

„RÉGI IGAZSÁG, HOGY A BARÁTOK ELHAGYJÁK AZT, AKIT A SZERENCSE ELHAGY.” Charlotte Brontë

## IN MEMORIAM 1996. augusztus 17–20.

Túl az ünneppsorozatán és annak eseményei hatásán most nem marad más hátra, mint értékelni a községben zajlott eseményeket.

Nehéz feladat ez, hisz mint azt mindannyian láttuk szemet gyönyörködtetően megmozdult a falu apraja-nagyja. Nem volt olyan rendezvény, ahol érdeklődők híján el kellett volna halasztani a betervezett programot. Talán egy dolog felkeltheti a lakosság érdeklődését. Nagy meglepetés volt, hogy a kerékpár verseny elmaradt, pedig a járdáinkon és útjainkon tömegével lehet találkozni velük. A segédmotorkerékpár versenyzők (10 induló) viszont nagyon jó küzdelmet vívtak egymással amelyet érdemes volt végig nézni. Az ünnepi díjátadó műsortól kezdve a falumúzeum megnyitására való részvételek, a zászlófelvonáson jelenlévők vala-

mint a folklór műsoron már a hangulat tetőfokon volt. A János Vitéz és a hajnal 3 óráig tartó bál már csak ráadás volt – „HAB A TORTÁN” – számunkra.

Mint az Emlékbizottság Elnöke szeretném a községnek e lap első oldalán megköszönni azt a segítőkészséget, tenniakarást mellyel rendelkezésünkre álltak. Nem szeretnék most nevekkel előhozakodni, hisz nem ez a szándékom, de minden résztvevőnek köszönöm, hogy RIMÓC KÖZSÉGBEN A MAGYAR HAGYOMÁNYOKKAL együtt tudtuk 1100 éves múltunkra emlékezni. S az a nép mely becsüli múltját megérdemli jövőjét.

Ehhez kérem mindannyiunknak a JÓISTEN áldását és kegyelmét.

Mégegyszer KÖSZÖNÖK  
MINDENT ÖNÖKNEK

Golopi Károly

Ady Endre

### Jóság síró vágya

*Meleg karokban melegedni,  
Falni suttagó, drága szókat,  
Jutalmazókat, csókolókat:  
Milyen jó volna jónak lenni.*

*Buzgóságban sohse lohadni,  
Semmit se kérni, el sem venni,  
Nagy hűséggel mindent szeretni:  
Milyen jó volna mindig adni.*

*Még az álmokat sem hazudni.  
Mégis víg hitet adni másnak,  
Kísérő strást a strásnak:  
Milyen jó volna áldni tudni.*

*Meleg karokban melegedni,  
Falni suttagó, drága szókat,  
Jutalmazókat, csókolókat:  
Milyen jó volna jónak lenni.*

## A hónap kérdése:

### Hogy tetszettek a millecentenáriumi rendezvények?



**Erdélyi Sándor (63)**  
Ady E. u. 1. nyugdíjas  
A falunk életében szükség van ilyen rendezvényekre. A rimóci hagyományörzésnek híre van még a határon túl is. Hiányosságok is vannak, de ezeken lehet javítani.



**Mócsány Istvánné (39)**  
Kiskert u. 18. betanított munkás  
Egy mondattal tudok válaszolni: jó volt!  
Mindenki találhatott magának megfelelő programot, kicsi, nagy, öreg, fiatal.



**Bárány Zoltán (27)**  
Bem apó u. 6. fűtésszerelő  
Mindenképpen kell egy-egy szórakoztató nap is a szürke hétköznapokban.  
Az utolsó két napon tömeges volt a részvétel, még egy francia család is volt.



**Vincze Béla (65)**  
Temető u. 12. nyugdíjas  
A műsorokat figyelemmel kísértem. Máshol is elmondtam, hogy Rimócon milyen színvonalas rendezvények vannak. A szervezők óriási munkát végeztek. Mindenkinek köszönet aki részt vett benne.

