

RÁCKERESZTÚRI HÍRMONDÓ

Ráckeresztúr Község Önkormányzatának lapja

2021. október

Nő már a nap – a fotópályázat eredményhirdetése

A februári Ráckeresztúri Hírmondóban tettük közzé a felhívást: a Ráckeresztúri Hírmondó, a Ráckeresztúri Települési Értéktár Bizottság és a községi könyvtár közös pályázatot hirdetett. Ráckeresztúron készült fotókat vártunk, bízva abban, hogy a legjobbak majd megjelenhetnek a lapban, akár a címlapon is, és remélve, hogy olyan képek születnek, amelyek településünk szépségét, értékeit mutatják meg. Íme az egyik díjazott pályamunka: Zsoldos Katalin Olivia *Úton* című képe.

Hét pályázó nevezett három-három alkotással. A zsűri az értéktár bizottság és a képviselő-testület tagjaiból – Lisziné Hunyadi Hajnalka, Scheszták Kornél – állt, és örömmel csatlakozott dr. Szentés-Mabda Katalin Dóra polgármester is. A huszonegy fotót alaposan áttekintve a következő döntés született:

I. Balogh Antónia

II. Zsoldos Katalin Olivia

III. Zsoldos Dániel

Különdíjban részesült: Dienes Regina, Szabó Félix, Szabóné dr. Kántor Szilvia és Vagyóczki Szilvia

Minden pályázónak köszönjük a részvételt és szeretettel gratulálunk!

A nyeremények a polgármesteri hivatal ügyfélszolgálatán vehetők át ügyélfogadási időben. ■



Rangos élelmiszeripari elismerés

Gyereket a magasba! akció

Az időskori demenciáról

Baráti nap a vadászokkal

Szüreti felvonulás 2021-ben

KERESZTÚRI KISOKOS – FONTOS CÍMEK, TELEFONSZÁMOK

Szent Kereszt Gyógyszertár

(Hősök tere 4/5.; ☎25/455-812)

Nyitva: hétfő–péntek 8.00–18.00

Gyógyszertári ügyelet

nov. 1., 6., 7.: Ercsi ☎06-25/505-790

nov. 13., 14.: Martonvásár ☎06-22/569-146

nov., 20., 21.: Ráckeresztúr

nov. 27., 28.: Ercsi

Egészségház

(Petőfi Sándor u. 7.; ☎25/455-804)

I. háziorvosi körzet: dr. Mihalicza Ingridet dr. Kemenczei Zsuzsanna helyettesíti ☎06-20/852-0350

Asszisztens: Németh Éva

Hétfő, szerda: 8.00–11.30

Kedd, csütörtök: 12.00–15.00

Péntek: 8.00–11.00

Csecsemő- és gyermektanácsadás: szerda: 12.00–13.00

II. háziorvosi körzet: dr. Kasziba Lilla

☎06-20/852-0350

Asszisztens: Lőke Krisztina

Hétfő, szerda: 13.00–15.00

Kedd, csütörtök: 9.00–11.00

Péntek: 9.00–14.00

Csecsemő- és gyermektanácsadás: kedd: 11.00–12.00

Péntekenként felváltva rendel a két orvos.

A járványveszély miatt előzetes időpont-egyeztetés szükséges!

Vérvétel (bejárat az udvar felől)

A vérvétel jelenleg szünetel!

Fogorvos – dr. Szabó Gergely

☎06-20/389-0278

Hétfő, szerda: 14.00–19.30

Kedd, csütörtök, péntek: 8.00–13.00

Gyermekfogászat: kedd: 8.30–12.30

Fogorvosi ügyelet: 06-20/250-8583

Védőnői szolgálat

I. körzet: Peszter Zsuzsannát Farkasné Vancsura Ildikó helyettesíti

☎06-20/852-0351;

e-mail: rackeresztur.vedono@gmail.com

II. körzet: Farkasné Vancsura Ildikó

☎06-20/225-1820; e-mail:

vedono.rackeresztur@gmail.com

Nőgyógyászat – dr. Zsolnai Csaba

☎06-20/225-1820 Rendel kéthetente csütörtökön:

13.00–15.00. Időpont-egyeztetés szükséges!

E-mail: nogyogyaszat.rackeresztur@gmail.com

Orvosi ügyelet

Készenléti sürgősségi ügyelet

Hétköznaponként 8-tól 16 óráig az aktuálisan rendelő háziorvos.

Sürgősségi betegellátás

Hétköznap 16 órától másnap reggel 8 óráig; hétvégén szombat reggel 8-tól hétfő reggel 8-ig, valamint ünnepnapokon: Ercsi

Egészségügyi Központ (Esze T. u. 14., 06-25/492-021)

Állatorvos – dr. Zamody János

☎06-30/974-0374

RÁCKERESZTÚR KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA

(2465 Ráckeresztúr, Hősök tere 20., telefon: 06-25/517-900, 06-25/517-902;

e-mail: racker.ph@rackeresztur.hu)

Polgármester: dr. Szentés-Mabda Katalin Dóra (06-20/239-7255)

polgarmester@rackeresztur.hu

Szabadsága idején a polgármester helyettesei: Dienes Gábor alpolgármester (06-20/514-4816); Liszine Hunyadi Hajnalka alpolgármester (06-20/250-5746)

Jegyző: dr. Nagy Gábor (06-25/517-902) jegyzo@rackeresztur.hu

Képviselők: Dienes Gábor alpolgármester (gdienes76@gmail.com)

Liszine Hunyadi Hajnalka alpolgármester (hajcsi75@freemail.hu)

Peták Norbert (06-30/428-9092) petaknorbert2019@gmail.com

Scheszták Kornél (schesztakkornel@rackeresztur.hu)

Szabó Dávid (06-70/336-6026) szabodavid@rackeresztur.hu

Szabó József (06-70/324-6467) szbjozsef@freemail.hu

Ügyfélfogadás: hétfő, péntek: 8.00–12.00; szerda: 8.00–12.00; 13.00–17.00

Kedden és csütörtökön ügyfélfogadás nincs.

Pénztár: hétfő, péntek: 8.00–12.00; szerda: 8.00–12.00, 13.00–17.00

A www.rackeresztur.hu honlapról letölthetők az ügyintézéshez, adóbevalláshoz szükséges nyomtatványok.

Sírhelymegváltás – Hősök tere (volt takarékszövetkezet épülete)

Ügyintéző: Bokorné Illyés Ibolya

Telefon: 06-20/405-8150; e-mail: temetkezes@rackeresztur.hu

Temetőgondnok – Baki Mátyásné: 06-20/852-0361

A ráckeresztúri temető reggel 6 órától este 21 óráig van nyitva.

Szent László Völgye Segítő Szolgálat (2462 Martonvásár Szent László út 24.; telefon: 06-22/460-023) Ügyfélfogadás Ráckeresztúron, a Polgármesteri Hivatalban.

Gyerekjóléti ellátás: hétfő: 9.30–10.30 (Schmitsek József)

Családsegítés: hétfő: 9.30–10.30, szerda: 9.00–10.00 (Schmitsek József)

Telefonos Készenléti Szolgálat (éjjel-nappal hívható): 06-20/376-2808

Ráckeresztúri Petőfi Sándor Általános Iskola (2465 Ráckeresztúr, Szent János tér 31.) Telefon: 06-25/455-806 (Szent János téri épület), 06-25/455-823 (Hősök téri épület). E-mail: alsosuli@rackeresztur.hu

RÁCKERESZTÚRI MOSOLY ÓVODA (2465 Ráckeresztúr, Korniss u. 25.)

Telefon: 06-25/455-824; 06-20/852-0342; e-mail: mosolyovoda@rackeresztur.hu

Étkezés lemondása és rendelése reggel 8 órától 10 óráig: 06-20/852-0332

Fejér Megyei Pedagógiai Szakszolgálat Martonvásári Tagintézménye

2462 Martonvásár, Szent László utca 24. I. emelet (a családsegítő szolgálat épülete)

Telefon: +36 (22) 796 175; +36 (30) 302 3453

E-mail: martonvasar@fejemepesz.hu; **Honlap:** www.fejemepesz.hu

Nyitvatartás: hétfő–csütörtök: 8.00–16.00; péntek: 8.00–14.00

A Fejérvíz Zrt. helyi képviselői • Vízszolgáltatás: Jordán Géza 06-30/598-1269; **Csatornaszolgáltatás:** Smigol László 06-30/819-5607, Gondi Géza 06-30/868-2293

E.ON Észak-dunántúli Áramhálózati Zrt. (www.eon.hu)

Hibabejelentő: 06-80/533-533

Ercsi rendőr járőr: 06-20/3800-039; Körzeti megbízott: Szilukács Krisztián, Vásári Dénes: 06-20/210-5166

Polgárőrség: 06-70/211-6424



MENTŐK: 104

RENDŐRSÉG: 107



TŰZOLTÓK: 105

SEGÉLYHÍVÁS: 112





EGY PERC VERS –

AZ 1956-OS FORRADALOM ÉS SZABADSÁG-
HARC HŐSEINEK TISZTELETÉRE

Mondják, a himnuszt énekelték

Mondják, a himnuszt énekelték
úgy indultak a puskatúznak
s a könnygáz meg a tűzzel telt ég
sem riasztotta vissza őket.

