KAPOSSZERDAHELYI KRÓNIKA

2006. október-november-december

Karácsony a kis Jézus születése

Meghitt hangulat uralkodjon ilyenkor, minden családban.

A szépen csomagolt ajándékok és a fenyőfa illata együtt, felébresztik szívünkben a jó és szép utáni vágyat. „Minden megszületett kisded azt a hírt hozza a világba, hogy Isten még nem vesztette el a hitét az emberekben." – írja Rabindranath Tagore, a Nobel díjas indiai költő. A gyermekekre általában rámosolygunk, ha valaki nem ezt teszi, ott valami nincs rendben – mondjuk. Talán ezért választotta Isten ezt a módját annak, amikor találkozni akart az emberekkel, velünk. Gyermekké lett, és azt kérte tőlünk, legyetek olyanok, mint a gyermekek, „mert ilyeneké az Isten országa" (Lk 18,16). Nehéz ezt felnőtt fejjel megérteni és a gyerekek is könnyen félreérthetik, mintha rosszalkodásaikat igazolná maga a Jóisten is. Jézus életének erről a szakaszáról keveset tudunk, de annyi bizonyos, hogy szüleinek engedelmes, vallását gyakorló gyermek volt.

Születésekor persze valószínűleg ő is ugyan olyan volt, mint mi mindnyájan. Ha szüksége volt valamire, ezt bizonyára sírással fejezte ki. Néha talán jó lenne, ha ma is ezt tenné, hisz ki ne próbálna odaszaladni és megvigasztalni azt a gyermeket, aki sírni kezd. Talán ott összetalálkoznánk, a síró kis Jézus felett, aki „noha gazdag volt, értetek szegénnyé lett, hogy szegénysége által meggazdagodjatok." (2Kor 8,9).

Gazdagokat és szegényeket egyaránt gazdaggá tesz ennek a gyermeknek az eljövetele, s nem úgy, ahogy azt a világ teszi. A tőle kapott békesség, a megbocsátás haragot legyőző ereje képessé tesz minket a ***Szeretet Országának*** közös építésére. Ebben az Országban minden hatalom közös, nincs politika, amely megosztja az embereket, nincs haszonlesés, és mégis mindenki boldog. Jézus ezt az Országot hozta el közénk születésével, annak a nagyszerű ígéretnek a beteljesedését, amelyet a próféták megjövendöltek, és a zsidó nép már régóta várt.

Isten mélységesen tiszteli a szabadságunkat, és nem kényszerít ennek az Országnak az építésére. Csupán bátorít, ahogy a gyermekeket szoktuk, akik járni tanulnak, és minduntalan elesnek, elbotlanak valamiben és sírnak, hogy ne add fel, „törekedjél inkább igazságos lelkületre, életszentségre, hitre, szeretetre, türelemre és szelídségre. ***Vívd meg a hit jó harcát,*** szerezd meg az örök életet, hiszen erre kaptál hivatást, s erre tetted le számos tanú előtt az igaz hitvallást." (1Tim 6,11-12)

Jézus azt szeretné, ha nem küldenénk el, mint a fogadósok Józsefet és Máriát, hanem a pásztorokkal együtt ellátogatnánk hideg istállójába. A Magyarszéki karmelita apácák kápolnája egykor istálló volt, ami ilyenkor különös jelentőséggel bír számukra. Lélekben bizonyára beléphetünk abba a betlehemi istállóba és leborulhatunk Isten előtt, hogy meghalljuk majd az angyalok énekét: „Dicsőség a magasságban Istennek és békesség a földön a jóakarat embereinek!" (Lk 2,14).

Karácsonynak meghitt hangulata vesz körül bennünket. A hideg eltűnik szívünkben, a Lélek melege új tüzet gyújt, amely soha nem alszik ki, amíg hallgatunk az Ő szavára. Bárcsak megszületne ezen a télen a kis Jézus mindnyájunk szívében és találkoznánk jászolának tövében!

Szeretetben teljes boldog Karácsonyi Ünnepeket kívánok Kaposszerdahely lakóinak.

Nyéky Kálmán kaposszerdahelyi plébános

A szentmisék rendje Kaposszerdahelyen 2006 Karácsonyán

December 24. Vasárnap 12 óra
December 24. Vasárnap este 12 óra
Éjféli mise
December 25. Hétfő 12 óra
December 26. Kedd 10 óra

SZÉPSÉG, TEHETSÉG SZERDAHELYRŐL

A szépség, a tehetség, a szerencse, ha párosul, kész a siker. Több ezer lányból kiválasztani, hogy pont Ő az, aki kell, aki megfelel a modell szakmának, nagy kockázat, de megéri. Világsztárunk lehet a kaposszerdahelyi Fentős Annamária.

– Milyen előzménnyel kerültél a VIASAT3 TOPMODELL műsorába?

Részt vettem divatbemutatókon, fotómodellként és kifutókon is dogoztam. 2000-ben a Miss World Hungary döntőse voltam, míg 2002-ben megnyertem a Somogyország szépe versenyt. Egy szép nyári délután a Kapos Étteremnél találkoztam a barátnőmmel. Meg sem várta, hogy leüljek, kérjek egy kelyhet, izgatottan újságolta „indulok a TOPMODELL versenyen, gyere te is, a jelentkezésre van egy napod." Az egészet egy szuszra mondta el. Első körben nem dobott fel. Barátnőmet ismerni kell, humorba ágyazva megkezdődött a „lelki terror". A határidő előtt egy órával elküldtem a jelentkezésemet. Pár nap múlva felhívtak, hogy a képek alapján a több ezer jelentkezőből 400 főt hívnak be. 18 tagú zsűri döntött, az ismert nevek között volt Árpa Attila és Vámosi Viktória. Fodrászok, sminkesek, fotós szakemberek készítettek fel bennünket a versenyre. Az utolsó casting /válogatás/ után kérték, hogy 13 lánynak maradnia kell a Hiltonban.

