

KAPOSSZERDAHELYI KRÓNIKA

2004. IV. negyedév / III. évf.

KARÁCSONYI ESTE ÉDESANYÁ NÉLKÜL

Írta: Helman Elisabet VI osztályos tanuló

Karácsonyeste együtt van a család, s így szép ez az este, amikor édesanyánkkal együtt vagyunk, látjuk anyai mosolyát, halljuk édesanyai hangját, érezzük szerető kezeinek simogatását. „Ez az én parancsom, szeressétek egymást!” /Jn.15, 17/.

Van egy kislány, aki egyedül, otthontalanul járja az élet útját, akit senki nem szeret, sem a mamája és annak családja. Csak egy édesanya szereti, aki halálos ágyán fekszik, utolsó óráit azzal tölti, hogy Jézus életéről beszélt kicsi gyermekéhez. Éjjél körül arra kérte, hogy csendesedjen el. Majd így szólt: „Drága kicsi gyermekem, beszéljünk az Üdvözítőről és a kis Jézusról, mert közeledik az éjjél.”

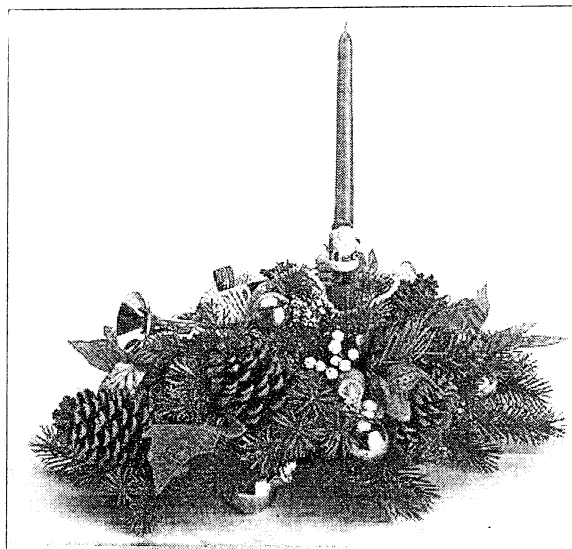
Halála óráján annak az éjszakának a csendjébe lépett, amikor Jézus született. Ezen az éjszakán belépett a világosság éjszakájába.

Megtanulhatjuk, hogy mennyire mélyen magába itta a hit ígéit és valóságait az édesanya, betöltötték a lelkét és értelmét. Megtanulhatjuk, mennyire áthatotta idejének ritmusát a hit története: számára az órák nem csillagok mozgásának szakaszai voltak, hanem átváltoztak olyan órákká, amely Isten, irántunk való szeretetéről beszéltek.

Az édesanya arra kérte gyermekét, hogy a Gyermekek születésére való tekintettel csendesedjen el. A születendő gyermek világa a csend. Mi magunk akkor juthatunk be oda, ahol Isten születik, ha belépünk a csend világába.

A kislány elindult az utcán édesanyja halála után. Benézett a házak ablakain, ahol látta a boldog családokat, az ajándékokat, érezte a finom illatokat. Teste remegett a kemény hidegtől. Szakadt cipője, ruhája, kicsi kabátja volt. Leült. Levette kabátját, betakarózott, de így is fázott. Elaludt a hideg éjszakában. Álmában együtt volt édesanyjával. Ünnepeltek, ott nem volt hideg. Édesanyja karjaiba hajtotta a fejét. Boldog volt, mert azzal lehetett, akit igazán szeret, az édesanyjával, karácsony éjszakáján.

SZERETETBEN
GAZDAG
KARÁCSONYI
ÜNNEPEKET ÉS
BOLDOG ÚJÉVET
KÍVÁN A
KAPOSSZERDAHELYI
EGYESÜLET!