Csorgott a könnyük.
Talán sírtak.
Csorgott a vérük.
Belehaltak.

Diákok voltak.
S ők csinálták
a dicsőséges forradalmat!

Jobbágy Károly

EMLÉKEZZÜNK - REMEMBER
1914 – 1918...
....2014 – 2018

2021. november 11.,
csütörtök,
11 óra 11 perc

Ráckeresztúr
Hősök tere
az I. világháborús
emlékműnél

Kérjük, mindenki
tartsa be a
járványügyi
előírásokat!
Emlékezzünk
méltósággal,
vigyázva
egymásra is!

11-11-11

Nemzetközi gyertyagyújtási akció
International candle lighting action
Internationale Kerzenanzündungsaktion
международная кампания зажигания свеч

www.krajczaros.uw.hu

Tisztelt Olvasók, kedves Ráckeresztúriak!

Szerkesztői levél

Október elején az önkormányzat és a Ráckeresztúri Petőfi Sándor Általános Iskola szülői munkaközössége megszervezte a hagyományos szüreti felvonulást, ami tavaly sajnos a vírushelyzet miatt elmaradt. E több évtizedes szokás a települési értéktárba is bekerült, ezért is külön öröm, hogy ebben az évben ismét több helyszínen táncoltak kicsik és nagyok. Az alsósok koreográfiája nagy sikert aratott, a táncot Jézsóné Vörös Szilvia tanítónő tanította be. A felsős diákok a régi időkből származó Ritka búza, ritka árpa, ritka rozs..., valamint a Keresztúrra két úton kell bemenni... kezdetű dalt énekelték, s a hagyományos táncot járták; őket Drozdikné Nagy Ágnes Tünde tanítónő készítette fel. Több elhivatott pedagógus és a gyerekek közös munkáját ismét nagy tetszéssel fogadták, a népes szemlélődő közönség tapssal jutalmazta a szüreti táncokat. Idén annyiban modernizálták a felvonulást, hogy nem lovas kocsik vitték a táncosokat, hanem egy különleges szállítóeszköz: gumikerekes kisvonat. Természetesen a betyárok keltette hangulat más, ám el kell fogadni, hogy egyre kevesebben tartanak lovat, és szinte nincs már kocsis sem. Kisvonattal pedig még úgy sem láttunk felvonulást, eljött hát ennek is az ideje.

Ami azonban fontos, hogy a hagyomány nem felejtődik el. Minden évben eljön az a nap, amikor a „szüretisek” körbetáncolják a falut, s mosolyt csálnak az emberek arcára. A jókedvűen éneklő-táncoló fiatalok léttel töltik meg a település utcáit, s vidámságot csempésznek az amúgy gyakran nem épp vidám lelkekbe. Köszönet illeti a fellépőket, akik végigjárták Ráckeresztúr utcáit, s a nehézségek ellenére kitartóan követték eleink példáját. Köszönet illeti a táncosokat fogadókat is, s mindazokat, akik felajánlásukkal támogatják az iskola munkáját.

Sajnos idén a szüreti bál elmaradt, jelenleg ugyanis az iskolafelújítás miatt a tornaterem sem szabad, s gyakorlatilag nincs olyan helyszín, ahol bármiféle rendezvényt lehetne szervezni. Bízunk benne, hogy hamarosan rendeződik a helyzet. Addig is legyünk türelmesek, figyeljünk a természet őszi színeire, lássuk meg a rosszban is a jót. A lelki béke a legfontosabb, és ehhez elengedhetetlen olykor egy ízletes forró tea vagy csokoládé, netán negyedórányi relaxáció. A lényeg, hogy szánjunk elegendő időt magunkra is.

Gajdó Ágnes

ÚTRAVALÓ ÜZENET

„Minél mélyebben fürkészhünk, minél messzebbre hatolunk és tapogatózunk a múlt alvilágába, az emberiségnek, történetének, művelődésének kezdeti alapjai tökéletesen megmérhetetlennek bizonyulnak, s mérőnünk elöl, bármily kalandos távolságokba gombolyítjuk alá zsinagét, mindig újra és tovább húzódnak vissza a feneketlenségbe.”

(Thomas Mann)

MOSOLY HÍREK**Nyár vége, ősz eleje**

Óvodánkban belső felújítási munkálatok, külső szigetelés és színezés, tetőszigetelés volt egész nyáron, nyitvatartási időben is és egész augusztusban. Augusztus utolsó hetében a kollégákkal takarítottunk. A takarításban segítő szülők: Tóth Rita, Cserniczkó Marianna, Paizs István és Vadász Szilvia. Segítettek még az iskola, a temető és az óvoda gondnokai, a „helyben maradásos” fiatalok és a közfoglalkoztatottak.

Az óvoda összes dolgozója részt vett augusztus 28-án a III. Csülökfőző- és Pálínkafesztiválon, ahol csülökételünkkel első helyezést értünk el.

Augusztus utolsó napjaiban munkatársi, nevelőtestületi értekezletet (csapatépítést) tartottunk. A kiscsoportos szülőknek és a szülői munkaközösségnek értekezletet tartottunk. 2021. szeptember 13-án (hétfőn) 16 órai kezdettel szülői értekezlet volt a Makk Marci, a Méhecske, a Napsugár és a Pillangó csoportnak.



Örömmel tájékoztatjuk Önöket, hogy óvodánk az Iskolakert Pályázat útján 10 000 forintos vásárlási utalványt nyert, melyet az Oázis Kertészetben tudunk levásárolni.

Hálásan köszönjük a Napsugár és a Makk Marci csoport támogató szüleinek a segítségét, akik lehetővé tették a csoport ablakainak lefóliázását: Baki Bálint, Baki Tamás, Bálint Andrea, Kovácsné Nagy Nikolett, Kálmánné Kovács Alexandra, Prekop Attila, Siklósné Deák Klaudia, Tihanyi Tímea, Török-Deák Anett, s köszönjük a vállalkozónak, Sándor Józsefnek (Autófólia Nagykörs). Köszönet Bogdán Bence apukájának, Lászlónak az óvoda kazánházában lévő fűtőcsövek szigeteléséért.

VI. Játsszunk Mindannyian Játékvilágnap az óvodánkban. Bár az időjárás nem volt kegyes hozzánk, de a kedvünk ennek ellenére nagyon jó volt, sok szülő részvételével.

Az Operatív Törzs döntése alapján az Országos Kórházi Főigazgatóság (OKFŐ) valamennyi köznevelési intézmény részére kéz- és felületfertőtlenítő szereket szerzett be, melyet a hét folyamán mi is átvehettünk.

Gyerekeink részt vettek egy bábelőadáson, aminek nagyon örültek.

Gáborné Kutasi Katalin óvodavezető

SZAMURÁJ 07 KFT.**AKCIÓK**

**TÁVFELÜGYELETI
SZOLGÁLTATÁS
2000 forinttól!**

**AKCIÓS
ESZKÖZCSOMAGOK
SZERELÉSSSEL
MÁR 80 000 Ft-tól!**

**A RÉSZLETEKÉRT
ÉRDEKLŐDJÖN:**

06-30-9-298-597

06-30-9-817-396

06-23-358-723

www.szamuraj07.hu

FELHÍVÁS**Bursa Hungarica-pályázat**

Ráckeresztúr Község Önkormányzata csatlakozott a Bursa Hungarica Felsőoktatási Önkormányzati Ösztöndíjrendszer 2022. évi pályázati fordulójához.

A korábbi évekhez hasonlóan a felsőoktatási intézményben tanulók (A típusú) és a felsőoktatási tanulmányaikat kezdeni kívánó tanulók (B típusú) adhatnak be pályázatot. Az ehhez szükséges űrlapot a <https://bursa.emet.hu/paly/palybelep.aspx> oldalon érhetik el. A belépést követően töltsék le, és kitöltve, a szükséges mellékletekkel (iskolai látogatási igazolás, az egy háztartásban élők jövedelemigazolása) együtt **2021. november 5-ig** adják le a Polgármesteri Hivatal ügyfélszolgálatán.