– Te is köztük vagy, számítottál rá?

Nem, már összepakoltam.

– Milyen a fotózás egy napja?

Nemzetközileg elismert szakemberek készítenek fel bennünket. Új smink, új hajviselet, új ruha. Fotózás alapján esünk ki. Az öttagú zsűri nézi meg a fotókat és elképzelik, ahogy a profi modellügynökségek megálmodnak valakit, mi lehet belőle. Ehhez nekünk fel kell nőni. Nagyon jónak kell lennünk a fotón, tudnunk kell viselkedni. Akinek kevésbé sikerült a fotója, nem felel meg a személyes adottsága, az kiesik.

– Ez egy új rendszer, új helyzet. Mennyire zavar?

Önbizalmat, tudatosságot, segítséget adott. Kihívás számomra, talpraesettségre, kapcsolatépítésre van lehetőségem.

– Mit üzensz azoknak, akik most szeretnének részt venni hasonló versenyen?

Hajrá! Próbálja meg! Egy nő tüzetesen ismerje meg a testét, tanuljon meg magabiztosnak lenni, legyen affinitása az életben. Erre jó! Így felkészülve nagyobb az esélye, a haszna egy munkahelykeresésnél.

– Sztori?

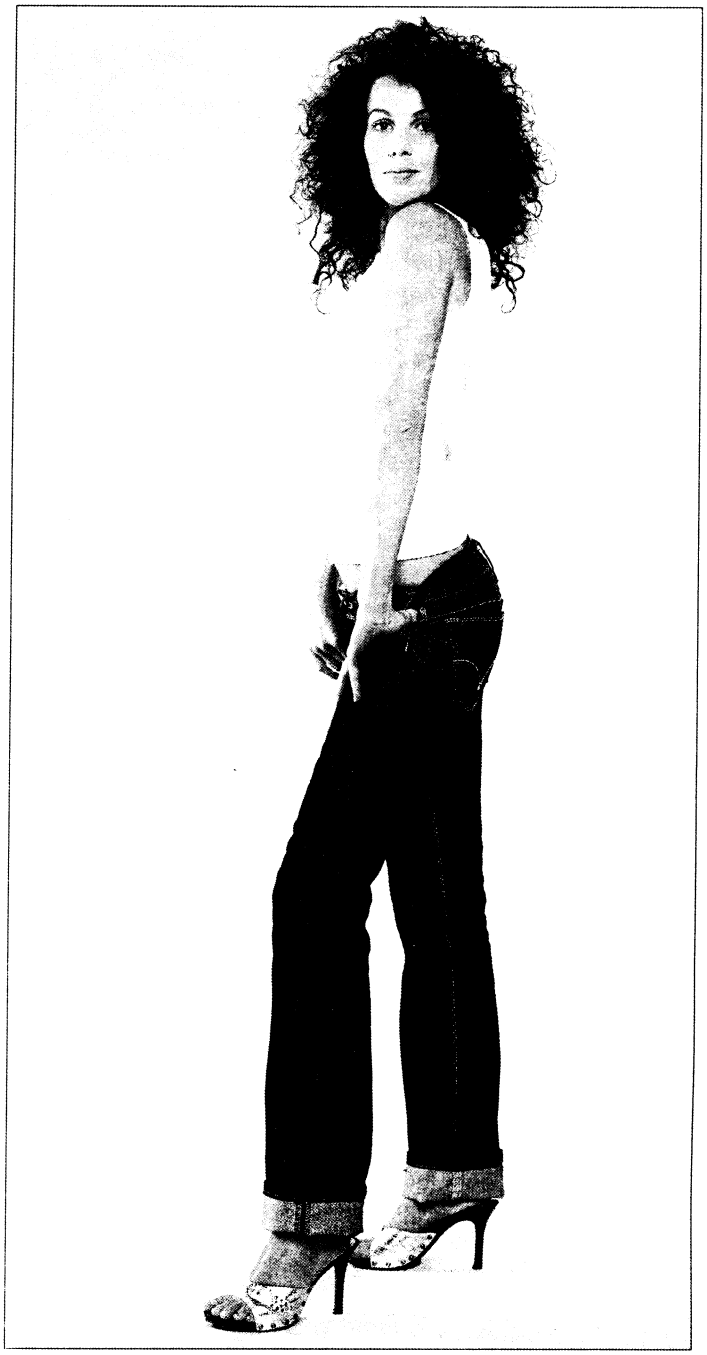
Sportolunk, versenyszellemet nevelnek belénk, hogy minél többre és többre törekedjünk, verseny közben nincs megállás. Elvittek bennünket úszni, futni, repülni. Úszóversenyt rendeztek számunkra és az egyik kedves lány nyerte meg a versenyt. Ajándékot kapott, de a feltétel kivel osztaná meg? Így én is kaptam. Az ajándék egy műrepülés Budaörsről kisrepülővel Tóth Ferenc műrepülő világbajnokkal. Rosszul lettem, mosolyogva jegyezte meg Árpa Attila: „Néha az ajándék büntetés".

– Ebben a világban nincs ünnep. A karácsonyt itthon töltöd?

A családdal, szeretteimmel, szászázalék. Előtte van még izgalom. December 22-én lesz a döntő, 3 lány kerül be, plusz 1 fő a közönség szavazata alapján. Az első helyezett 3 éves szerződéssel Párizsba megy, valamely világhírű modellügynökséghez.

