

KAPOSSZERDAHELYI KRÓNIKA

2007. IV. negyedév

Karácsony üzenete

Gazdagokat és szegényeket egyaránt gazdaggá tesz Jézus eljövetele. Minden ember, így Ő is ugyanolyan volt, mint mi mindnyájan. Gyermekként sirással fejezte ki, ha valamire szüksége volt. A felnőttek odahajoltak hozzá, karjukon ringatták, vigasztalták. Nála összetalálkoztak.

Békességet, megbocsátást kaptunk tőle, a haragot legyőző erőt, mellyel képesek vagyunk közösen építeni a Szeretet Országát. Itt minden hatalom közös, nincs megosztó politika, nincs haszonlesés, mindenki boldog. Jézus meghozta nekünk a beteljesedést. A próféták megjövendölték, amit a zsidó nép már régóta várt. A Békesség megszületett. Az embereket megváltoztatni kívülről nem lehet, a változások a szívből indulnak ki. Ezért imádkozom és kérem a Szentlélek segítségét, aki képes megnyitni a szíveket, megtanítva bennünket a szeretetre.

Karácsony üzenete, hogy Isten nem vesztette még el a bizalmát az emberekben. A bizalom kölcsönösséget feltételez. Isten teljesen odaadta magát az embereknek, és ezzel példát mutatott nekünk az önátadásra. Azt kívánom a kaposszerdahelyi embereknek, hogy tudják felfedezni az önátadás örömét, egymás és Isten szeretetében.

Kívánok szeretetben boldog Karácsonyi Ünnepeket, és áldásokban gazdag Új Évet!

A plébános atya

Interjú Nyéky Kálmán plébános atyával

– *Egy év elteltével hogy érzi magát Kaposszerdahelyen?*

– Egyre jobban. Örömmel vettem, hogy a falu életében az elmúlt egy évben aktívan vehettem részt, úgy érzem, befogadtak. Őt gyermekes családban nőtem fel, nyolc éve szenteltek pappá. Felszentelésem után Kaposváron töltöttem két évet a Szent Imre templomban, majd három évet Rómában tanulmányúton. Hazatérésem után Balatonendrédén voltam két évet, ezután lettem Kaposszerdahelyen plébános.

Különösen örülök, hogy jó munkatársaim vannak, akik segítenek a munkám elvégzésében, emellett nagy örömmel tölt el az a nyitottság, amivel sokakban találkozom. Töreksem arra, hogy jó közösségeket hozzak létre. Az embereknek alapvető vágyuk, hogy örömeiket, az igazi szeretetet megosszák egymással. Ezt csak a közösségben élhetjük meg, ahol elfogadjuk egymás gyengeségét is, és felfedezzük, hogy mindenki önmagában értékes. Isten is ilyennek lát bennünket.

– *További tervei, elképzelései a szerdahelyi Egyházközséggel kapcsolatban?*

– Plébánosi teendőim mellett heti egy napot Budapesten tanítok bioetikát, a Pázmány Péter Katolikus Egyetemen és egy napot erkölcszociológiát Kaposváron. Mindezek mellett nem mondtam le arról, hogy megvalósítsam régi tervemet, hogy minden családot meglátogassak a plébánia területén. Kérem, ne lepődjenek meg, ha egyszer csak betoppanak. Egyre inkább nyitnunk kell a faluban azok felé is, akik semmilyen vallásos neveltetést nem kaptak, kimaradt valahogy

ez a fontos dolog az életükből. Szeretném, hogy a gyerekek közül is egyre többen részt vehessenek a nekik szervezett programokon, pl. a nyári Riska-táborokban, ahol idén már több szerdahelyi gyermek is részt vett, megtapasztalva a közösségbe tartozás örömét. Ez megvalósul a hittanórákon is, ahol szemlátomást nagyon jól érzik magukat a hittanosok. A szentmisék alatt is külön foglalkozunk a gyerekekkel, azokkal is, akik ide nem járnak hittanra. Bábelőadást tartottam már az óvodában is, remélem ezt a jövőben is folytathatom. Azt hiszem azonban, nemcsak a gyerekeknek, hanem mindnyájunknak szüksége van a szeretet misszióra. A község felnőtt lakóinak a szeretet-nyelvekről tartottam előadást, talán ennek is lesz még folytatása. Templomunkat a szükséges munkálatokkal rendbe hoztuk, igyekszünk a továbbiakban is egyre inkább szépíteni, felszerelni. Következő lépés a plébánia épületének felújítása lehetne. Köszönöm minden jóakarátú embernek, hogy a szolgálatunkra nehezedő anyagi gondokon segíteni tudnak.