AZ ÚJBÓL MEGTALÁLT ÉLET FÁJA

P. Török Marcell plébános írása

1. Huszonegy évvel ezelőtt, abban a szerencsében volt részem, hogy láthattam Somogyország legrégebbi ránk maradt karácsonyfáját, amely voltaképp nem más, mint a kaposszerdahelyi kápolnában levő Gyermek Jézus „főoltárképe”. A fa története az 1563. évig nyúlik vissza. „Amikor a török sereg elfoglalta Kapos várát, és ezzel együtt szerdahelyt is birtokába vette, a teljesen elpusztított falu képe tárult eléje. Még nyolc évvel a falu elfoglalása után, 1563-ban is csak két portát találtak az összeírók.” Ebben az esztendőben új harangozót és énekvezetőt kapott, aki epilepsiában vagy „elbukó” betegségben szenvedett, ahogy az akkori krónika kifejezi. A gyermek Jézus tiszteletét emberünk gyermekként a szüleitől tanulta meg. Egy közepes nagyságú fenyő odvába elhelyezte a szent család képét, és előtte végezte imádságát, amely – úgy érezte – vigaszt és erőt ad neki. Azután tudomást szerzett egy kis Jézus-képről, amely meggyógyított egy béna „Akindszit” / zsold nélküli török könnyűlovas ember, aki könyörtelen pusztítója volt a falunak/. Végül is kapott egy hű másolatot: viaszból készült Gyermek Jézust, aki édesanyja karján ült. Odatette a fához, előtte végezte imádságát, és úgy érezte, gyógyító erő árad belőle. Lassanként híre ment Somogyországban; az emberek kezdtek zarándokolni a fában levő Gyermek Jézushoz. A fa köré 1802-ben kápolnát építettek, mint egy védője lett a fának, amelyből az oltár és a tabernákulum kinő: a fán még mindig ott lehetne a viaszból készült kis Jézus is, aki sugarakkal körülvett koronás fejével az emberek reménysége és üdvösségük ígérete.

2. Számomra ez a találkozás nemcsak egyik kedves karácsonyi szokásunk magyarázatává lett, hanem utat nyitott a karácsonyi titok magja felé is. Ez a fa úgy áll szerdahelyen, mint az újból megtalált paradicsomi élet fája, amelyet már nem őriznek a kerubok. Ez a fa Mária, méhének áldott gyümölcse, Jézussal. Jézus azonban gyermekként van itt jelen, védtelenül, hívogatóan: ő a velünk lévő Isten – „Emánuel” –, akit megfoghatunk, akinek azt mondhatjuk: Te. Hív magához minket, akik valamilyen mélyebb értelemben mindnyájan az „elbukó” betegségben szenvedünk. Mindig olyan helyzetbe kerülünk, hogy bensőleg nem tudunk egyenesen járni és állni. Újra és újra elesünk, nem vagyunk urai magunknak, elidegenülünk magunktól, és nem vagyunk szabadok. Még jobban aláhúzza ezt az épület rotundája. Ez a kápolna mely istállóként használt klasszikus formája, amely maga is ősi vallástörténeti hagyományokhoz kapcsolódik. A barlang és az édesanyjai öl, a születés titkát jelképezi. Így utal az épület ismét Máriára, az egyházra, keresztségünkre és újjászületésünkre. Magyarítja nekünk, mit jelent az, amit Jézus Nikodémusnak mondott: ha nem születesz újjá vízből és Szentlélekből, nem mehetsz be a mennyek országába.

3. Amíg nem vagy önálló, addig nem vagy szabad, hanem másoktól függesz. Ha egy kicsit jobban átgondoljuk, akkor ezzel a szeretetet szembeállítják a szabadsággal, hiszen a szeretethez hozzátartozik, hogy szükségem van a másokra

és jóindulatára. E szabadságeszme szolgaságnak fogja fel a szeretetet, szerinte a szabadság kizárja a szeretetet. Így ellentmond az emberlét igazságának, mivel az ember mivoltánál fogva szeretetből él. Istent is megsérti, mivel éppen azáltal vagyunk képmásai, hogy szeretetre szorulunk. Isten sem akart független lenni a szeretettől: a Fiú csak az Atyától, a Szentlélek csak mindkettőjüktől, az Atya csak mindkettőjükre irányulva létezik; Isten csak ebben az egymástól való függésben, háromságos egységben Isten. Nem is lehet másképpen, ha Isten a szeretet.

