



Söréd Község Önkormányzatának ingyenes információs kiadványa, 8072 Söréd Rákóczi Ferenc utca 59.

Kosztolányi Dezső ŐSZI REGGELI

**Ezt hozta az ősz. Hús gyümölcsöket
üvegtálon. Nehéz, sötét-smaragd
szőlőt, hatalmas, jáspisfényű körtét,
megannyi dús, tündöklő ékszerét.
Vízcsöpp iramlik egy kövér bogyróról,
és elgurul, akár a briliáns.
A pompa ez, részvételen, derült,
magába-forduló tökéletesség.
Jobb volna élni. Ámde túl a fák már
aranykezükkel intenek nekem.**



Tisztelt Sörédiek!

Szeretnék beszámolni a leköszönő képviselő-testület záró, illetve az újonnan megválasztott képviselő-testület alakuló üléséről.

2024. szeptember 26-án megtartott soron kívüli, nyílt ülésről

ahol nyolc határozatot hoztunk és egy rendeletet módosítottunk. Ezek közül a következőket emelném ki:

Határozatok:

81/2024. (IX.26.) határozat az Önkormányzat gazdálkodásának 2024. év első félévi teljesítéséről .

A bevételi teljesítések 45 022 237 Ft összegben 41%-on, a kiadási teljesítések pedig 34 557 994 Ft összegben 31%-on teljesültek a tárgyidőszakban.

Tervezéshez képest eltérések döntően a tervezett pályázatok tartalék listára kerülése miatt alakult ki.

82-85/2024. (IX.26.) határozat

Önkormányzati képviselők választópolgárokkal való kapcsolattartási kötelezettségéről, valamint képviselői tevékenységéről szóló beszámoló elfogadásáról.

Beszámolókat a képviselő-testület elfogadta.

Beszámolókból is látszik, hogy a leköszönő képviselő-testület a ciklus végén is szívvel lélekkel dolgoztak Sörédért. Folyamatosan tartották a kapcsolatot a település lakóival, település programjainak szervezésében, lebonyolításában aktív szerepet vállaltak.

86/2024. (IX.26.) határozat falugondnoki álláspályázat elbírálásáról

Település eddigi Falugondnoka kérte munkaviszonyának megszüntetését, ezért kellett kiírnunk új álláspályázatot. Pályázatra egy jelentkezés érkezett. Külön öröm, hogy egy sörédi lakos, pályázott az állásra, 2024. október 14. napjától Szamaránszki Mónika látja el a falugondnoki teendőket.

2024. október 7-én megtartott alakuló üléséről

Ahol 19 napirendi pontot tárgyaltunk huszonnégyszáz határozatot hoztunk. Ezek közül a következőket emelném ki:

1. napirendi pont

A Helyi Választási Bizottság elnökének tájékoztatója a választás eredményéről

„A 2024. 06.09. napjára kiírt Európai Parlament tagjainak, valamint a helyi önkormányzati képviselők és polgármesterek, továbbá a nemzetiségi önkormányzati képviselők közös eljárásban tartott választásán Söréd Község választópolgárai megválasztották a település polgármesterét és képviselő-testületének tagjait. A szavazás településünkön törvényes rendben folyt le, rendkívüli esemény a szavazást nem zavarta.

Söréd Községben a névjegyzékben szereplő választópolgárok száma: 439 fő.

A szavazóként megjelent választópolgárok száma: 304 fő.

Részvételi arány: 69,25 %

Polgármester-jelöltek száma: 1 fő

Képviselő-jelöltek száma: 6 fő

Nemzetiségi szavazóként nyilvántartásba vett választópolgárok száma: 1 fő (1 német)

Nemzetiségi szavazóként megjelent választópolgárok száma: 1 fő

A választás eredménye:

A Helyi Választási Bizottság 17/2024. (VI.10.) számú határozatában megállapította, hogy a megválasztott polgármester Végh Rudolf.

A Helyi Választási Bizottság 18/2024. (VI.10.) számú határozatában megállapította, hogy a képviselő-testület megválasztott tagjai:

Németh-Szávai Szabina

Szunyog Anikó

Kerpel László

Sztrida Róbert

A megyei közgyűlés tagjainak megválasztása, valamint a nemzetiségi szavazás vonatkozásában a Helyi Választási Bizottságnak eredmény megállapítási hatásköre nem volt.

A választási eredményt megállapító Helyi Választási Bizottsági döntés ellen a törvényes határidőn belül jogorvoslati kérelem nem érkezett, a polgármester-, és képviselőválasztás eredménye jogerőre emelkedett.”

