



Nagyszékelyi Hírmondó

Kedves Olvasó!

Ismét itt vagyunk. Remélem sokak örömére!

Vége itt a nyár, amire vágytunk. Vagy mégsem? Azt hiszem ez a szélsőséges időjárás kikészít mindenkit, legyen az fiatal vagy idős. Persze imádkoztunk épp eleget érte, hogy legyen végre jó idő, de azt kell, hogy mondjam túl jól sikerült. Kitartást kívánok mindenkinek, és aki teheti csüccsenjen be egy jó hideg medencébe vagy pincébe. A lényeg hogy senki se tékozzoljon a tűző nap alatt. Bízunk benne, hogy hamarosan kicsit barátságosabb lesz hozzánk és kellemesebbé teszi az amúgy sem egyszerű hétköznapokat!

Üdvözlettel: a szerkesztő

Ünnepek

E hónapban talán egy ünnepet tudnék megnevezni, amelynek hagyománya igen régre nyúlik vissza. Ez június 23.-a Szent Iván- éj.

A nyári napforduló ünnepe. Az év legrövidebb éjszakája. Ez évből még 191 nap van hátra. Szent Iván keresztelő Szent János napjának elő estéje.

Régi hiedelmek szerint varázslatos éjszaka ez, amikor szinte bármi megtörténhet. A néphagyományokhoz illően világszerte örömtüzeket gyűjtenek, melynek csodás erőt tulajdonítanak. A pogány ember hiedelmei szerint a világosság és a sötétség állandó harcán alapul. A sötétség és az ahhoz kapcsolódó rontó hatások így egy időre, még ha csak egyetlen éjszakára is, de elveszítették hatalmukat az ember felett. Bár a kereszténység elterjedése után a Nap megsegítésének motívuma mindinkább a háttérbe szorult.

A tűz ünnep mégis megőrizte korábbi szimbolikáját és mágikus karakterét, mivel a tűz gyakorlati hasznáival együtt már a régi korok emberei számára is nélkülözhetetlen erőt képviselt.

Szeretném, ha ismét lenne KÍVÁNSÁG KOSÁR. Ahol mindenki üzenhet családjának barátainak ismerőseinek. Születésnap névnap vagy bármely jeles ünnep alkalmából. Itt is az első jókívánság az Urbán családtól:

Urbán Attila Ádámnak nagyon boldog 18. születésnapot kíván erőben, egészségben az egész Család!

A közeljövő eseményei

A Nemzeti Művelődési Intézet Tisztelettel meghívja Önt és családját a Csurgó zenekar „Három egész napon át.” című koncertjére.

Időpont: Június 21.

Kezdés: 16 óra

Helyszín: Művelődési ház

7085 Nagyszékely Petőfi S. u 14

A programot felnőtteknek és gyerekeknek egyaránt ajánljuk!

Falunap 2013 június 29 (szombat)

Előzetes programok:

Délelőtt 9 órától:

Kézműves foglalkozás

Játékos feladatok gyerekeknek

Rajzverseny

Rally autók bemutatása közelről (beüléssel, utazással)

Lovaglás

Csocsó bajnokság

Sakkozás

„Természetes nyers ételek csírával” bemutatja: Bolyki Tamás

Bogrács főző verseny

Tortasütő verseny

Virágkötészeti verseny (feladat: asztaldísz)

Kemencében kenyérsütés és tepsis sütemények

Közös ebéd: 13 órától (elkészült bogrács ételek)

Borkóstolás

Tortakóstolás

Sütemények

Délután:

Zenei előadók:

„mesél a múlt...” Ami néni mesél nekünk régi Nagyszékelyi eseményekről.

18:00 Templomi zenés alkalom

Este Kékházban

20: 00 Táncház

22: 00 Retro disco

A versenyekhez kérnénk ajándék adományokat, melyeket Klubeczné Évának az önkormányzatnál lehet leadni.
(pl.: bor, kerámia, egyszerű konyhai eszközök, írószer, édesség, lekvár, pénz stb.)

Szervezők:
Várkonyi Zoltán
Horváth Irénke
Nagy Sándorné
Rózsa Mónika
Hargita Péterné

Rég múlt idő emlékei

Egy helyi kedves lakost Máté Lászlónét Juci nénit kértem meg hogy meséljen nekem arról az időről mikor még babaként dolgozott. Az idős hölgy 1929-es születésű úgy hogy úgy gondolom bőven lesz miről beszélgetnünk. Szeretném, ha az ő és más idős emberek történeteinek minden hónapban tudnék egy kis helyet szorítani az újságban. Kívánom, hogy minden olvasó ugyanolyan érdeklődéssel és figyelemmel olvassa elbeszéléseim, mint ahogyan én hallgattam őket.

