KAPOSSZERDAHELYI KRÓNIKA

IX. évfolyam, 2010. IV. negyedév

Tegyünk jót valakivel!

Karácsonykor szeretnénk megélni a békét és az örömet. Olyan gyakran nem sikerül ez, pedig annyira törekszünk rá! Hogyan érjük el a szívünk mélyén vágyott szeretetet? Semmiképpen nem panaszkodással, vagy számonkéréssel. Alázat és szegénység jellemezte Jézust születésekor. Nem akart Istennek látszani, sőt elrejtette ezt, amennyire csak tudta. Azért, hogy mindnyájan szerethessük őt. Senkinek sem kell úgy éreznie, hogy ő nem elég nagy, nem elég gazdag, hogy Isten közelébe férkőzzön. Isten mindenkié akart lenni, aki csak befogadja őt. Jézus az embereké. Ugyanakkor az Atya sem hagyta el, gondoskodott róla, angyalokat küldött, hogy mellette legyenek. Ők figyelmeztették Józsefet és Máriát, és vezették őket a biztonságos úton. Isten nekünk is elküldi angyalát, hogy vigyázzon ránk, és segítsen a helyes úton Jézus felé. Induljunk el mi is a pásztorokkal együtt, és csodáljuk Isten nagyságát, hogy ilyen kicsivé tudott lenni ebben a gyermekben. A királyok és a koldusok mind Jézus körül találják meg a békét és az annyira vágyott szeretetet.
A szeretetet újra és újra tanulni kell, mert elfelejtjük. Ezt mutatta meg nekünk Jézus gyermekségén keresztül. A gyermekekben még megvan az ösztönös szeretet szüleik iránt, ami a kamaszkorban kissé alábbhagy, de visszatér, ha őszintén keressük és megbocsátunk, ahogy nekünk is megbocsátottak. Templomainkban ezt a megbocsátást és önzetlen szeretetet szeretnénk megélni.
Karácsonykor tegyünk jót valakivel, aki esetleg egyedül van, özvegy, vagy árva, vagy rokonai messze élnek tőle! Tágítsuk ki saját családunk határait, ahogy Isten is kitágította családját és befogadott minket!

Áldott Karácsonyi Ünnepeket Kívánok minden kedves Olvasónak!

Kálmán atya

2010. karácsonyi és újévi misék és programok

December 24. péntek, Karácsony este
Kaposszerdahely: 22:00 Éjféli mise
December 25. szombat, Karácsony
Donneri templom: 8:30, 10:30 és 18:00 Szentmise
Szenna: 11:00 Szentmise (műv. ház)
Kaposszerdahely: 12:00 Szentmise
December 26. vasárnap, Szent Család Vasárnap
Donneri templom: 8:30 és 18:00 Szentmise
Szenna: 11:00 Szentmise (kápolna)
Kaposszerdahely: 12:00 Szentmise
December 31. péntek
Donneri templom: 18:00 Év végi hálaadó szentmise
2011. január 1. szombat, Szűz Mária Isten Anyja ünnepe
Donneri templom: 8:30 és 18:00 Szentmise
Kaposszerdahely: 12:00 Szentmise

Szilveszter éjjelén 0.15-kor Újévi koccintásra várjuk Szerdahely lakóit és vendégeiket a Szent István park-ban a fenyőfánál.
BÚÉK!

Mindenkit szeretettel várunk!

ÚJ POLGÁRMESTER

Interjú Prépost László Polgármester Úrral

- Egy ember elhatározta, hogy Ő most polgármester lesz Kaposszerdahelyen. Az lett. Kedves Polgármester Úr, mi volt az a motiváció, a belső tűz, ami a győzelemhez segítette?

- Egy évvel ezelőtt, már figyeltem a falu fejlődését, közéletét. Úgy éreztem, hogy a fejlődés üteme elmarad a lehetőségektől. Csak az egyén, az itt élő ember marad ki a folyamatokból. Nincs haladás, a községben megállt az idő. Ezért, úgy gondoltam, hogy egy jól képzett csapattal, testülettel, megfelelő támogatással új irányt, új értéket tudok hozni. Természetesen mindez a község lakóinak akaratát kell, hogy tükrözze.

- Amikor a tervezést készítette, hogy mit akar a községgel, milyen vízió lebegett a szeme előtt, hogy miképpen indul el, s amire mindezt „felhúzza”?

- Látványos fejlődést szeretnék elindítani, szembetűnő legyen annak, aki a falunkba a Zselic kapuján át belép. A folyamatban levő pályázatokat én is támogatom, azokat szeretném befejezni. Ha mindez elkészül, vállalkozó barát környezet kialakításával befektetőket akarok idehozni. Célom, hogy munkahelyeket itt helyben sikerüljön megteremteni, de ehhez a községet piacképessé, vonzóvá kell tenni. Legyenek turisztikai célpontok, fejlődjenek a sportágak, ami nemcsak a futballból áll. Az önkormányzat lehetőségeihez mérten támogatja majd a sportot, azonban az is elvárás részünkről, hogy legyenek a szervezeteknek támogatói.

- Egy húsz éve tartó becsontosodott rendszer után, hogyan zajlott le az átadás-átvétel?