# ISKOLAI TANÉVNYITÓ — 1996. szeptember 1.



*Elöl az elsősök, mögöttük még hét osztály tanulóit a SPORTCSARNOKBAN*



*Golyán Jánosné iskolai igazgató megnyitja a tanévet*



*Megszepent elsősök köszöntői iskolakezdésük alkalmából*



*Pócsik Zita ebben a tanévben még nálunk vett részt az iskolai megnyitón. Hogy jövőre hol?*

## Mérleg — 1995. Községi Önkormányzat Rimóc

Eszközök	Tárgyév	FORRÁSOK	Tárgyév
Inumateriális javak	13	Saját tőke	64.371
Tárgyi eszközök	70.120	Költségvetési tartalék	1.851
Befekt. pü. eszköz	3.856	Hosszú lejáratú kötelezettségek	11.330
Készletek	330		350
Követelések	1.732		
Pénzeszközök	2.195		
Egyéb aktív pü. elsz.	- 160	Egyéb passzív pü. elsz.	184
<b>Eszközök összesen:</b>	<b>78.086</b>	<b>Források összesen:</b>	<b>78.086</b>

## KISBOLDOGASSZONY

„Kisboldogasszony” vagy „Kisasszony” napja (szept. 8.) Szűz Mária születésének ünnepe. A középkorban még „parancsolt ünnep” volt, amelynek előestéjét is megülték. A római katolikus liturgia és a szent-hagyomány szerint Mária a „hajnali szép csillag”, belőle támad az „igazság napja”, Krisztus. A hagyomány szerint, aki ezen a hajnalon figyel a napfelkeltét, megláthatja benne Máriát, amint alakja fényes sugarakat szór a nap körül. A csíki székekelyek közül sokan virrasztanak ezen az éjszakán. Különösen az idősebb asszonyok maradnak fenn hajnalig, a szentolvasót imádkozzák és Mária énekeket énekelnek, hogy láthassák a „csodát”.

A magyarországi templomok közül sokat szenteltek „Kisboldogasszony” tiszteletére, így ezek szept. 8-án tartják a búcsújukat. Ám a Mária kegyhelyeknek is kedvelt ün-



nepe „Kisasszony” napja. Andocsón, Máriapócsón, Csatkán kereszteltekkel, templomi lobogókkal egyházi énekek zengése mellett keresik fel a szent helyeket, hogy leróják tiszteletüket a Szűzanya előtt.

Sokfelé „Kisasszony” napján kezdik a dióverést. Időjóslást is végeztek e nap időjárásából. Úgy vélték, ha ekkor buborékosan esik az eső, akkor hosszú, nedves ősz lesz.

A „Nagyboldogasszony” és „Kisasszony” közti időszakot, amit két asszony közének nevez a néphagyomány, általában a téli ruhák szellőztetési idejének tartják. Aki ilyenkor kiaggatja levegőzni a meleg holmikat, biztosra veheti, hogy nem esik beléjük a moly. Egyes vidékeken „két asszony” között szellőztetik a búzát is, hogy ne dohosodjon meg. A Kisasszony napkor elvetendő búzát ponyvára terítették ki száradni, majd a vetés szertartásához tartozott, hogy a szentelt vízzel meglocsolt magot imádkozás közben szórták a földbe, végül magasra dobták a zsákot, kérve a Mindenhatót, hogy akkorára nőjön a gabona.

Fekete István

## SZEPTEMBER

Még zöldék a fák és beszédesek a patakok, még nyári suhógással ringatja magát az erdő, ha megzendül a szél, de az éjszakák elnémultak és egymásra rakják a titkon lehullt leveleket.

**V**irág is nyílik még az utak mentén a régi kőkeresztek tövében és a gerle is bűg ha hajnalban szépen felsüt a nap, de az eke már temeti a nyarat, a napraforgó a földet nézi és őszi pókhálót lenget a szél a kukorica susogó levelén.

Dúsak és teltek még a tőkék a nevető domboldalakon, szüretre kongnak a mámort érlelő vi-

dám hordók, de az estékben már az őszi bogár sűrűs a vén diófák árnyéka nagyobb mint amilyen messze ér.

