



Hírmondó Söréd

2024. nyár

WEÖRES SÁNDOR: KÁNIKULA

*Szikrázó
az égbolt,
aranyfüst a lég,
eltörpül
láng-űrben
a tarka vidék.*

*Olvadtan
a tarló
hullámszik, remeg,
domb fölött
utaznak
izzó gyöngyszemek.*

*Ragyogó
kékségen
sötét pihe-szál:
óriás
magányban
egy pacsirta száll.*

Tisztelt Sörédiek!

Szeretnék beszámolni az előző testületi ülések fontosabb döntéseiről (Részletes jegyzőkönyv a könyvtárban, megtalálható).

2024. márciustól - augusztusig három soros testületi ülést, egy rendkívüli testületi ülést, két zárt testületi ülést, két Ügyrendi Bizottsági ülést tartotunk:

2024. március 28-án soros, nyílt ülést

2024. március 28-án Ügyrendi Bizottsági ülést

2024. március 28-án zárt Ügyrendi Bizottsági ülést

2024. április 25-én soros, nyílt ülést

2024. május 30-án soros, nyílt ülést

2024. július 25-én soros, nyílt ülést

2024. július 25-én Ügyrendi Bizottsági ülést

2024. július 25-én zárt Ügyrendi Bizottsági ülést

ahol ötvenhét határozatot és 5 rendeletet hoztunk. Ezek közül a következőket emelném ki.

2024. március 28-án megtartott munkaterv szerinti, nyílt ülésen

Hozott rendeletek határozatok:

5/2024. (III.28.) önkormányzati rendelete a hulladékgazdálkodási közszolgáltatási díj átvállalásáról

A rendelet szerint a 70 éven felüli, egyedül élő lakosok jogosultak a támogatásra, ahogyan eddig is. Az eljárás abban változott, hogy az a személy, aki a tárgyévben betölti a 70. életévét, a következő év január 1-jétől jogosult támogatásra, de csak december 31. napjáig. Ahhoz, hogy a következő évben is jogosult legyen valaki a támogatásra, új kérelmet kell benyújtania.

33/2024. (III.28.) határozat a háziorvosi alapellátás 2023. évi tevékenységéről szóló beszámoló elfogadásáról

34/2024. (III.28.) határozat a 2023. évi védőnői munkáról szóló beszámoló elfogadásáról

Beszámolókból pár adat:

Háziorvos Söréd ellátása:

Rendelésen megjelent: 830 fő

Vérvétel: 46 fő

Üzemorvosi vizsgálat: 20 fő

2023-ban elhunyt: 2 fő

Influenza oltást kapott: 12 fő

Bejelentett fertőző betegség, járvány: Nem fordult elő.

Felhívom a figyelmet a vérvételre, ami minden Sörédi lakosnak bejelentkezés után ingyenes!

Védőnői létszám adatok a 2023-as évről:

Újonnan nyilvántartásba vett várandósok száma: 4 fő, (előző évben 4 fő),

A csecsemők (0-12 hónapos) száma: 7 fő, (előző évben: 7 fő volt),

1-3 éves kisdedek száma: 15 fő, (előző évben: 17 fő),

3-6 éves létszáma: 30 fő, (előző évben: 25 fő),

A gondozott családok száma: 34 (előző évben: 32).

43/2024. (III.28.) határozat a Székesfehérvári Törvényszék 2. Pf.117/2023/19-es ügyszámú ítélettel szemben felülvizsgálati kérelem benyújtásáról

A játszótéri birtokháborítás megszüntetése tárgyában indult perben a Székesfehérvári Törvényszék másodfokon hozott ítéletet. Döntésében többek között korlátozzák a játszótér nyitvatartási idejét, zajgátló fal megépítésére kötelezik az önkormányzatot.

Jogi képviselő tanácsára a képviselő-testület úgy döntött, hogy a Kúriához fordul felülvizsgálati kérelemmel.