- Az átadás-átvétel kisebb zökkenőkkel zajlott le, de megtörtént. Sejtettem, hogy az önkormányzatnak nehéz az anyagi helyzete, de a valós nehézségek, pénzügyi gondok, minden elképzelésemet felülmúlták. Mindennap újabb ás újabb szállítói, és egyéb tartozások jönnek elő, mindezt kezelni kell, úgy, hogy a csődöt elkerüljük, sok álmatlan éjszakámba került. Az önkormányzat forráshiányos, állítólag már tíz év óta, ebből eredményesen gazdálkodni kész csoda. Hiszem, hogy felül tudunk kerekedni a nehéz helyzeten, készítettünk egy megszorító intézkedés-csomagot, mely érinti az egész lakosságot és összes intézményünket. Nem mondható, hogy a legnépszerűbb elképzelések vannak ebben, de településünk lakóinak többsége megértette azt, hogy mindezt Szerdahely jövőjének megalapozásáért tesszük, ezért egyetértenek velünk.

- Kaposszerdahelyen jó emberek laknak, érzi-e a felelősségét annak, amit a választópolgárok a vállára tettek, amit egy újdonsült polgármestertől elvárnak?

- Érzem, hogy a faluvezetés nagy felelősséggel jár, tartozom választóimnak annyival, hogy mindent megtegyek azért, hogy adósságaink növekedését megállítsam, ugyanakkor egyéb források és dolgos emberek támogatásával látványos fejlődést indítsak el, az alapvető szükségleteket a falu működéséhez megteremtsem, ezzel a polgárok megelégedettségét fokozzam.
Bízom abban, hogy azok, akik engem és csapatomat nem tüntettek ki bizalmukkal, azok is megértik, hogy Kaposszerdahely fejlesztése, széppé tétele, lakói megelégedettségének fokozása a mi célunk, amit akkor tudunk leghamarabb elérni, ha összefogunk, és közösen teszünk a fejlődésért. Ezt csak úgy tudjuk elérni, ha nem azt nézzük, hogy tudunk a másik táborhoz tartozóknak ártani, a másik intézményben dolgozóknak keresztbe tenni, hanem együttműködésre törekszünk, és elsőként nyújtunk baráti jobbot.

- A magánéletét tudja-e egyeztetni, a hirtelen jött „problémás” munkakörrel?

- A magánéletem közelít a nullához, számomra furcsa, de kezdem már megszokni. Az időm nagy részét a falura kell áldoznom azért, hogy megszerezzem azt az ismeretanyagot, tapasztalatot, ami a felsorolt tervek megvalósításához szükséges.

- Mit kíván az új polgármester a falu lakóinak karácsonyra, az ünnepekre?

- Boldog és békés karácsonyi ünnepeket, eredményekben, bőségben gazdag új esztendőt kívánok a falu minden lakójának!

Mester József

A CSEND HANGJA BELGIUMBAN

Bálványos István emlékei

Három nemzet kisebbsége él együtt Belgiumban kulturális különbségekkel. A kulturális közösségek nyelvi különbségei, a flamandok búr nyelven, a vallonok francia nyelven és hát, a németek. Örökös ellentét van közöttük egész évben. A flamand városokban nem ajánlatos megszólalni franciául, talán kivételes helyzetben voltam, mert amikor azt mondtam, hogy magyar vagyok, nem szúrtak le, az üzletekben kiszolgáltak. Az egymás közötti ellentétet, feszült helyzetet, azt hiszem a politikusok provokálják, így tudják fenntartani a status quot.

A karácsony, az más, minden elcsitul, a kedélyek lehiggadnak, nyugalom van. A világ legszebb terét Brüsszelben a Grand Placet együtt díszítik, dekorálják, segédkeznek az eredeti jászol felállításában, vigyáznak az élő juhokra, mindez azért, hogy mindenki érezze, számukra a karácsony méltó ünnep, megmutatva a világ felé a toleranciát, a jószívűséget, a csendes együttélést. A szent ünnepen, mintha a tengert látnám, ahogy visszahúzódik az acsarkodás, helyette a szeretet és a megbékélés jött el a népek között.

Érdekes, hogy mégsem olyan bensőséges ünnep Belgiumban a karácsony, mint Magyarországon. Nem sütnek, főznek már napokkal előtte, mint nálunk. Karácsony napja az év nagy ünnepe, ekkor van együtt a család. Az ajándékozás szokása valahogyan másképpen alakult ki, apró ajándéktárgyakat is adnak egymásnak. Azt láttam, hogy a családokban mindenki rajzol, egész Belgiumban, előfordul, hogy ekkor egy-egy rajzott átadnak ajándékba. Egyébként, világhírű képregény rajzolói vannak Belgiumnak, például Peyo, aki a Hupikék törpikéket rajzolta, Morris a Lucky Luke-t, Hergé a Tintin kalandjait.

Ízlésesen vallásosak, hívők, rendszeresen járnak a templomba. Gasztronómiájukban az egyszerű ételeket szeretik, de nincs olyan kultúrája, mint nálunk a főzésnek. A feleségemmel voltam pincér a belga királynál, azt láttam, hogy a kelbimbó, hasábburgonya, káposztaleves, spárga borsó, bifsztek a kedvenc ételek között szerepel. A sütemények esetében a világhírű belga csokoládé készítmények az irányadóak. Csak természetes alapanyagból és ízösszetevőkből készítik. Európa egyik legdivatosabb cukrászati édessége a macarons különböző ízekkel, mely az ünnepi asztalról nem hiányozhat. Az étkezéseket fejedelmi sörökkel koronázzák.