És hogy süt a nap! Hogy porzanak a nyárból élő vásáros országutak; hogy csillog a tavak vize, ringatva a holdat és minden csillagokat, de a tejút selyme kiféheredett már, az éjszakák hűvösek és a virradat hideg harmatot csókol a néma mezőkre.

Nevetnek még a kertek is. A fákon hetyke cinkék cserregnek valamit az almáknak és a szilváknak, de eljön az est és a sötét-ségben egyszerre titokzatos néma lesz a világ, csak a bagoly imbolyog a

csend hátán és csak a méhek zúgnak a kasban, ahol a nyár édességét és virágok illatát őrzi az aranyló méz.

**A**nádasok felett serregéyek sudaraznak, mert telelopták magukat szőlővel, a levegőben csókák rikkantanak mert csupa élet az egész világ, a szántásokban lustán henyél a nyúl, mintha róka nem is lenne a világon, de ha az alkony végigszáll a tájon, a nádbugák tűnődve nézik a sötét vizet és a késői szekerek úgy dübörögnek át a hidakon, mintha lágy göröngyök hullanának a nyár koporsójára...

**É**s milyen nevetők a fehér faluk, ha déli harangszó megáldja a Kenyeret, milyen bátran nyílik a kapu, hogy csattanik a kiáltás, de aztán elmúlik a nap, szürke fáradtsággal rogy le az alkony, és ha ellobbannak a vidám ablakszemek, egyszerre sóhajtani kezd a gond, sírni valami régi sírás, fájni valami régi bánat...

**S**a tűnődő est néma borulásában megsimogatja a falut, s az álmokat, az erdőket és mezőket, az élőket s a temetőket a virágos kalapú, meleg kezű, bús magyar ősz.

# KÉPRIPORT 1996.



*Ünnepélyes ZÁSZLÓFELVONÁS  
A képen Benkó Péter*



## Rimóc Községért díjat kaptak



*+ Bosits István Rimóc volt plébánosa posztumusz-díjat kapott, melyet bátyja  
Bosits Miklós vett át*