4. A gyermek Jézus az emberi létnek erre az alapigazságára hívja fel a figyelmünket: újjá kell születnünk. El kell, hogy fogadjanak, és hagynunk kell, hogy elfogadjanak bennünket. Az a dolgunk, hogy újjászülessünk, levetközzük büszkeségünket, gyermekké legyünk; hogy a gyermek Jézusban felismerjük és elfogadjuk az élet gyümölcsét. Ehhez akar elvezetni minket a karácsony; ez az igazsága a Gyermeknek, aki nem más, mint az élet fájának gyümölcse. A szerdahelyi kápolna fája, amelyet megmutat nekünk, egyben monstancia is: az élet kenyérének megjelenítése, az üdvösség láthatóvá válása. És egyben kereszt: ezért lehet belőle oltár. Az igazi életfa nincs messze tőlünk szerdahelyen, amit elvesztettünk ebben a világban. Itt van köztünk szerdahelyen reálisan is. Jézus, az élet fájának gyümölcse, aki maga az élet, oly kicsivé, hogy kezünkbe foghatjuk. Vállalja a tőlünk való függést, hogy szabaddá tegyen minket. Bízunk bennünk: ne okozunk neki csalódást. Ahogy ő a mi kezünkbe adta magát, adjuk magunkat mi is az ő kezébe. Így kívánok minden kedves szerdahelyi családnak, a gyermek Jézus szereteterejében, boldog karácsonyi és Új évi ünnepeket!

Programok

– „KARÁCSONYI DALLAM” koncert XVI. alkalommal a katolikus templomban

December 18-án, szombaton 18 órai kezdettel. Előtte fél hattól ünnepi szentmise.

Az est szereplői: a kaposszerdahelyi óvodások és általános iskolások, a Kaposszerdahelyi Nyugdíjas Egyesület Énekkarra, valamint Gőbölös Kriszta, Vázsonyi Csenge, Forgács Lászlóné, Forgács Judit, Csobán Anita, Balványos István. Fellép még a Zselicszentpáli Asszonykórus, a Liszt Ferenc Zeneiskola rézfúvósai és kamarakórusa. Konferál Mester József és Kungli Rita.

A műsort rögzíti a Kapos Rádió, és december 25-én reggel 8 órakor közvetíti a 99,9 MHz hullámhosszon.

Ünnepi ajándék hangversenyünkre mindenkit szeretettel várunk.

– Karácsonyfa állítás és díszítés a Millenniumi parkban december 19-én 14⁰⁰ órakor, melyre mindenkit várunk.

– Újévi koccintásra hívjuk a falu lakóit 0¹⁵-kor a Szent István szoborhoz.

MI KERÜL AZ ÜNNEPI ASZTALRA?

Kovács Mihály mesterszakács:

- halászlé, tárkonyos majonézes csirke ementáli sajttal, vagy rosé kacsamell őszibarackos salátával
- gombás ponty tepsiben, gesztenyével töltött pulyka párolt zöldségekkel
- bejgli, hideg ananász puding, narancsos túrótorta, fogas koktél

Pap Józsefné szakácsnő:

Szenteste:

- marhahús leves cénametéllel, rántott halszeletek, majonézes burgonya, főtt marhahús gombamártással, diós- mákos bejgli Karácsony napján:

- csirkeragu leves, töltött káposzta, rántott sertéskaraj, cigánypecsenye, mexikói köret rizzsel, burgonya, uborkasaláta
- mézes krémes, somogy kocka, kakaós szelet, linzer karika