„Nehéz de szép korszak volt az életemben. Mindig jó tanuló voltam. Óriási felelősség volt az emberen, amit tudni kellett kezelni. Én sosem voltam híve az otthonszülésnek, mert orvos nélkül ilyen helyen nagyon nehéz. Rengeteg utcabelit segítettem a világra, és amire nagyon büszke vagyok, hogy több mint kétezer szülést vezettem le és egyetlen embert sem, vesztettem se, gyermeket se édesanyát. Volt ahol egy családban hét gyermek világrajöttét segítettem. Dunaújvárosban voltam nagygyakorlaton. Hatvan szülés után kaphattuk meg a képesítést. Nekem szerencsém volt, mert volt olyan nap hogy hat szülést is le kellett vezetnem, így hamar megszerezhettem az oklevelet. Mielőtt bármit is tettem volna mindent sterilizálni kellett, hiszen ezen a baba és a mama élete is múlt. A kesztyűbe hintőport szórtam és forró vízbe kifőztem a műszereket, hogy minden megfelelő legyen.

Egy falubeli életét is megmentettem mikor fiával volt várandós. A hasi verőér megrepedt szülés közben ilyenkor nincs idő variálni, cselekedni kell, mert minden pillanat számít. Abban a kórházban Kőbányán ahol voltam gyakorlaton sikerült jó pár dolgot ellesnem, megtanulnom és csak a szerencsén múlt, hogy időben cselekedtem és az intravénás méh összehúzó injekció, megmentette az életveszélytől így időben kórházba jutott. Nem is a szülés levezetése az igazán fontos, hanem hogy engedem e belemenni egy sima szülésbe. Mert nem mindegy hogy a baba hogyan fekszik, helyezkedik. Rengeteg mindenen múlik, hogy épségben megszülethessen. Ikorszülést is sikeresen levezettem mindenféle komplikáció nélkül. Pakson tíz évig dolgoztam ápolónőként rengeteg beteg, ami rendkívül megterhelő volt. Ezért mentek a lábaim tönkre. Két-három évenként a régi ismerősökkel, akik kollégiumi társaim voltak össze szoktunk jönni, de valahogy az évek során ez is el maradt. Aminek viszont nagyon örülök, hogy a lányom is ezt a pályát választotta, sikeres és erre rendkívül büszke vagyok.”

Végül szeretnék megosztani egy sütemény receptet, ami rendkívül egyszerű és finom. Sütésre sem kell pazarolnunk az időt ezért is szeretem annyira. Sok sikert és Jó étvágyat hozzá!

Kekszes-almás

Hozzávalók

- **A tetejére**

4 evőkanál porcukor
4 evőkanál keserű kakaópor
5 dkg Rama

- **A tésztához**

8-10 evőkanál víz
20 dkg kristálycukor (méz is lehet)
3 csomag főzni való vaníliaízű pudingpor (12 dkg)
50 dkg háztartási keksz (ha lehet, akkor szögletes forma)
8 dl víz
1,25 kg alma

Elkészítés

Az almát meghámozzuk, kicsumázzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Lábasba rakjuk, 5 dl vizet ráöntünk, a cukorral ízesítjük, 8-10 perc alatt puhára főzzük (ha mézzel készítjük, akkor azt a már puha almához keverjük). Közben a vaníliaízű pudingport 3 dl vízzel kikeverjük, az almához öntjük, és kevergetve 2 percig főzzük, ez alatt jól besűrűsödik. Egy kb. 28 x 23 cm-es tepszi alját keksszel kirakjuk (a hagyományos kerek is jó hozzá, amit szintén a tepsibe rakunk, az üres helyekre pedig kis darabokat tördelünk belőle). A meleg almakrémet egyenletesen rákenjük. A tetejére szép sorban keksz kerül (kerek kekszek esetén az üres területeket tört darabokkal kitöltjük). A kakaóport a porcukorral és a 8-10 evőkanál vízzel kevergetve felforraltjuk, a tűzről levéve a Ramát hozzáadjuk, majd ezt a mázat a süteményre, pontosabban a keksz tetejére kenjük. Jól behűtjük, ez alatt nemcsak összeérnek egy kicsit, hanem össze is áll, így lehet majd szeletelni.

Az újságot kiadja: Nagyszékely Község Önkormányzata 7085-Nagyszékely, Táncsics u. 11
Tel.: 74/408-393 Szerkesztő: Serbán Katalin. A kiadásért az Önkormányzat a felelős. Az újság az interneten is elérhető www.nagyszekely.hu honlapon.