



Nagyszékelyi Hírmondó

III. Huszár Péter Nap – a szervezők szemével

Reggel 9 óra. A Kék Ház nagytermében elindul vetítés, a saletli alatt készen áll a hangosítás. A gyerekprogram mégsem indul a tervek szerint, mert a hőség alól kellemesen megnyugtató idő ellenére nagyon kevesen vannak. A kézművesek kicsomagolják portékáikat a számukra felállított sátorban, de látogató még mindig kevés van. Így telik a következő egy óra, de a Vitézi Hét Próba kezdetére, mintegy varázsütésre nyüzsögni kezd a liget, megtelik vitézkedni vágyó gyerekekkel. Érezzük, ez a lényeg, a többi már magától is megtörténik. És ennek megfelelően lángok gyúlnak kisebb-nagyobb edények alatt, a szorgoskodó ételfőzők nagy fakanalakkal kavargatnak, minek nyomán kellemes illatok terjengenek az időnként megélénkülő szélben.



A Kék Házban az immár hagyományyszerűen visszatérő történész ismét érdekfeszítő előadást tart a nem túl népes, de annál jobban figyelő közönségnek. Mindeközben a ligetben feláll a török sátor néhány kisebb ágyúval, magyar és török ruhába öltözött hagyományörzők alkotnak élő történelmi képet, végképp megteremtve a rendezvény sajtóságos hangulatát.

Elérkezik az ebédidő, és a park megtelik jó hangulatú, kulturáltan viselkedő emberekkel, mindenki leül enni-inni. Jut bőven mindenkinek a frissen sült kenyérből, töltött káposztából, gulyásból, prajból. A holland lakók által készített ínycsalatok pillanatok alatt elfognak, és esküdözünk, ezt nekünk is meg kell tanulni.

Közben megérkezik a díszvendég, ifjú Huszár Péter, mint a rendezvény névadójának leszármazottja a szintén leszármazott nagypapával. Az élénk tekintetű, igen kedves és szemmel láthatólag művelt nyugalmazott tanárembert többen is körülveszik, barátkoznak vele, és valószínűleg nem az időjárásról társalognak. Ifjú Huszár Péter aláírja a kis vitézek között kiosztandó okleveleket, már tudjuk, ki a nyertes, majd rövidesen minden gyerek megkapja a neki járó oklevelet és díjat.

A kényelmesre szabott ebédszünet után olyan film vetítése kezdődik, amit mindenkinek látnia kéne, aki e tájakon él; majd sorra kerül az alakuló Natúrpark bemutatása, élénk érdeklődés mellett.

A saletli alatt meghitt hangulatban nem szokványos beszélgetés kezdődik a történelmi család tagjaival, nem szokványos témákról és nem megszokott módon, mégis, a hangulat meghittnek mondható. Az élményben az időközben megérkezett zenészek is részesülnek.

Ekkor az időjárás szeszélyességével megbolygatja a rendezvény menetét: úgy döntünk, hogy a kintre tervezett koncertet a Kék Házban tartjuk meg. A koncert színvonalát a nagy gyakorlattal és tudással rendelkező zenészek biztosítják. Hogy tartalmas és kiadós volt élményekben a III. Huszár Péter Nap, onnan is tudjuk, hogy a maratonra nyúló koncertet már kissé fáradtan hallgatjuk, és nem tart hajnalig a tánc sem, igaz, a zenészek egy része is hazautazik.

A kocsma előtt a hősiessen helytálló büfékocsi körül néhány fiatalember – köztük Huszár Péter – éli át a jelent békés, nevetgélős, kissé iddogálós hangulatban. Nemsokára ez is történelem.

Gyergyói Noémi



Köszönetnyilvánítás

Tisztelt Szervezők! Megszólításként azért használom a fenti két szót, mivel Önök is ezeket szerepeltették a hozzám eljuttatott, elsőosztályúan kivitelezett, meghívóként alkalmazott, a III. Nagyszékelyi Huszár Péter Napra invitáló lapjukat. Jobban hangzott volna, ha név szerint is jelentkezett volna valaki, vagy valakik a szervezők közül. Tekintettel arra, hogy a lap megnevezetten a pontos címemre érkezett, tiszteletteljes köszönetemet fejezem ki a Szervezők iránt. Öröndetes, hogy rövid, pár hetes szünet után ismét egy nagyszerű, sokat mondó, sikeres kultúresemény zajlott le községünkben. Kiemelt elismerésemet fejezem ki ismételten a Szervezők és a Támogatók népes csoportjának. Kívánom, hogy valamennyien sikeresen folytassák hasonló tevékenységüket, mellyel mindenkor nagyban hozzájárulhatnak a jövőben is községünk hírnevének öregbítéséhez!