2024. április 25-én megtartott munkaterv szerinti, nyílt ülésén

Hozott határozatok, rendeletek:

46/2024. (IV.25.) határozat „Hagyományörző, kulturális, civil és sportélet támogatása” VP6-19.2.1.-94-4-17 kódszámú pályázat megvalósításához szükséges önkormányzati önerő biztosításáról

A Képviselő-testületnek határozatban kell vállalnia a fenti pályázat összes költségéből ami (6.798.047,- Ft) 679.805,- Ft önerőt.

Pályázatban falunap szervezésére, padok, asztalok, tányérok, evőeszközök és egy kemence beszerzésére kaptunk támogatást.

47/2024. (IV.25) határozat a Móri Rendőrkapitány Söréd közrendjének és közbiztonságának 2023. évi helyzetéről szóló beszámolója elfogadásáról

A beszámolóból kitűnik, hogy Söréd az előző évekhez hasonlóan jó statisztikával rendelkezik. Összességében 7 bűncselekmény történt, ebből kiemelt egy sem volt. Azt is tudni kell, hogy a bűncselekmények nagy része a Véda kapu (81-esen elhelyezett kamera rendszer) által regisztrált bűncselekmény pl. rendszámcserek.

2024. május 30-án megtartott munkaterv szerinti, nyílt ülésén

Hozott határozatok, rendeletek:

51/2024. (V.30.) határozat a Sörédi Római Katolikus Egyházközség előző évi tevékenységéről szóló beszámoló elfogadásáról

52/2024. (V.30.) határozat a Nyugdíjas Klub beszámolójának elfogadásáról

54/2024. (V.30.) határozat a Sörédért Alapítvány beszámolójának elfogadásáról

55/2024. (V.30.) határozat a Söréd Óvodáért Közalapítvány beszámolójának elfogadásáról

56/2024. (V.30.) határozat a Sörédi Szőlőhegyért Alapítvány beszámolójának elfogadásáról

57/2024. (V.30.) határozat a Sportegyesület beszámolójának elfogadásáról.

A Képviselő-testület minden szervezet beszámolóját meghallgatta és elfogadta.

Most is szeretném megköszönni minden szervezet és az abban résztvevő emberek munkáját.

Fontosnak tartom, hogy nemcsak az önkormányzat, hanem a településen működő civil szervezetek is aktívan jelen vannak a település életében.

A Nyugdíjas Klub képviselőjében Takács Mártonné, Ilonka néni rossz hírt is közölt velünk.

A Nyugdíjas Klub 1988. májusi alakulása, 36 évi működés után 2024. március 21-ével megszűnt.

Még egyszer szeretném megköszönni a településért végzett aktív munkájukat!

63/2024. (V.30.) határozat a Magyar Falu Program keretében meghirdetett „Út, híd, járda építése/felújítása” MFP-UHJ/2024. kódszámú pályázat benyújtásához szükséges előkészítő munkáról.

A Képviselő-testület döntött arról, hogy Magyar Falu Program keretében meghirdetett „Út, híd, járda építése/felújítása pályázaton elindul, Rákóczi utcai járdaszakaszok felújítására adtunk be pályázatot.

2024. július 25-án megtartott soron kívüli, zárt ülés

Melyen a Képviselő-testület döntött:

„Büszkék vagyunk Rád” díj adományozásáról:

Kalincsak Zita tanulónak
Vincze Benedek Zsolt tanulónak
Vincze Kata Sára tanulónak
Trampler Kornél tanulónak
Ivanics Anna Sára tanulónak
Szunyog Dávid tanulónak

További sok sikert kívánok!

„Legszebb porta” díj adományozásáról

A díjat Takács Mártonné – Rákóczi utca 30. szám alatti lakos kapta.

A díjra még két jelölés érkezett:

Bán Bernadett – Széchenyi utca 26.
Kaiser Béla – Rákóczi utca 20.

Mindháromuknak gratulálok.