A csend hangja agresszív a levegőben, megható, kellemes az emberközeli hatása, az emlékezés karácsonya ilyenkor bennük van.

Mester József

OVI

A Kaposszerdahelyi Óvoda 2009. szeptemberétől egy csoporttal működik, nehéz anyagi körülmények között. Ennek ellenére a szülők segítségével, igyekszünk a gyermekeknek minél több színes programot szervezni.

2010. tavaszán meglátogattuk a kaposvári „Manó Múzeumot”, ahol a kicsik az erdő-mező állataival-, dalokkal és mondókákkal ismerkedtek.

Immár második alkalommal vettünk részt a Kadarkúton megrendezésre kerülő „Tavaszköszöntő Fesztiválon”, ahol a látogatók, érdeklődők a kis alkotók kiállított munkáiban gyönyörködhettek.

Tavaszi programjainkat tarkította még városnéző kisvonatozás.

Év végi kirándulásunkon a bőszénfai „Szarvas-farmot” látogattuk meg a szülőkkel, testvérekkel közösen. Itt lehetőség nyílott az állatok megsimogatására, traktoros személyszállító utánfutón való utazásra. Menetközben figyelhettük meg természetes lakhelyükön az állatokat, vaddisznót, őzikét, szarvast.

Néhány hete voltunk a Kaposvári Katasztrófavédelemnél, ahol a tűzoltó eszközöket, autókat, felszereléseket tekinthettük meg. Ennek folytatásaként hamarosan a Mentőállomásra, Rendőrségre is látogatást szervezünk.

A következő kirándulást már szervezik a szülők. Ennek célpontja a patcai „Katica Tanya”. Itt az állatok simogatása mellett kézműves foglalkozásokon is részt vehetnek óvodásaink.

Óvodánk csatlakozott az „OVIZSARU” programhoz, melynek első foglalkozását egy „igazi rendőr néni” tartotta. A legnagyobb siker a foglalkozás végét jelző rendőrautó szirénájának hangja aratta.

„Hangoló-zenés gyermekszínház” érkezik óvodánkba decemberben és tavasszal, az évszaknak megfelelő előadással.

Az évek hosszú sora óta hagyománnyá váló programokon, amelyek szervezésében, lebonyolításában mi, óvónők aktívan veszünk részt, óvodásaink lelkesen készülnek műsorokkal, ajándékokkal. Ezek: Idősek napja; Mikulás; Karácsonyi dallam a templomban; Karácsonyi játszóház; Egészségnap; Farsangi bál; Anyák napi megemlékezés; Évzáró és Falunap.

Nagyon jó kapcsolat épült ki a szülőkkel, sok segítséget kapunk tőlük. Az egyik kisgyermek nagymamája most pl. mesepárnát és kendőt vart minden gyermeknek.

Az év folyamán több közös munkadélutánt szervezünk, az advent időszakában kedvelt családi program a mézeskalács-sütés.

Áldott, békés karácsonyt kívánunk mindenkinek!

Kriszti és Zsuzsi óvó néni

Gondozási Központ programjai 2010. II. félévében

Az intézmény feladata az alapvető gondozási feladatokon kívül, közösségi és szabadidős programok szervezése. A programokat közösen szervezzük a Kaposszerdahelyi Nyugdíjas Egyesülettel, akikkel már több éve kötöttünk megállapodást közös rendezvények szervezésére és lebonyolítására.
Július hónapban ellátogattunk a Krisna völgyi Búcsúba, ahol megismertünk egy – a miénktől merőben eltérő – kultúrát és vallást. Az ott élő emberek nagyon kedvesek és vendégszeretők az oda látogatókkal. A hónap végén Igal városába látogattunk. Hat éve már, hogy baráti kapcsolatot ápolunk az Idősek Klubjával, és rendszeresen találkozunk velük. Késő délután lehetőségünk volt egy fürdésre a gyógyfürdőben. Szeptember közepén szalonnasütésre hívtuk tagjainkat a Pazderjás tóhoz, ahol a Horgászegyesület vendégszeretetét élvezhettük. A hónap végén közös kirándulást szerveztünk a Nyugdíjas Egyesülettel a Káli – medencébe és Révfülöpre. Szerencsénk volt látni a Balatont teljes őszi szépségében és a víz gyönyörű csillogását a ráeső napfényben. Október elején szintén közös rendezvényünk volt a Nyugdíjas Egyesülettel egy zenés, táncos rendezvényen. A klub meglepetéssel szerepelt, hiszen a nemrég megalakult Rock 'n' roll nagyik csoportjával Tviszt tánccal lepte meg nyugdíjas társait (nagy sikerrel). November elején ingyenes ruhaosztást tartottunk a Közösségi Házban az összegyűjtött adományokból. 11-én délelőtt vendégül láttuk az igali Idősek Klubja tagjait. Délutánra szerveztük meg az Idősek Napját a Közösségi Házba, ahol verses összeállítással szerepeltünk. 17-én Egészségügyi előadást szerveztünk a klubba, ahol új egészségügyi termékeket ismerhettünk meg. 25-én Adventi koszorúkat kötöttünk közösen a tagokkal és segítettünk a település Adventi díszbe öltöztetésében. December 8-án hozzánk is megjött a Télapó. 10-én a sántosi Idősek Klubjába kaptunk meghívást egy zenés, táncos összejövetelre. Ott szintén felléptünk a Rock 'n' roll nagyik tánccsoportjával (szintén nagy sikert aratva). Részt veszünk a Karácsonyi Muzsika rendezésében és lebonyolításában is. A klub Betlehemes játékkal készül a Templomi fellépésre. 22-én intézményünkben is Karácsonyi ünnepséget tartunk. Verssel, énekkel és finom beiglivel készülünk az ünnepre. A jövő év első hétvégéjét Pótszilveszterrel nyitjuk közösen a Nyugdíjas Egyesülettel. Terveinkben szerepel a jövő évben jelmezes farsangi bál megrendezése.
Továbbra is olyan programokkal és rendezvényekkel segítjük az intézmény ellátottjait és klubtagjait, amit koruk, és egészségi állapotuk lehetővé tesz, és amelyen ők is szívesen részt vesznek. Próbálunk segíteni mindenkinek mentális és egészségügyi problémáik leküzdésében, hogy minél elviselhetőbbé tegyük számukra a mindennapokat!
Továbbra is szeretettel várunk mindenkit, aki szeretne egy kicsit kikapcsolódni a hétköznapok egyhangúságából, vagy egészségügyi- és szociális problémájára keres megoldást.
Intézményünk nappali ellátást, házi segítségnyújtást és szociális étkeztetést biztosít.