A Helyi Választási Bizottság elnöke, Nagy Zsolt gratulált a megválasztott polgármesternek és a képviselő-testület tagjainak. A képviselő-testület minden tagjának jó munkát, erőt, egészséget és kitartást kívánt.

Következőekben megtörtént az önkormányzati képviselők, valamint Végh Rudolf polgármester eskütétele, akik a HVB elnökének előolvasása után tették le az esküt, és az erről szóló esküokmányokat aláírta.

5. napirendi pont

Javaslat az Ügyrendi Bizottság tagjainak megválasztására

„Az Möt. 43. § (3) bekezdésében foglaltak szerint a képviselő-testület az alakuló ülésén vagy az azt követő ülésen a polgármester előterjesztése alapján megválasztja a bizottság vagy bizottságok tagjait és elnökét is.”

Fenti törvényi hivatkozás alapján megválasztottuk:

Sztrida Róbert képviselőt Ügyrendi Bizottság elnökének

Kerpel László képviselőt Ügyrendi Bizottság tagjának

Szunyog Anikó képviselőt Ügyrendi Bizottság tagjának

6. napirendi pont

Az alpolgármester megválasztása, eskütétele

Söréd Község Önkormányzat Képviselő-testületének a jelenleg hatályos szervezeti és működési szabályzatáról szóló 9/2014. (IX.1.) önkormányzati rendelet 85. § (1) bekezdése értelmében a képviselő-testület a polgármester javaslatára - titkos szavazással - egy alpolgármestert választ. Az alpolgármester a tisztségét társadalmi megbízatásban látja el.

Fenti hivatkozás alapján társadalmi megbízatású alpolgármesternek Németh-Szávai Szabina képviselőt javasoltam, aki az önkormányzati választáson a legtöbb szavazatot kapta a képviselők közül. A képviselő-testületet a javaslattal egyetértett és Németh-Szávai Szabinát választotta meg alpolgármesternek.

Ezt követően Németh-Szávai Szabina alpolgármester Végh Rudolf polgármester előolvasása után letette az alpolgármesteri tisztsége vonatkozásában az ünnepélyes esküt, majd ezt követően az esküokmányt aláírta.

Beszámolóm végén szeretném megköszönni mind magam, mind Söréd Község lakóinak nevében a leköszönő képviselő-testület tagjainak munkáját:

Fésüsne Szuna Mária alpolgármester
Forstner Éva képviselő
Kovács Józsefné képviselő
Pálföldi Tamás képviselő

Mindnyájan szívvel-lélekkal dolgoztak, dolgoznak Sörédért, a Sörédi emberekért.

Aktív munkájukkal valósulhattak meg ez elmúlt időszak fejlesztései, többek közt. temető fejlesztése, út felújítások, óvoda, kultúrház, orvosi rendelő felújítása, szőlőhegyi vadkerítés kialakítása, nádfedeles pince felújításának folytatása, vízvételi hely kialakítása, számtalan program szervezése.

Köszönjük munkájukat!

Végh Rudolf
polgármester

Elmúlt időszakban az alábbi pályázatot valósítottuk meg:

„Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap: a vidéki térségekbe beruházó Európa”



Kedvezményezett neve: Söréd Község Önkormányzata

Pályázati felhívás neve, kódszáma: VP6-19.2.1.-94-4-17 kódszámú, Vértess-Gerecse Vidékfejlesztési Közösség - Hagyományörző, kulturális, civil és sportélet támogatása

A projekt címe, azonosító száma: Eszközbeszerzés a sörédi civil szervezetek működésének támogatásához;

Projektazonosító: 343758418

támogatás összege: 5 646 225,- Ft

A támogatás mértéke: 90%

A projekt bemutatása:

A támogatás keretében szerveztük meg Söréden a 2024-es falunapot, amin a településen működő összes civil szervezet részt vett. A rendezvény lebonyolítását önkéntesek is segítették.

Falunapon újszülöttektől kezdve a szép korúakig igyekeztünk programot biztosítani hagyományörző népi játékokkal, táncbemutatóval, énekes rock színházi előadással, vacsorával - magyar zenével fűszerezve, zárásképpen hajnalig tartó esti bállal.

A támogatás keretében saját és Civil szervezeteink rendezvény szervezéséhez kapcsolatos eszközök beszerzését végeztük el.