Vida Lászlóné szakácsnő:

- halászlé, rántott hal, majonézes burgonyasaláta, aszalt szilvával és bacon szalonnával töltött sertésszelet burgonyakrokettel, diós és mákos bejgli, sütemények

Vulcz Ferencné szakácsnő:

- tyúkhúsleves, halászlé, kirántott disznóhús rizs körettel, húsos káposzta, kocsonya
- aprósütemények, rétes

Zsobrák-Boros Lászlóné szakácsnő:

- tyúkhúsleves, sonkával, sajttal töltött pulykamell, majonézes burgonyasaláta, rizi-bizi, kakaspörkölt nokedlival, töltött pulyka, franciasaláta
- diós és mákos bejgli, gyümölcskenyér, zserbó, krémes

Postánkból

Megjegyzések a Kaposszerdahely története című könyv 258. oldalához.

Nagy örömmel vettem kezembe a Kaposszerdahely története című könyvet. Öröömöm azonban sajnos hamar szertefoszlott, amikor észrevettem, hogy a tölem kért visszaemlékezéseket pontatlanul, némelykor teljesen félreérthetően jegyezték le. Úgy gondoltam, elmondom, milyenek láttam én a Mi falunkat gyerekkoromban. A Mi falunkat, amit sokad magammal nagyon szeretünk. Szerettem volna láttatni milyen volt a falukép, milyenek voltak a szokások, hogyan éltek a családok, milyenek voltak az ünnepek, hogyan szórakoztak a fiatalok, egyszerűen hogyan élt a falu. Nehéz volt az élet, de talán éppen ezért tartottak össze az emberek. Volt egyfajta tisztesség, mélyebbek voltak a rokoni kapcsolatok. Szándékom nem sikerült. A visszaemlékezések között megjelent az írott anyag, amit lejegyezett formában nem láttam. Az írásban olyan tévedések vannak, amelyek nem tölem származnak. A falunk története nekünk szerdahelyieknek nagyon fontos, és az utánunk jövőknek tisztán, hitelesen szeretnék tovább adni. Kérem, hogy az újabb kiadásnál egy javított anyagot vegyenek alapul és a pontosságra jobban ügyeljenek.

Simon Ferencné

Megköszönjük mindazoknak, akik jövedelemadójuk 1%-t a Kaposszerdahelyért Egyesület támogatására ajánlották fel, ezzel is támogatva az egyesület működését. A befolyt 16.947 Ft-ot az egyesület a Kaposszerdahely története c. könyv nyomdai munkáira fordította.

KARÁCSONYI ASZTAL

Az ételkülönlegességeket Kovács Mihály mesterszakács ajánlja:

Kapros pulykaleves vajas galuskával: **Hozzávalók:** 5dkg margarin, 1 csomag kapor, 20 dkg pulykamell, 2 dl tejszín, 6 dl szárnyas alaplé, só, bors, 1 cs. petrezselyem, 1 nagyobb sárgarépa, 5 dkg zöldborsó, 1 fej vöröshagyma, 2,5 dkg vaj, fél citrom leve, 1 tojás, 5 dkg liszt. **Elkészítés:** A margarint egy fazékban megolvasztom, hozzáadom a finomra vágott vöröshagymát. Elpiritom, majd sóval ízesítem. Hozzáadom a kockára vágott pulykamellet. Megszórom finomra vágott zöld petrezselyemmel és kaporral. Frissen őrölt borssal ízesítem. Ha a pulykamell kocka megpirult, hozzáadom a szintén kockára darabolt sárgarépát. A zöldséget a hússal tovább pirítom, majd szárnyas alaplével felöntöm. Fedő alatt kb.15 percig főzöm. Hozzáadom a zöldborsót, majd megint felforralom, közben elkészítem a levesbetétet. Az egész tojást a vajjal habosra keverem, sózom, majd hozzáadom a lisztet. Ismét felforralom, és tejszínnel dúsitom, citromlével ízesítem.