Ráckeresztúr Község Önkormányzata

Rangos élelmiszeripari elismerés

Bodó Ágoston, a Prorag-Agrárcentrum Kft. ügyvezető igazgatója szeptemberben Budapesten vette át az Agráriumért OTP Díjat kiemelkedő szakmai teljesítménye elismeréseként. Idézzük a Martontej facebook-oldalán megjelent bejegyzést, ami a rangos elismerésről ad hírt.

Büszkén számolunk be ismét egy elismerésről, melyben a Martontej részesült.

Budapesten, a Kincsem parkban rendezett eseményen öt mezőgazdasági, illetve élelmiszeripari vállalkozó vehette át az Agráriumért OTP Díjat. A hitelintézet idén másodszor adta át öt kategóriában az elismerést, amelyet azért alapított, hogy egy rangos és hiteles díjjal ráirányítsa a figyelmet a mezőgazdasági és élelmiszeripari vállalkozók értéktérítő munkájára és kiemelkedő szakmai teljesítményére, amely az ágazat minden szereplője számára példaként szolgálhat.

Az öt kategória díjazottjait a 2012-ben – Csányi Sándor, az OTP Bank elnök-vezérigazgatója által – alapított, akadémikusok és szakmai szervezetek képviselőiből álló Agrárkollégium választotta ki a jelöltek közül.

Díjazottak 2021-ben az öt kategóriában:

- Növénytermesztés – Bodnár Lajos, a Hajdú-Bihar megyében, mások mellett búzát, árpat, kukoricát, napraforgót, lucernát és repcét termesző Hajdúböszörményi Béke Mezőgazdasági Kft. ügyvezetője
- Állattenyésztés – Antal Gábor, a Hódmezővásárhelyen sertés- és szarvasmarhatenyésztéssel, valamint takarmánygyártással is foglalkozó Hód-Mezőgazda Zrt. vezérigazgatója



• Élelmiszeripar – Bodó Ágoston, a Ráckeresztúron tejtermelő tehenészetet működtető Prorag-Agrárcentrum Kft. – Martontej ügyvezető igazgatója

• Kertészet – Hivekovics Ákos és Hivekovics Zoltán, a Nagyrécsén bogyós gyümölcsöket termesző Hivekovics Családi Gazdaság alapítói

• Nemzetközi tevékenység – Varga Ákos, Magyarország egyik meghatározó gabonakereskedő cégének, az UBM Csoportnak az elnöke

Büszkék vagyunk erre a díjra, mely alátámasztja azt az innovatív elképzelést, amit ma a GMO-mentes, a KÉK-Fehér-Szív Szövetség, a tartósítószer- és adalékanyag-mentesség, a környezettudatos termelés jelent, és amit a Martontej képvisel.

„Martontej a minőségi tejtermékek hazai gyártója.”

Forrás: a Martontej facebook-oldala

A CÉGRŐL

A történet az 1900-as években kezdődött, gróf Dreher Antal uradalmában. Hosszú út vezetett odáig, míg a szarvasmarhatelep 2004-ben egy pályázati lehetőség alapján a Bodó család tulajdonába került. Mára a Magyar Tarka tenyésztőmármányt felváltotta

a Holstein-fríz fajta, de a múlt tiszteletként a telep előtt ott áll a híres Augusztina nevű tehén szobra. Ő az



élete során nyújtott tejtermelésével messze megelőzte korának eredményeit. A múlt sikerei minket is arra inspirálnak, hogy folyamatosan fejlődjünk, és sokszor úttörők legyünk. Büszkék vagyunk rá, hogy telepünk elsőként kapta meg a GMO-mentes védjegy tanúsítványt. A Martontejnél már 2012 óta kizárólag GMO-mentes terményekkel takarmányozunk, és 2018 óta a lenmag adja a takarmányozás alapját. Ez az innováció és környezettudatosság nemcsak magában a lenmagban, hanem annak termesztésében is megjelenik. Ennek eredményeként 2019 júniusa óta a Martontej az első és ez idáig az egyetlen tejtermelő üzem Magyarországon, amely megkapta ezt a minősítést. Szarvasmarha-állományunk már

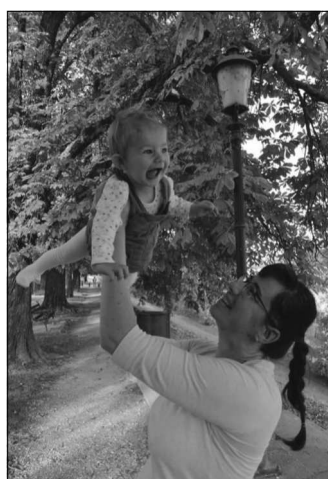
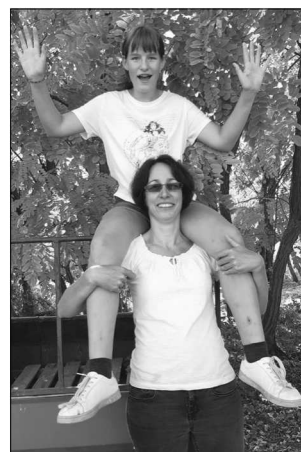
eddig is mentes volt az öt alapbetegségtől – ezek ellen nem kell vakcinázni –, de már folyamatban van a hatodik, azaz a para-TBC-mentesítés is.

2019-ben csatlakoztunk a 35 országban jelen lévő rangos Bleu Blanc Coeur nemzetközi szervezethez, amely azért jött létre, hogy a takarmányozáson keresztül biztosítsa és ellen-

őrizze a haszonállatok jobb egészségét. Az így, GMO-mentesen előállított állati termékek minőségének javításával

hozzá lehet járulni az emberek egészségesebb táplálkozásához a legkisebb környezeti terhelés mellett, a fenntarthatóság jegyében. Martontej márkanéven megjelenő termékeinket is ilyen szellemben gyártjuk az általunk termelt extra minőségű tejből. A bennük található telített és telítetlen zsírsavak arányának mértéke igazoltan kedvező hatással van az emberi egészségre. Azon dolgozunk, hogy a szarvasmarhától kezdve a viszonteladóinkon át egészen a fogyasztókig mindenki elégedett legyen a munkánkkal. Hisszük, hogy a folyamatos megújulás a hosszú távú siker titka.

(www.martontej.hu)



RÁCKERESZTÚRI HÍRMONDÓ • Ráckeresztúr Község Önkormányzatának lapja • IX. évfolyam 10. szám

Kiadó: Ráckeresztúr Község Önkormányzat 2465 Ráckeresztúr, Hősök tere 20. Telefon: 06-25/517-900; e-mail: racker.ph@rackeresztur.hu

A kiadásért felel: Dr. Nagy Gábor Telefon: 06-25/517-902

Szerkesztő: Gajdó Ágnes Telefon: 06-20/405-8315; e-mail: gajdoagnes@gmail.com

Szerkesztőség: 2465 Ráckeresztúr, Hősök tere 4. (könyvtár); telefon: 06-25/454-655; e-mail: rackereszturi.hirmondo@gmail.com

Megjelenik 1350 példányban. Nyilvántartásba vételi szám: CE/55570-3/2013

Nyomdai munkák: Walton Promotion Kft., www.waltonpromotion.hu; felelős vezető: Walton Péter

Gyereket a magasba! akció Ráckeresztúron

Hogy mekkora öröm egy gyermek születése a családba, erre hívja fel demonstratív jelleggel a figyelmet a Családbarát Magyarország és a Három Királyfi, Három Királylány Mozgalom szeptember 25-i „Gyereket a magasba!” elnevezésű országos akciója, amelyhez idén első alkalommal, online formában Ráckeresztúr is csatlakozott 2021. szeptember 25-én, szombaton, 11 órakor.

A „Gyereket a magasba!” akció megálmodója Böjte Csaba ferences rendi szerzetes volt, aki ilyen interaktív módon és családok százait bevonva szeretett volna még nagyobb figyelmet adni annak az örömnél, ami egy kisgyermek születésével, majd az ő felnevelésével jár. Ő az akció fővédnöke is, aki így vallott az emelésről: „Patikában kapható gyógyszernél gyógyítóbb hatással rendelkező szernek tartom a játékot, a gyerekek ringatását, magasba lendítését! Igen, egy bátor lendület, egy vidám sikoly, és a felbukkanó kacagás hidat ver a gyermek és a szülő közé. Az a lendület, ahogy magad fölé emeled gyermekedet, nemcsak hidat ver lélek és lélek közé, hanem önbizalmat, önbecsülést is ad a gyermekednek!”