– Büszkék vagyunk rád. Sok sikert, boldog újesztendőt kívánok!

Mester József



December 21-én 20 óráig lehet szavazni rám sms-ben: ANNAMARIA 06-91-333-663, vagy telefonon 06-91-333-663 (emelt díjas szám.)

SZERDAHELYI NAGYIK JÁTÉKA

Szerdahelyen a tél hamar beköszöntött, a nagy havazások, a hideg idő miatt, a napi elfoglaltságok ritkábbak voltak. A felnőttek játékokat készítettek a gyerekek számára, sőt, együtt is játszottak. Fából faragtak szánkót, facipőt. Abban az időben minden 5-6. háznál volt lovasszán, ami után akasztották a szánkót, föl a Szőlőhegyre, majd itt órákon át szánkóztak. A bukkanók miatt a szánkók elrepedtek, ezért bepántolták. Ha a szánkózás unalmas volt, akkor a közeli halastavon csúszkáltak facipőben, vagy fatalpat készítettek deszkából. A fatalp aljára két vastag drótot erősítettek, felső részén bőr pántokat rögzítettek és szeges bottal nyomultak előre. A jég nemegyszer beszakadt alattuk, ha nem vigyáztak. A módosabbaknak, pl. Gulyás Zoli bácsinak rézkorcsolyája és díszes fakutyája volt.
Esténként a férfiakkal kártyázhattak a fiúk is, magyar kártyával, zsíroztak, lórumoztak, Fekete Pétereztek, körbeszoroztak és durákoztak. A lányok horgoltak, kötöttek, fontak angóranyúl szőréből kesztyűt, kabátkát, sálat, sapkát. Lányok fiúk szórakozása volt a táncolás minden este másik háznál, a felnőttek is beszálltak. Kéthetente 3 felvonásos humoros szórakoztató színdarabokat tanultak be, melyen 15-20 fő vett részt. A kocsmánál volt a színpad. A díszleteket, kulisszákat saját maguk készítették. A Betyárkendőjét, a Betyárivadékot, a Legényfurfangot, a Bort, a Pettyest tanulták be Hárshegyi igazgató úr, Pap Sándor, Párkányi János, Kurucz János, Ferenc József tanító vezetésével. A bevételt fejlesztésre, így a Hősök szobrának elkészítésére, templom javára használták fel.
Kukoricaszárból készítettek hegedűt az idősek. A száron két húrt kifeszítettek és egy másik kukoricaszárral zenéltek. Megnyálazták és gyönyörűen szólt. A téli disznóvágás is nagy élményt jelentett a gyerekek számára. A nyársdugáskor az ágas nyársra a disznóseggét húzták rá, vicces verseket, mondókákat mondtak. Tollfosztáskor szólt a mese, áhítattal hallgatták a mesélőket. A tanítók csumafonó tanfolyamot indítottak a téli hónapokban, lábtörlőket, szobapapucsokat készítettek a gyerekekkel együtt.

Gyűjtötte: Mester József

Nagy Gáspár: Jegyezvén szalmaszállal

- ... mindig és mindig:
bunökben édesült, iramult napok
habjaiban fuldokló emberek,
egy szalmaszállal, tudjátok-e?
talán a menthetetlent mentitek.

- ... kívül és belül:
poklosan örvényült, háborult világ,
de a remény sohasem meghaló,
ha minden utolsó szalmaszál
ABBÓL A JÁSZOLBÓL VALÓ!

KARÁCSONYI ASZTAL

Az ételkülönlegességeket a karácsonyi ünnepi asztalra Kovács Mihály szerdahelyi mesterszakács ajánlja:

TORDAI LUCSKOS KÁPOSZTA CSIRKEHÚSSAL

Hozzávalók 6 személyre: 1 db csirke 1,60 kg, fejes káposzta 1,40 kg, füstölt szalonna 10 dkg, paradicsom 10 dkg, olaj 8 cl, vöröshagyma 10 dkg, fokhagyma 2 gerezd, tejföl 3 dl, kapor 1 csomó, köménymag, törött bors, csombor, só.
Elkészítés: Az eldarabolt csirkét annyi hideg vízbe tesszük fel főni, amennyi ellepi, és megsózzuk. Amikor a csirkehús puhulni kezd, hozzátesszük a csíkokra szelt fejes káposztát. Őrölt köménymaggal, törött borssal és csomborral fűszerezzük.
A kockákra vágott vöröshagymát kisebb edényben jól megpirítjuk, és zsírjával együtt a félig megpuhult káposztához öntjük. Beletesszük a cikkekre vágott paradicsomot. Az olajból és lisztből rózsaszínű rántást készítünk, amelybe belepirítjuk a finomra vágott vöröshagymát és a zúzott fokhagymát. Amikor a rántást a tűzről levesszük, hideg vízzel és a tejföllel simára keverjük, majd ezzel a káposztát besűrítjük és kiforraljuk.
Tálaláskor kevés tejföllel meglocsoljuk, és meghintjük az apróra vágott, friss kaporral.

AL-DUNAI HALLEVES

Hozzávalók 4 személyre: 2,5 kg ponty, 25 dkg vöröshagyma, só, 2 zöldpaprika, 15 dkg vegyes leveszöldség, 2 közepes paradicsom, 8 dkg csipetke, 3 tojássárgája, 5 szem egész bors, 3 dl tejföl, 2 dkg csemege pirospaprika, 1 babérlevél.