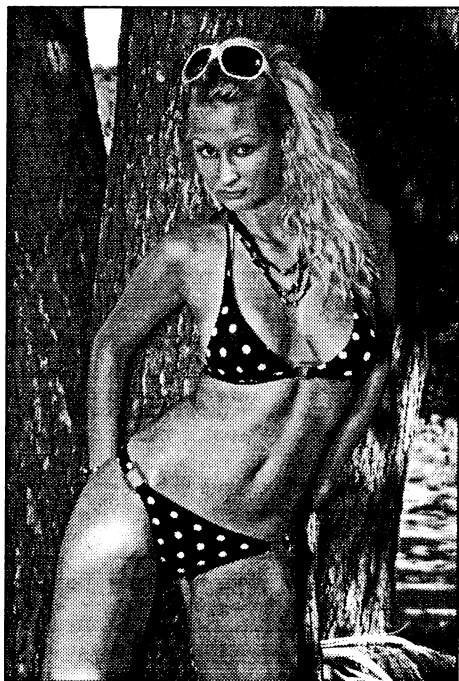
– *Irigylésre méltó a sokrétűsége, szolgálatszeretete, rengeteg energiája, teherbirása. A karácsonyi ünnepeket hol tölti az atya?*

– A szentestét és az ünnepeket a Püspökségen, a növendék papokkal, a püspök úrral, valamint az Egyházközségemmel, a plébánia területén.

– *Köszönöm az interjút és kellemes ünnepeket kívánok.*

Mester József

Szerdahely szépe



A szépség becsülendő. A korona viszont a ragyogás, a fény, a csillogás, a messzeség. Szerdahelynek sok szép leánya közül Prépost Nóra elhatározta, hogy megszerzi a koronát.

– Milyen előzményekkel vágtál neki a szépségversenynek?

-15 évesen kezdtem, négy év óta modellkedem. Az első versenyemre menedzserem által jelentkeztem. Célkitűzésem, hogy megnyerem a koronát. Interneten láttam meg a felhívást a Miss Universe Hungary szépségversenyre.

– A szépségverseny egy napja?

Az előválogatón több mint ezren vettünk részt. A középdöntő Budapesten volt. A felkészítő tábor viszont Bonnyapusztán. Reggel fél héttől késő estig edzés, torna, jóga, színpadi mozgás. Schobert Norbi látogatása után mindenki kikészült. A középdöntőben már csak 21 fő volt a 30 fős zsűri előtt. A főpróbákon stylistek, sminkesek, fodrászok, fotósok készítettek fel bennünket, mindannyian profi szakemberek. Az intelligencia teszteken is meg kellett felelnünk. Keményen rámentek a nyelvekre, a középfoknak legalább meg kellett lennie. A döntő napján mindannyiunkban nagy volt az izgalom, egyszer csak élő adásban voltunk. Este VIP-parti, ahol 400-500-an voltak a szakmából, a világhíresegekkel itt lehetett találkozni, beszélgetni. Ez az a hely, ahol az embernek pont akkor, pont most, pont ott kellett lennie.

– Egy új helyzet. Mennyire zavar ez a szerep a köznapi életedben?

Nyugat-Európában összekeverték a világhírű Paris Hiltonnal. Kértek tőlem autogramot, hiába mondtam, nem az vagyok. Az osztályban a női irigyek nem köszönnek. Nem véletlen, hogy a színész miért választ párjának színészt. Naponta sok levelet kapok. Kapcsolatokat építetek ki. Hamarosan egy modellcég igazgatója leszek.

– A Blikknél a harmadik helyezést érted el. Mit üzensz azoknak, akik indulnának egy szépségversenyen?

Legyen erős a karakterük, legyenek magabiztosak, valamint nyelvet ismerők, rutinosan tapasztaltak.

Mester József

VASDOMB

Kaposszerdahelyen is található különleges tulajdonságokkal rendelkező domb, mely villamos-mágneses erőtereket tartalmaz, adta hírül a Nők Lapja magazin. Az erőterek együttesen gyógyítják az embert, az állatokat és a növényeket. Az erőterek és a sugárzások a levegőben részleges ionizációt hoznak létre, és ennek köszönhető, hogy a hegynek van gyógyító ereje. Aradi Lajos pilis-kutató szerint a Pilis középpontjában három hegy ugyanúgy helyezkedik el, mint a gízai fennsík három piramis, amely az Orion csillagkép mintájára épült. Az erőközpontok a Pilis közepén találhatók, ha vonalakkal összekötjük a három, valamint a mellette levő négy hegységet, az Orion csillagainak pontos helyzetét kapjuk. Kaposszerdahelynek csillaga vajon hol van?

Kincses sziget Szerdahely. Olajat is találtak az angolok a harmincas években. 1981-ben a közkút fűrése alkalmával termálvízre leltek. A törökök, a betyárok kincse az íráskönyvek alapján még a földben nyugszik. A csodaforrásnak pedig a legendák szerint a hatása szépítő.

A Kaposszerdahelyért Egyesület támogatói 2007. évben:

Aranel Invest Kft, Bárdos Istvánné, Batori József, Bojtor József, Czafenát Kft., Dobrovodsky Tibor, Dobrovodsky Tiborné, Falusi Béla, Falusiné Terjék Éva, Forgács Lászlóné, Gelencsér Attila, a Somogy Megyei Közgyűlés elnöke, Gondozási Központ Kaposszerdahely, Göbölös Attila, Hampuk Zsuzsanna, Horváth József, Katica tanya, Matics Gyula és Gyuláné, Mester József, Mesterné Csendes Katalin, Novák Nándor, Nyéky Kálmán, Önkormányzat Kaposszerdahely, Pap Józsefné, Praktikum Kft., Rakovszky József, Rác László, Rónai Attila, Rózsa Éva, Talabér József, Tóth Attila, VOX énekegyüttes.