Címünk:
Kaposszerdahely, Petőfi u. 3. Telefon: 712-185
Az intézmény hétfőtől-péntekig 8-16 óra között van nyitva.
E-mail: gondozasikozpont@kapos-net.hu

Koletárné Szili Gabriella
Intézményvezető

Sport

A megyei II. osztályban szereplő csapatunk eredményei a 2010-2011. bajnoki évadban

3. forduló
Somogyszob - Kaposszerdahely
4 : 0 (2 : 0) ifjúságiak 6 : 1
4. forduló
Kaposszerdahely - Magyaregres
3 : 1 (2 : 0) ifjúságiak 2 : 10
Góllövő: Mátés, Plajbász, Tóth T.
5. forduló
Kaposszerdahely - Taszár
5 : 3 (2 : 2) ifjúságiak 1 : 8
Góllövő: Mátés 3, Szaka, Fekete
6. forduló
Kaposszerdahely - Toponár
3 : 2 (1 : 1) ifjúságiak 0 : 8
Góllövő: Mátés, Téglás, Fazekas G.
7. forduló
Segesd - Kaposszerdahely
3 : 2 (2 : 1) ifjúságiak 5 : 4
Góllövő: Fazekas G., Schulcz
8. forduló
Kaposszerdahely - Somogyjád
1 : 5 (0 : 3) ifjúságiak 2 : 0
Góllövő: Kistankó
9. forduló
Mernye - Kaposszerdahely
0 : 6 (0 : 2) ifjúságiak 1 : 1
Góllövő: Fazekas G. 3, Schulcz 3

A csapat helyezése a 9. forduló után: 9. hely, 13 szerzett ponttal.

10. forduló
A kaposszerdahelyi csapat szabadnapos volt.

A 11. forduló előtt a kaposszerdahelyi csapat visszalépett.

KOVÁCS MIHÁLY MESTERSZAKÁCS AJÁNLATA

Dunai halászlé

Hozzávalók: 2 kg ponty és 50 dkg más nemes hal, 30 dkg vöröshagyma, 10 dkg fűszerpaprika, 4 dkg só, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 2-3 cseresznyepaprika, 25 dkg gyufatészta.

Elkészítés: A halakat előkészítjük, legalább négy órával a főzés előtt. A ponty legyen túlsúlyban, ez szabály! Aztán a harcsa, végül a többi fajta. (márna, fogas, csuka, törpeharcsa, keszeg, kárász, compó... E halászlé igazi értéke a különböző halak ízeinek keveredése, melyek egybeforrva adják meg az egyetlent. A tisztított nemesebb halak fejét, uszonyait, farkvégeit levágjuk. (Félretesszük a tisztított, egészben hagyott apró halakkal együtt.) Törzsükből vastagabb szeleteket vágunk, besózva hűtőbe tesszük. Hagymát aprítunk igen finomra, mivel a leves készítési ideje 30 perc, ez idő alatt a hagymának is szét kell főnie. Belerakjuk az edénybe az előkészített anyagokat: alulra helyezzük az aprólékot, amit behintünk hagymával, ezekre jönnek a kishalak, hagymával betakarva. Végezetül a sorrend ponty – harcsa- hagyma -, majd a többi fajta kerüljön legfelülre. Az így berakott edénybe kis szeletre vágott zöldpaprikát, paradicsomot, cseresznyepaprikát dobunk, megszórjuk a tűzpiros csemege-pirospaprika felével. Rálocsoljuk a besózott halak alján összegyűlt levet, és 3 liter hideg vízzel felengedjük. Nagyon erős tűzön felforraljuk, majd lobogva készre főzzük, puhulás előtt a tetején összegyűlt zsírra szórjuk a pirospaprika másik felét. Azonnal tálaljuk.
Tálalás
A levét tálalótálba borítjuk, külön főtt, csak tojással készült tésztát mellé téve. Ki-ki szedjen magának mindkettőből. Ezek után adjuk asztalra a halakat, friss, ropogós kenyérrel.