*Beszki Andor polgármester úr megszegette az új kenyeret*



*Bakóné Valkó Zsuzsanna*



*Pócsik Sándorné pedagógus*

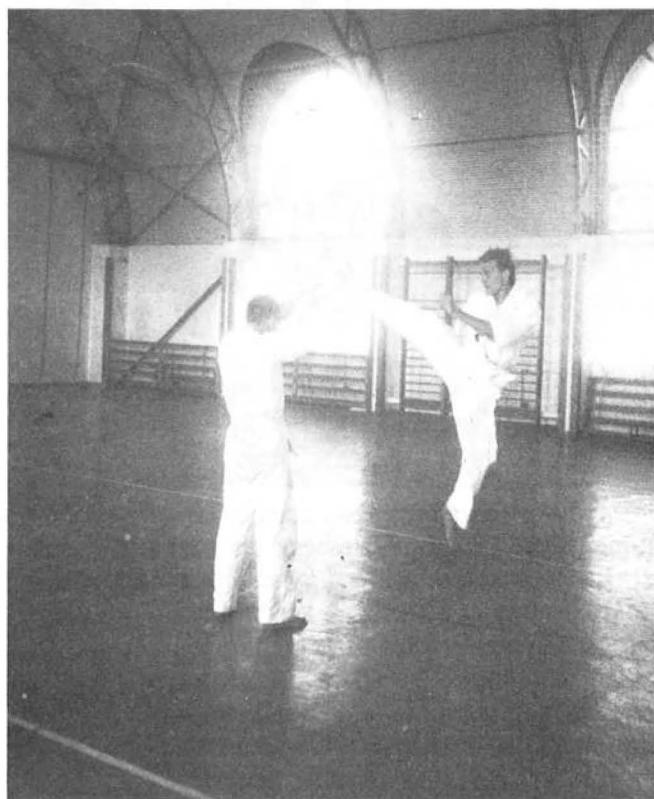


*Virág Vincéné pedagógus*

# AUGUSZTUS 17-20.



*Motorverseny – ugratás közben*



*KARATE bemutatás – a lopások elrűgása közben*



*A szellemes vetélkedő győztes csapatának kapitánya átveszi a díjat*



*Fiatalos lendület, jó hangulat a folklór műsoron*



*Szereplésre várva nézték a szereplőket*



*Sokan voltak kíváncsiak a szereplőkre*



*Tombola sorsolás zárta a délután programját*

## Mc DONALD'S KUPA – DEBRECEN



1984-es korosztályos csapatunk a körülményekhez képest tisztességesen szerepelt. Ez a korosztály is ugyanabba a hibába esett mint a kicsik. A kezdet kezdetén az önbizalom hiány és az új szokatlan körülmény is közre játszott a megilletődött szereplésben. Sajnos kevesen is voltunk, nem volt csere lehetőségünk és így rákényszerültünk, hogy bizony a sérült játékosnak is be kellett állnia.

Ebbe a korosztályba Józsa Dezső tanár úr és Jusztin Bertalan próbálta nagy lelkesedéssel bele regerálni a gyerekekbe a hitet és az önbizalmat. Ez annyira sikerült, hogy tulajdonképpen csak szüneteken múltott a jobb szereplés. Játékban már felvettük a versenyt a többi csapattal, csak a koncentráció hiányán múltott – nem bírtunk végig odafigyelni – kevés volt a cserénk – sérült játékosnak is játszani kellett – az előre lépés.

Eredményeink:

Rimóc – Melita (Málta) 0:3, Rimóc – Törökszentmiklós 0:4, Rimóc – Hajdúszoboszló 1:1 Góllövő Bangó Barna. Rimóc – Salgótarján 0:3, Rimóc – Derecske 3:0 Góllövő Jusztin Szabolcs, Józsa Gergő, Bangó Barna. Rimóc – Nyírbátor 3:4 Góllövő Jusztin Sz. 2, Bangó B.

Csapatunk a 17-ik helyen végzett 22 csapat között.

### RÉSZTVEVŐ CSAPATTAGOK:

Jusztin Szabolcs, Vincze Attila, Laczkó Tamás, Felbert József, Józsa Gergő, Balázs Lajos, Kiss István, Laczkó Péter, Bangó Barna. Vezető: Józsa Dezső tanár úr.

Fiúk; Köszönjük a becsületes helytállást, azt a hősiességet, amivel méltóképpen képviseltétek az Iskolát és Rimóc községet. Ebben a csapatban tényleg érvényesült az „Egy mindenkiért, Mindenki együtt” elv.

Szép VOLT FIÚK!

Legvégül köszönjük a szülők pozitív hozzáállását, és támogatását – szerepük meghatározó ebben a munkában. Szeretnénk a szülő-gyermek-edző-iskola kapcsolatot még hatékonyabbá tenni. Kérjük ehhez további segítségüket.

A csapat szereplésében nagy szerepe van Vincze Barna segítőképzés és odaadó munkájának, bízunk benne ha az egészsége engedi továbbra is tevékenyen segíti munkánkat.

### Ifistáink száz százalékosak

Labdarúgó csapatunk szereplése a megyei II. osztályban

I. Forduló:

Rimóc-Keszeg 2:1 IFI 4:0

II. Forduló:

Órhalom-Rimóc 2:3 IFI 0:1

III. Forduló:

Rimóc-Nógrádkövesd 0:1 IFI 8:1

### Öregfiúk hajrá!

Öregfiú csapatunk augusztusban nemzetközi labdarúgó mérkőzést játszottak Csáb (Szlovákia) csapattal.

Csáb-Rimóc 1:3

Rimóc-Csáb 2:2

### SZÜLETÉSNAPOSAINK

**Mócsány Péter**

Rimóc, Ady E út 8.

**Vincze Sándor**

Rimóc, Varsányi út 71.

**Jusztin András**

Rimóc, Magashegyi út 14.

**Golyán Lajos**

Rimóc, Petőfi út 32.

**Árva István**

Rimóc, Szécsényi út 22.

**Balász Bertalan**

Rimóc, Szécsényi út 44.

**Jusztin Bertalanné**

Rimóc, Virág út 12.

**Jusztin Antalné**

Rimóc, Kiskert út 11.