KÖSZÖNJÜK A TÁMOGATÁST!

Asszongya ez humor

Alig egy hete jelent meg Kun István új könyve ...asszongya hogy... címmel. Humoros írásokat olvashatunk tőle ezúttal. Persze, sokak számára ismeretlen nem csak az író személye, hanem eddigi művei is. Ezért is faggattuk:



Érdeemes tudni rólam, hogy én voltam az ország első férfi Reiki mestere. 1990-ben kaptam a Reiki egyes fokozatot, utána a kettest és III/a-t, végül a mesterit 92-ben. Amerikai mesterem volt, Dr. Paula Horannak hívták. S talán én vagyok egyedül az országban, aki az összes oklevelét egyedül tőle kapta. 1992-ben jelent meg az első könyvem a Reiki I, azóta sorolhatnám egészen kilencig a Remete kíváncsiságá-ig, ami az ...asszongya hogy... előtt jelent meg.

– *Ez a legújabb, ez is kapcsolódik a Reikihez, abban a témakörben mozog?*

Nem, egyáltalán nem. Nem akarom igazából nevén nevezni, de ez egy nagy humor. Életem nagy humorainak a gyűjteménye. A többi, tanítói anyag volt. Ebben leginkább fiatal éveimben (Mezőkövesd, Eger) történtek, és színészek mesélte történetek olvashatóak. Sok, több mint száz körüli novella van benne. Főként tizennyolc éven felülieknek ajánlanám.

– *A Reikihez szorosan kapcsolódik a humor?*

Abszolút. Ha valakinek nincsen humora, nincsen szeretete sem. A szeretet és a humor egy. Akárkinek is mondasz egy viccet, és csak les, annak az agytekervényein nem megy keresztül ez az egész. Amikor előadásom van, és látom, hogy lelankadt a közönség figyelme, elmesélem azt, amikor két eger sétál a sivatagban egymás után, és a hátsó megy elől. Akik erre elnevetik magukat, azok még ébren vannak.

– *Milyen érdeklődés volt eddig a mű iránt?*

A megjelent 100 számozott példányból, már elvittek több, mint hetvenet. (Egyébként csak nálam, személyesen lehet vásárolni.) Továbbá író-olvasó találkozó volt a Csokonai Kávézóban múlt hét pénteken, ami nagyon jól sikerült. Több, mint harminc ember jött el. A honlapomon meg lehet nézni a fotókat, (www.reikikun.hu) és még számos információ található.

M.B.

Megköszönjük mindazoknak, akik 2007-ben jövedelemadójuknak 1%-t a Kaposszerdahelyért Egyesületnek ajánlották fel, ezzel is támogatva az egyesület működését. A befolyt 32.231 Ft-ot az egyesület kulturális célokra használja fel.

FONÓKA

Forgácsné Rózsa Valéria

Zsolozsma az ítélezőkhöz

Köreiteket rójátok egyre.
Vakon, egy irányba meredve.
Kényszerpályán fut gondolatotok
Körbe, körbe...
De nyugton nem hágy,
Mert kételyek nélkül hisztek.
Hisztek abban,
Amit még nem bizonyítottatok.
Egyedül Ez a tiétek,
Magatoknak választottátok...
S e balhitek nélkül túlon túl
Kusza lenne a világ
Számotokra.

Íme, itt állok előtettek.
Mezítelenül, sebezhetően.
Hallgassatok meg,
Fogadjatok be!
Mert, tovább nem létezhetek.
Fogadjatok el.
Fogadjatok be.
S ne ítéljetek,
Hogy ne ítéltesetek.

Forgácsné Rózsa Valéria

Esti kívánság

„Este van, este van...”
Mai napunk telis-tele van.
Telve van búval, örömmel,
Mint nyakunkba öntött vödörrel.

A sok emlékből ki sem látszunk,
Adj Isten, hogy utunkat megtaláljuk!
A közöny burka széthasadjon,
Belőle szeretet sarjadozzon!



A fotót Mester András készítette Zalaváry István Istenek hajléka című könyvéhez.

KARÁCSONYRA

Pulyka helyett libát

Recept ajánlat Karácsonyra, Szilveszterre a szerdahelyi Kovács Mihály mesterszakácstól

–Szentestére–

Fehérboros halles

Hozzávalók 4 személyre:

2 pontyfej, 2 fej vöröshagyma, 1/3 teáskanál egész bors, 1 babérlevél, csipetnyi kakukkfű, 1 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál fehérborecet, 10 dkg pontyikra, 20 dkg gyökérzöldség, 5 dkg vaj, 1 teáskanál finom kristálycukor, 5 dkg liszt, 2 ½ dl fehér bor, 1 póréhagyma, 1 evőkanál só, örölt fehér bors

Elkészítés:

1. A halfejeket megtisztítjuk, megmosuk, és fazéknyi hideg vízben tesszük. Hozzáadjuk az apróra felkockázott vöröshagymát, a fűszereket, az összezúzott fokhagymát, sót, borecetet, majd alacsony fokon kb. 30 percig főzzük. Leszűrjük, és a fejeket félretesszük. Az ikrát sós vízben kb. tízperc alatt megfőzzük.