A kezdeményezés lényege, hogy egy meghatározott napon, meghatározott időpontban és helyszínen mindenki emelje magasba kisgyermekét, ezzel is „világgá kiáltva” a gyermekvállalás boldogságát.

Szeretettel vártuk a gyerekelemelésről készült fotókat 2021. szeptember 25-én 11 órától. A beküldött képekből videót szeretnénk készíteni, amit elhelyezünk majd településünk honlapján.

A zsűri hosszas mérlegelés után sem tudott dönteni, hogy az előre meghirdetett legcukibb, legkreatívabb, legviccesebb kép melyik legyen, ezért úgy döntöttünk, hogy idén valamennyi résztvevő kap apró ajándékot. Köszönjük a beérkezett képeket!

„Egy gyereket felemelni annyit jelent: elfogadni, megmutatni, átélni, hogy miénk lehet az életnek ez az adománya, és egyben meg is mutatjuk őt vagy őket a nagyvilágnak, mert családban élni jó dolog!”

Ünnepeljünk együtt!

Ráckeresztúr Község Önkormányzata





Az időskori demenciáról

A szakértők egybehangzó állítása szerint ma már a demencia népbetegség, korunk egyik legnagyobb egészségügyi és társadalmi-szociális kihívása. E gyűjtőfogalom

80 százalékát az Alzheimer-kór teszi ki, de okozójaként idesorolható a Parkinson-kór vagy a vaszkuláris (érrendszeri) és egyéb eredetű demenciák. A korai felismerés segítené a tünetek súlyosbodásának megelőzésében, de a társadalomra jellemző nagyfokú ismerethiány ezt megakadályozza.

A társadalmi-szociális kihívás elsősorban a demográfiai átalakulás mértéke miatt óriási. Ha arra gondolunk, hogy a múlt század közepén az átlagéletkor még csupán 48 év volt, és az ezredfordulóra ez a mutató 70 évre emelkedett, húsz esztendő múlva pedig eléri a 80-at, akkor érzékelhető, hogy az idősök száma a társadalomban meredeken emelkedik és emelkedni fog. Sajnos a tudomány által meghosszabbított élettartam azonban nem jelenti automatikusan a jó életminőséget. Mivel az értelmi képességek hanyatlása az időskorra jellemző jelenség, amelyet a fent említett betegségek súlyosbítnak, számuk a legmértékertartóbb felmérései eredmények szerint is hazánkban mára 200-250 ezer főre emelkedett. Ez nyersen megfogalmazva annyit jelent, hogy míg a század elején a tüdőgyulladást az „öregék barátjának” tartották, hisz elvitte őket, mielőtt elhatalmasodott volna rajtuk az agykori szenilitás, addig ma az élethossznövekedés komoly szenvedés és erőpróba sokaknak. Az érintett családtagok száma újabb 200-250 ezer főt jelent, amely így már félmillió magyar állampolgárra ró roppant egzisztenciális terheket. Minderre sürgős megoldást kell találni. A betegséggel kapcsolatos egészségügyi és szociális kutatások irodalma egyre nő, de ahogy az egyik szerző fogalmazott: „minden elméleti megol-

dásnak annyi értelme van, amennyit gyakorlatba lehet belőle ültetni”. Ma már cselekvési tervekre és még inkább tettekre van szükség, így érthető, hogy egyre nagyobb szerepe lesz majd a lokális kezdeményezéseknek.

A Ráckeresztúri Örömhír Társulat elkötelezett ez ügyben, elsősorban az itt élő családok megsegítése érdekében. Első dolgunk ezen családok felkutatása, szükségleteik felmérése. Ezzel párhuzamosan szeretnénk felvenni a kapcsolatot olyan szakemberekkel, akik hazánkban már komoly erőfeszítéseket tettek a megoldás irányába (Lásd INDA Program, Alzheimer Café, Harmadik Kor Egyetem, Nyugdíjasok Akadémiája stb.). Középtávú tervünk pedig, hogy belátható időn belül egy olyan konzultációs fórumot szervezünk, ahol a hozzátartozók találkoznak egymással és a szakemberekkel, így alkalmuk nyílik tapasztalataik, örömeik, bánataik megosztására. Ezzel létrehozva településünkön a demencia elleni küzdelem legfontosabb elemét: a társadalmi információáramlást.

A családok felkutatásában, kérjük, segítség munkánkat, jelentkezzenek, hogy beszélhessünk közös ügyeinkről.

Tisztelettel:

Ráckeresztúri Örömhír Társulat

HIRDETÉSI LEHETŐSÉG • Keretes hirdetések díja: 1/1 oldal: 14 400 Ft; 1/2 oldal: 7200 Ft; 1/4 oldal: 4800 Ft; 1/8 oldal: 2400 Ft; 1/16 oldal: 1200 Ft (Az árak az áfát nem tartalmazzák!)

Hirdetésfeladás a 06-20/405-8315-ös telefonszámon vagy a rackereszturi.hirmondo@gmail.com e-mail-címen.

POSTA (2465 Ráckeresztúr, Ady Endre u. 22.)

Telefon: 25/455-819

Általános nyitvatartás:

Hétfő: 8:00 – 12:00; 12:30 – 16:00
Kedd: 8:00 – 12:00; 12:30 – 16:00
Szerda: 8:00 – 12:00; 12:30 – 17:00
Csütörtök: 8:00 – 12:00; 12:30 – 16:00
Péntek: 8:00 – 12:00; 12:30 – 15:00
Szombat, vasárnap: zárva

Pénzforgalmi nyitvatartás:

Hétfő: 8:00 – 12:00; 12:30 – 15:30
Kedd: 8:00 – 12:00; 12:30 – 15:30
Szerda: 8:00 – 12:00; 12:30 – 16:30
Csütörtök: 8:00 – 12:00; 12:30 – 15:30
Péntek: 8:00 – 12:00; 12:30 – 14:30
Szombat, vasárnap: zárva

Elsőbbségi küldemények végső feladási időpontja:
hétfő–csütörtök: 16.00; péntek: 15.00.

VERTIKÁL ZRT.

(HULLADÉKSZÁLLÍTÁS)

Ügyfélszolgálat címe:

2451 Ercsi, Fő utca 8.

AZ ÜGYFÉLFOGADÁSI IDŐ VÁLTOZOTT!

hétfő: 13.00–16.00; szerda: 10.00–18.00;

péntek: 7.00–13.00

Telefon: 06-22/576-070

E-mail: ugyfelszolgalat@vertikalzrt.hu

HÁZHOZ MENŐ LOMTALANÍTÁS

IDŐPONT-EGYEZTETÉS

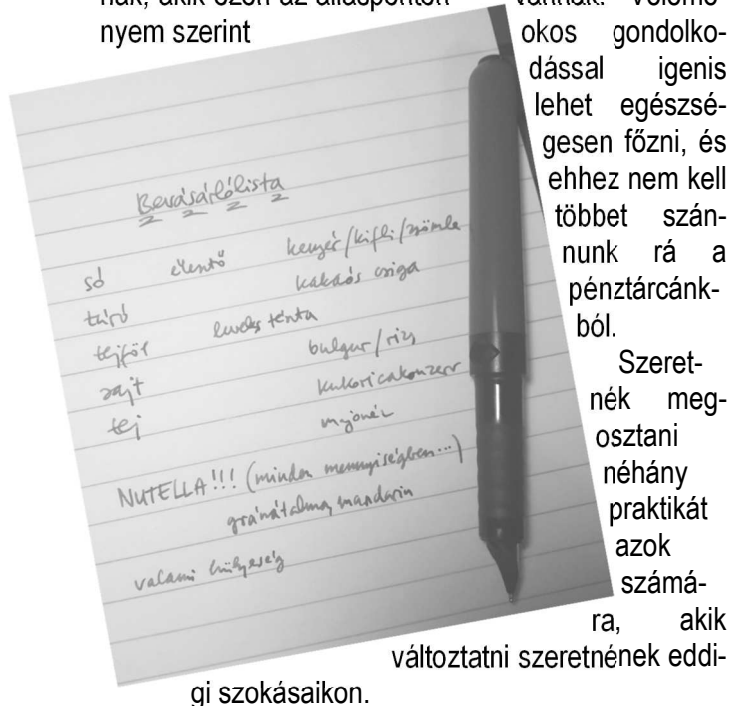
Telefon: 06-25/436-535

E-mail: dunanett@dunanett.hu

Honlap: www.dunanett.hu

Gazdálkodjunk okosan a konyhában is!