Vegyes haltányéros

Hozzávalók a roston sült harcsához: 4 db 6 dkg-os harcsafilé, só, 5 dkg liszt, fél evőkanál fűszerpaprika, fokhagymapor. A sütéshez: kevés étolaj.
A párizsi süllőszalagokhoz: 24 dkg süllőfilé, só, 5dkg liszt, 2 tojás, 1 evőkanál tej, 2 evőkanál liszt, só. A sütéshez: bő étolaj.
A rántott pontypatkóhoz: 4 db 12 dkg-os ponytkereszt szelet, só, 5 dkg liszt, 2 tojás, 20 dkg zsemlemorzsa. A sütéshez: bő étolaj.

Elkészítés:
ROSTON SÜLT HARCSA: A harcsafiléket sózzuk, majd fűszerpaprikával elkevert lisztbe nyomkodjuk. A felesleget leszórjuk róla. Serpenyőben annyi olajat forrósítunk, amennyi a halat félig ellepi. Erős tűzön mindkét oldalukat ropogósra sütjük. Száraz kenyérrel kibélelt edénybe tesszük.

PÁRIZSI SÜLLŐSZALAGOK: A filéket lebőrözzük, húsából ujjnyi vastag csíkokat vágunk. Enyhén besózzuk. A tojást a tejjel összehabarjuk, lisztet hozzáadva sűrű masszává keverjük, sózzuk. Bő olajat forrósítunk. A hússzalagokat először a lisztbe, majd a masszába mártjuk, onnan a forró zsiradékba tesszük. Aranyságára sütjük.

RÁNTOTT PONYTPATKÓ: A pontytörzsekből vágott szeleteket sózzuk, majd lisztbe nyomkodjuk, felvert tojásba mártjuk, végül zsemlemorzsába forgatjuk. A süllő zsiradékában nem túl erős tűzön többször megforgatva aranybarnára sütjük. A már megsült halakhoz tesszük.

Hajdúsági orjaleves

Hozzávalók: 1 kg húsos karaj – vagy tarjacsont, só, 1 kávéskanál egész fekete bors, körömnyi friss gyömbér és egész szerecsendió vagy szerecsendió – virág, fél fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1-1 csokor zeller és petrezselyem zöldje, 1 kisebb paradicsom, fél zöldpaprika, 15 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyemgyökér, 6 dkg zeller, 4 dkg karalábé, 4 dkg kelkáposzta.
A reszelt tésztához: 1 tojás, 10 dkg liszt, fél evőkanál búzadara, só.
A tálaláshoz: ecetes reszelt torma, mustár, petrezselyem zöldje.

Elkészítés: A csontos karajt feldaraboljuk adagonként 20-25 dekásokra. Hideg vízbe tesszük a szeleteket, lassan felforralva leszedjük a tetején képződő habját. Sózzuk, ízesítjük. Gyenge tűzön, fedő nélkül gyöngyözve bugyborékoló forrással egy órát főzzük. Ekkor bele rakjuk a zöldségeket és tovább forraljuk. A zöldségeket, ha puhulnak, folyamatosan kiszedjük a levesből, nagyobb darabokra vágjuk (negyedeljük, esetleg hasábra vágjuk, ízlés szerint formázhatjuk), mindegyikből egy –egy darab kerül majd a tányérokba.
Ha a hús megpuhult, a levest lehúzzuk a tűzről, tetejét kevés hideg vízzel megpermetezzük, negyed órát hagyjuk ülepedni. Szűrön keresztül egy másik edénybe merjük óvatosan, hogy az alját ne zavarjuk fel. A tészta hozzávalóiból kemény gyúrt tésztát készítünk, amit a reszelő nagy fokán hosszú szálakra lereszelünk, lisztezett tálcán kiterítjük. Közben vizet forralunk, sózzuk, és az elkészített tésztát a vízbe szórjuk. Ha feljön a felszínre, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, kevés, a leves felszínéről leszedett zsírral összekeverjük.
Tálalás:A mélytányérba reszelt tésztát kanalazunk, rámerjük a tűzforró levest, finomra vágott petrezselyem zöldjével megszórjuk. Mellé egy lapostányéron szervírozzuk a forró, húsos csontot a levesben főtt forró zöldségekkel körítve. Külön tormát, mustárt adunk hozzá.

Csikós pogácsa

Hozzávalók: 3 dkg élesztő, 1 dl tej, 1 evőkanál kristálycukor, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg darált füstölt kolbász, 5 dkg bőr nélkül ledarált tepertő, 1 kg liszt, 10 dkg zsír, 1 dkg fűszerpaprika, fekete bors, 3 tojás, 2 dkg só. A kenéshez: 1 tojás

Elkészítés: A lisztet a zsírral, kolbásszal, tepertővel, szalonnával eldörzsöljük, mintha omlós tésztát készítenénk. Hozzáadjuk a paprikát, a borsot, a kissé felvert tojást, 4-5 dl meleg vizet, a kevés liszttel cukros tejben megfuttatott élesztőt, sót. Összegyúrjuk, hagyjuk kissé kelni, majd kétujjnyi vastagra kinyújtva jó erősen hosszában és keresztben bevagdaljuk. Pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, tepsibe rakva ismét hagyjuk kelni. Sütés előtt lekenjük felvert tojással, és szép barnáspirosra sütjük.