Szeretném megköszönni mindazoknak, akik szervezőként, kivitelezőként, vagy résztvevőként segítettek a III. Nagyszékelyi Huszár Péter Nap létrejöttét!

Tisztelettel: Hunfalvi Klubecz Istvánné polgármester



II. TOLNA MEGYEI GYÜMÖLCSÉSZNAP Nagyszékely, Kék Ház – 2017. szeptember 23. (szombat)

8:50 Megnyitó

9:00–13:00 Zöld sátor (szekszárdi Zöldtárs Alapítvány Klímabarát programja)

9:00–14:00 Az alkalmazkodó gyümölcsészet elemeinek bemutatása (poszter kiállítás)

Gyerekprogramok:

9:00–12:00 kézműves, játékos foglalkozás

(Tamási Aranyalma Waldorf Iskola)

Rovarhotel készítése a gyakorlatban

(nagyszékelyi óvoda részére)

Felnőtt programok:

9:00–10:30 Előadás: Forgatás nélküli talajművelés

(Bödör János, agrármérnök)

10:40–12:40 Virágkonyha bemutató

(Halmos Mónika, az ehető virágok szakértője)

12:00–14:00 Ebédszünet

14:00 Nagyszékelyi szüreti felvonulás elindulásának megtekintése, első állomás a Kék háznál

14:30–15:30 A klímaváltozás témakörében filmvetítés és beszélgetés (Zöldtárs Alapítvány)

16:00–17:00 Élőhelyek bemutatása a kertben (kertnézés több helyszínen)

17:00 Az alkalmazkodó gyümölcsösből származó haszonvétek sokszínűsége

(a bemutató és kóstoló helyszíne: Áldott Menedék – Dózsa György utca 15.)

Regisztrált résztvevők számára a program ebéd nélkül 500 Ft/fő, ebéddel 1000 Ft/fő költségtérítés ellenében látogatható, amit a helyszínen tudnak rendezni. (3 év alattiaknak ingyenes.)

Jelentkezési határidő: 2017. szeptember 18. (hétfő)

Kapcsolattartó: Bócsó Renáta – aldottmenedek@gmail.com

Nagyszékelyi gyerekek a délelőtti programon regisztráció nélkül is részt vehetnek 300 Ft/fő költségtérítéssel!

Tél a nyárban

Július 24-én sosem látott méretű jégeső pusztított Nagyszékelyben, tetemes kárt okozva veteményesekben, gyümölcsösökben, épületekben, kerti bútorokban. Árvíz már volt itt hasonló – pl. 1963-ban –, de ez keveseket vigasztal a kárvallottak közül.

A zivatarok, jégesők szezonja tavasztól őszig tart. A jégszem általában fagyott vízcseppekből keletkezett csírákon növekszik, de magja lehet idegen anyag is: porszem, kavics, vagy rovar, amit az erős feláramló szelek emeltek a zivatarfelhőbe. Amikor a jégdarab a 0°C alatti hőmérsékletű felhőrétegekben akkorára nőtt, hogy a zivatar feláramlása már nem tudja a levegőben tartani, megkezdte útját a földre. A legtöbb menet közben elolvad, de minél nagyobbra hízik odafönt, annál nagyobb darabban és sebességgel érkezik le. Az eddig ismert legnagyobb méretű jégszem az egyesült államokbeli Vivian városkában hullott 2010-ben. Átmérője 20 cm volt, és 88 dkg-os tömegével ez egyben a világ második legnehezebbnek mért égből pottyant jégtömbje. A legnehezebb megmért jégdarab 1986-ban hullott Bangladesben: 1,02 kg-ot nyomott, és testvéreivel együtt 92 ember halálát okozta.