Beszerzésre került eszközök:

Rendezvénysátor 4 db

Megerősítő szett rendezvénysátorhoz 4 db

Sörpad garnitúra 15 db

Levestálka 330 db

Főzelékes tányér 30 db

Villa 30 db

Kés 30 db

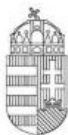
Evőkanál 330 db

Tálca 20 db

Pohár 330 db

Mobil kemence 1 db

A megvásárolt eszközöket már a falunapon, nyitott pincék rendezvényen, szüreten használtuk.



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A vidéki térségekbe beruházó Európa

Lélekhangoló

APÁM KEZE, ANYÁM AJKA

Családomban a vallásnak nem volt ünnepélyes helye: abban állt, hogy este és reggel imádkoztunk. Mindenki együtt.

Apám testtartását nem felejttem el. A munkából tért haza, egy rözszekőteggel a vállán. Vacsora után a földre térdelt. Könyökét egy székre helyezte, és fejét kezeiben tartotta. Nem nézett sehová. Nyugodt volt. Nem mozgolódott.

Arra gondoltam:

"Apám, aki ilyen erős, a ház fenntartója, tereli a marhákat és nem hajlik meg a bíró előtt... az Isten előtt olyan lesz, mint egy gyermek. Arca megváltozik, amikor beszélgetnek. Az Isten csak nagy lehet, ha még apám is letérdel előtte. Biztosan jó is az Isten, nem kell átöltözni, ha valaki beszél vele."

Egy ellenkező eset: anyámat soha nem láttam letérdelni. Estére mindig kifáradt, nem tudott letérdelni. Közénk ült, és a legkisebb testvéremet ölébe vette. Nézett bennünket, de nem szólt semmit. Nem sóhajtozott, ha a testvére rosszkodott, vagy vihar tombolt, vagy esetleg a macska döntött fel valamit.

Azt gondoltam:

"Isten egy egyszerű valaki, ha egy gyermekkel a karon lehet vele beszélni, talán még tisztába is tenni. Mégis egy fontos valaki lehet, mert amikor anyám beszél velem, nem törődik a macskával, vagy a viharral."

Apám kéztartásából és anyám ajkáról többet tanultam, mint a hittanórán.



Pierre Duval, francia pap, énekes

Egyházi hírek

Kedves Testvérek!

Örömmel adunk arról hírt,
hogy a templomi padokban az Egyházközség
és a Rózsafüzértársulat jóvoltából,
új párnák készültek!
Köszönjük szépen!

Szeptember 29-én vasárnap köszöntöttük
az idei évben jubiláló házaspárokat.
Isten éltesse Őket!

Október hónapban minden szentmise előtt
7:45-től rózsafüzért imádkozunk.

Egyházi hozzájárulás befizetésére
a szentmisék előtt és után van lehetőség.

Szabó Barnabás



Sörédi szüret 2024

Az idei évben, még soha ilyen korán, augusztus végén került sor az önkormányzati telken lévő fürtök szüretelésére.



Gyönyörű napsütéses időben várták a lovaskocsik a szüretelőket a falu több pontján, és indultak ki a szőlőbe.

Miután a vidám sereg megérkezett a hegybe, a szüretelők nagy izgalommal álltak be a sorokba. Szedték a szőlőt, kisputtonnyal hordták le azt a

hegyről. Volt kis garat az aprónépnek, ahol a termést ledarálták, préselték és mustot kóstolgattak.



A munka hamar véget ért, köszönhetően a lelkes szüretelőnek.





Ezt követően ízletes ebéd várta a résztvevőket. A frissen megválasztott önkormányzati képviselők a leköszönőkkel karöltve készítették a finomabbnál finomabb fogásokat. Az önkormányzati kemencében sült a csülök, a bográcsban rotyogott a paprikás krumpli. Akinek mind ezek után még egy kis édességre fájt a foga, az sem csalódott. A kemencében még pár tepsi sütemény is elkészült.

Ezúton is köszönetünk fejezzük ki mindenkinek, aki hozzájárult ehhez a csodás naphoz!

Forstner Éva



Idősek napja 2024

A Sörédért Alapítvány 2024. szeptember 7-én rendezte meg immár második alkalommal az Idősek napja alkalmából tartott ünnepséget. Az ünnepélyre 63 fő, 70. életévét betöltött sörédi lakos kapta kézhez a meghívót.

Végh Rudolf polgármester úr és Fésüsne Szuna Mária kuratóriumi elnök asszony köszöntője után a 3FALU Banda és Táncműhely tagjai zenéltek és táncoltak az ünnepeltek szórakoztatására.