**Golyán Béláné**

Rimóc, Hunyadi út 32.

**Virág Jánosné**

Rimóc, Varsányi út 48.

**Jusztin Sándorné**

Rimóc, Kölcsey út 4.

**Gonda Istvánné**

Rimóc, Kölcsey út 2.

**Percze Istvánné**

Rimóc, Rákóczi út 10.

**Rigó Ferencné**

Rimóc, Nagykert út 27.

**Szabó Lajosné**

Rimóc, Hunyadi út 12.

**Jusztin Mihályné**

Rimóc, Varsányi út 26.

**Vincze Sándorné**

Rimóc, Nagykert út 36.

**Percze Bertalanné**

Rimóc, Szécsényi út 59.

**Mócsány Jánosné**

Rimóc, Nagykert út 8.

**Németh Árpádné**

Rimóc, Hársfa út 15.

**Jusztin Bertalanné**

Rimóc, István k. út 57.

**Mócsány Jánosné**

Rimóc, Varsányi út 3.

**Jusztin Jánosné**

Rimóc, Rákóczi út 4.

**Majeros Józsefné**

Rimóc, Hunyadi út 18.

### Gólyahír

06. 30. **Virág Sándor**

07. 06. **Percze Kristóf**

08. 02. **Kelecsényi Krisztina**

08. 09. **Rubint Daniella**

08. 15. **Szép Máté**

### TÓTH LÁSZLÓ

Mikszáth úti lakos 25.  
alkalommal vett részt  
gyalogos zárándoklaton  
a Szentkúti búcsún

## VI. OTP Karnevál Kupa Nemzetközi Labdarúgó Torna Községünk tanulói a 11. helyen végeztek

Községünk tanulói első ízben vettek részt a VI. OTP Karnevál Kupa Nemzetközi Labdarúgó Tornán, melyet Debrecenben 1996. aug. 16-19 között rendeztek meg. Magyarország csapatain kívül más országbeli csapatok is részt vettek – így voltak csapatok Máltából, Olaszországból, Romániából, Svájcban, Szlovákiából, Jugoszláviából. Ebben a nemzetközi mezőnyben szerényen és egy kissé megilletődve, de a küzdelmet soha fel nem adva képviseltük Rimóc községet és az iskolát.

Két korosztállyal vettünk részt a Nemzetközi Tornán, az 1987. január 1-je utáni és az 1984. január 1-je után született gyermekek csapatával. Az 1987-es korosztály a sorolás után a C csoportba került, ahol a Debreceni Olasz Focisuli, Derecske és Kondoros csapatai ellen játszott. Az első két nap a megilletődöttségünk mellett sajnos még az időjárás is picit ellenünk volt. Bizony szakadó esőben kellett játszaniunk ami nekünk teljesen szokatlan volt, mert a mi gyerekeink esőben talán soha nem futballoztak. Ennek ellenére tisztességgel és becsülettel küzdöttek a fiúk. Eredményeink: Derecske - Rimóc 3:1 (1:1) Góllövő Juszti Bálint, Kondoros - Rimóc 4:3 (2:2) Góllövő Juszti Bálint 1, Németh István 2.

A harmadik napon már egy feloldottabb csapat lépett a pályára és nagyobb önbizalommal játszottak. A Torna győztes Debreceni Olasz Focisuli ellen csak 2:0-ra kaptunk ki úgy, hogy a félidő 0:0 volt. Tudni kell ez a Debre-

ceni csapat, mindenkinek gólt rúgott. A helyosztók során aztán mi is megmutattuk, hogy tudunk focizni.

Rimóc - Debreceni FC-t 2:1 góllövő: Juszti Bálint, Németh István. Rimóc - Pécs Góliát FC 5:1 góllövő: Juszti Bálint 2, Németh István 2, Percze Gábor 1.