A megtisztított halak húsát lefejtjük a csontokról. A filéket feldaraboljuk, besózzuk, és a hűtőbe tesszük. Megtisztítjuk a hagymát, apróra vágjuk, a kicsumázott zöldpaprikát és a paradicsomot felszeleteljük. Megtisztítjuk a zöldségeket, és kisebb hasábokra vágjuk. A halfejeket a csontokkal, a hagymával és a zöldséggel együtt, 2 l sós vízben feltesszük főni. Forrástól számítva 1 óráig főzzük. Azután átszűrjük, a levesbe beletesszük a feldarabolt filét, hozzáadjuk a pirospaprikát és a borsot, és 20-25 percig lassan forraljuk. Végül behabarjuk a tojássárgákkal elkevert tejföllel.
Ecettel ízesítve, a külön kifőzött csipetkével tálaljuk.

SERPENYŐBEN SÜLT PONTYDERÉK GOMBÁS LECSÓVAL

Hozzávalók: 1,5 kg jó magyar ponty, halfűszerkeverék, só, 1 kiskanál piros paprika, 3-4 evőkanál liszt, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 kiskanál vöröshagyma, 1 kiskanál köménymag, 2 gerezd fokhagyma, gulyáskrém, Piros Arany krém, 2-3 paradicsom, 30 dkg zöldpaprika, 1 cső csípős, hegyes paprika, 30 dkg vargánya, 25 dkg haltej és sütéshez olaj.
Elkészítés: Végy egy szép pontyot, tisztítsd meg, és bő folyóvízben mosd át! Szeleteld fel /vagy filézd ki/, és

folytatás a 4. oldalon

halfűszerrel, sóval szórd be! Paprikás lisztben forgasd meg, és egy kevés forró olajban süsd ki a halszeleteket. Készíts lecsóalapot: felkockázott húsos szalonnát pirítsd ki, add hozzá az apróra vágott vöröshagymát, ízesítsd piros-paprikával, köménymaggal, zúzott fokhagymával, gulyáskrémmel, Piros Arannyal, dobd rá cikkekre vágott paradicsomot, majd a körömnyi kockákra darabolt zöldpaprikát, végül egy kevés csípős paprikát. Ezután gazdagítsd a lecsót vargányagombával felszeletelve. Befejezésül tedd bele az „ízt": a haltejet! Köretnek fokhagymás csuszatészta vagy tojásos galuska illik hozzá.

FOGASFILÉ ZSÁLYÁS SONKÁVAL

Hozzávalók: 80 dkg fogasfilé, só, őrölt fehér bors, 8 szelet pármai sonka, 8 levél zsálya, 5 dkg vaj.
Elkészítés: A tenyérnyi halfiléket sóval, borssal bedörzsöljük, mindegyikre fogpiszkálóval egy-egy szelet sonkát és zsályalevelet tűzünk. A vajat egy tepsiben megolvasztjuk, a fogasszeleteket belefektetjük, és 190 C°-os sütőben 20 percig sütjük. Közben vajjal locsolgatjuk. Sáfrányos rizzsel körítve tálaljuk.

ZÖLDBABOS RAKOTT HAL

Hozzávalók: 80 dkg zöldbab, 5-6 evőkanál olaj, 1 csokor petrezselyem, 20 dkg árpagyöngy, 30-40 dkg halfilé, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 csokor kapor, 2 dl tejföl, só, 1 kiskanál piros paprika, 2 mokkáskanál borsikafű, citromlé.
Elkészítés: A babot 4 evőkanál olajon a finomra vágott petrezselyemmel meghintve félpuhára pároljuk, és megsózzuk. A felét egy tepsibe vagy sütőtálba terítjük. Az árpagyöngyöt dupla mennyiségű enyhén sós vízben megfőzzük, majd egy kevés olajjal, pirospaprikával, borsikafűvel ízesítjük, és a babra kanalazzuk. A halat beirdaljuk, besózzuk, pár csepp citromlével meglocsoljuk. A fűszeres árpagyöngy tetejére terítjük. A zúzott fokhagymát és az apróra vágott kaprot a tejfölbe keverjük, és a rakottast a felével meglocsoljuk. A maradék babot rárakjuk, és a fűszeres tejföl másik felével rálocsoljuk. Sütőben lefedve, 30-40 perc alatt megsütjük.

TENGERÉSZRIZOTTÓ

Hozzávalók: 5 dkg vaj, 1 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 35 dkg rizottó rizs, 1,5 dl fehérbor, 1 l halalaplé, só, őrölt bors, csipetnyi sáfrány vagy kurkuma, 40 dkg tengergyümölcse / mélyhűtött rák, tintahalkarika, polipszeletek/, 2 evőkanál reszelt parmezán sajt.
Elkészítés: A meghámozott és apróra vágott hagymát és a zúzott fokhagymát a vajon megfuttatjuk. A rizst beleszórjuk, a borral felengedjük, és főzni kezdjük. A forró halléből 1 merőkanálnyit beleöntünk, sózzuk, borsozzuk, és a sáfránnyal fűszerezzük, színezzük. A felengedett tenger gyümölcseit beletesszük, majd állandóan kevergetve és a levessel felöntve körülbelül 20 perc alatt krémesre pároljuk. A parmezánforgáccsal meghintve tálaljuk.