Törpeharcsa tejfölös raguval: **Hozzávalók:** 1,2 törpeharcsa, só, 1 csapott evőkanál paprika, 3 evőkanál liszt, 40 dkg burgonya, 8 dkg császárszalonna, 1 paradicsompaprika, 30 dkg paradicsom, 3 dl olaj, 1 dl tejföl, fél csomó petrezselyemzöld. **Elkészítés:** A halat megmosom, és gondosan lekaparom róla a nyálkás bevonatot. A belek eltávolítása után leszárítom, kívül-belül megsózom, és paprikás lisztben megforgatom. A burgonyát hámozás után kockára vágom, és félpuhára megfőzöm. A császárszalonnát csíkokra vágom, megpirítom, majd hozzáteszem a félig főtt, leszűrt burgonyát. Tovább pirítom. Végül beleteszem a kockára vágott paradicsompaprikát és a paradicsomot. Megsózom, és készre pirítom. A halakat forró olajban forgatom és megsütöm. Tálaláskor az egymás mellé rakott halakat tejföllel meglocsolom, pirospaprikával meghintem, és a tetejére halmozom a ragut.

Hideg ananász puding: **Hozzávalók:** 1,5 l víz, 2 dkg cukor, 10 db friss ananász, 1 l tejföl, 30 dkg porcukor, 16 db tojássárgája, 2 dl tejszín, 1 db őszibarack, 1 db körte, 50 gr pisztácia, 13 db zselatinlap. **Tipp:** A pudingot tálalhatjuk friss vagy konzerv ananász szeleteken is. **Elkészítés:** A másfél liter vizet kevés cukorral lassú tűzön felfőzöm. 4-5 db kis kockára vágott ananászt keverek bele, és félre teszem kihűlni. A tejfölt felforralom, és belerakom a 4-5 db áttört ananászt. A porcukrot kikeverem a tejfölbe. A mártásnak kiveszem a krém 8-ad részét, melybe felvert tejszínhabot keverek és lehűtöm. A többi masszába teszem a kockára vágott őszibarackot, körtét, pisztáciát. A pudingformákat lehűtöm. A zselatinlapokat hidegvízben áztatom, majd forró vízben elkeverem, langyosra hűtve belekeverem az ananászos masszába, és az egészet a pudingformába töltöm. Hűtőbe teszem és pihentetem 2-3 órán keresztül, majd tálaláskor a mártással szervírozom.

Karácsonyi mondókák, köszöntők Az Internetről gyűjtötte Mester József

- A hó alatt alszanak a házak, az egész világ csupa varázslat. s mint valami tündéralom, jön el hozzánk a Szentkarácsony. Mesésép Ünnepeket!
- Jégvirág költözzön mindegyik ablakba, gőzölgő kalácsból jusson az asztalra. Legyen sok ajándék, szívemből kívánom, s hogy gazdagon örömeiben teljen a Karácsony!
- Angyalka száll házad felett, hogy átadjon egy üzenetet: Kellemes, békés Karácsonyt kívánok Neked!
- Az angyalok a mennyből a földre szállnak, térjenek be a hajlékomba s maradjanak Nálad!
- Itt a Karácsony, hó lepi a tájat. Szeretettel, boldogsággal tölti meg a házat! Áldott Karácsonyi Ünnepeket kívánunk!

Hírturmix

– A Multiline KFT víztársulás átalakulásával, alapítóke emeléssel új vízmű társulás jött létre Somogyvíz KFT néven.

– Szippantásra kiírt közbeszerzési pályázat alapján Szerdahely község területén a testület több jelentkező közül Párkányi Zsolt egyéni vállalkozót bízta meg.