Végeredményben a 11-dik helyen végeztünk. A csapatra összeségében büszkék lehetünk, mert ha a kezdet kezdetén a csapatok 99 %-a azt sem tudta, hogy hol van Rimóc, de a végén már odajöttek és kérdezték a csapatról és a községről. Ezen a Nemzetközi Labdarúgó Tornán a gyerekek a játékon kívül rengeteg új információval és élménnyel lettek gazdagabbak, sok új barátot szereztek, amit bízok benne a későbbiek folyamán hasznosítani is fognak. Végül – de nem utolsósorban – szeretném megköszönni a támogatóknak



Juszti Bálint (csapatkapitány), Beszklé Andor, Percze Gábor, Csizmadia Ádám, Borbás Tamás, Pásztor Gábor, Juszti István, Kiss Róbert, Kiss Gábor - Szécsényből volt 3 játékos akik nagyszerűen beilleszkedtek a csapatba Istók Bálint, Németh István, Kovács István.

az anyagi hozzájárulást amivel segítettek, hogy ezen a Nemzetközi Tornán részt vehettünk.

Megköszönöm a támogatást: Polgármesteri Hivatalnak és az Iskolának amely 40.000 Ft-ot adott, Juszti Bertalannak 10.000 Ft-ot adott, Kiss Istvánnak 5.000 Ft-ot adott, Sportkörnek mely 12.000 Ft-ot adott.

Legvégül álljon itt az a csapat akikre büszkék lehetünk, akik részt vettek ezen a tornán, akik tisztességgel képviselték iskolájukat és Rimóc községet.

### SZÉP VOLT FIÚK!

A torna végén a Szervezők részéről megnyilvánuló vélemény: Rimóc csapatában egy sportszerű jó csapatot ismeretek meg és bíznak benne, hogy jövőre is képviseltetni fogja magát a sorra kerülő Nemzetközi Tornán.

## Együnk almát!

Az alma legfőbb értékei a vitaminok, ezek közül is a C-vitamin. Ennek mennyisége azonban a hosszas tárolás során csökken. Az alma táptértékét a szénhidrátok közül a keményítő és a cukor növeli. Ásványi anyagokat is rejt ez a közkedvelt gyümölcs, bár csak nyomokban, de ezek is rendkívül fontosak, lényeges szerepet játszanak egészségünk megőrzésében. Az almában lévő méz-tartalom (kalcium) főleg a gyermekek csontrendszerének kialakulásában, az idősebbeknél pedig a gyakran fellépő csonttrikulás megakadályozásában, valamint az ideg- és agysejtek működésére kedvező hatású.

Az alma magnéziumtartalma és a benne lévő kálium az érrendszeret teszi ellenállóvá, míg a C-vitaminnak általános egészségvédő hatása van. (Például ősszel és télen segít a gyakori meghűléses betegségek kivédésében.) Igen jó hatású az emésztésre, segíti a gyomor- és bél működést. (A székrekedésben szenvedőknek reggelire, üres gyomorra ajánlott a fogyasztása.)

Az almát egész nap majszolhatjuk, étkezés előtt és után egyaránt kedvező hatású. Az almát is kiváló, egészséges üdítőital. Ha étkezés előtt fogyasztjuk az almát, megindítja a gyomormedveképződést. Iz- és illatanyagai fokozzák fogyasztásának élvezetét.

Az almának fontos szerepe van a fogszuvasodás megelőzésében is. Az étkezést követően elfogyasztott alma letisztítja a fogak felületét ellepő ételmardékokat, ezzel védi a fogzománót a károsodástól. A rágás erősíti a fogínyt.

Az alma sokféleképpen fogyasztható, de legegészebb frissen, jól megmosva és lehetőleg hámozatlanul, mert a héja is tartalmaz vitamint. A reszelt nyers alma mézzel, citromlével ízesítve betegeknek ajánlott, ehhez reszelt sárgarépa is keverve kiváló erősítő tápanyag szívbetegnek, lábadóknak.

## Libaprólék-leves

Hozzávalók: 40 dkg libaprólék, 25 dkg vegyes zöldség, 5 dkg vörshagyma, 8 dkg gomba, 5 dkg vaj, 6 dkg liszt, 15 dkg friss zöldborsó vagy 10 dkg zöldborsókonzerv, 1 dl tejszín, só, törött bors, zöldbetezselyem, egy csepp szerecsendió.