PULYKÁS BANÁNBURGER

Hozzávalók: 50 dkg darált pulykahús, 1 tojás, 1 vöröshagyma, 5 evőkanál zsemlemorzsa, 1 csokor petrezselyem, 5 dkg zsírszegény sajt, 2 kiskanál origano, só, őrölt bors
A sütéshez: 3 evőkanál olívaolaj, 2 banán, 4 szelet jól olvadó sajt, 4 hamburgerzsemle, 4 kiskanál alacsony zsírtartalmú majonéz, 4 kiskanál mustár, fél fej saláta, 8 szelet paradicsom, 8 karika hagyma.
Elkészítés: A húst a tojással, a meghámozott és finomra vágott hagymával, a zsemlemorzsával, a felaprított petrezselyemmel, a reszelt sajttal összedolgozzuk. Megsózzuk, borssal és origanoval fűszerezzük. A forró olajon mindkét oldalukat 5-6 perc alatt pirosra sütjük. Ezután a pogácsák tetejére néhány karika banánt rakunk, és egy-egy szelet sajttal betakarjuk. A serpenyőt egy percre befedjük, és hagyjuk, hogy a sajt megolvadjon. A zsemléket kettévágjuk, belsejüket 1-1 kanál majonézzel megkenjük. A salátát megmossuk, leszárogatjuk, és minden zsemle alsó felére fektetünk egy levelet. Erre a sajtos-banános húspogácsa kerül, amit néhány szelet paradicsom- és hagymakarikával díszítünk, majd befedjük a zsemle tetejével. Azon melegen kínáljuk.

NARANCSOS, DIÓS SÜLT CÉKLA

Hozzávalók: 50 dkg bébicékla, 4 narancs, 4 evőkanál olaj, só, őrölt bors, 10 dkg dió
Elkészítése: A céklát alaposan megmossuk, és arasznyi szárat rajtahagyva egy sütőpapírral bélelt tepsibe rakosgatjuk. Alufóliával befedve addig sütjük, amíg a héja megrán-cosodik, és húsa megpuhul. Ezután 2 narancsot meghámozunk, kifilézünk, a másik kettő levét kicsavarjuk. Az olajt egy serpenyőben megforrósítjuk, és a lehéjazott céklát megforgatjuk rajta. Megsózzuk, borssal fűszerezzük, a narancslével meglocsoljuk. A dióval megszórva előételként vagy natúr húsok, roston sült halak köreteként tálaljuk.

PULYKAFASÍRT

Hozzávalók: 2-3 szelet szikkadt rozskenyér, 1 közepes vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 50 dkg darált pulykahús / comb vagy mell/, 2 gerezd fokhagyma, 2 tojás, só, borsikafű, pirospaprika, fél csokor petrezselyem, tepsi kikenéséhez és a tetejére: olaj.
Elkészítés: A kenyeret vízbe áztatjuk, majd alaposan kinyomkodjuk. A megtisztított, finomra vágott hagymát az olajon megfuttatjuk. Mindkettőt a darált húsba dolgozzuk. Megsózzuk, borsikafűvel, pirospaprikával és az apróra vágott petrezselyemmel fűszerezzük. A masszából csinos gombócokat formálunk, amiket egy kiolajozott tepsibe sorakoztatunk. A gombócok tetejét is megkenegetjük olajjal, majd forró sütőben ropogósra sütjük.

KAPOSSZERDAHELYI KRÓNIKA
Alapító és kiadó:
Kaposszerdahelyért Egyesület
Főszerkesztő:
Dobrovodsky Tibor
Szerkesztőség:
7476 Kaposszerdahely, Kapoli A. u. 4.

Nyomás:
Centrál Press Nyomda, Kaposvár

Mi kerül az ünnepi asztalra?

Árvai Józsefné
Töltött káposzta
Rántotthús
Krumplipüré
Diós-mákos bejgli
Kekztekercs

Baloghné Horváth Teréz:
Halászlé, rántott hal
Töltött káposzta
Tyúkhúsleves, vadpörkölt
Töltött húsok
Majonézes krumpli saláta
Galuska
Diós-mákos bejgli, csoki torta

Csóligné Szlicki Katalin:
Halászlé
Pulyka pecsenye
Halgombóc kocsonyában
Narancsos kacsa párolt rizzsel
Tárkonyos ponty szőlővel
Fehérborral ízesített burgonyapüré
Sós vajas krumpli
Diós-mákos bejgli
Citromhabos torta

Fisliné Horváth Brigitta:
Halászlé
Töltött káposzta, töltött csirkecomb
Tonhal kirántva
Majonézes krumpli saláta
Diós – mákos bejgli
Csokis muffin

Horváth Nándorné
Töltött káposzta
Rántott ponty
Töltött pulykamell zöldség körettel
Kacsasült, burgonyafasírt
Diós-mákos bejgli
Gesztenyés torta

Káiser Jánosné:
Házi nyúl sütve, szalonnával tűzdelve
Krumplival
Rántott hús, pörkölt, töltött hús
Hal, paprikás lisztben kirántva
Gesztenyés golyó, kekszes tekercs
Gombás muffin

Mesterné Csendes Katalin:
Halászlé, rántott hal tartárral
Rántott camembert áfonyaszósszal
Párolt rizs, kocsonya
Tyúkhúsleves, kacsapecsenye
Gesztenyével töltött pulykamell
Töltött káposzta, rántott hús
Birsalma szósz, francia saláta
Bulgur, rizottó, hajdina
Majonézes zöldbab, pirított urgonya
Diós-mákos bejgli, flodni
Képviselőfánk, mézeskalács

Tóthné Szolnoki Margit:
Paradicsomos káposzta
Hal sütve petrezselymes krumplival
Szalma krumpli
Kakaós-diós bejgli
Fonott kalács sós mártással

KÖZÉRDEKŰ

Közel nyolcvan százalékos adómérték emelést szavazott meg a testület 2007 évre.
Az iparűzési adó 13,3 százalékkal, így az adóalap 1,7% lesz, a telekadó 100%-al 10Ft-ról 20Ft/ m2-re módosul, a kommunális adó 100%-al, kivéve a lakás, 40%-al 5000-ről 7000Ft-ra emelkedik.
Az ivóvíz díja 150Ft/m3 + Áfa-ra emelkedik.