A jégeső elhárítása több évszázados probléma. A középkorban a csósz feladata volt a szőlőhegyre vagy gyümölcsös mellé telepített viharharang működtetése. Az akkori nézet szerint a harang hangját az Uristen is meghallja, és elűzi a zivatart. Természettudományos magyarázat szerint a harang kibocsátotta hanghullámok rezegtetik meg a levegőt, így oszlatva szét a viharfelhőket. Később a viharágyúk jöttek divatba, de azok hatékonyságát még nem sikerült igazolni. A hanghullámokkal való viharűzés oka, hogy régen észrevették: a csaták közelében gyakrabban esik az eső. Akkoriban ezt az ágyúk hangerejének tudták be, holott a levegőbe kerülő nagy mennyiségű füst és por működtek kondenzációs magvakként. A modern jégeső-elhárítás is ezen alapul úgy, hogy mesterséges jégképző magvakat, leggyakrabban a jégkristályhoz hasonló szerkezetű ezüst-jodidot juttatnak fel a magasba. Így sokkal több, de apróbb jégszem keletkezik, mint természetes esetben, vagyis valószínűleg el fognak olvadni esés közben. Az ezüst-jodidot talajgenerátorral juttatják fel a felhők közé – ilyen generátor működik Nagyszékelyben is, valamint 140 másik településen az ország dél-nyugati területén. A módszer a már kialakult jégszemeket nem tudja szétrobbantani, így a védett területen kívülről érkező jégfelhők továbbra is károkat okoznak.

Lehet, hogy így történt legutóbb is; lehet, hogy az elhárító rendszer nélkül még nagyobb jégdarabok estek volna, ki tudja? A természet meghökkenítő gyorsasággal magához tért, mi pedig bízzunk benne, hogy a júliusi jégverés egyszerű katasztrófa volt az életünkben!

Arany Beáta

Köszönetek és köszöntések

Gazsó János falugondnok szeptemberben nyugdíjba megy. A képviselőtestület augusztus 22-én zárt ülésen négy jelentkező közül Lukács Lászlót választotta a falugondnoki állás betöltésére. Szeretném megköszönni Gazsó Jánosnak több évtizedes, községünkért végzett munkáját!

Klubecz Istvánné polgármester



Nyugdíjba vonulásom alkalmából szeretném megköszönni Nagyszékely lakosságának a nekem szavazott bizalmat:

Gazsó János

Köszönöm Lukácsné Hildebrand Erzsébetnek – Erzszi óvónéninek – egész nyáron át tartó, szabadidejében végzett munkáját, amivel az óvoda felújítási munkálatait segítette!

Klubecz Istvánné Polgármester

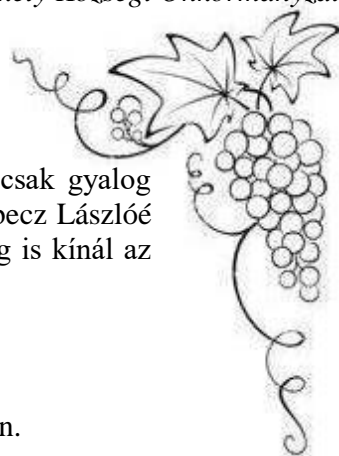
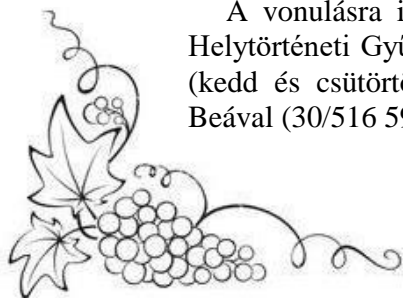
2017. SZEPTEMBER 23-ÁN SZÜRETI FELVONULÁS LESZ NAGYSZÉKELYBEN!

A délelőtt folyamán a gyümölcsész nap rendezvényeibe tekinthetnek be az érdeklődők (részletek a túloldalon). A felvonulás délután kettőkor a főtérről indul, és a Pincehelyi utca, Kossuth utca, Szabadság tér, Táncsics utca, Dózsa György utca, Ady utca, Damjanich utca, Rákóczi utca útvonalon jut el ismét ugyanoda. Előre is köszönjük azoknak, akik az eseményhez vendéglátóként is hozzájárulnak szendvicsekkel és süteményekkel, és gondoskodnak az éneklésben kiszáradt torkok nedvesen tartásáról! A vonulók talpa alá való nótát Pech Tibor és zenekara: a Sprint Live Music Band fogja húzni, ahogy a nyolckor kezdődő esti bálon is ők gondoskodnak majd a megfelelő hangulatról. Belépők a bálra a helyszínen, azaz a Nagyszékelyi Művelődési Házban válthatóak, 500 Ft-os áron.

A vonulásra idén is lehet ruhákat kölcsönözni a Nagyszékelyi Helytörténeti Gyűjteményből, ennek időpontja szeptember 19 és 21 (kedd és csütörtök) délután négy és öt között lesz, vagy Arany Beával (30/516 5933) való előzetes egyeztetés alapján máskor.