„Söréd község Díszpolgára” cím adományozásáról

Söréd Község Önkormányzata Képviselő-testülete a községi kitüntető címek és díjak alapításáról és adományozásuk rendjéről szóló 8/2015. (VIII.13.) önkormányzati rendeletben foglaltak alapján 2024. évben a „Söréd község Díszpolgára” címet adományozza Takács Ferenc Söréd, Rákóczi utca 39. szám alatti lakosnak kiemelkedő közösségi munkájáért, a település fejlődését szolgáló tevékenységéért.

Úgy gondolom, nem túlzok, ha nemcsak magam, hanem a Sörédi lakosok nevében is megköszönöm „Feri bácsi” munkáját és kívánok jó egészséget!

Falunapon köszöntöttük az elmúlt egy év újszülötteit is

Szanniszló Zsombort, aki 2023. augusztus 27-én született. Szülei: Szanniszló János és Végh Hajnalka, Rákóczi u. 68. szám alatti lakosokat.

Mezei Leventét, aki 2023. szeptember 4-én született. Szülei: Mezei Márk és Giber Alexandra, Jókai Mór u. 12. szám alatti lakosokat.

Ember Eriket, aki 2023. november 30-án született. Szülei: Ember Mihály és Kővári Izabella, Rákóczi u. 52. szám alatti lakosokat.

Kelner-Kiss Hellát, aki 2024. január 05-én született. Szülei: Kelner-Kiss József és Vincze Andrea, Rákóczi u. 78. szám alatti lakosokat.

Ambrus Somát, aki 2024. május 9-én született. Szülei Ambrus Norbert és Kovács Krisztina, Jókai Mór u. 19. szám alatti lakosokat.

Beszámolóm végén szeretnék gratulálni a 2024. június 9. napján megválasztott képviselőknek:

Kerpel Lászlónak

Németh Szávai Szabinának

Sztrida Róbertnek

Szunyog Anikónak

Képviselői megbízatásuk 2024. október 1. napjától kezdődik.

Végh Rudolf
polgármester

Lélekhangoló

Így is lehet

Valahányszor úgy érzed, hogy az élet nem azt nyújtja neked, amit megérdemelsz, jusson eszedbe a kis Leonardo.

Leonardo elment az iskolai színdarab szereplőválogatására. Borzasztóan sokat jelentett volna neki, ha részt vehet az előadáson. A mamája azonban tartott tőle, hogy nem fogják kiválasztani. Aznap, amikor kihirdették a szereposztást, az anyukája érte ment az iskolába.

Leonardo ragyogó szemmel szaladt elé és mindannyiunknak lecke-ként szolgáló szavakkal újságolta:

- Mama, képzeld, beválogattak tapsolni!



Étkezzünk változatosan, éljünk egészségesen!

Szerző: Szunomár Kata

Ha nyár, akkor jöhet a szabadtéri falatozás!

Végre itt a grill- és bográcsszezon, a vidám összejövetelek és ízletes fogásokat sejtető kerti sütögetések időszaka. A nyári időszakban nincs is jobb, mint egy nagyobb családi, baráti összejövetelt a szabadban tartani, és a grillezés mellett akár bográcspan főzni. Íme néhány könnyű, nyárias recept, a siker garantált lesz!

Slambuc bográcspan egyszerűen

Hozzávalók: 30 dkg kenyérszalonna, 1 szál száraz parasztkolbász, 4 db vörshagyma, 1 kg sárga krumpli, 1 kis üveg lecsó, 1 db hegyes erős paprika (elhagyható), 40 dkg lebbencstészta, 2 ek zsír, 1,5 l víz, 3 ek fűszerpaprika, só, bors.