2. A feldarabolt vagy durvára lereszelt gyökérzöldséget a forró vajon a cukorral együtt megpirítjuk, majd a hallével és a borral felöntve 10 percig főzzük. Beleszórjuk a felkarikázott póré, és további kb. 5 percig főzzük.

3. A halfejekről lefejtett húst a fazékba tesszük. A levest felforraljuk, a és sóval, borssal ízesítjük. Az ikrát csészékbe szétosztjuk, majd rámerjük a levest.

Részes libacomb vörös káposztával

A hozzávalók 4 személyre:

1 kg vöröskáposzta, 2 evőkanál olvasztott vaj 1-2 evőkanál (gyümölcs) ecet, 1-2 kanál finom kristálycukor, 4 libacomb, 2dl forralt bor, 8 kisebb alma, 2 csillagánizs, 6 szegfűszeg, 1 fahéjrúd, 2 evőkanál birsalma zselé, 2 teáskanál étkezési (búza) keményítő, só, fehér bors, a díszítéshez tetszés szerinti alma szeletek.

Elkészítés:

1. A vöröskáposztát vékony csíkokra metéljük, és a felhevített olvasztott vajon kevergetve megpirítjuk. Sóval, fehérborssal, ecettel, cukorral ízesítjük, majd fedő alatt, közepes hőfokon kb. 1 órát pároljuk.

2. Nagy edényben sok sós vizet forralunk. Beletesszük a libacombokat, és 40 percig főzzük. A léről a zsírt leszedjük. A combokat kiemeljük, lecsöpögtetjük, és tepsibe fektetjük. Megsózzuk, megborsózzuk, majd előmelegített az sütőben, 175 fokon 20 percig sütjük.

Kb. 3/8 l főző lével felöntjük, és a forralt borral megöntözzük. Az almákat, az ánizst, a szegfűszeget és a fahéjrúdat a tepsibe tesszük, majd a combokat ugyanazon a hőfokon további kb. 20 perc alatt készre sütjük. A tepsiből kivéve melegen tartjuk.

3. A pecsenyeléből 4 dl-t kimérünk (szükség esetén a főző lével kipótoljuk), felforraljuk, majd belevegyítjük a birsalmazselét. Az étkezési keményítőt 2 evőkanál hidegvízben csomómentesen elkeverjük, és a mártást besűrítjük. Sózzuk, borsozzuk. A párolt káposztát megfűszerezzük. A libacombokat a tepsiben sült almákkal és a párolt káposztával adagonként tányérokra szedjük. Mártást merünk rá, és almaszeletekkel díszítve kínáljuk.

–Karácsony napjára–

Gesztenyekrémleves

Hozzávalók 8 személyre:

80 dkg gesztenye, 12 sárgarépa, 1 kis fej hagyma, 2 evőkanál vaj, 1ek. száritott kakukkfű, 2 zöldségleveskocka, 4 vékonyszelet füstölt sonka, 2 dl tejszín

Előkészítés:

A gesztenyét megmossuk, végeit kereszt alakban bevágjuk, és kb.30 perc alatt puhára főzzük. Megtisztítjuk, kissé összevagdaldjuk. A répát és a hagymát megtisztítjuk, a répát vékony szeletekre, a hagymát apróra vágjuk.

Elkészítés:

1. Forró vajban üvegesre pirítjuk a hagymát. Hozzáadjuk a répát és a gesztenyét, és kissé megpirítjuk. Fel-

öntjük 1,5 liter vízzel, beleszórjuk a kakukkfűvet, és felforraljuk.

2. A levesbe keverjük a zöldségkockát, és lassú tűzön kb.20 percig főzzük.

3. A sonkát hajszálvékony csíkokra vágjuk. A tejszínt kemény habbá verjük.

4. A levest levesszük a tűzről, botmixerrel összetörjük. Szétosztjuk 8 tányérba, a tejszínhabot a tetejébe tesszük, megszórjuk a sonkaszeletekkel.

Libamell narancsmártásban

Hozzávalók:

1 libamell (kb.1,2 kg), 3 fej vöröshagyma, 4 evőkanál narancslekvár, 1,2 sárgarépa, 5 zsálya-levél, 60 dkg burgonya, 1 tojás, 1 evőkanál liszt, 2-3 evőkanál olaj, 1 narancs, 1-2 teáskanál étkezési keményítő, 2 evőkanál konyak, 1 evőkanál vaj, só, fehér bors, díszítéshez zsálya, narancskarika

Elkészítés:

1. A libamellet sóval, borssal bedörzsöljük, és előmelegített sütőben sütjük. A vöröshagymát négyfelé vágjuk. A megmelegített lekvárt ½ l vízzel elkeverjük és beletesszük a hagymát. A húst ugyanazon a hőfokon további kb. 45 percig sütjük, és közben a hagymás keverékkel kengetjük.