– Társulási megállapodásról szavazott a testület, így belépett az Önkormányzat a Kaposvári Többcélú Kistérségi Társulásba, melynek székhelye a kaposvári Polgármesteri Hivatal.

– Az erdélyi testvérfalunk, Farcád sportpálya átalakításának támogatásában Kaposszerdahely testülete szeptemberben 120.000- ft értékben szavazott meg fűmagot, melyet az őszi hónapokban át is adott.

– Számvevőszéki ellenőrzés volt az Önkormányzatnál a beruházások elszámolásával kapcsolatban, adminisztratív hibákat tártak fel, melyet az Önkormányzatnak rendeznie kellett.

– Elkészült Kaposszerdahely Község településfejlesztési koncepciója, rendezési tervének programja. A törvény alapján az Önkormányzatnak el kell készítenie a község igazgatására kiterjedő település-szerkezeti és szabályozási tervet, valamint a helyi építési előírások szabályrendeletét.

– A Petőfi utcában elkészült a Helman család részére az Önkormányzat által épített családi ház. A több gyermekes család jó körülmények között ünnepelheti a karácsonyt.

– A szennyvíz hálózat kiépítése Kaposszerdahelyen nyolc-tíz évet várat magára az előjelzések szerint, jelentette be a novemberi közmeghallgatáson a polgármester úr. 2007 és 2015 között lehetséges az uniós pénzek ez irányú lekérése, támogatása.

– A kisszennai lakótelep gázbevezetéséhez az Önkormányzat megelégedett, kifizetett nyolc bekötést, melynek elkészülési határideje 2005 április 30.

– A jegyzői állás kötelező meghirdetésére négy jelentkező volt, a testület továbbra is Dr. Ulrich Károly jegyző úr mellett voksolt. Munkáját részfoglalkozásban látja el.

– A temető és ravatalozó felújítása elkezdődött, a tavaszra kaptunk ígéretet az építkezés befejezésére. Ezután kerül sor az új kerítés elkészítésére.

– Kábeltévé társaság új vezetőkeket fektetett le, mellyel a járható útszélet tönkretették, mint a Petőfi utcai horhó, mint a két kilométeres Tókaji bekötő utakon.

– Pályázatokat nyújtott be az önkormányzat a templom homlokzatának és a sportöltözőnek a felújítására.

– A nehézségek ellenére a községben a fű kaszálása valamennyi ingatlan előtt meg volt a nyáron, fogadta el novemberi ülésén a testület. Az ellopott fűnyírókat részben

pótolta az Önkormányzat, és a többit jövőre pótolja.

– Szeptember harmincadikán első alkalommal a Kaposszerdahelyen született, országos hírű, háromszoros Munkácsy díjas festőművésznek Németh Józsefnek nyílt kiállítása a Gondozási Központban.

– Falubejárást tartottak a képviselők a polgármester úr vezetésével október hónapban. A helyszíneken tájékoztak az aktuális megoldásra váró problémákról.

– A képviselőtestület a novemberi ülésén polgármesteri hivatal, általános iskola, óvoda, gondozási központ, önkormányzat együttes 2004. évi költségvetését 144.586 e Ft kiadással és bevétellel állapította meg, valamint a költségmódosítást elfogadta.

– Közmeghallgatást, és testületi ülést tartott november hónapban a képviselőtestület. Beszámolt a 2004 évben történekről, gazdálkodásról, valamint tájékoztatás hangzott el a jövő évi tervekről. A lakosság részéről tíz fő vett részt a meghallgatáson.

– A kisszennai lakótelepen lévő két önkormányzati telek közül az alsó telek eladásra került hárommillió forint értékben. A befolyt összeget az Önkormányzat a gazdálkodási hiány pótlására használja fel.