Nagyszékely Községi Önkormányzat



Pincetúra Klubecz Lászlónál

Itt vagyunk a Pálinkavölgyben, ahová a jégeső áztatta, saras szurdokon keresztül csak gyalog csúszkálva lehet feljönni. Sok nagyszékelyi szőlősgazda prэшháza van itt. Most Klubecz Lászlóé felé tartunk, hogy ott beszéljünk borkészítésről, szőlőtermesztésről. A gazda meg is kínál az idei nagyszékelyi borverseny díjazott fehérborával. Tegeződünk.



- Mit mondtál, mi van benne?
- Zalagyöngye és rizling.
- És mitől lett ilyen édeskés?
- A zalagyöngyének 22-23 fokos mustja van.
- S a rizlingnek?
- 20-as. Mi itt Nagyszékelyben általában nem szoktunk tisztán rizlinget csinálni, talán még régen. Az igazi sváb rizling, az nagyon finom, az 21 fokos mustra feljött. Egyfajta szőlőből nem nagyon szeretem a bort.
- Hogyan kezdődött? Örökölted a szőlőt?
- Nagypámé volt a szőlő '46-tól, tőle örököltük. Tökés szőlő volt, nem kordonos. Ez egy tipikus régi művelés. Azt jelenti, hogy a tőkefej a földtől 30-40 centire van. Fel volt karózva minden egyes szőlőtőke. 7 vágó volt. Egy vágó 21 sor széles, hossza 10 méter általában.
- Te most ugyanazokat a szőlőtőkéket műveled, amiket örököltél?
- Sajnos az eredetinek a fele ki lett vágva. Én telepítettem hat sort közben. Az otelló az megmaradt, tovább lett fiatalítva – ez azt jelenti, hogy bújtatni kell a szőlőt, ugyanabból az ágból többet lehúzni. Mondjuk az otelló az száz évig szőlő, csak túlterhelni nem szabad. Nagyon kell vigyázni a permetezésre, mert igényes.
- Melyik a legrégebbi szőlőfajtád?
- Az otelló, meg a jakabi. Ez egy nagyszékelyi fajta. Hasonló a kék zweigelthez, bő termés hozamú, de gyengébb minőség, s ezért kell házasítani mással, mert magában gyenge. A zamata jó, csak 16-17-es foknál nem több a mustja. Tettem még kékfrankost is. A nagypámé volt a rizling, meg a noha.
- H-val?
- Igen, így mondjuk itt. Ami lehullik a földre, az a fajta szőlő; van ebből sima sárga, meg ilyen rózsaszínes árnyalatú. Mindkettő kissé szagos szőlő, azok viszik a bor színét ilyenre.
- Nem akartál soha átállni szőlőtermesztésre, ha már így értesz hozzá?
- A szőlő nagyon munkaigényes, itt kell lenni állandóan, és ugye az egészségi állapotom az nem annyira vidám, hogy minden nap ezt csináljam. Szeretem a bort, szeretem a szőlőt is – mármint gyümölcsként is –, és szeretem a szőlő kultúráját.
- A szőlőtermesztésnél mikor kezdődik az év?
- Február végén, márciusban, rügypattanás előtt lemosó permetezéssel. Ez egy kén és réztartalmú szer, ami védi a vesszőt a téli rovaroktól. De ősszel is kell permetezni, szüret után. Az segíti a vessző beérését. Mert egy stabil beért vesszőt nem fog meg a fagy, de a kis silány hónaljhajtatást elviszi. Régen úgy volt, hogy szüret után be volt kapálva, be volt töltögetve a szőlő, hogy egész télen beszívhatta a csapadékot. Tavasszal pedig meg lehetett

hordani a gödrét szerves trágyával, aztán ki kellett kapálni, mert ugye be volt takarva a tőke. A kikapálás, az volt az első művelet a régi hagyományos szőlőknél. Bekapálni ősszel a fagy előtt, és kikapálni tavasszal a fagy után. Most bozótvágóznak, mert most füvesítve van, ami nem védi annyira, nem tárolja annyira a csapadékot, ezért a kordonos művelés fele annyit bír ki, mint a hagyományos.

– Szóval ősszel szüret után permetezés, tavasszal megint permetezés, és aztán?