Sokan úgy gondolják, hogy egészségesen étkezni drága, de nézzük meg, valóban igazuk van-e azoknak, akik ezen az állásponton nyem szerint



Véleményekkel is igenis lehet egészségesen főzni, és ehhez nem kell többet szánunk rá a pénztárcánk-ból.

Szeretnék megosztani néhány praktikat azok számára, akik

változtatni szeretnék eddigi szokásaikon.

- Igyekezzünk helyi termelőktől, szezonális alapanyagokat választani.
- Az alapanyagokról inkább tudjuk, hogy megbízható forrásból származnak, minthogy a BIO felirathoz ragaszkodjunk (nem is biztos, hogy minden szempontból BIO, amit megveszünk, illetve egy kis falu esetében nem biztos, hogy minden alapanyag beszerezhető BIO-változatban).
- Próbáljuk meg a zöldségek, gyümölcsök legtöbb részét felhasználni az étel készítésekor, amit csak tudunk, ezzel minimálisra tudjuk csökkenteni a hulladéktermelésünket is; például a burgonyát, ha tudjuk, héjastól főzzük meg.
- Érdekes összehangolnunk, mit főzünk; akár több napra valót is megfőzhetünk egyszerre, ezzel időt is spórolhatunk magunknak.
- Ha olyan ételleket főzünk, amibe például pirított hagyma kell, azt piríthatjuk egyben is, majd adagoljuk ki, és úgy tegyük az ételekbe.
- A kész ételleket porciózhatjuk a családtagoknak külön-külön (akkor mindenki látja, mennyi étel van, és nem kell gyorséttermekbe szaladni ebédért).

• Nagyon sokféle készletet lehet fagyasztani, ha esetleg szükségünk van gyorsan valami ételre, csak a hűtőig kell mennünk.

• Ajánlott bevásárlólistát is készíteni, ami szükséges egyszerre megvásárolni, hogy ne kelljen mindennap a köröket róni az üzletekben.

• Ügyeljünk arra, hogy ne vásároljunk túl magunkat, ne kelljen kidobnunk az alapanyagokat.

• Ahhoz, hogy energiát tudjunk megtakarítani főzés közben, használjunk fedőt vagy kuktát.

• A tűzhely lángja mindig legyen kisebb, mint a rajta lévő edény.

• Elektromos tűzhely esetén nagyobb hővel kezdjük főzni, majd fokozatosan csökkentjük a hőmérsékletet, illetve a főzőfejet a főzési idő lejártá előtt tíz perccel le lehet kapcsolni, mert az sokáig tartja a hőt.

• A zöldségeket kevesebb vízben pároljuk, és ne sok vízzel főzzük meg, mert ezzel is energiát takaríthatunk meg, ráadásul az ízek is a zöldségekben maradnak.

• A sütőt a sütési idő vége előtt ki lehet kapcsolni, ugyanis nagyon jól tartja a hőt.

• Ha kis adagot teszünk a sütőbe, érdemes mérlegelni, hogy a sütőt vagy inkább a hirtelen serpenyős sütést választjuk, esetleg egy kis grillezőt.

• Figyeljünk arra, hogy a vízforralóba egyszerre csak annyi vizet forraljunk, amennyire szükségünk van, illetve gyakran szükséges vízköteleníteni is (erre a legjobb megoldás az ecetes vízköoldás).

• Sokan úgy gondolják, hogy csak a különleges ételek lehetnek egészségesek, viszont ha nem tudjuk jól elkészíteni őket, akkor ugyan lehet egészséges, de nem tudjuk elfogyasztani, így viszont csak pénzkidobás lesz, mert elpazaroltuk a drága különleges alapanyagokat.

Remélem, ezzel a néhány egyszerű tippel sikerült ötletet adni arra, hogyan lehet gazdaságosan is egészséges és környezettudatos ételeket készíteni a konyhánkban.

Mint már megszoktuk, mindennek van világnapja, így természetesen a takarékoságnak is. Október utolsó munkanapja büszkélkedhet ezzel a címmel.

Peszter Zsuzsanna védőnő

Fotó: óá

**FŐ
A
Z
E
G
É
S
S
É
G
!**

Friss hírek, információk: www.rackeresztur.hu



Facebook: Rackeresztúr Község Önkormányzat hivatalos oldala



SZENTJÁNOSKENYÉR PÉKSÉG, TEJBOLT ÉS KÉZMŰVES KUCKÓ

Ráckeresztúr, Szent János tér
(az általános iskola mellett)

Kínálatunk:

vadkovászos és kovással készült helyben sült friss pékáru, minőségi tejtermékek, sajtok, szendvicsek, friss kávé, tea, cukormentes, továbbá kókusztej alapú, illetve 100%-os bio gyümölcs üdítő italok, kézműves sörök,

füstölt áru és kézműves chiliszószok

**Nyitvatartás: hétfőtől péntekig 5.30–12.00, illetve
15.00–18.00 között, szombaton 7-től 11-ig**

Barátságos, felújított környezetben, udvarias kiszolgálással várjuk kedves hozzánk látogató vásárlóinkat.

Rendelés leadása 9 óra után a 06-20/261-7624-es telefonszámon.

E-mail: szentjanoskenyerpekseg@gmail.com

Facebook-elérhetőség:

Szentjánoskenyér Pékség, Tejbolt és Kézműves Kuckó

Szeptembertől elindítottuk GLS Csomagpont szolgáltatásunkat.



máté emetkezés

E-mail: zoltan.mate.mv@gmail.com
mvgyongyi@gmail.com



**Máté Zoltán
tulajdonos**

**2462 Martonvásár
Bajcsy-Zs. u. 12–14.**

**Állandó ügyelet:
06-70/567-6997**

**Iroda/Fax:
06-22/461-485
06-70/384-8268**

Nyitva: hétfőtől vasárnapig: 8–16



ERCSI NAPLEMENTE

ERCSI NAPLEMENTE BT.
TEMETKEZÉSI SZOLGÁLAT

2451 Ercsi, Mártírok útja 21.
email: ercsinaplemente@gmail.com
iroda tel.: +36 30 604 2827

Vajdics Ákos
ügyvezető

Nyitva tartás:
hétfőtől-péntekig 8-18 óráig, ebéddő 12-14 óráig
Mindörökké hívható éjjel-nappali ügyelet:
mobil +36 30 982 3053, ügyelet +36 30 378 8958

Teljes körű kegyeleti ügyintézés és segítségnyújtás a gyászban,
emellett sírkövek készítése, felújítása, vésése és gravírozása.



Baráti nap a vadászokkal

A Martonvásáron és Ráckeresztúron tevékenykedő Zöld Erdő Vadásztársaság szeptember utolsó szombatján, 25-én baráti napot szervezett.

Ráckeresztúr határában két jelentős emlékmű található. Az egyik a több mint kétszáznegyven esztendőes barokk Szentháromság-szobor, a másik a nemrég felavatott Széchenyi Zsigmond-emlékkő. Ezen a patinás és rendkívül hangulatos helyszínen, a facsoporttal körülvett tisztáson tartotta hagyományteremtő rendezvényét a vadásztársaság. A baráti napnak keresztelt programon a gyerekek íjászokdhattak, légpuskával löhettek, az érdeklődők vadász életképekből álló kiállítást, őzbaktróféákat és az erdőben megtalálható állatok preparátumait tekinthették meg, közben készült az ízletes vaddisznópörkölt és a lángos. Az ízért e napon Oláh Lászlóné Nagy Mária, Németh Mihály, Déri Szilvia és Nagy Gergely, a vadásztársaság titkára volt a felelős.

Keczán Pál, a vadásztársaság elnöke köszöntötte a megjelenteket, majd a találkozó főszervezője, Kovács János vadászmeister, vadgazdálkodási irányító arról beszélt, hogy a társaság fontosnak tartja szélesebb körben is megismertetni tevékenységét, törekvéseit, eddig elért eredményeit. Nem csak arról szól a vadászok élete, hogy kimennek az erdőbe, lönek egy-két vadat, hazamennek, megfőzik, megeszik. Sokkal összetettebb a tevékenységük, és számos szigorú előírásnak kell megfelelniük.

A vadászmeister beszámolt arról, hogyan telik egy év. Tavasszal megtisztítják az erdőket az illegálisan lerakott hulladéktól, majd a túlszaporodás megfékezése érdekében a vadállományt gyérítik. Rendszeresen karban tartják az etetők, itatók és a két műemlék környezetét, valamint az oda vezető utat is. A gondoza-

sukra bízott erdőben tavaly például foglyot telepítettek. Télen rendszeresen etetik a vadakat, nyolcvan-százhusz mázsa szemes takarmány is elfogy, s persze szálas takarmányt, tört szemet, silót is kapnak az állatok. A kérődzőknek újra és újra ki kell tenniük a nyalósót, mert sajnos felelőtlen emberek elviszik...