Elkészítés: A slambuc elkészítéséhez a szalonnát felkockázzuk, a kolbászt felkarikázzuk, a hagymát, burgonyát meghámozzuk, felkockázzuk, a laska tésztát pedig nagy darabokra törjük. Bográcspan tesszük a zsírt, a kolbászt és a szalonnát, és zsírára pirítjuk, majd kiszedjük a zsírból. Ezután a laska tésztát pirítjuk meg, majd azt is kivesszük belőle. A hagymát üvegesre pirítjuk, aztán hozzáadjuk a lecsót és 5 perc után a burgonyát is. Hozzáöntünk 1,5 l vizet, felforraljuk, majd fűszerpaprikázzuk, sózzuk, borsozzuk, 5 perc után a tésztát is beleszórjuk. Ha kezd puhulni a tészta, a kolbászos szalonnát és az erős paprikát is hozzáadjuk. Ha szükséges, adjunk hozzá még vizet. Ha minden puha, hagyjuk egy fél órát állni, hogy összeérjenek az ízek, és utána fogyasszuk jól behűtött kovászos uborkával.

Pulykakebab joghurtos padlizsánsaláta

Hozzávalók: A kebabhoz: 0,5 kg darált pulykahús, só, bors, 1 kk őrölt kömény, 1 kk őrölt koriander, 1 marék petrezselyem és menta, 6 db hurkapálcika (beáztatva). A joghurtos padlizsánsalátához: 2 db padlizsán, 4 dl joghurt, 5 ek olívaolaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 ek citromlé, só, bors.

Elkészítés: A padlizsánokat feldaraboljuk, besózzuk, majd egy szűrőbe rakjuk őket, hogy a levüket kiereszthessék. A joghurtba belekeverjük az áttört fokhagymát, a citromlét és olívaolajat. A húst egy mély tálba tesszük, hozzáadunk 1 kiskanál sót, borsot, köménymagot és koriandert, zöldfűszereket, majd kézzel jól összedolgozzuk. A grillt felhevítjük, és a padlizsánokat, közepes lángon barnára és puhára sütjük. Amikor elkészültek, akkor egy mély tálba rakjuk őket, és összeforgatjuk a fokhagymás joghurtos öntettel. A hűtőbe rakjuk lehűlni. A húst kézzel közepes hengerré formázzuk a hurkapálcán, és a grillen minden oldalát szép barnára sütjük.

Piros gyümölcsleves (desszert helyett is!)

Hozzávalók: 3 ek nyírfacukor, 6 egész szegfűszeg, 1 db fahéjrúd, 1 csomag vaníliás cukor, 20 dkg cseresznye, 20 dkg meggy, fél csomag vaníliás pudingpor, fél citrom leve és reszelt héja, 2 dl natúr joghurt, 20 dkg málna (vagy eper, ribizli, stb.).

Elkészítés: A gyümölcsleves elkészítéséhez nagyobb hőálló fazékba felteszünk 2 liter vizet főni a cukorral, a szegfűszeggel, a fahéjjal és a vaníliás cukorral. Amikor felforrt, hozzáadjuk az előzőleg kimagozott cseresznyét és meggyet, majd kb. 10 perc elteltével visszavesszük a hőfokot. Egy tálkában pár merőkanál forró gyümöcslével kikeverjük a pudingport, és óvatosan belecsorgatjuk a forró levesbe. Folyamatos kevergetés mellett 1-2 percig főzzük. Amint elkészült a gyümölcsleves, kihűtjük. Ha kihűlt, kézi habverővel hozzákeverjük a citromlével és a citromhéjjal elkevert joghurtot. Végül óvatosan, hogy ne törjön össze, beleforgatjuk a megmosott, lecsepegtetett bogyógyümölcsöt is.

Pénztárcabarát, spenótos kedvencek gyerekeknek is!

Spenótos-rizses rakottas

Hozzávalók: 50 dkg spenót, só, 20 dkg jázminrizs, 7 dkg vaj, 1 gerezd fokhagyma, 7 dkg liszt, 7 dl tej, 7 dkg reszelt sajt, 4 db tojás, snidling.