– Metszés József-nap után márciusban, aztán amikor kipattant a rügye, megint permetezés a gombabetegségek, például a lisztharmat ellen. Amikor van 25 centis hajtás, akkor nekiállsz tisztogatni, ott tudod szabályozni a termést, hogy a mennyiség ne menjen a minőség kárára. Egy a dolog lényege, hogy a szőlőt nem szabad piszkálni virágzáskor, mert levered a virágot. Ezután jön a főtisztogatás: a gombostűfej nagyságú szemeken meg lehet látni, ha az nem tömött fürt. Ha nincs jól megkötve, akkor azt le fogom venni. Oda kell figyelni közben, hogy a következő évben tudjak hagyni vesszőt. A zöldmunka az a legbonyolultabb, mert arra nagyon oda kell figyelni. Amikor már negyven-ötven centi, akkor be kell tűzködni a kordonba a vesszőt. Utána még mindig van zöld munka, mert kacsozni is kell, az szívja el a fürttől a táperőt. Közben évente hatszor-hétszer permetezek. Időjárás függvénye: ha sokáig nem volt csapadék, akkor nem kell sűrűn. A kordonszőlő legyen levegős, mindig járja a szellő, mert ha befülled, akkor jönnek a betegségek! Szüret előtt három héttel még szoktam permetezni nem felszívódós szerrel, hogy védje a szürkerothadás, a szürkepenész ellen.

– És hogy zajlik a szüret, mire kell odafigyelni?

– A napszamosokra! Ha egy fürtön vannak rossz szemek, le kell csipkedni, nem szabad betenni az egészségesek közé, mert a rossz szem az elrontja az egész bort.

– Eddig beszéltünk a szőlőről, most lássuk a bort! Mondtad, hogy a fehér szőlőt nem hagyod sokat a kádban, mert savas. És a pirosat?

– Azt kevergetem, kevergetem, várom, hogy feldobja már rendesen a lé a csumát. Minden nap nyomkodni kell, döngölni, akkor szívja ki a héjából is jól a zamatot. Négy-öt nap után szoktam préselni, közben elkezdi erjedni a must. Amelyik savasabb, az mindjárt elkezdi erjedni, és meg kell állítani, mert nem jó, ha hirtelen megforr a must. Úgy tudom megállítani, hogy feljavítom a mustot szőlőcukorral, beállítom a megfelelő mustfokra. Közben a hordót ki kell mosni. Régen trisóval mostuk meg láncsal, de most már van hordómosó lúg. Miután ki van mosva, és ki van téve egy napig szellőzni, behozom a hordót a pincébe. Száz literenként kap egy kénlapot, aztán megy bele a must. Régen csínjára volt állítva a hordó, így lökte ki az üledéket, amit le kellett szedni. Most már nem kínlódnak, mert nincs rá idő, most más rendszer van, kotyogót teszek mindegyikbe, és ott kijön a gáz, de az oxigén nem tud visszamenni. Mikor megállt a forrás és kezd tisztulni, már nem mattos, de még nem is tükrös; amikor át lehet úgy rajta látni, akkor lefejem: levesszük az ágyáról, mert ugye a söprő az ágya.

– S hogy tudod úgy lefejni a bort, hogy söprő ne kerüljön bele?

– A tapasztalat az, hogy száz literes hordónál öt liter a söprő, ami azt jelenti, hogy öt-tíz centit emelünk a lopóslagon, amikor beleeresztjük. Nem szabad, hogy a vége a söprőbe beleérjen. Háromszor van fejtve, ezáltal egyre fényesebb, egyre tükrösebb lesz. Ezzel együtt szellőztetem is a bort. Én nem használok tartósítószeret, azért van hordóm 28 literestől fel háromszázig, mint az orgonasípok. Ahogy fogy a hordóban a bor, fejtem le a kisebbbe. Ne legyen több a levegő a hordóban, mint maga a bor.

– S akkor gondoskods róla, hogy legyen mindig kicsi hordód a végére?

– Nem kell, mert fejtéskor mindig van veszteség, tavaly például volt tíz hektó borom, abból száz liter elment söprőre már az első fejtésnél, abból lett a pálinka, az se ment kárba, csak hát nem bor lett belőle...

– Mit üzensz az olvasóknak?

– Hogy kapjanak kedvet a szőlőtermesztéshez!

– Itt van Szekszárd közel. Borszakértőkkel nem szoktatok beszélni?

– Nem, mert teljesen más a nagyüzemi technológia. Ők saválló tartályokban erjesztik a szőlőt, vegyi anyagokkal erjesztenek; ezt falusi ember nem csinálja. Itt volt olyan is, aki végig megmaradt a hagyományos rézgálicos szernél például. A szekszárdi borvidéken belül nagyon sok fajta szőlő és nagyon sok fajta borjelleget van. Én nem akarok változtatni a bortechnológiámon, én maradok a nagyapai örökségnél.

Az interjút készítette: Csáki Csilla