Mester József különleges italajánlata:

Erős lélekmelegítő

Egy nagyobb edényben összekeverünk fél liter rumot 7 dl feketekávéval és 7 dl édes fehérborral. Jól felmelegítjük, megcukrozzuk, beledobunk egy-két szegfűszeget, egy kis vanília darabkát, és hozzákeverünk 3 csepp narancsaromát. Levesszük a tűzről, átszűrjük és azonnal tálaljuk.

Ír kávé

Egy nagyobb kávéspohárba beletesszünk egy teáskanálnyi cukrot, ráöntünk 4 cl ír whiskyt, és óvatosan felmelegítjük /nem főzzük/. Rátöltünk egy nagyobb adag forró feketekávét, és alaposan összekeverjük. Tetejére tejszínhabot nyomunk, és forrón kínáljuk.

Illatos forró teapuncs

Egy liter forró teában feloldunk 25 dkg mézet, hozzáadjuk 2 citrom és egy narancs levét, 1 dl narancslikőrt, és fahéjjal fűszerezzük. Állandóan kevergetve felforrósítjuk, majd hőálló poharakba töltjük, és tejszínhabot nyomunk a tetejére.

CIPŐJAVÍTÓ MŰHELY
TÁSKA ÉS BŐRÁRU JAVÍTÁS
MINDENT ÉRDEMES MEGJAVÍTTATNI!
GYORSVARRODA
ALAKÍTÁS, JAVÍTÁS, CIPZÁRCSERE
VARÁZSTŰ ÜZLETHÁZ
KAPOSVÁR, Szondi u. 20.
Tel:82/430-077
SINGER
VARRÓGÉP, HÁZTARTÁSI KISGÉP JAVÍTÁS
PRECIZ! GYORS! JÓ MINŐSÉG!
TEXTILÜZLET
• RUHÁZAT,
• LAKÁSTEXTIL,
• AJÁNDÉK
KFT

HÍREK, ESEMÉNYEK

– Augusztus 20-án Szent István napi ünnepséget rendezett a Kaposszerdahelyért Egyesület a Millenniumi Parkban. A Szent István szobornál az ünnepi beszédet Dr.Gyenesei István, a Somogyért Egyesület elnöke, a megyei közgyűlés volt elnöke mondta. Részt vett a helyi Nyugdíjas Egyesület énekkara, valamint a szerdahelyi VOX trió. A Kaposszerdahelyért Egyesület aranykoszorús jelvényét a Szent István szobor készítője, Gőbölös Attila keramikus művész kapta.

– Az első megyei Petanque versenyt rendezte a Kaposszerdahelyért Egyesület augusztus 20-án. A versenyen 16 csapat vett részt a megye településeiről, valamint Budapestről, Pécsről, Dunaújvárosból, Nagykanizsáról. A serleget Szerdahelyről Andor Gábor és felesége nyerte.

– Szent Istvánról nevezték el Szerdahely új utcáját, ahol a telekkialakítások, engedélyek után megkezdődhetnek az építkezések a temető melletti sugárúton.

– Megtartotta alakuló ülését október 12-én a szerdahelyi képviselőtestület. Kaposszerdahely polgármestere Balogh József, alpolgármestere Fisli István. Megállapították és elfogadták a polgármester illetményét 326.000 forintban, míg az alpolgármester tiszteletetdíja 70.000 forint. Költségtérítés is került megállapításra, a polgármester részére 65.000 ft/hó, az alpolgármester részére 10.000 ft/hó. A képviselők tiszteletdíja későbbi időpontban kerül megállapításra.

– A polgármester úr ciklusprogramjában ismertette az elképzeléseit. Az intézmények működtetését az egyik legfontosabb célnak tartja, valamint a térségi feladatok ellátását, településfejlesztés új faluközponttal, víztározó építését, körjegyzőség létrehozását Szilvásszentmárton és Patca községgel. A szennyvízprogramot, úgy véli, 2014-ig uniós támogatás nélkül nem lehet végrehajtani.

– Az általános iskola és az óvoda működésének beszámolóját fogadták el a képviselők a novemberi ülésükön, a lejárt, pályáztatott vezetői mandátumokat a következő testületi ülésen fogadják el. Az iskola 2007 szeptembertől tagiskolaként fog működni. A testület döntött abban, hogy Szenna körjegyzőséghez fog tartozni.

– A rendeletek változása miatt jogászt alkalmaz a Kaposszerdahelyi Önkormányzat, Dr. Kovács Kornélia személyében.

– Kaposszerdahely lakónépességének száma 970 fő, (KSH). A rendeletek alapján kötelező körjegyzőséghez csatlakozni.

– Gyümölcsfeldolgozó építésére is pályázik a kaposszerdahelyi Önkormányzat, a környéken megnövekedett gyümölcsültetvények termékeinek feldolgozására. A gyümölcs helyben kerüljön feldolgozásra, hogy az ebből származó többlet profit ide áramoljon. A projektben, a beruházásnak 500 millió forint a költségvetése. Megtekinthető, a www.kezdet.hu oldalon.

– Elkészült a Szőlőhegyre vezető horhó útjának egy szakasza 2.000.000 Ft állami támogatással.

– Újra megfejelték a Széchenyi és az Arany János utca tönkrement útburkolatát. A 2.500.000 forintos állami támogatást 1.300.000 forinttal toldotta meg az Önkormányzat.

– Véradás volt szeptember hónapban Kaposszerdahelyen a Sport-Közösségi teremben. A 32 véradó 13 liter vért adott.

– Szeptember elsejétől a kaposszerdahelyi Római Katolikus templomnak új plébánosa van, Nyéky Kálmán atya személyében.

– Ebben az évben a 18. Karácsonyi hangverseny december 22-én lesz a szerdahelyi Katolikus templomban.