CIGÁNYÉTELEK KARÁCSONYRA

Ráchal cigányosan

1 kg ponty, harcsa, balin stb, 2-3 kanálnyi zsír, 20-25 dkg füstölt szalonna, 1,5-2 kg burgonya, 2 fej hagyma, 5-6 kanál lecsó, (esetleg 1 pohár tejföl), paprika, bors, só.

A krumplit héjában megfőzöm, a halakat megpucolom, kibelezem, törzsét felszeletelem, vagy ha kis hal, akkor beirdalom. A tepsit kizsírozom és beleterítem a karikázott főtt krumplit, és sózom. Ráteszem a sózott, paprikázott, borsozott halakat. Erre vékonyra szelt hagymakarikák jönnek, a legtetejére pedig a vékonyra szelt szalonnaszeletek. Ez takarja is, zsírozza is. A résekbe lecsót teszek. Ha van, tejfölt is locsolok a tetejére és mehet a renbe (ren = sütő). Megsütöm.

Sárban sült kárász

Édesapám még a hatvanas évek elején látta a sárközi cigányok halsütési módját.

"A kifogott keszeget, kárászt kibelezték, de nem pikkelyezték le. A halakat kívül-belül sózták, paprikázták, majd betekerték sárral kevert fűszálakkal. Beledobták a parázsba, majd egyszer-egyszer megforgatták. Mikor kérgesre sült, akkor kipiszkálták és egy nagyobb kővel csapást mértek rá. A kemény kéreg kettétört és kibukkant belőle az illatozó halhús. A pikkelyek az agyagkéreghez tapadtak. "

Cigánypörkölt

A "Cigánypörkölt" a cigányok jellegzetes pörköltje, amely főleg az erősebb fűszerezéssel tér el a hagyományos, "magyar" pörköltféléktől.

Hozzávalók: 1 kg húsféle, 3 fej hagyma, 3 kanál édes paprika, 1 kanál erős paprika, 1 kk. bors, 2-3 kanálnyi lecsó, csöves paprika.

A húst felkockázom. A zsíron megpirítom az apróra vágott hagymát, ráteszem a tört paprikát, majd röviddel utána a húst. Sózom, megkeverem, belerakom az erős paprikát, majd lefedve kis lángon főzöm, az elpárolgó szaftját mindig csak egy kevés vízzel pótolva. Mikor már félig megpuhult, beleteszem a törött borsot és a lecsót is. Deszkáról szaggatott nokedlival tálalom.

Kárnye ku kurecs(húsos káposzta)

Négy személyre egy kiló savanyú káposzta, egy doboz sűrített paradicsom, egy kiló oldalas, egy zöldpaprika, egy fej vöröshagyma, babérlevél, só és bors kell, a rántáshoz pedig zsír, liszt, pirospaprika.

A húst földaraboljuk, s föltesszük főni, beleszeljük a vöröshagymát, babérlevelet, és ízlés szerint fűszerezzük. Mikor a hús majdnem megpuhult, belekeverjük a paradicsompürét és a káposztát. Ha megfőtt a káposzta, elkészítjük a rántást. Zsírban vagy olajban arany barnára pirítjuk a lisztet, majd a tűzről levéve belekeverjük a pirospaprikát. Ezt beleöntjük a levesbe, s ízlés szerint fűszerezzük, és még egyszer fölforraljuk.

Cigánynokedli

1 kiló liszt, 2-3 tojás, kávéskanálnyi só.

A megadottakból galuskatésztát keverek annyi vízzel, amennyit felvesz (kb. 4 deci). Egy nagy fazékban vizet forralok, sózom, és mikor forr egy deszkáról szaggatom bele a nokedlit. Mikor elfáradok, abbahagyom, feljön a tetejére, szűrőkanállal kiszedem, aztán újra szaggatok, amíg el nem fogy.

Rigójancsi

Az egyetlen igazán cigány sütemény a székesfehérvári cigányprímás és a kisasszony nagy titkos szerelmének emlékére készített Rigó Jancsi.

7 egész tojásból készült csokitorta-alap, amit nagyobb tepsiben sütünk meg, hogy csak ujjnyi vastag legyen. Amikor kihűlt, kettévágjuk.

Töltelék: 8 dl tejszín, 6 dkg kakaó, 12 dkg vaníliás cukor, 1 csapott ek. zselatin.

Bevonat: 30 dkg cukorból és 4 dkg kakaóból készült fondan vagy 3 dkg kakaóból 3 dkg cukorral főzött, 3 dkg vajjal elkevert csokoládémáz.

A tejszínt - amit előbb pár óráig jégen, vagy jó hideg helyen tartottunk - habüstben vagy porcelán tálban kemény habbá verjük és közékeverjük a kevés vízben feloldott, átszűrt zselatint. Két jó kanálra valót félreteszünk belőle. A kakaót összekeverjük 12 dkg vaníliás cukorral és azt lassanként a tejszínhabhoz, keverjük. Az egyik lapra rásimítjuk a krémet, erre negyed cm vastagságban rákenjük a fehéren hagyott tejszínhabot. A másik lap tetejét a csokoládémázzal bevonjuk. 5 centiméteres kockákra vágjuk, a krém tetejére fektetjük, s vizes késsel a kockák irányában végigvágjuk. Fogyasztásig hideg helyen tartjuk.