2. A sárgarépát forrásban levő sós vízben kb.15 percig pároljuk. A lereszelt burgonyát a tojással, a liszttel és a felaprított zsályával összedolgozzuk, majd sózzuk, borsozzuk. Kis gombócokat formálunk belőle, lelapítjuk és megsütjük.

3. A meghámozott narancsokat felszeleteljük. A húst a sütőből kivesszük. Pecsenyelevet felforraljuk. A keményítőt 3 evőkanál vízben feloldjuk, a pecsenyelevével összeforraljuk. A narancsszeleteket a mártásban felmelegítjük. A mártást sóval, borssal, konyakkal ízesítjük.

4. A felkarikázott sárgarépát felhevített vajban megforgatjuk. A felszeletelt libamellet a röstivel és a sárgarépával tálra rakjuk, a mártással meglocsoljuk.

MI KERÜL AZ ÜNNEPI ASZTALRA?

Czifráné Domján Anikó

Töltött káposzta
Kacsasült,
Rántott és sült húsok, fasírozott krumplipürével, rizzsel
Bejgli diós - mákos, csokitorta, hókifli.

Falusiné Terjék Éva

Halászlé, rántott hal, halpörkölt
Töltött pulykamell májas-gombás töltelékkel
Kertenát leves, húsleves
Bejgli diós - mákos, mézeskalács, mézes sütemények

Göbölösné Vámos Márta

Borleves, húsleves
Hal, rántott hús, egybesült karaj
Sok-sok franciasaláta
Krumplisaláta
Diótorta, kalács diós-mákos,
Raffaello

Lancsár Etelka

Halászlé, rántott hal, hagymás krumplisaláta,
Húsleves, töltött csirke hercegnő burgonyával,
Mézeskalács, kétféle szín karácsonyi koszorú,
Olasz Panettone karácsonyi kalács, hólabda,
Milka torta, aprósütemény

Rónai Attiláné

Rácos ponty
Pozsonyi kifli mákos - diós
Töltött káposzta, rántott hús
Rizi-bizi, krumpli püré, uborkasaláta
Nutellás krémes torta

Tóth Attiláné

Halászlé,
Fokhagymás tejbe érlelt pácolt csirkemell
Sült krumplival.
Székelykáposzta
Hatlapos krémes
Bejgli diós - mákos

ITALPRÓBA SZIVESZTERRE – KOKTÉLOK

Mester András ajánlata

Bubble Gum

2 cl vodka
2 cl banánlikőr
2 cl barackpálinka
2 cl narancslé

Sékerben összerázzuk, s koktélos pohárba szűrjük.

Buffalo Bull

1 adag Red Bull
4 cl whisky

A hozzávalókhöz néhány jégkockát adunk, s jól elkeverjük.

Caledonia

2 cl konyak
2 cl csokoládélikőr
2 cl tej
1 tojássárgája
citromhéj
őrölt fahéj

Sékerben a citromhéjjal együtt jól összerázzuk, pohárba szűrjük, s a tetejére őrölt fahéjat hintünk.

Chi-Chi

4,5 cl fehér rum
1,5 cl szederpálinka
13 cl ananászlé

A hozzávalókat jéggel teli pohárba öntjük, majd jól megkeverjük.

Climax

3 cl kakaólikőr (fehér)
3 cl Amaretto
3 cl Triple Sec
3 cl vodka
3 cl banánlikőr
6 cl tejszín

Sékerben összerázzuk és koktélos pohárba szűrjük

Kamikaze

3 cl vodka
1 cl Triple Sec
1 öntet citromlé

Sékerben összerázzuk, majd koktélos pohárba szűrjük.

Kiss

6 cl vodka
2 cl csokoládélikőr
1 cl cseresznyelikőr
3 cl tejszín

Sékerben jól összerázzuk, s koktélos pohárba szűrjük.

Szilveszter éjjelén 0.15-kor Újévi kocintásra várjuk Szerdahely lakóit és vendégeiket a Millenniumi Parkban a fenyőfánál. BÚÉK!

SPORT

A megyei II. osztályban szereplő csapatunk eredményei a 2007-2008. bajnoki évadban

1. forduló

Kaposszerdahely - Taszár
3 : 1 (2 : 0) ifjúságiak 3 : 3
Góllövő: Tóth T. 2, Lapat

2. forduló

Magyaregres - Kaposszerdahely
félbeszakadt, fegyelmi határozattal 3:0
ifjúságiak 1 : 3

3. forduló

Kaposszerdahely - Juta
1 : 1 (1 : 2) ifjúságiak 0 : 7
Góllövő: Tóth T.

4. forduló

Háromfa - Kaposszerdahely
1 : 3 (0 : 1) ifjúságiak 1 : 4
Góllövő: Tóth T. 2, Szilvai

5. forduló

Kaposszerdahely - Gyékényes
1 : 1 (1 : 1) ifjúságiak 5 : 2
Góllövő: Kovács G.