– Már egy év óta rendszeresen működik Szerdahelyen a jóga és az asszonytorna. Igény esetén az Egyesület szervezésében táncoktatás indul el január hónapban.

– Októberben köszöntötték a szerdahelyi nyugdíjasokat a nyugdíjasok napján. A nagysikerű rendezvényen helyi gyermekcsoportok, valamint a nyugdíjas énekkar és versmondó is szerepelt.

– Népviseletbe öltöztek a szerdahelyi pedagógusok az iskola által szervezet szüreti mulatságon. Vastapsot kaptak a fellépő diákok humoros előadásukért, valamint Wilmek József és felesége ragyogó néptánc bemutatójukért. A talpalávalót hajnalig a helyi zenész, Horváth Péter adta.

– A lakosság kezdeményezésére, a Kaposszerdahelyért Egyesület, a szerdahelyi Önkormányzat, valamint helyi lakosok anyagi támogatásával új játszótér épül a kisszennai lakótelepen. Az Önkormányzati telken a munkálatokat az ott lakok elindították, több hétvégét töltöttek a talajegyengetéssel, a terület bekerítésével.

– A Telepek Játszóháza néven karácsonyi díszek készítésére – Pap Józsefné és Tomityné Csöndör Patrícia vezetésével – szervezett játszóházat a Kaposszerdahelyért Egyesület. A kellemes hangulatú délelőttön 15 gyermek és szüleik vettek részt. Az elkészült díszek a lakótelepeken felállított karácsonyfákat díszítik.

– December elején rendezték meg a Kaposszerdahelyi Általános Iskolában a kisiskolások MILEVA (mindenből lehet valami) kézügyességi versenyét. Hét általános iskola alsó tagozatos tanulói vettek részt rajta. A Kaposszerdahelyi Általános Iskola tanulói két-két arany- ill. ezüstérmet szereztek.

Megköszönjük mindazoknak, akik jövedelemadójuknak 1%-t a **Kaposszerdahelyért Egyesületnek** ajánlották fel, ezzel is támogatva az egyesület működését. A befolyt 21.768 Ft-ot az egyesület kulturális célokra használja fel.

HÍREK AZ OVIBÓL

„Szedjük, kapjuk, habosra harapjuk"

A kaposszerdahelyi ovisok vidám, tartalmas napot töltöttek el egy kiskorpádi almáskeretben. Hamar megteltek piros, mosolygós almákkal a kiskosarak a gyümölcstől roskadozó fák alatt. Amikor a kis pocakok is teli voltak, jól esett a heverészés a fűben. A traktort és a terepjárót is birtokukba vették a kicsik. Portól, almától maszatosan, élményekkel telve tértünk vissza az oviba.

– *Ajándékozás*

A kaposvári Mixinfo és Mátrix Kft munkatársa, Darázsdi Zoltán egy jó állapotban lévő fénymásolót ajándékozott óvodánknak.

Matics Gyuláné, óvodavezető

Pályázat

Kiíró: **Kaposszerdahelyért Egyesület**
Pályázat címe: **A mi játszóterünk – tervezzük együtt rajzpályázat**
Pályázhatnak: **6 éves kortól 21 éves korig**
Beadási határidő: **2007. január 21.**

Kedves gyerekek, diákok, fiatalok! A kisszennai lakótelepen új játszótér, közösségi park jön létre. Kérünk benneteket, rajzoljátok meg milyen kültéri játékokkal, játszanátok, sportolnátok szívesen, mindezt a téren hova helyeznétek el. Képzeljétek el, hogy már meg is valósult, amit megálmodtatok.

A pályázat A4-es nagyságban adható be, zárt borítékban, jeligével. Egy pályázó maximum 3 rajzot adhat be.
A pályázat hátlapján tüntessétek fel neveteket, címeteket.
Az első három helyezett értékes könyvjutalomban részesül.
A szakmai zsűri 2007. február 15-ig dönt, és levélben értesítünk. A rajzokból kiállítást tervezünk.

A pályázat beadási címe:
Kaposszerdahelyért Egyesület
Pap Józsefné titkár,
Kaposszerdahely, Hunyadi utca 10.

Bálványos István Úr írásban reagált Mester József a Kaposszerdahelyi Krónika 2006./V. évf. 1. számában Unió címmel megjelent cikkére, melyet most teljes terjedelmében, változtatások nélkül közlünk. (a szerk.)

Néhány gondolat, megjegyzés (M.J. UNIÓ cikkéhez; Kaposszerdahelyi Krónika 2006/V. évf. 1. szám)

Rögvest az első mondatra reagálva. Idézném: „Európai polgár vagyok"
Elnézést a következő enyhén ironikus hangvételért. Jobb későn mint soha valamit felfedezni. Ismereteim (általános iskolai) szerint államalapító első királyunk István óta mi magyarok Európához tartozunk. Sőt annak védőbástyája voltunk évszázadokon keresztül. Európa hálás is volt ezért nekünk. Lásd: Trianon.

Második idézetrészlet: „Meg tudom teremteni családom számára a lelki-testi anyagi összhangot..."
Úgy érzem ebben az esetben axiómával állunk szemben. Mi sem természetesebb ennél! Ugyanis a 21. században Európa közepén élünk. Ráadásul egy olyan országban, ahol dübörgött a gazdaság, a pannon puma ugrásra készült. Arról nem is beszélve, hogy a nyugati országok irigykednek ránk (mondá az egyik miniszterünk). Gyanítom, hogy az a 30.000 hajléktalan no meg a több, mint 2 milliónyi ember aki létminimum körül (esetleg alatta) él nem tudja ezt elmondani magáról. Lehetséges, hogy ez utóbbiak megsüketültek az erős dübörgéstől és emiatt lapul a pannon puma is valamelyik milliárdosunk kertjében!?