Cigány pogácsa

3 tojás kemény habját, 28 deka törött cukor és 28 deka darált mogyoróval vagy mandulával összekeverünk, kis ideig a masszát állni hagyjuk, azután pogácsákat formálunk belőle, s megsütjük. Ha kihűltek, csokoládémázzal vonjuk be.

Vakarcs (Cigánykenyér)

A cigányok kenyérsütési módszereinél feltétlenül meg kell említenünk a Vakarcsot, melyet a tűzhely lapján sütnek kovásztalan kenyértésztából.

Hozzávalók 4 darabhoz: 40 dkg liszt, 1 tk só, 2,5 dl víz (esetleg a fele tej), 2 dkg disznózsír. A hozzávalókból tésztát gyúrok, majd 4 lapos lepényformát formálok belőle. A tűzhely lapján mindkét oldalán megsütöm őket. A cigányok úgy eszik, hogy pörköltet vagy lecsót tesznek rá.

Gyűjtötte: Mester József

Ki mit süt-főz karácsonykor?

Megkérdeztük az önkormányzat új tagjait, mit készítenek az ünnepi asztalra:

Prépost Lászlóné:

Kacsacomb
Párolt káposzta
Krumpli püré
Székelykáposzta
Kocsonya
Tiramisu
Mézeskalács

Gőbölösné Vámos Márta

Rántott karaj
Pulykamell
Húsleves
Francia saláta
Hasábburgonya
Tiramisu
Kalács:diós, mákos
Aprósütemény: sportszelet torta
gyümölcssaláta
....narancsos ropogós
mézeskalács

Lancsár Etelka:

Halászlé
Rántott hal
Majonézes krumpli saláta
Ecetes krumpli saláta
Tyúkhúsleves
Rántott lapos hús pirított burgonyával
Fűszeres padlizsán ragu
Citromos gombás szelet rizzsel
Hólabda
Habos almatorta grillázsan
Panatone kalács
Mézes krémes
Karácsonyi koszorú

Megköszönjük mindazoknak, akik 2009-ben jövedelemadójuk 1%-t a Kaposszerdahelyért Egyesületnek ajánlották fel, ezzel is támogatva az egyesület működését. A befolyt 36.756 Ft-ot az egyesület kulturális célokra használja fel.

Pap Józsefné – Marika receptajánlata

Töltött káposzta

Hozzávalók 6 főre
70 dkg darált sertéshús, 60 dkg sertésoldalas ,20 dkg rizs, 1,5 kg szálas savanyú káposzta
1 kg (10-12 db) savanyú káposztalevél, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 tojás, 4 púpos tk őrölt paprika
2 mk őrölt bors, 1,5 tk só, 5 dkg zsír, 2 ek liszt, 1 nagy pohár tejföl

Elkészítés
A káposzta levéből egy bögrényit félreteszünk az esetleges utóízesítéshez, majd a káposztát felengedjük vízzel, átöblítjük, aztán kinyomkodjuk A sertésoldalast a csontok mentén feldaraboljuk. A hagymát felkockázzuk és fakanálnyi zsíron megdinszteljük. A darált húshoz hozzáadjuk a dinsztelt hagymát és a megmosott rizst, a tojásokat, a sót, a borsot és az őrölt paprika felét, majd jól összegyúrjuk. A káposztaleveleken lévő vastag eret elvékonyítjuk és megtöltjük a darálthúsos keverékkel. A levelek közepébe 1-1,5 púpos ek tölteléket helyezünk. Előbb a levél alsó részét, majd a két oldalát ráhajtjuk és szorosan feltekerjük. Egy nagy (kb. 8 literes) fazékba beleszórjuk az aprókáposzta 1/3 részét, ráhelyezzük a töltelékek és a feldarabolt oldalas felét, betakarjuk aprókáposztával. Aztán újból a töltelékeket, az oldalast tesszük rá és végül aprókáposzta következik. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje (kb. 2- 2,5 liter) és feltesszük főni. Kb. 2 óra múlva, amikor a káposzta és a töltelék is megpuhul, nagyon vékony rántással berántjuk. A rántáshoz a maradék zsíron a lisztet világos zsemleszínűre pirítjuk, a tűzről levéve hozzáadjuk az őrölt paprika másik felét és 2 dl hideg vízzel felengedjük, majd ráöntjük a káposztára, megpróbáljuk jól eloszlatni. Tejfölt tálaláskor mindenki ízlése szerint tegye rá.

KAPOSSZERDAHELYI KRÓNIKA

Alapító és kiadó:
Kaposszerdahelyért Egyesület

Főszerkesztő: Dobrovodsky Tibor
Tervező és nyomdai előkészítés:
Andor Gábor

Szerkesztőség:
7476 Kaposszerdahely, Kapoli A. u. 4.

www.szerdahelyert.hu

Nyomás:
Centrál Press Nyomda, Kaposvár

ISSN 2060-792X

HÍREK, ESEMÉNYEK

75 éve épült fel a Római Katolikus templom Kaposszerdahelyen. Az évfordulót augusztus 20-án ünnepeltük a Római Katolikus Plébánia és a Kaposszerdahelyért Egyesület szervezésében. Az ünnepi programok a Szent István szobornál kezdődtek, majd ünnepi szentmisével folytatódtak a katolikus templomban. Jelen voltak a templomépítők leszármazottai, valamint a királyi korona és jogar másolata került bemutatásra, kiállításra. Délután az V. megyei petanque versenyre került sor a Szent István parkban.