A vadásztársaság tagjai között jó a kapcsolat. Szívesen töltik együtt az időt akkor is, ha nem vadásznak. Főznek egy jó adag pörköltet vagy bagulyást, elbeszélgetnek, történeteket mesélnek egymásnak, s ha úgy adódik, a megmaradt ételt jótékony célra ajánlják fel. A társaság remek viszonyban áll az önkormányzattal, a helyi földtulajdonosok közösségével, a rendőrséggel együtt járőröznek. Védik a gondjaikra bízott területet, ennek köszönhetően egyre szebb a vadállomány.

A rendezvényen dr. Szentés-Mabda Katalin Dóra Ráckeresztúr polgármestere kiemelte, milyen sokat segített már a társaság az önkormányzatnak, s szerény ajándékkal köszönte meg a nemrég a Magyar Vadászkamara érdemérmével kitüntetett Kovács János elhivatott, példaértékű munkáját.

A rendőrség képviseletében Nyolcas Tünde, a gárdonyi és Bali Imre, az ercsi rendőrkapitányság munkatársa tartott előadást az „Állatvédelem 112” programról, illetve arról, hogy a haszon- és háziállatok védelme legalább olyan fontos, mint a vadvédelem. A rendőrök a felelős állattartás fontosságára hívták fel a figyelmet, és szóltak arról is, hogy ha valaki gazdátlan állatot talál, értesítse valamely állatmenhelyet, tegyen bejelentést a települési önkormányzatnál, vagy veszélyes állat esetén hívja a 112-es segélyhívó számot.

GÁ

(Az írás szerkesztett formában megjelent a Fejér Megyei Hírlap 2021. október 4-i számában.)



ZOOM**Októberi filmkínálat**

Bár a legtöbb mozi újra működik, a legbiztonságosabb szórakozási lehetőség továbbra is a streaming maradt, így akik leginkább az otthoni „mozizást” részesítik előnyben, rengeteg újdonsággal találkozhatnak. A streaming szolgáltatók most októberben is számtalan sorozattal és filmmel rukkolnak elő, amiket érdemes lesz megtekintenünk.

A magyar HBO GO-ra ebben a hónapban kevesebb premier érkezik, mint szeptemberben, azonban ennek ellenére több, mint 6500 órnyi film és széria áll rendelkezésünkre az online videótárban. Debütáló premierfilmek, az utóbbi évek legnagyobb sikerfilmjei, új sorozatévadok, és elérhetővé válik egy korábban itthon be nem fejezett sikerszéria utolsó szezonja is, mindezeknek köszönhetően egészen grandiózusra sikeredett az októberi kínálat.

Lentebb műfajok alapján lebontva láthatjátok a kínálatot, de csak a legígéretesebbeket emelem ki.

VÍGJÁTÉKOK

A vígjátékok között a *Másnaposok*-trilógia mindhárom része mellett érdemes kiemelni három vadonatúj megjelenést, az *Akkor jöttél te-t*, *Az igazít*, a *Snow Hollow farkasát*, minden idők egyik legjobb kritikai fogadtatású családi filmjét, a *Paddington*-t, valamint a Coen fivérek sztárparádéval forgatott filmjét, az *Ave, Cézár!-t*.

HORROROK ÉS THRILLEREK

Ha egy kis borzongásra vágysz a horror műfajából, érdemes lehet adnod egy esélyt a *Kő, papír, ollónak* vagy Zack Snyder kultikus zombifilmjének, a *Holtak hajnalának*, de néhány igazán erős thriller is megtalálható a felhozatalban. Ezek közül mindenképp érdemes látnod Jake Gyllenhaal, Amy Adams és Isla Fisher filmjét, az *Éjszakai ragadozókat* és a 2019-es *Bűnös gyereket*.

CSALÁDI ÉS ANIMÁCIÓS FILMEK

Hozzáférhetővé vált a streaming szolgáltatón az utóbbi évek legnagyobb sikereit arató élőszereplős Disney-filmek a *Hamupipóké*től – *Az orosz királyig*, és olyan Pixar animációs filmek, mint a *Fell*, a *Coco*, az *Agymanók* vagy a *Verdák*-trilógia.

SZUPERHŐS- ÉS AKCIÓFILMEK

A *Deadpool* két része mellett megnézheted a Ryan Reynolds névvel fémjelzett *Zöld Lámpást*, minden idők egyik legjobb szuperhősfilmjét, a *Logan – Farkast* és a Tom Cruise főszereplésével forgatott *Jack Reacher*-filmeket is.

DRÁMÁK ÉS ROMANTIKUS FILMEK

A friss premierok között ott találjuk a *Millió darabra törvét*, az *Apám nyomában*, a *Mashát* és a disztópikus jövőben játszódó *Hajnalt* is. A mozikban bemutatott sikerfilmek között megtaláljuk a *Steve Jobs*-ot, és ha egy igazán érzelmes romantikus filmre vágysz, ne hagyd ki az *Elfelejtett utakat* vagy az *Akkor jöttél te* címűt sem.

ÚJ ÉVADOK ÉS SOROZATOK

A számtalan film mellett természetesen nem mehetünk el szó nélkül a sorozatok mellett sem, különösen úgy, hogy elrajtol a *Gossip Girl – Az új pletykafészek*, megérkezett a *Temple 2.* szezonja Mark Strong főszereplésével, a negyedik évaddal folytatódik a *Spencer*, és immáron ötödik szezonjához érkezett a *Bizonytalan*, a harmadikhoz pedig a zseniális *Utódlás* is.

Az HBO GO premierjei után bemutatjuk, hogy mik érkeznek a Netflixre októberben, hiszen a sorozatok kedvelőinek szeptember után most is a kedvére tesz a streaming szolgáltató. Számos újdonsággal és friss évaddal bővült a platform kínálata. Sci-fi, adaptációk és vígjátékok is érkeztek, ráadásul ismét több nemzet sorozatait is megtekinthetjük ettől a hónaptól.

Október elején debütált az *Egy szobalány vallomása* című tízrészes minisorozat. A drámában egy fiatal, a párjától minden tekintetben függő anya elmenekül a bántalmazó kapcsolatából. A nő próbál talpra állni, ezért takarítónőként vállal munkát. Szeme előtt pedig csak az lebeg, hogy egy szebb jövőt építsen a kislányának és magának.

Október közepén debütál a *Locke & Key – Kulcs a zárját* tízepizódos második évada. A Joe Hill képregénysorozatán alapuló szériában három testvér az anyjukkal a család ősi birtokára költözik, ahol mágikus kulcsokat találnak.

Ekkor tájt debütál egy vadonatúj koreai sorozat, *A boszszú nevében* is. A nyolcrészes első évadban egy bosszúszomjas nő az apja meggyilkolása után egy befolyásos maffiafőnökbe veti a bizalmát, akinek az irányítása alatt belép a rendőrség kötelékébe, hogy kiderítse az igazságot az apja haláláról.

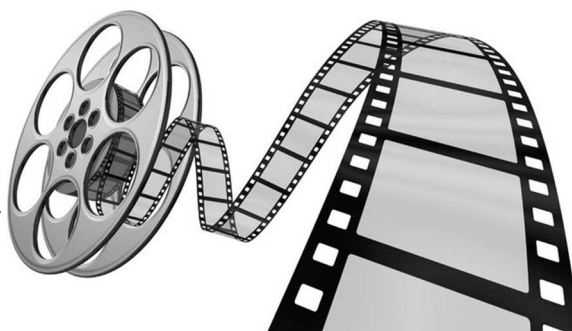
Amennyiben torokszorító izgalmakra vágynál, akkor Jake Gyllenhaal főszereplésével *A bűnöst* ajánljuk. Egy szobában játszódtó sztori egy rendőrrel, aki a segélyhívó diszpécserre lesz, és meg kell mentenie egy elrabolt nőt.

Jön mindenki kedvenc gyilkos párosa, Joe és Love, azaz a *You* harmadik évada. Az új, tízrészes szezonban a kertvárosba költöznek, hogy felneveljék születendő gyermeküket, Henryt. Az új évadra csaknem két évet kellett várniuk a rajongóknak.

A nagy sorozatklasszikusokat is végre bepótolhatod, ha eddig kimaradtak volna, hiszen elérhetővé válik a *Seinfeld* teljes nyolc évada és az *Office* mind a kilenc szezonja is.