6. forduló

Csokonyavisonta - Kaposszerdahely
2 : 3 (0 : 0) ifjúságiak 1 : 4
Góllövő: Novák, Kovács G., Lapat

7. forduló

Kaposszerdahely - Segesd
1 : 3 (0 : 0) ifjúságiak 4 : 1
Góllövő: Fejes

8. forduló

Somogytárnóca - Kaposszerdahely
2 : 2 (0 : 1) ifjúságiak 0 : 4
Góllövő: Balikó, Tóth T.

9. forduló

Kaposszerdahely - Babócsa
3 : 2 (2 : 1) ifjúságiak 6 : 1
Góllövő: Balikó, Tóth T., öngól

10. forduló

Toponár - Kaposszerdahely
0 : 2 (0 : 1) ifjúságiak 2 : 1
Góllövő: Németh Z., Balikó

11. forduló

Kaposszerdahely - Kadarkút
0 : 0 ifjúságiak 3 : 4

12. forduló

Kaposszerdahely - Kiskorpád
3 : 0 (1 : 0) ifjúságiak 3 : 6
Góllövő: Fejes, Szilvai, Csarankó

13. forduló

Baté - Kaposszerdahely
2 : 2 (1 : 1) ifjúságiak 8 : 0
Góllövő: Szalai, Tóth T.

14. forduló

Kaposmérő - Kaposszerdahely
2 : 1 (1 : 0) ifjúságiak 1 : 0
Góllövő: Szilvai

15. forduló

Kaposszerdahely - Tarany
5 : 2 (2 : 1) ifjúságiak 12 : 0
Góllövő: Krasecz 2, Szilvai, Balikó,
Lapat

A csapat helyezése az őszi idény végeztével: 4. hely, 28 szerzett ponttal.

A megyei "A" csoportos SZENNA Kosárlabda Klub hazai mérkőzései

Január 5. 11.00 óra

Szenna KK – Karg Autó

Január 19. 11.00 óra

Szenna KK – Fiat KK

Január 26. 11.00 óra

Szenna KK – Tüskevár SE

Február 16. 11.00 óra

Szenna KK – Barcs KK

A mérkőzések helyszíne:

Szenna, Sportszarnok

Belépés díjtan!

JELZÁLOGHITTEL

MOST

**Tulajdonilap, térképmásolat, jövedelemigazolás,
értékbecslési díj**

NÉLKÜL!

Finanszírozás az ingatlan értékének akár a

90 %-ig!

ARANEL INVEST KFT.

(30) 997-5912

ARANYKÖPÉSEK

Okos legyél, ha már szép nem vagy!

Megpróbálok örökké élni. Eddig sikerült.

Lehet hogy a mennyország szebb, de a pokolban több az ismerős...

Legszebb öröm a söröm!

Őn dönt, iszik vagy vezet, de a hármat ne csinálja egyszerre....

Újra kell rajzolni Magyarország térképét, hazánk a csodával határos.

Így van ez egész Európában, Vlagyivosztoktól Leningrádig.

Az ország déli és délutáni részében havazik.

**KAPOSSZERDAHELYI
HONLAPOK:**

www.kaposszerdahely.lap.hu

www.kaposszerdahely.hu

www.falvak.hu/kaposszerdahely

www.somogy.hu/contact/cimer

KAPOSSZERDAHELYI KRÓNIKA

Alapító és kiadó:

Kaposszerdahelyért Egyesület

Főszerkesztő:

Dobrovodsky Tibor

Szerkesztőség:

7476 Kaposszerdahely, Kapoli A. u. 4.

Nyomás:

Centrál Press Nyomda, Kaposvár

HÍREK, ESEMÉNYEK

– A 777 éves Kaposszerdahelyen augusztus 20-án Szent István napi ünnepséget rendezett a Kaposszerdahelyért Egyesület a Millenniumi Parkban. A Szent István szobornál az ünnepi beszédet Gelencsér Attila a Megyei Közgyűlés elnöke mondta. Részt vett a helyi Nyugdíjas Egyesület Énekkarra, valamint a szerdahelyi VOX trió. A Kaposszerdahelyért Egyesület Aranykoszorús jelvényét Pap Józsefné kapta az Egyesületben végzet önzetlen munkájáért.

– A második megyei petanque versenyt rendezte a Kaposszerdahelyért Egyesület augusztus 20-án. A versenyen 11 csapat vett részt a megye településeiről. A serleget a szenai csapat nyerte.

– Főállású jegyzője van Kaposszerdahelynek. Hosszú évek kihagyása után július óta Dr. Kovács Kornélia látja el a jegyzői feladatokat.

– Gőbölös Kriszta kaposszerdahelyi énekes a Déldunántúli Regionális Mendelhsen Énekversenyen a könnyűzenei szóló kategóriában szerzett aranyat, és abszolút győztes lett. Az Országos Musical Fesztiválon pedig ezüsthelyezést ért el, és a zsűri különdíját is megkapta.

– A kaposszerdahelyi Nyugdíjas Egyesület az ország közepére, Pusttavacsra valamint Kalocsára, Dunaföldvárra látogatott el az ősszel.

