jó nyaralást és pihenést kívánunk! A művelődési ház és a könyvtár nyitva tart, szeretettel várjuk vendégeinket!



## Túl sok napozás – elsősegély leégés esetén

Ha túl sokáig tartózkodtál a napon, akkor az a lényeg, hogy hűtsd le magad, igyál sokat és természetesen azonnal menj árnyékba. A napozás során rengeteg vizet veszít a tested, ezt a folyadékot pedig lehetőleg minél gyorsabban pótolnod kell. Szóval igyál sokat és ha lehet, akkor a vizet részesítsd előnyben. Amint észrevetted, hogy túl sokat napoztál, azonnal menj el a tűző Napról, zuhanyozz le langyos vízzel és pihenj egy kicsit. Az a legjobb, ha enyhíted a

bőröd pirosságát. Fontos, hogy a nehezebb, sok összetevőt tartalmazó krémek helyett, inkább egy olyan hidratáló, napozás utáni testápolót válassz, amit könnyű felkenni és képes megnyugtani a bőrödet.

**Megjegyzés: Ha súlyosan leégtél, amikor hólyagok jelentek meg rajtad, illetve hányingered van vagy fáj valamid, akkor kérj orvosi segítséget!**



## Iskolakezdési és óvodások támogatása

Tájékoztatjuk a szülőket, a középiskolai és felsőoktatási intézményben tanulókat, hogy a támogatás feltétele a kitöltött támogatási kérelem nyomtatvány benyújtása. Az eljárás kérelemre indul.

Kérjük, hogy aki igénybe szeretné venni, a megfelelő igazolás (jövedelemigazolás, vállalkozásból származó jövedelem) benyújtásával nyilatkozni szíveskedjen.

Sárkeresztes Község Önkormányzata Képviselő-testületének a szociális és gyermekvédelmi ellátásokról szóló 6/2020. (X.14.) önkormányzati rende-

let 7. §-a az alábbiakban határozza meg a jogosultság feltételeit:

(1) A Képviselő-testület a gyermeket nevelő családok anyagi terheinek enyhítése érdekében iskolakezdési, óvodások támogatását biztosít a településen lakóhellyel rendelkező és életvitelszerűen településen élő, óvodás korú és óvodai ellátásban részesülő, nappali tagozaton

- a) általános iskolai
- b) 9-12 évfolyamon középiskolai
- c) felsőoktatási intézményben alap- vagy mesterképzésbe első alkalommal tanulmányokat folytató tanuló szülője, gondviselője, törvényes képviselője

részére, akinek a családjában az egy főre jutó jövedelem nem haladja meg az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összegének 700 %-át (199.500,- Ft), gyermekét egyedül nevelő szülő esetében a 900 %-át (256.500,- Ft).

(2) Az iskolakezdési és óvodások támogatása összegét a Képviselő-testület évente külön döntés keretében határozza meg.

(3) Az iskolakezdési és óvodások támogatása iránti kérelmet évente egy alkalommal - augusztus 12-től szeptember 30. napjáig - lehet benyújtani. A határidő elmulasztása jogvesztő.

**KÉRELEM**  
születési-, iskolakezdési-, óvodások támogatásának megállapítására

1. A támogatási kérelem mely támogatás igénylésére vonatkozik (kérjük aláhúzni):

Születési támogatás\*

iskolakezdési támogatás\*\*

óvodások támogatása\*\*\*

2. Személyes adatok:

2.1. A kérelmező személyére vonatkozó adatok:

2.1.1. Neve: \_\_\_\_\_

2.1.2. Születési neve: \_\_\_\_\_

2.1.3. Anyja neve: \_\_\_\_\_

2.1.4. Születés helye: \_\_\_\_\_ Ideje: \_\_\_\_\_ év \_\_\_\_\_ hó \_\_\_\_\_ nap

2.1.5. Lakóhely: \_\_\_\_\_

2.1.6. Tartózkodási hely: \_\_\_\_\_

2.1.7. Társadalombiztosítási Azonosító Jele: \_\_\_\_\_

2.1.8. Állampolgársága: \_\_\_\_\_

2.1.9. Bankszámlaszám: \_\_\_\_\_

2.1.10. Folyószámlát vezető pénzintézet neve: \_\_\_\_\_

2.1.11. Telefonszám (nem kötelező megadni): \_\_\_\_\_

2.1.12. E-mail cím (nem kötelező megadni): \_\_\_\_\_

2.2. A támogatást kérem megállapítani alábbi gyermeke(i)mre tekintettel:

Neve: \_\_\_\_\_

Születési neve: \_\_\_\_\_

Születési helye: \_\_\_\_\_ Ideje: \_\_\_\_\_ év \_\_\_\_\_ hó \_\_\_\_\_ nap

Anyja neve: \_\_\_\_\_

Neve: \_\_\_\_\_

Születési neve: \_\_\_\_\_

Születési helye: \_\_\_\_\_ Ideje: \_\_\_\_\_ év \_\_\_\_\_ hó \_\_\_\_\_ nap

Anyja neve: \_\_\_\_\_

Neve: \_\_\_\_\_

Születési neve: \_\_\_\_\_

Születési helye: \_\_\_\_\_ Ideje: \_\_\_\_\_ év \_\_\_\_\_ hó \_\_\_\_\_ nap

Anyja neve: \_\_\_\_\_

3. Kérelmezővel közös háztartásban (azonos lakcímen) élők száma: ..... fő.

Kérelmező háztartásában élők személyi adatai:

A	B	C	D	E
Név (születési név)	Születési hely, idő	Anyja neve	Rokoni kapcsolat	TAJ szám

#### 4. Jövedelmi adatok

A kérelmező, valamint a vele közös háztartásban élő személyeknek a havi nettó jövedelme forintban:

	A	B	C
	A jövedelem típusa	Kérelmező	A kérelmezővel közös háztartásban élő további személyek
1	Munkaviszonyból és más foglalkoztatási jogviszonyból származó: ebből közfoglalkoztatásból származó:		
2	Társas és egyéni vállalkozásból, őstermelői tevékenységből származó		
3	Táppénz, gyermekgondozási támogatások		
4	Nyugellátás és egyéb nyugdíjszerű rendszeres szociális ellátások		
5	Önkormányzat, járási hivatal és munkaügyi szervek által folyósított ellátások		
6	Egyéb jövedelem		
7	Összes jövedelem:		

#### 5. Nyilatkozat

Felélősségem tudatában kijelentem, hogy a közölt adatok a valóságnak megfelelnek.

Hozzájárulok a kérelemben szereplő adatoknak a szociális igazgatási eljárás során történő felhasználásához.

Kelt: ....., ..... (év) ..... (hó) ..... (nap)

.....

kérelmező aláírása

• Az eredeti születési anyakönyvi kivonatot az igényléskor be kell mutatni.

•• 16. életévét betöltött gyermek esetében csatolni szükséges a tanulói, hallgatói jogviszony fennállásáról szóló igazolását, a nappali/esti/levelező tagozat megjelölésével.

••• Csatolni szükséges az óvoda igazolását az óvodai ellátás igénybevételéről.