– A Kaposszerdahelyért Egyesület pályázatot nyert a Nemzeti Kulturális és Örökségi minisztériumnál „Évfordulós pályázat könyvkiadással” címmel. A kaposszerdahelyi Önkormányzat, a hirdető, az egyéni és családi támogatók segítségével sikerült a könyv anyagi hátterét megteremteni. Reprezentatív kiadványt jelentetett meg az Egyesület, melyet minden szerdahelyi család díjtalanul kapott meg. November 4-én megtörtént a Kaposszerdahely története című könyv bemutatója. A Gondozási Központ termei zsúfolásig megteltek, ahol a szerzők, Puskás Béla és Lévai József ismertették a könyv létrejöttét.

– Ötven év óta, 1954-től Kaposszerdahelyen a választási bizottság állandó tagja id. Bencs György. Szívből gratulálunk, jó egészséget kívánunk!

– A 2004. december 5-i népszavazáson a 797 fő szavazásra jogosult kaposszerdahelyi választópolgár közül 239-en szavaztak, így a részvételi arány 30 %-os volt. Országosan a népszavazás eredménytelen volt.

Sport

A megyei II. osztályban szereplő csapatunk eredményei

- 1. forduló
Kaposszerdahely - Somogytarnóca
0 : 4 (0 : 1) ifjúságiak 4 : 2
- 2. forduló
Homokszentgyörgy – Kaposszerdahely
1 : 1 (0 : 0) ifjúságiak 2 : 5
Góllövő: Vadász
- 3. forduló
Babócsa – Kaposszerdahely
1 : 1 (1 : 1) ifjúságiak 5 : 1
Góllövő: Balogh
- 4. forduló
Csokonyavisonta – Kaposszerdahely
8 : 0 (4 : 0) ifjúságiak 3 : 4
- 5. forduló
Kaposszerdahely - Kadarkút
0 : 10 (0 : 5) ifjúságiak 0 : 0
- 6. forduló
Kiskorpád – Kaposszerdahely
2 : 1 (2 : 1) ifjúságiak 1 : 1
Góllövő: Ságvári
- 7. forduló
Kaposszerdahely - Böhönye
2 : 3 (0 : 1) ifjúságiak 3 : 4
Góllövő: Balogh, Ságvári,
- 8. forduló
Tapsony – Kaposszerdahely
4 : 4 (1 : 1) ifjúságiak 1 : 4
Góllövő: Vadász, Ságvári, Gáspár, Somogyvári
- 9. forduló
Kaposszerdahely - Juta
6 : 3 (5 : 1) ifjúságiak 6 : 1
Góllövő: Balogh, Vadász, Zsigulics, Ságvári, 2 öngól
- 10. forduló
Szulok – Kaposszerdahely
2 : 1 (1 : 1) ifjúságiak 0 : 5
Góllövő: Vadász
- 11. forduló
Kaposszerdahely - Segesd
1 : 2 (0 : 1) ifjúságiak 0 : 3
Góllövő: Balogh
- 12. forduló
Inke – Kaposszerdahely
2 : 1 (0 : 1) ifjúságiak 3 : 2
Góllövő: Zsigulics
- 13. forduló
Kaposszerdahely - Mezőcsokonya
0 : 1 (0 : 0) ifjúságiak 5 : 4
- 14. forduló
Kaposmérő – Kaposszerdahely
1 : 3 (1 : 2) ifjúságiak 1 : 1
Góllövő: Vadász 2, Somogyvári
- 15. forduló
Kaposszerdahely - Lakócsa
5 : 3 (4 : 2) ifjúságiak 2 : 3
Góllövő: Balogh 2, Zsigulics, Somogyvári, 1 öngól

A csapat helyezése a 15. forduló után:
14. hely, 12 szerzett ponttal.

KAPOSSZERDAHELYI KRÓNIKA

Alapító és kiadó:
Kaposszerdahelyért Egyesület
Főszerkesztő:
Dobrovodsky Tibor
Szerkesztőség:
7476 Kaposszerdahely, Kapoli A. u. 4.
Nyomás:
Centrál Press Nyomda, Kaposvár