A mozikról se feledkezzünk meg, hiszen október hónapban tizenhárom film is érkezett a különböző mozihalózatokba. Köztük a *Venom 2 – Vérontó*, *Az utolsó párbaj*, a *Gombos Jim és a rettegett 13*, a *Dűne*, az *Ainbo – A dzsungel hercegnője*, a *Hibás Ron*, a *Gyilkos halloween*, az *Elk*rtuk*, *Az igazság bajnokai*, a *Post Morten*, a *francia kiadás és a Titán*.

Horváth Benjámín



Új könyvek

A Könyvet a könyvtáraknak I. program ajándékkönyvei

Batuman, E.: A félkegyelmű

Guedj, D.: A papagájtétel



Cláudio, M.: A tanítvány

Westman, H.: A Vincenthez vezető út

Rost, S. X.: Aki sosem alszik

Ümit, A.: Dervis kapu

Clegg, B.: Einstein

Collins, S.: Kahlo

Énard, M.: Iránytű

Yan Lianke: Lenin csókjai

Katz, D.: Német disznókutya

Aharoni, R.: Ördögi körök

Jones, R.: Sosem zöldebb

Rúzs Magdolna: Angyalkert

Czigány György: Ezer mondat és karácsony

Szűcs Gábor: Játssz tovább

Tamási Lajos: Keserves fálya

Temesi Ferenc: Pest

Tolnai Ottó legszebb versei

Sinka István: Nagy útról hazatérve I-II. kötet

Váradi József: Szivárvány Birkenau felett

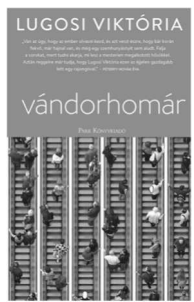
Kodolányi János: Új ég, új föld

Simándi Ágnes: Üvegsáncok

Lugosi Viktória: Vándorhomár

Régészeti dimenziók

Makovecz Benjamin: Száztizenegy láb-jegyzet Makovecz Imréről



A kávé világnapján

A három kérdésre tizen-nyolc hibátlan megfejtés érkezett. A szerencsés nyertesek – Gajdó Zsuzsanna, Herkli Anita, Kovácsné Nagy Nikolett – egy, a képen látható

kávésbögrét kapnak. A nyeremény a könyvtárban vehető át, ha majd újra nyitva lesz. Addig is köszönjük a türelmet. Szeretettel gratulálunk! Mindenkinek köszönjük a játékot!

www.vmk.hu
www.fejerkszr.hu

Kedves Olvasóink!

A könyvtár technikai okok miatt
határozatlan ideig zárva tart.

Köszönjük megértésüket!

IRÁNY A KÖNYVTÁR!

Kalandok Mátyás palotájában



Az *s* sorozat ezen része Mátyás palotájába kalauzolja az olvasót, ahol a jelenből – szintén az ősrég platánfán keresztül – érkező három kamasz, Betti, Martin és Kende megismerkedik Corvin Jánossal, az uralkodó törvénytelen fiával. Vajon a mai tizenévesek miként boldogulnak a hatszáz esztendővel ezelőtti világban? Mészöly Ágnes remekbe szabott választ ad a kérdésre.

Ahogy *Az ellenállók vezérében*, itt is az iskolában indul a történet. Megjelenik Vera néni, a történetár, aki büntetőfeladatot ad a három renitensnek, és persze Bori néni, a büfés, aki akarva-akaratlan elárulja a platánfa titkát. A fiatalok a múltban éppoly fesztelenül viselkednek, mint otthon, persze ki-ki vérmérséklete és jelleme szerint. Még ha némi félsz gátolja is őket a cselekvésben, kiválóan feltalálják magukat, talpraesettek, összetartanak. Vándorművészeknek adják ki magukat (ami nem véletlen, hiszen zenéiskolába járnak, ráadásul egyikük hátizsákjában ott lapul az otthonról hozott fuvola), s így módon közelebb kerülnek az uralkodó belső köréhez. Főként miután a velük egyidős Janónak (Corvin Jánosnak) elmondják a cseppet nehezen hihető igazságot.

A regényben megelevenedik a Mátyás korabeli Buda, s nemcsak az udvari cselszövés, intrikák, hanem az etikett, az öltözködés és a lakberendezés is szóba kerül, előbbiek jóval hangsúlyosabban. A történet középpontjában az elveszett viola áll, ami ezúttal nem a szépséges növény, hanem egy hegedűhöz hasonlatos vonós hangszer. Beatrix királynő a gyerekeket bízza meg a nyomozással, s miközben igyekeznek a titokra fényt deríteni, észrevétlenül is megfejtik – s rajtuk keresztül az olvasók is – a szövevényes politikai viszonyokat, az uralkodó bel- és külpolitikai célkitűzéseit. Megízlelhetik a korszak hangulatát, nem mellékesen gasztronómiai értesüléseket, élményeket is szerezhetnek. Történelemórán hasznos lehet a kötet, ugyanis rendkívül lendületes, szórakoztató, s a mai kor egy-szegmense is fölfedezhető benne.

Különösképp tetszik az a jelenet, amikor Mátyás vendége, Dzsem szultán csembalót ajándékozik az uralkodópárnak, amin Alföldi-Nagy Kende játszhat először. Ki nem találnák, mit improvizál a klasszikus zenével hadilábon álló fiú. Először a Nothing Else Matters, majd a Bohemian Rhapsody, végül a Radioactive szólal meg. Az pedig egyenest lenyűgöző, hogy Corvin herceg végül igen jól elsajátítja a gyerekek által használt mai szlenget: „Mindenképp látni kívántam orcátok, mielőtt elhúzzátok az csíkot”, s végül: „Felettébb boldoggá tett... nagyon adtam, hogy megismerkedtünk!” – búcsúzott el illő módon Martinéktól.

GÁ

(A teljes írás megjelent az ÉS 2021. július 9-i számában.)



Mit eszik a jó palóc?

Ha egy palóc származású emberrel találkozunk, összetéveszthetetlen, ízes beszéde azonnal elárulja. Jellegzetes, sokszor csak Észak-Magyarország palócok lakta területein használt szavakkal tarkított nyelvjárásukat élvezet hallgatni. Otthonról elkerülve sajnos a fiatalok elhagyják a szép, ízes beszédet, talán szégyellik is azt.

Személyesen egy nem tipikusan palóc faluban, a Heves megyei Erdőkövesden találkoztam palóc ízekkel, a beszédmodban és a konyhában egyaránt. Barátnőm nagymamájának metlakis, öreg sparherdes nyári konyhájában szívesen üldögéltünk a hokedlikén. És a „masinán” mindig melegedett valami finomság, amit egyszerű alapanyagokból, de annál nagyobb szeretettel készített Bözsike néni. Nála ismertem meg olyan krumplis ételeket, amikről előtte nem is hallottam, és annyira megszerettem, hogy igaz, nem gyakran, de magam is elkészítem őket.

Hívó emberként ő még tartotta magát a szerdai és pénteki böjthöz, ilyenkor nem került hús a levesbe, és a krumpli haluska is szalonnapörccel készült.

A haluska egyfajta nokedli, amibe nagyon finomra reszelt krumplit teszünk. Ezt a nokedlivel megegyező állagúra kell keverni tojás és liszt hozzáadásával, majd forró vízbe kiszaggatni, főzni, végül leszűrve átforgatni zsíron. Van, aki „nyuszka” eszi, mert nem tesz rá a zsíron kívül mást. Jobb napokon persze kerül házi túró, friss tejföl és sült, füstölt szalonna is a haluskára. A főzőlevet sem öntötték ki, kis hagymás rántást készített alá a gazdasszony, só, piros paprika, petrezselyemzöld lett a leves alapja, ebbe mehetett a haluska főzőleve, és a haluskából is egy kevés, hogy legyen benne valami harapnivaló is. A „magaleves” után jöhetett a főfogás. Így már jól lakott a kapálásban, nehéz fizikai munkában megfáradt, éhes család.

Főtt, áttört krumpli, só és liszt az alapja annak a tésztának is, amelyből a laska készül. Összegyúrva egy jól nyújtható tésztát kell kapnunk, amit palacsinta nagyságúra és formájúra kell sodorni és a forró sparherdre rakva átsütni. Masina hiányában egy öntött vas edényben vagy végső esetben átforrósított száraz serpenyőben is el lehet készí-

teni a laskát, de sajnos sosem lesz ugyanolyan. Szilvalekvárral vagy sósan, levesek mellé is fogyasztható.