A megtisztított libaprólékat apró darabokra vágjuk, megmossuk, és feltesszük főni. Miután felforrott, leszűrjük, és hideg vízzel leöblítjük. A leforrázott aprólékat 1,5 l vízzel, a kockára vágott zöldséggel, a szeletekre vágott gombával, a friss zöldborsóval feltesszük főni, megsózzuk, egy kevés törött borsot és szerecsendiót teszünk bele, és lefedve puhára főzzük. A vörshagymát egészben főzzük bele, tálalás előtt eltávolítjuk belőle. Világos vajas rántást készítünk, finomra vágott zöldbetezselymet teszünk hozzá, egy kevés vízzel felengedjük, a levesbe keverjük, és újból felforraljuk. Utánaízesítjük, és tálaláskor a tejszínnel elkevert tojássárgáját behabbarjuk. Vajas galuskát vagy apró velős gombócokat teszünk a levesbe.

## Csopaki almás pite

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 15 dkg vaj vagy margarin, 3 tojás, egy kiskanál rum, 2 evőkanál porcukor, egy csipet só, 2 dl tejföl, 1 kg savanykás alma, 1 csomag vaníliás cukor, 5 dkg porcukor. A felső részhez: 4 tojás, 12 dkg cukor, 10 dkg hámozott őrölt mandula, 1 kanál grízes liszt.

A lisztből, vajból, tojássárgákból egy kiskanál rummal, 2 evőkanál porcukorral, egy csipet sóval és annyi tejfőllel, amennyit felvesz, porhanyós tésztát készítünk, és egy órán át hűvös helyen pihentetjük. Majd késfok vastagságúra nyújtjuk, tepsibe tesszük. Meghintjük zsemlemorzssával, és ujjnyi vastagon rárakjuk a rummal meglocsoltt és vaníliás cukorral meghintett almaseleteket.

Majd a következő masszát készítjük: 4 tojássárgáját 12 dkg cukorral habosra keverünk. Hozzáadjuk a 10 dkg őrölt mandulát, 1 kávéskanál grízes lisztet és a tojások keményre vert habját. Ezt a masszát az almára öntjük, késsel elsímitjuk, és a sütőben aranyárgára sütjük.

A RIMÓCI ÚJSÁG SZERKESZTŐSÉGE  
VÁRJÁ ÉS ELŐRE IS KÖSZÖNI AZOK  
SEGÍTSÉGÉT, AKIK ANYAGILAG  
TÁMOGATNI TUDJÁK ENNEK A LAPNAK  
A MEGJELENÉSÉT.  
ÉRDEKLŐDNI A SZERKESZTŐSÉG  
BÁRMELY TAGJÁNÁL LEHET.

### A NYERŐ REJTVÉNY MEGFEJTÉSE

A nyerő rejtvény megfejtése: **SÖTÉT**  
Összesen négy megfejtés érkezett, mind a négy helyes volt.  
A szerencse Benkó Ágnesnek kedvezett. A jutalom könyvet  
eljuttatjuk. Gratulálunk!

### A SZEPTEMBERI NYERŐ REJTVÉNY

2 6 24 28 112 116 ...

Milyen szám illik a kipontozott helyre? Beküldendő  
a szám. *Beküldési határidő: szeptember 21.*

### Murphy (Mörfi)

- A megrakott szárítókötél csak akkor szakad el, ha sáros alatta a talaj.
- A gyerek életkora megállapítható abból, amilyen magasan szülei a törékeny tárgyakat tartják.

## HUMOR

- Mit csinált azzal a sok itallal? - kérdezi a bíró a vádlottat, aki kirabolt egy italboltot.

- Eladtam.
- És a pénzzel mit csinált?
- Elittam.



- Hogy végződött a veszekedés a feleségeddel?
- Térden csúszott felém.
- És mit mondott?
- Gyere ki az ágy alól, te gyáva féreg!

### HIRDETÉS

**MÉZ ELADÓ 500FT/kg**  
*Rimóc, Bem apó u. 49.*

### FELHÍVÁS

„HÁT ILYEN MÉG NEM VOLT”

## HÁZASPÁRBAJ

Vidám, tréfás vetélkedő házaspároknak Rimócon  
1996. szeptember 21-én 18.30-kor a Klubkönyvtárban.