– A kaposszerdahelyi Önkormányzat kiválik a kaposvári kistérségből és 2008. január elsejével csatlakozik a Kadarúti kistérséghez, és ezzel együtt a szerdahelyi az intézmények is integrálódnak.

– Szeptember elsejétől a 100 éves szerdahelyi iskola a szenai Fekete László Általános Iskola fenntartása alá tartozik. Az Óvoda fenntartását a képviselőtestület határozata alapján a kaposszerdahelyi Általános Iskolával vonta össze.

– Véradás volt október hónapban Kaposszerdahelyen a Sport-Közösségi teremben, 23 fő adott vért 10,3 liter mennyiségben, 4 fő első véradó volt.

– A Gondozási Központ bérleti szerződése jövő év áprilisában lejár. Az Egyházközségnek szüksége van a plébánia helyiségeire, a mindenkor tisztelendő lakhatásának megoldása végett, valamint a hitéleti foglalkozások megtartása miatt.

– Októberben köszöntötték a szerdahelyi nyugdíjasokat az Idősek Napján. Ragyogó műsort adtak az óvodások és a kisiskolások. A nyugdíjas Egyesület Énekkara népdalcsokrot adott elő.

– Októberben szervezett túrát tartott a Kaposszerdahelyért Egyesület. A szép őszi időben 11 kiránduló részvételével a Töröcske-Hercegdomb-Pölöske-Kecskeháti erdészlak-Zselickislak-Töröcske útvonalat járták be.

– Márvány kőkereszt felállítását ajánlotta fel Tóth Attila kaposszerdahelyi képviselő a községnek. Az Önkormányzat ajánlatokat kért a helyi civil szervezetektől a kereszt elhelyezéséről a faluban. A kisszennai lakótelepet, a Németh József és a Széchenyi utca kereszteződését választották. A döntést a képviselőtestület megerősítette, az engedélyek beszerzése után kerül sor a kereszt felállítására.

– Ünnepelesen felavatták a Hősök kertjében Tóth Attila kaposszerdahelyi kőfaragó és épületszobrász alkotását, a két világháborúban elesett hősök emlékművét. Az impozánsan elkészített emlékművet Tóth Attila ajánlotta fel a községnek.

– Falusi Vendéglátó szakképzés indult el 50 fővel Kaposszerdahelyen a Somogy Megyei TIT szervezésében. Az egy éves díjtalan képzés májusban vizsgával zárul, szakmát, valamint OKJ bizonyítványt kapnak a hallgatók.

– Gyermek Alkotótáborot hozott létre Kaposszerdahelyért Egyesület december 8-9-én Kaposszerdahelyen a Somogy Megyei Közgyűlés elnöke, a Kaposszerdahelyi Önkormányzat, valamint Tóth Attila, a Czafenát Kft, és Rónai Attila támogatásával, hét szerdahelyi alkotóművész részvételével.

– A Polgármesteri Hivatal épületében nyílászárók kerültek cserére, a bekerülési költségek 70%-át pályázaton nyerte el az önkormányzat.

– Az életveszélyessé vált óvoda tetőcserepét le kellett cserélni. A község közműkötvényeiből fedezte a csere költségeit az önkormányzat, amely 1.300.000,-Ft-ba került.

– Megvalósítható szennyvízprogramra adott be pályázatot a kaposszerdahelyi Önkormányzat. Az 553 millió forintba kerülő beruházás 15-25 % önrészéhez a lakosságnak kell majd hozzájárulnia.

– Az óvodához vezető feljáró útburkolatát saját erőből felújította az Önkormányzat. Alapos és jó munkát végeztek a szerdahelyi közmunkások.

– A nyári hónapokban elkészült a Katolikus Templom szükséges belső felújítási munkái, mely költségek kifizetése adományokból, hozzájárulásokból történt. Új miseruhák, oltárterítők is készültek az elmúlt egy évben a templom részére. Az energiatakarékos izzók cseréjéhez a helyi Önkormányzat járult hozzá.

– Kaposszerdahelyen egy egyházi esküvő és 11 keresztelő volt 2007-ben, valamint 8 gyermek született és 11 haláleset volt.

– Gombaismertető könyvet jelentetett meg a gyerekeknek a szilvásvasszentmártoni Fodor József. A dekoratív verses, rajzos kötetben a Zselicségben található gombafajtákat ismerhetjük meg.

– Tizedik kötete jelent meg a szerdahelyi Kun Istvánnak „...asszongya hogy...” címmel. A kötetben humoros írások vannak nem megszokott formában. Kapható a szerzőnél.

– FIDESZ alapszervezet alakult Kaposszerdahelyen 13 fővel. Elnöknek Czifra Győzött választották meg.

– Colorádó után Európában Zselicben van a világon a legtisztább, legszebb égbolt. Itt jön létre Európa első Csillagos Égbolt Rezervátuma, állapotok meg Utah államban, ahol az első sötét égbolt szövetség is működik.

– 50 éves kántori szolgálatért Kaposszerdahelyért Emlékplakettet vett át Bencs György kántor. Az ünnepélyes kezek között Balogh József polgármester úr adta át a megtisztelő díjat.