A ganca is főtt krumpliból készül. Annyi vizet kell feltelni föni, amennyi a darabolt krumplit ellepi. Ha megpuhult, összetörni, hogy ne maradjon benne „görcs”, aztán mehet bele a liszt, és főzni, kevergetve rotogatni kell, hogy szuszogjon a tűz fölött. A lényeg, hogy jó alaposan át kell főzni a krumplis-lisztes keveréket, ilyenkor a kevergetése már egyáltalán nem könnyű feladat. Ha késznek ítéljük, kizsírozott tálba szaggatjuk a ganca tésztát két kanál segítségével. Erre jöhet a paprikás-hagymás zsír vagy a túró, tejföl. Szerintem még sokkal finomabb, ha forró serpenyőben átpirítjuk a gancát, így köretként szaftos ételek, például vadas vagy zöldses raguk mellett is helyet kaphat a modern konyhában. És természetesen bármilyen növényi olajon is megpirul, így akár vegetáriánus fogás is készíthető vele.

Nagyon laktató és könnyen elkészíthető ételek a babos levesek. A feltett vízbe mehet a vesebab, fokhagyma, vöröshagyma, só, bors, babérlevél, krumpli és némi füstölt hús. Ha minden megpuhult, jöhet a lisztes-paprikás rántás, amit tejjel öntenek föl, így megy a leveshez. Tejföl és pici ecet állítja be az ízek harmóniáját.

Ünnepnapokon nem csak egyszerű krumplis ételek kerültek az asztalra. Ilyenkor gyönyörű szöttekkel terítették, felvették a legszebb ruhájuk és a különleges fejfedőiket. Ha esküvőre, keresztelőre készültek, vagy komatálat vittek beteghez, esetleg újszülöttet látogattak, gyakran készítettek herőcét. Ehhez a csörögjellegű fánkhoz 30 dkg liszthez adjunk 2 tojás-sárgáját, 1 evőkanál porcukrot, 2 evőkanál tejfölt, pici sót. Alaposan gyúrjuk ki a tésztát, úgy, hogy ne ragadjon, és nyújtás előtt érdemes pihentetni is. Aztán derelyevágóval rombusz alakúra vágjuk a vékony tésztát. Olajban pár pillanat alatt aranybarnára sül a herőce. Még forrón forgassuk meg fahéjas, vaníliás porcukorban. Egy jó, kiadós leves után nem is kell más, és kész is a palóc ebéd. Jó étvágyat hozzá!

Katona Anita



VIRÁGOM, VIRÁGOM

Melyik virág látható a képen?

Beküldési határidő: 2021. november 6.

E-mail-cím: rackereszturi.hirmondo@gmail.com

A 2021. szeptemberi fejtörő megfejtése: *liliom*. Tizenegy hibátlan megfejtés érkezett, a három szerencsés nyertes: **Bicskei Edit, Kovács Gábor, Karvainé Lajos Ildikó**. A nyeremény a könyvtárban vehető át, majd ha újra nyitva lesz. Minden megfejtőnek szeretettel gratulálunk!

MARTONVÁSÁR TÜZÉP

Építőanyag és Tüzelőanyag forgalmazása
2462 Martonvásár, Szent László út 25.

- Szén Német Brikett 25kg: 2250.-Ft./db
- Szén Német Brikett 10 kg: 900.-Ft./db
- Szén ledvicei dió /4-8 cm/: 7800.-Ft./q
- Szén ledvicei kocka /5-10 cm/: 8000.-Ft./q
- Keményfa Brikett „NESTRO” 15kg: 1275.-Ft./db
- REVCÓ Polisztirol ragasztó 25 kg: 1750.-Ft./db
- DDC beremendi 32,5 R CEMENT: 5050.-Ft./q
- LAFARGE 32,5 R CEMENT: 5000.-Ft./q
- Gipszkarton 12,5 normal: 1550.-Ft./db

OSB lap, gipszkarton, sóder, homok, murva, kulé kő, oltott mész,
Beton kéményajtó, saválló kéményajtó, kémény fedőlap,
Homlokzati vakolat, homlokzati hőszigetelő lemez,
Gipszkarton profilok, alu. élvédő, beltéri falfesték,
Murexin csemperagasztó, aljzatkiegészítő, bitumenes lemez,
Ásványgyapot táblás 5,10,15 cm, ásványgyapot tekercses 5/10cm
YTONG téglá, pórusbeton ragasztó, áthidalók,
Nádszövet, síkháló 4,2, falazó habarcs, vakoló habarcs,



Iroda: 22/ 461 - 772 Mobil: 0620 / 373 - 9340



Megbízható

DUGULÁSELHÁRÍTÁS

Hétvégén és ünnepnapokon is!

Nincs kiszállási díj!

Telefon: 06-70/303-6003

HULLADÉKSZÁLLÍTÁS 2021-BEN

	október	november	december
kommunális hulladék	7., 14., 21., 28.	4., 11., 18., 25.	2., 9., 16., 23., 30.
komposztálható	26.	23.	-
újrahasznosítható	13., 27.	10., 24.	8., 22.

Gondolatébresztő...

„A világon minden rossz forrása, hogy beavatkozunk egymás életébe, Akár úgy, hogy jól, akár úgy, hogy alávalót cselekszünk.”



(Fernando Pessoa)

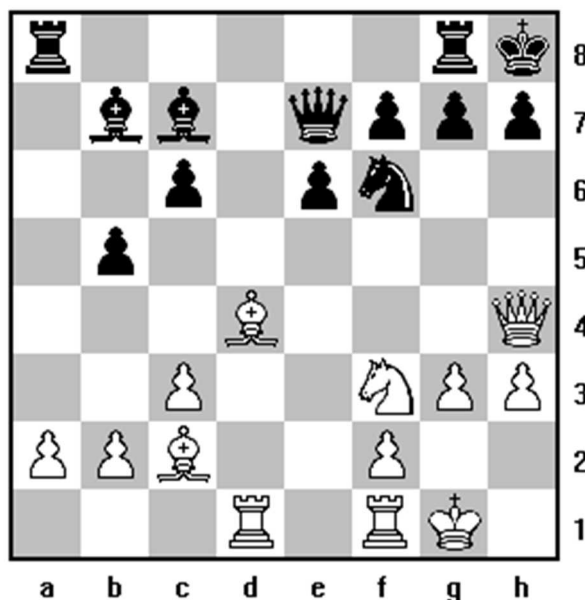
Újra sakkszakkör gyerekeknek

SAKK-SAROK

2021. szeptember 19-én szombaton újra elindult a sakkszakkör a MartonVál Sakk Club szervezésében. A sakkszakkör helye a martonvásári Brunszvik–Beethoven Kulturális Központ (BBK) épülete. Két csoportban várjuk szeretettel a sakkozni szerető gyerekeket. A nagycsoportosok és alsó tagozatosok foglalkozását 9:00-tól 10:00-ig tartjuk. A felsősök és a középiskolások 10:00-tól 11:00-ig sakkozhatnak. Minden foglalkozás elején a sakkoktatónk egy hasznos és érdekes sakkleckét mutat be a gyerekeknek. Aztán következhet a felhőtlen sakkozás, mint egy igazi sakk-klubban.

2021. október 1-jén a Ráckeresztúri Petőfi Sándor Általános Iskolában vendégeskedtünk. Sakkoktatónk bemutatót tartott a tanulóknak a sakkról és a sakkszakkörökről. Örömmel látjuk, hogy egyre többen jönnek sakkozni Ráckeresztúrról is az egyesületünkhöz. A sakkszakkörbe bármikor be lehet kapcsolódni. A martonvásári járási gyerekek számára egyesületünk minden sakkos foglalkozása díjmentes. Jelentkezni legegyszerűbben a martonvalsakk@freemail.hu e-mail-címen lehet.

Folytatódik feladványfejtő játékunk. Ebben az egyébként agyagilag egyenlő állásban érezhető világos nyomása sötét királyállásán. Ahhoz viszont nagyon jól kell tudni kombinálni, hogy megtaláljuk a kettőlépéses mattot benne. Mi lenne a megfelelő lépéssorrend világos számára?



A megoldás beküldhető a következő e-mail-címre: martonvalsakk@freemail.hu. Aki hat alkalommal is helyesen küld be megoldást a feladványokra, *Magyar Sakkvilág* magazint kap ajándékba, melyet postai úton juttatunk el hozzá. Sakkos képességeink fejlesztéséhez sakkleckék és sakkeladványok találhatók még az egyesületünk weblapján is, aminek címe: martonvalsakk.hu.

Bakacs János MartonVál SC



SZÜRETI FELVONULÁS, 2021. OKTÓBER 9.