Elkészítés: A spenótos-rizses rakottas elkészítéséhez a spenót szárait lecsipkedjük, a leveleket váltott vízben megmossuk. Egy nagy lábasban a spenótot 1 perc alatt kevés vízben megpároljuk, majd leszűrjük. A felesleges nedvességet kinyomkodjuk belőle és durvára vágjuk a leveleket. Egy másik lábasban hagyományos módon megfőzzük a rizst 15 perc alatt. Egy nagyobb lábasban felforrósítjuk a vajat, megfuttatjuk rajta a meghámozott, összezúzott fokhagymát. Meghintjük liszttel és világos színűre pirítjuk. Kis adagokban hozzáöntjük a meglangyosított tejet, közben folyamatosan keverjük a habverővel. A mártásba beleforgatjuk a spenótot és a rizst. Megsózzuk és még néhány percig főzzük. Végül belekeverjük a reszelt sajtot. A keveréket tűzálló tálba simítjuk. Négy tojást ütünk a massa tetejére, majd 200 fokos sütőben kb. 15 percig sütjük, amíg a tojások kissé megszilárdulnak. Snidlinggel és pirospaprikával díszítve tálalhatjuk.

Csőben sült sajtos-spenótos tészta

Hozzávalók: 25 dkg spenót, 30 dkg penne, só, 6 dkg vaj, 6 dkg liszt, 3 dl tej, bors, szerecsendió, 10 dkg reszelt sajt, 3 db tojás.

Elkészítés: A gondosan megtisztított spenótot serpenyőben megfonnyasztjuk néhány perc alatt. Ha kész, kiszedjük a leveleket, konyhai papírtörlővel leitatjuk rólu a nedvességet és félretesszük. A tésztát forrásban lévő, sós vízben kifőzzük. Leszűrjük, átöblítjük hideg vízzel, lecsepegtetjük és félretesszük. Felforrósítjuk a vajat és világosra pirítjuk rajta a lisztet. Állandó kevergetés mellett kis adagokban felöntjük a tejjel és sűrűre főzzük. Egy kevés sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük. A mártáshoz keverjük a sajtot a szétválasztott tojások sárgájával, a tésztával, továbbá a durvára vágott spenóttal együtt. Végül óvatos mozdulatokkal beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét. A keveréket tűzálló tálakban aranyszínűre sütjük 190 fokos sütőben 30-35 perc alatt.

Tejszínes-spenótos rakott krumpli

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 40 dkg spenót, só, 4 ek vaj, 1 gerezd fokhagyma, 5 dl habtejszín, bors, 10 dkg sajt.

Elkészítés: A megmosott burgonyát héjában megfőzzük. Ezután meghámozzuk, majd felkarikázzuk. A spenót szárait letépkedjük, a leveleket váltott vízben megmossuk és néhány perc alatt megfőzzük. Ezután leszűrjük, a felesleges nedvességet kinyomkodjuk. Felforrósítjuk a vajat, majd megpirítjuk rajta a meghámozott és összezúzott fokhagymát. Hozzáforgatjuk a spenótot, majd felöntjük a tejszínnel. Sózzuk és borsozzuk, végül hozzákeverjük a reszelt sajtot, majd levesszük a tűzről. Elrendezzük a burgonyát egy kivajazott kisebb tepsiben. Megsózzuk, majd rálocsoljuk a tejszínes spenótot. Végül 180 fokos sütőben kb. 30 perc alatt készre sütjük.

Spenótos tócsni túrós kencével (gluténmentes)

Hozzávalók: 20 dkg friss spenót, 40 dkg sárgarépa, 40 dkg burgonya, 2 db tojás, 5 dkg napraforgómag, 1 ek étkezési keményítő, 2 ek kukoricadara, só, bors, szerecsendió, olaj a sütéshez. **A kencéhez:** 1 db cukkini, 1 gerezd fokhagyma, 25 dkg túró.

Elkészítés: A leszárazott spenótot finomra aprítjuk. A meghámozott sárgarépát és burgonyát durvára reszeljük, majd alaposan kinyomkodjuk és elvegyítjük a spenóttal, a tojásokkal, a napraforgómaggal, valamint a kukoricakeményítővel és darával. Megsózzuk, megborsozzuk, majd szerecsendióval fűszerezünk. Serpenyőben kevés olajat hevítünk. Evőkanálnyi halmokat rakunk bele a zöldséges masszából és kissé lelapítjuk. Végül a tócsnikat közepes tűzön aranybarnára sütjük oldalanként 3 perc alatt. A megmosott cukkinit is lereszeljük és alaposan kinyomkodjuk. A fokhagymát présen átnyomjuk. A túrót sóval, borssal és a fokhagymával ízesítjük, majd összeforgatjuk a cukkinivel. A tócsnikat a túrós mártogatóssal kínáljuk.