Jelentkezni lehet a helyszínen!

Zene, büfé, tombola, értékes nyeremények.

Belépés díjtalán. Minden házaspárt szeretettel várunk.

„HÁT ILYEN MÉG NEM VOLT.”

## HÁZI KENYÉR SZÁSZ MÓDRA

Hozzávalók: 12 csésze liszt, 2 és fél csésze tej, 1 kanál só, 5 dkg zsír, 4 dkg élesztő.

Az élesztőt feloldjuk fél csésze langyos tejben, amelybe előzőleg egy kiskanál cukrot tettünk. Egy órányt erjedni hagyjuk. A lisztet megfelelő nagyságú dagasztótálba tesszük, sót, két csésze langyos tejet adunk hozzá, meg az élesztőt, s addig dagasztjuk, amíg sima és rugalmas tészta nem lesz. Gömbölydedre formáljuk, zsírral bekenjük. Szakajtóba tiszta szalvétát teszünk, megszórjuk liszttel, és erre helyezük a tésztát, majd tiszta ruhával letakarjuk. Egyenletesen meleg helyre (23-25 °C) tesszük, és addig kelesztjük, amíg a térfogata meg nem kétszereződik (kb. 1 óra hossza). Akkor megfordítjuk, és még kb. egy fél órát kelesztjük. A megkelt kenyértésztát lisztezett deszkára helyezük, és cipő alakúra formáljuk, majd zsírral kent nagyobb tepsibe, esetleg megfelelő méretű kalácsformába tesszük. Ismét letakarjuk, és meleg helyen hagyjuk, amíg jól kidagad a formából. Ekkor forróra hevített sütőbe tesszük, és egy fél óráig sütjük, majd csökkentjük a tüzet, és így folytatjuk a sütést még egy óra hosszat. Az elkészült kenyérnek vastag, szép sötétbarnára sült héja van. Ha ezt elérte, vegyük ki a sütőből, és nagy konyhakéssel, apró, de erőteljes ütésekkel verjük le róla a megégett héjat. Igazi kenyérformájú kenyeret is süthetünk, ha a tésztát elfelezve, nagy lapos tepsire helyezük. Vigyázzunk, hogy a tészta ne legyen túl lágy.

## LUDASKÁSA

Hozzávalók: egy libaprólék, hozzászámítva a gerincet is, 25 dkg leveszöldség, só, bors, 35 dkg rizs, 1 evőkanál liba zsír, 1 csomó zöldpetrezselyem.

A darabokra vágott csontos részeket az aprólékkal együtt egy nagyobb lábasba felkészítjük, és 2 l gyengén sós vizet öntünk rá. Hozzáadjuk a jól megmosott leveszöldséget, egy kevés szemes borsot, s lefedve lassan főzzük, amíg a hús jól meg nem puhult. A rizst megfuttatjuk az evőkanálnyi zsírral, és meghintjük zöldpetrezselyemmel. Hűslével felengedjük, hogy a rizst jól ellepje (háromszor annyi levet vesszünk, mint a rizs úrtartalma), és lassan pároljuk, amíg a rizs meg nem puhult. Ekkor az apróra vágott szívet, zúzat, húsokat belevegyítjük, s még egy kicsit összefőzzük. Tálaláskor törött borssal hintjük meg, forró zsírral meglocsoljuk, s a tálat stült vérral vagy töpörtyűvel is körberakhatjuk. Forrón, tűzálló táliban tálaljuk.

## RIMÓCI ÚJSÁG

Független falusi lap. Megjelenik havonta.

Kiadja: Rimóc község képviselőtestülete.

Felelős kiadó: Beszkid Andor polgármester.

Szerkesztők: Golopi, Beszkid, Kiss.

Felelős szerkesztő: Golopi Károly.

Készült az "INDUSTRIA-SZÉCSÉNY" KFT  
nyomdájában.

Felelős vezető: Csépe Sándor üzemigazgató.