A IV. gyermek alkotótábort rendezte a Kaposszerdahelyért Egyesület december 4-én a Sport-közösségi Házban. Forgószínpad szerűen készítette a 60 gyermek a karácsonyi ajándékokat a család részére, a kaposszerdahelyi, zselickisfaludi alkotó művészek segítségével. Az Alkotótábort ebben az évben segítette, támogatta a Somogy Megyei Közgyűlés, Gelencsér Attila elnök, valamint a kaposszerdahelyi önkormányzat, az NCA-Budapest, a Tótágas Kreatív Hobbi és Foltvarró Bolt-Kaposvár, a Kapos-Ternero-Kaposszerdahely, Brunner Sütőipari pékség-Kaposvár, a Mark Union-Kaposszerdahely és Pál Istvánné-Kaposszerdahely.

10 éves a Kaposszerdahelyért Egyesület, mely a születésnapját szeptember 11-én ünnepelte a Szent István parkban.

Október 3-án a helyhatósági választáson Kaposszerdahelynek új polgármestere van Prépost László személyében. A képviselő testület tagjai Balogh József, Csóligné Szlicki Katalin, Gőbölös Attila, Máté Sándor, Mester József, Tóth Attila. Az esküt október 13-án tették le.

Kaposszerdahely lakóinak száma 1062 fő, ebből 850 fő a választópolgár. Ebben az évben 6 gyermek született, 4 haláleset volt, a házasságkötése száma 2. Az egyházközség területén 7 keresztelő, 3 esküvő és 9 temetés volt.

Eladósodott a kaposszerdahelyi önkormányzat, ami tíz évvel ezelőtt kezdődött, ismerte el egy tájékoztatón Balogh József volt polgármester. Éveken át görgette maga előtt az egyre növekvő összegeket, ami ez év októberére, közvetlen 32 millió forint pénzügyi hiányra rúgott. A hitelek 22 milliónál tartanak, minden szabad felhasználású ingatlan jelzáloggal terhelt, ugyanakkor az adókkal a lakosság 15 millióval évek óta tartozott, ami az elmúlt két hónapban 5 millióval csökkent. A képviselőkre, a polgármesterre az adók beszedése nem tartozik, ez helyhatósági ügy. A következő években a bevétel centrikusság jellemzi majd az önkormányzat gazdálkodását.

„Kelet Svájca" Kisbajom, ahol tapasztalatcserén vettek részt a Kaposszerdahelyért Egyesület vezetői a nyár folyamán. Ékköve Somogy megyének a település rendezettségével, szökőkútjával, a hagyományőrző erdei iskolával, az újonnan létrehozott zsúpos parasztházakkal, falumúzeumával. A polgármester úr megismertette a vezetőkkel a falu húsz éves fejlődését, majd vendégül látta őket.

A Kaposszerdahelyi Sport Egyesület a 11. forduló előtt visszalépett a megyei labdarúgó bajnokság további küzdelmeiből, tovább nem vállalta a mérkőzéseket anyagi támogatás hiánya miatt. A tavaszi hónapokban a képviselő testület felére csökkentette a támogatást, az új testület viszont nem tudja továbbiakban a hozzájárulást felvállalni.

2154 kg halat fogott ki 2010-ben a kaposszerdahelyi Pazderjás horgásztóból a 66 horgász, így az egy főre jutó hal mennyisége 32,63 kg. 1400 kg pontyot, 120 kg süllőt és 2000db süllő ivadékot telepítettek. A Pazderjás Horgászegyesület saját bevételeiből tartja fent magát, anyagi támogatást a helyi önkormányzattól nem kapott, nem is kért. Az éves beszámoló közgyűlés időpontja 2011. január 14-én 18 órakor lesz.

1,7% maradt az iparűzési adó a következő évben Kaposszerdahelyen a jelenlegi 65 vállalkozás részére, cserébe elvárható a támogatásuk a szerdahelyi intézmények, a civil szervezetek, valamint a magánkezdeményezések részére.

A Kaposszerdahelyért Egyesület honlapját a szerdahelyert.hu-t egy év alatt 17.000-en látogatták meg. Az Egyesület nyitott a nagyvilágra, az egyetlen a községben, aki a közművelődést is felvállalja.

A XXIII. Karácsonyi hangversenyt rendezi ebben az évben a Kaposszerdahelyi Önkormányzat. A helyi szereplőkön kívül fellépnek a szennai Zselic Művészeti Iskola, a szennai Rozmaring Nyugdíjas Egyesület Énekkara, a VOX együttes, Dr. Almási Róbert és társai, Pap Orsolya, valamint a Katolikus Gimnázium rézfúvósai Bogáthy József karnagy úr vezetésével.

A polgármesteri honlapon a «kaposszerdahely.hu» oldalon tekinthetők meg az önkormányzati hírek, rendeletek, az új polgármester elképzelései.

Pályázaton nyert állványos vetítővásznat a Kaposszerdahelyért Egyesület, mely a színvonalas előadásokhoz szükséges.