Vidám időtöltést és gyors, szezonális fogásokat kívánok mindenkinek!

Nevezetes események, évfordulók

nyáron

Kapuváry Tibor rovata

Nemzetközi vonatkozású események, évfordulók

Hale távcső – Palomar Obszervatórium

A Palomar Obszervatórium Kalifornia államban található, 145 kilométerre Los Angeles-től, a Palomar hegység területén. Az Obszervatórium több távcsövet üzemeltet, köztük a híres 508 cm-es Hale távcsövet. George Ellery Hale amerikai csillagász 1928-ban publikálta a Nagy távcsövek lehetőségei című cikkét. Ez a cikk tartalmazta azokat az elképzeléseket, amelyek alapján végül megépült az 508 cm-es távcső, mely 1976-ig a világ legnagyobb távcsöve volt.

A tükör üveggömbjét a New Yorkban működő Carming Glass Company öntötte ki. Hogy kellő gyakorlattal láthassanak a munkához, az üveg gyártók előbb egy teljes tükörnemzedéket készítettek távcsövekhez. A folyékony pyrexből kiöntött 508 cm-es tükröt, amelynek hátoldala méhsejtszerű volt, hogy ne legyen olyan nehéz, zárt téglakemencében hűtötték 1 éven át. Amikor egy közeli folyó árvizet okozott, az üveggyáriak az egész Carming üzemet homokzsákokkal vették körül, hogy feltartóztassák az áradó vizet, nehogy az lehűtse a kemencét és elpattanjon az üveggörög. Az elkészült nyers tömböt külön erre a célra épített vasúti kocsin acéltokban élére állítva szállították 40 km/h-s sebességgel. Pasadénában a fehér köpenybe öltözött optikusok 2 évig csiszolták a tükröt, akkor a háború félbeszakította munkájukat, majd még 2 évig csiszolták; 5,25 tonnányi üveget távolítottak el ahhoz, hogy a nyers korongból olyan paraboloid tükröt kapjanak, hogy azt ezeratomnyi vastagságú alumíniumréteggel bevonva olyan pontosan dolgozzanak, hogy a kész tükör felülete sehol sem tért el 0,00005 milliméternél nagyobb mértékben az ideálistól. Az 508 cm-es távcső és a köré tervezett kisebb távcsövek kupoláit egy 1700 méter magasságban fekvő legelőn állították fel, ahol előzetes vizsgálatok szerint a levegő tisztasága és nyugodtsága a lehető legjobb volt. A távcső a korábban vizsgálhatónál mintegy 8-szor nagyobb térfogatú térrész kutatására nyújtott lehetőséget. Az ünnepélyes megnyitót 1948. **június 3-án** Hale özvegyének jelenlétében tartották meg. A műszert George Ellery Hale-ről nevezték el, mert a távcső "az ő álmainak és szervező erejének köszönhetné létét". A környékbeli települések nagy része árnyékolta közvilágítást alkalmaz, hogy csökkentse az obszervatóriumot zavaró fényszennyezést.

A cannaei csata – Kr. e. 216. augusztus 2.

A senatus Kr. e. 216-ban Fabius dictator helyére két consult (Paullus, Varro) nevezett ki. Róma ezután 16 légiót állított fel és azt rögtön Hannibál pun hadvezér ellen küldte, aki ekkor Itália délkeleti felét dúlta. A consulok által vezetett kb. 87 000 fős haderő augusztus 1-jén érte el az Aufidus folyót. Hannibál és kb. 55 000 katonája a folyó túloldalán táborozott.

Rómának elsősorban a gyalogsága volt erős, míg a punok inkább a Haszdru-bal és Hanno parancsnoksága alatt harcoló összeszokott, sok nációból álló lovasságra számíthattak.