Tovább tallózva az idézetekben „Egy értéknélküli társadalomból beléptünk két évvel ezelőtt egy értékorientált világba, ahol a szellemi és emberi értéknek becsülete van"??!! (Kérdő és felkiáltó jelek tőlem). Egy sorral alább: *„Magyarországon egy új értékrend kialakulására most meg van az esély és a lehetőség"*
Talán meglepem a cikk íróját. Én is így látom, egy új értékrend van kialakulóban. Lásd: lakásmaffia, milliárdos sikkasztók büntetlensége, gyilkosok szabad lábon, baromfitermelők ügye stb....Az a 30 öngyilkos termelő csak magára vessen, hogy nem érte fel ésszel az új értékrend áldásos mivoltát.

Ami pedig a vadpolgárosodást illeti én inkább vadkapitalizálódásról beszélnék. Bevallom harmadik nekirugaszkodásom eredménye ez „örökbecsű írás". Elsőre egy humoros válaszra szántam magam. Aztán belegondolva a tények tragikumába, szinte magamra haragítám jómagamat. Valószínű e miatt a második változatban átestem a ló (írásom) másik oldalára.
Havas Henrik, TV2 Mokka – a nemzet tanár ura – stílusában vehemesedtem neki. képtelen voltam megállni, hogy legalább a hülyeség, marhaság baromság egyik kedvenc minősítését ne írjam le. Ettől aztán a végén elálltam.

Jómagam is tanár vagyok de egy más értékrendben éltem, tanultam, tanítottam.

A cikkben annyira felmagasztalt új értékrendet maradi, konzervatív attitűdöm még egyenlőre de félő (?), hogy soha nem fogja el és befogadni.

T. M.J. egy faluban épp, hogy 100 m-re lakunk egymástól mégis úgy érzem mintha két Magyarországban élnénk, pontosabban szeretnénk élni.

Bálványos István szintén európai, magyar, belga sőt kaposszerdahelyi (még ha gyüttment is) polgár.

15 éves a Praktikum Kft.

CSAK BÍRJA CÉRNÁVAL!

NYERJE MEG

A

SINGER

VARRÓGÉPET

DECEMBER 22-én

pénteken 16 órakor

3.500-ft feletti vásárlás esetén

10%

kedvezmény+karácsonyi terítő+tombolajegy

AZ AKCIÓ DECEMBER 22-ig TART!

15 év PRAKTIKUM KFT.

7400 Kaposvár, Kanizsai u. 25.

JELZÁLOGHITEL

akár 10 nap alatt!

Pl.:

3 millió Ft havi 19.270 Ft-tól

5 millió Ft havi 29.815 Ft-tól

ELŐZETES KÖLTSÉGEK NÉLKÜL!!!

ARANEL INVEST KFT.

Kaposvár, Németh István fasor 7. (HEK)

Időpont egyeztetés: (30) 997-5912

E-mail: aranelinvest@gmail.com

A megyei II. osztályban szereplő csapatunk eredményei a 2006-2007. bajnoki évadban

1. forduló
Kaposszerdahely - Kadarkút
3 : 1 (1 : 0) ifjúságiak 3 : 2
Góllövő: Ságvári, Tóth T., Balikó
2. forduló
Kaposszerdahely – Toponár
1 : 2 (0 : 0) ifjúságiak 1 : 5
Góllövő: Tóth T.
3. forduló
Taszár - Kaposszerdahely
0 : 3 (0 : 0) ifjúságiak 5 : 3
Góllövő: Balikó, Ságvári, Mülléder (öngól)
4. forduló
Kaposszerdahely - Csokonyavisonta
0 : 9 (0 : 3) ifjúságiak 8 : 0
5. forduló
Segesd - Kaposszerdahely
2 : 0 (0 : 0) ifjúságiak 2 : 1
6. forduló
Kaposszerdahely - Somogytarnóca
1 : 1 (0 : 1) ifjúságiak 4 : 1
Góllövő: Tóth T.
7. forduló
Tapsony - Kaposszerdahely
1 : 0 (1 : 0) ifjúságiak 12 : 2
8. forduló
Juta - Kaposszerdahely
2 : 2 (0 : 1) ifjúságiak 2 : 0
Góllövő: Lendvai, Balikó
9. forduló
Kaposszerdahely - Iharosberény
3 : 2 (1 : 0) ifjúságiak 2 : 1
Góllövő: Tóth T. 2, Balogh A.
10. forduló
Somogyudvarhely - Kaposszerdahely
5 : 1 (2 : 1) ifjúságiak 0 : 0
Góllövő: Balikó
11. forduló
Kaposszerdahely - Babócsa
2 : 0 (1 : 0) ifjúságiak 2 : 3
Góllövő: Ságvári 2
12. forduló
Magyaregres - Kaposszerdahely
3 : 4 (1 : 3) ifjúságiak 0 : 1
Góllövő: Belovics, Ságvári, Csarankó, Steiner
13. forduló
Kaposszerdahely - Kaposmérő
1 : 2 (1 : 2) ifjúságiak 2 : 1
Góllövő: Csarankó
14. forduló
Kaposfüred - Kaposszerdahely
4 : 6 (1 : 4) ifjúságiak 2 : 3
Góllövő: Kovács G. 2, Tóth T.2, Belovics, Balikó
15. forduló
Kaposszerdahely - Kiskorpád
1 : 2 (0 : 1) ifjúságiak 5 : 4
Góllövő: Németh Z

A csapat helyezése: 9. hely, 20 szerzett ponttal.