– A MAGYAR KÖZTÁRSASÁGI ÉRDEMREND LOVAGKERESZTJE POLGÁRI TAGOZATÁT adományoz-

ta a Kaposszerdahelyen élő Varga István újságírónak, egyetemi tanszékvezetőnek, főiskolai adjunktusnak Sólyom László köztársasági elnök.

A dél-dunántúli kulturális, művészeti közéletben végzett több évtizedes kimagasló újságírói, médiavezetői, főiskolai oktatói tevékenysége elismeréséül.

– Díszoklevelet kapott Simon Ferencné a Nyugdíjas Egyesület elnöke. A FÖNIX Somogyi NAGYASSZONYOK EGYESÜLETE közösségi munkájának elismeréséül NAGYASSZONY címet adományozott és tiszteletbeli taggá fogadták a Magyaratádon megtartott ünnepségen. A településért, az ott élő emberekért végzett több évtizedes áldozatos munkája elismeréseként kapta a Falusi Nők Világnapján.

– XVIII. Karácsonyi Hangverseny Kaposszerdahelyen december 21-én lesz a Katolikus templomban. A programok 18 órakor kezdődnek.

– A kommunális adó emeléséről döntött a képviselőtestület. Az adó mértéke 2008 évben 14,3%-al 8000-ft-ra emelkedik. A többi adónem nem változik. A vízdíj emelkedik, 160-ft+ ÁFA/m³ lesz.

– 800.000-ft-ot vesztett el az önkormányzat a szőlőhegy villamos hálózat közműfejlesztésén, melynek felét a lakosság hozzájárulása adta ki. Az engedélyezési tervet megfelelezték, és így nem készülhetett el időben az építmény, az engedélyezés egy éves időszaka pedig lejárt. Az önkormányzat peres úton próbálja majd behajtani.

– Közmunka programban vesz részt Szerdahely, sikerült decemberben 4 fő munkanélkülit felvenni.

– A Polgármesteri Hivatal ügyfélfogadási rendjében változás áll be, keddi napon zárva a hivatal, a többi napon fél nyolc órától fél négyig, illetve szerdán öt óráig, pénteken tizenkettő óráig lesz nyitva január 1-től.

CSÓPOSTA

a beérkezett levelek alapján

-Kérdezik az Árpád utcából, mikor lesz nálunk szennyvízelvezetés?

-A Kossuth utcából kérdezik a polgármester urat és a képviselőket, miért maradt el a falunap, nem érdemeljük meg? Mire költik a millióinkat?

-A Kossuth utcában hiányzik egy járdaszakasz, melyik választási ciklusban fog elkészülni? Ígéretekkel évek óta tele a padlás.

-A Kossuth utcából: - Évek óta kérdezem, hogy miért nem közvetíti a testületi üléseket a helyi TV?

-A Rákóczi utca lakói azt kérdezik, az árvíz idején beígért víztározó ugye soha nem fog elkészülni, vagy megvárjuk a következő árvizet, talán akkor megint kapunk újabb ígéretet?

-A tajga gyöngye „vezetékes – (mobil)” telefont lecseréli-e valamikor az üzembentartó?

-A Deák Ferenc utcában igen rossz állapotú az úttest, kérdésem, az autóm bizonyítható javítási költségét fizeti-e az Önkormányzat?

-Világítást kérnek a Deák Ferenc és Széchenyi utca lakói a gyalogos lejárónál.

-A Kapoli, a Hunyadi utca lakóinak kérdése, mikor javítják meg a Kapoli utcában a tönkrement utat? Járdánk vajon lesz-e?

A kérdésekre a választ a szerkesztők várják, melyet személyesen eljuttatunk a kérdést feltevőknek.

A Kaposszerdahelyi Plébánia szervezésében

2007. DECEMBER HAVI MISEK

Istentiszteletek időpontjai és színhelyei:

23-án vasárnap 10:00 Zselickisfaludi r.k. templom

23-án vasárnap 12:00 Kaposszerdahelyi templom

GYERMEK MISE

23-án vasárnap 17:30 Szennai Művelődési Ház

Családos gyermekmise pásztorjátékkal

ÉJFÉLI MISE

24-én hétfőn 24:00 Kaposszerdahelyi templom

25-én kedden 9:00 Szilvásszentmártoni

Polgármesteri Hivatal

25-én kedden 11:00 Szennai Óvoda Kápolna

25-én kedden 12:00 Kaposszerdahelyi Templom

26-án szerdán 10:00 Kaposszerdahelyi Templom

30-án vasárnap 13:30 Kaposszerdahelyi Templom

30-án vasárnap 14:30 Szennai Óvoda Kápolna

ÚJÉVI MISE

2008. JANUÁR 1. KEDD 14:30 Kaposszerdahelyi Templom

MINDENKIT SZERETETTEL VÁRUNK!

**KELLEMES KARÁCSONYI ÜNNEPEKET ÉS
BOLDOG ÚJ ESZTENDŐT KÍVÁNUNK!**