Augusztus 2-án délelőtt Varro átkelt seregeivel a folyón, hogy Cannae mellett megütközzön Hannibállal. A római fővezér nyilvánvaló túlerején kívül elsősorban abból merített bátorságot, hogy a harcra kiszemelt mező sík, belátható terület volt, ellentétben a korábbi ütközetekkel. Varro abban bízott, hogy erősebb gyalogsága segítségével hamar áttöri a punok centrumát, és túlereje révén eldöntheti majd a csatát.

Hannibál tökéletesen tisztában volt a rómaiaknak adott előnyökkel, ezért új módszerekkel élt: a csata előtti éjszaka sikerült elvágnia a rómaiak vízellátását, ill. csapatait úgy állította fel, hogy a kelet felől fújó szél és a küzdelem során kavargó por ellenfeleit zavarja majd a látásban. Hannibál az ütközet elején a centrumban fogadta Varro rohamát, míg a szárnyakon a Hanno és Haszdrubál által vezetett lovasság rövid idő után támadásba lendült és nagyobb erejének köszönhetően a szárnyakon hamarosan kivívta a győzelmet.

Közben a centrumban Hannibál gyalogsága fokozatosan hátrált a túlerővel szemben, de úgy, hogy közben félhold alakzatba állt fel, és észrevétlenül körülölelte a támadók ék alakú formációját, majd a pun hadvezér már felszabadult lovasságát a falanx hátába irányította. A teljesen bekerített római hadsereg a csapdába szorulva döntő vereséget szenvedett.

A cannaei ütközetet a hadtörténet egyik legtökéletesebb bekerítő hadmozdulata döntötte el, ezért Karthágó legszebb diadala a későbbi századokban a katonai iskolák és akadémiák alapvető tananyaga lett. Hannibál hadvezéri zsenialitása révén a punok a nyilvánvaló hátrányok ellenére fölényes győzelmet arattak, és történészi becslések szerint megsemmisítették az ellenséges haderő kilenczetedét. Az ütközetben meghalt Paullus consul is.

Magyar vonatkozású események, évfordulók

Gábor Dénes születésnapja (Budapest, 1900. június 5. – London, 1979. február 3.)

Az optikai holográfia Nobel-díjas tudósa, a sokszoros feltaláló, (1900. június 5. – 1979. február 9.) a budapesti Műegyetemen gépészmérnöki, majd Berlinben villamosmérnöki tanulmányokat folytatott. Kortársai, barátai, vitapartnerei közé olyan kiválóságok tartoztak, mint Neumann János, Szilárd Leó és Wigner Jenő. Első munkahelye Németországban egy nagyfeszültségű távvezetékek tervezésével foglalkozó kutatóintézet volt. Itt először a katódsugár oszcillográfokkal foglalkozott, majd az elektronoptika tanulmányozása során jutott el az elektronsugaras berendezésekig. Részt vett az elektronmikroszkópok és televíziós képcsövek fejlesztésében. 1927-ben doktori értekezését a katódsugárcsővekről írta. 1932-ben kezdett foglalkozni a plazmajelenségek elméletével. A plazmalámpát a Tungsram kutatólaboratóriumában Budincsevids Andorral együtt fejlesztette ki. 1934-ben települt át Angliába. A Thomson Houston Társaság kísérleti laboratóriumában fő munkaterülete az elektronoptika volt és itt kezdett foglalkozni a híradástechnikai információelmélet kérdéseivel. Az elektronoptikai leképezés vizsgálata vezette a holográfia feltalálásához; a Nobel-díjat is ezért kapta. Később részt vett a lézerhologramok készítésének kifejlesztésében is.

Kiemelkedő szakmai sikerei mellett intenzíven foglalkoztatták az emberiség jövőjének kérdései is. Jelentős műveket írt ezzel kapcsolatban: *A jövő feltalálása* (1963), *Tudományos, műszaki és társadalmi újítások* (1970), *Az érett társadalom* (1972). Nézete szerint a tudománynak két nagy problémával kell szembenéznie: az egyik az előrejelzés kérdése: meddig folytatódhatnak a dolgok tovább úgy, ahogyan most folynak, a másik: hogyan előzhetjük meg a katasztrófát. A világhelyzet átfogó felmérésének eredményeit Umberto Colombo professzorral közösen kidolgozott jelentésében tette közzé *A hulladékorszak után* címmel, mint a Római Klub 4. számú jelentését.

Magyarországhoz való kötődését élete végéig megőrizte, gyakran látogatott haza és fiatal magyar kutatókat is szívesen látott tanszékén

A legnagyobb magyarországi földrengés – Komárom, 1763. június 28.

A krónikák a Kárpát-medencében az elmúlt másfél ezer évben sok földrengést jegyeztek le, de kétségtelenül a legpusztítóbb a 18. század második felében, Komáromban történt és ezt tekintjük Magyarország eddigi történelmében a legnagyobbobbnak.

A város lakói 1763. **június 28-án** reggel 5 óra után egy nagy rengésre riadtak fel, de voltak olyanok is, akik már javában készülődtek a másnapi Péter-Pálnapi vásárra és őket az utcán érte a földrengés. Egy korabeli feljegyzésben olvasható, hogy

„akik azon időkbén, mellyben harmadnapja reggel hatod fél órakor a Dunán alúlis, felúlis jöttek, látták Komáromot mintegy három ölre meg emelkedni, s ismét le szállani, mellyre olly nagy por következett, hogy egészen szemek elől el tűnt.”

A keletkezett károk alapján a földrengés erősségét a kutatók a Richter-skála szerinti 6,2–6,3 magnitúdójúra teszik, ami már nagyon erősnek mondható. A beszámolók szerint hét templom, 279 ház dőlt össze, 353 ház súlyosan megromlásra, vált életveszélyessé. Kénbűzös gázok, furcsán bugyborékoló vizek is feltörték a mélyből. Érdekes, hogy a módosabb polgárok boltíves kőépületei sínylették meg leginkább a csapást, az egyszerű, vályogból és fűzfavesszőből tapasztott házikók megúszták. Mivel a környéken több településen is érezte a hatását a földrengés (epicentruma valahol Győr és Komárom között lehetett), a károk aszerint alakultak, hogy hol milyen épületek álltak. A katolikus egyház adatai szerint 63 ember halt meg és sok százan megsérültek, de elképzelhető – dr. Mácza Mihály helytörténész szerint –, hogy ennél jóval több lehetett a halálos áldozatok száma, csak ők nem katolikusok, hanem protestánsok voltak. Hogy nemcsak a városban okozott kárt, azt a zsámbéki templom sorsa is mutatja: azóta rom.

Az eseményről Baróti Szabó Dávid *A komáromi földindulás* címmel epikus költeményt írt, de más szerzőket is „megihletett” az elemi csapás. A város szülötte, Jókai Mór *Az elátkozott család* című regényében évtizedekkel később olyan plasztikusan írja le a földrengést, mintha szemtanúja lett volna az eseményeknek.

Az első országos állatorvos kinevezése (Pest) - 1938

A Helytartótanács 1836-ban pályázatot hirdetett egy Pesten felállítandó országos állatorvosi állomás létesítésére és annak vezetői állására. A pályázat egyik feltételként a magyar nyelv ismerete szerepelt – ezért nem is jelentkezett rá senki. Lenhossék József tanácsára két évvel később újra meghírdették az állást és egyúttal felkérték Zlamál Vilmost (1803–1886), adja be pályázatát. 1838. **július 1-jén** öt neveztek ki első országos állatorvosnak Pesten (regni veterinarius). Zlamál jelentős intézkedéseket hozott a fertőző állatbetegségek leküzdésére és megakadályozására.

Kiadja: Söréd Község Önkormányzata
8072 Söréd Rákóczi Ferenc utca 59.
Szerkesztő: Pálföldi Tamás