A műsort követően ízletes fogásokkal vendégeltük meg az meghívottakat. A lelkes „ovis” anyukák, nagymamák és az óvó nénik idén is szívesen támogatták az ünneplést. Finom sós vagy édes süteményeket sütöttek, és segítettek az étkezés alatti felszolgálásban. A Sörédi Szőlőhegyért Alapítvány biztosította a helyi borokat, hogy még jobban csúszson a finom falat.

Az ünnepi műsor, valamint a vacsora elfogyasztása után könnyed társalgással folytatódott a délután.

Hálával tartozunk mindenkinek, aki hozzájárult az Idősek napi program megvalósításához! Reméljük, szép délutánt tudtunk szerezni azoknak, akik részt vettek az ünnepségen!

További jó egészséget kívánunk!

Sörédért Alapítvány





Nevezetes események, évfordulók ősszel

Kapuváry Tibor rovata

Nemzetközi vonatkozású események, évfordulók

Magellán elindul földkörüli útjára

Magellán gyermek éveit Portugáliában töltötte. Szülei nemesek voltak, így bármikor beléphettek a királyi udvarba, ahol fiatal korában Leonóra királyné apródjaként szolgált. Szüleit hamar elvesztette. 1505-ös hadjáratban szállt először tengerre, ahol, mint egyszerű katona-matróz szolgált. Vitorlát húzott be, harcolt, részt vett az erődítmények építésében. Mindent csinált, az egyszerű közkatona dolga volt.

1506. március 16-án, Indiában, Cannanorénél a tizenegy hajóból álló portugál flottát kétszáz muszlim megtámadta, arra számítva, hogy felkészületlenül éri az európaiakat. Végül sikerült visszaverni a támadást, de sok sebesült és 8 portugál halott maradt a fedélzeteken. Ez a győzelem biztosította a portugálok uralmát az indiai partokon. Magellán is megsérült, és Afrikába szállították. 1507 nyarán tért vissza Lisszabonba.

Magellán kalandos előélete és rengeteg tengerészeti tapasztalatszerzése után felajánlotta szolgálatait Manuel portugál királynak. A király azonban nem tartott igényt szolgálataira és az ellen sem volt kifogása, ha más ország szolgálatába szegődik.

Néhány év kényszerű szárazföldi tartózkodása alatt az időközben fellelt térképek, és egyes tengerészek beszámolója alapján egyre inkább meggyőződésévé vált egy Amerikát keresztül szelő vízi átjáró létezése az Atlanti és Csendes óceán között. Ennek felfedezését tűzte ki élete céljául.

Elképzeléséhez Portugáliában nem talált támogatókat, ezért Spanyolországba ment. Tervét a Sevillai Casa de Contratacion (Tengerészeti Kereskedelmi Kamara) itt sem támogatta. Azonban volt egy befolyásos személy, Juan de Aranda, aki fantáziát látott Magellán terveiben, melyben az Atlanti és Csendes óceán közti átjáró megtalálásával megnyithatná Spanyolország számára az utat a gazdag "fűszer szigetek" felé.

Juan de Aranda kijárta V. Károly spanyol király támogatását, mellyel Magellán számára megnyílt a felfedező út lehetősége.

Az Indonéziától délre található szigetcsoportról származó fűszerek árát az Ázsián keresztül veszélyekkel teli szárazföldi szállítás a csillagos égig emelte. Egy rövidebb tengeri út kevesebb veszélyt, több árut, ezáltal jelentős hasznot jelentett volna. Ez jelentős érv volt Magellán terve mellett.

Az öt hajóból – Trinidad, San Antonio, Concepcion, Victoria, Santiago – álló flotta 1519. **szeptember 20-án**, kedden, hajnalhasadáskor hagyta el a spanyol partokat. A hajókon 250 (más források szerint 300) fő indult, tisztekkel, matrózokkal, katonákkal.

Dél-Amerika partjait végig járva keresték az átjárót a Csendes-óceán felé.

Mivel az átjárót nem találták, Brazília partjainál a San Julian öbölben, ahova március 31-én érkeztek, rendeztek be téli szállást. A legénység és a tisztek zúgolódni kezdtek, mivel lassacskán rájöttek, Magellánnak nincsenek olyan térképei, amelyek megmutatják a vízi átjárót a Csendes-óceán felé. Magellán az élelmiszeradagot csökkentette, hogy a biztosítsa az ellátást a hosszúra nyúló kutatási időre. (Később ez tette lehetővé a Csendes-Óceánon való átkelést.)

Az egyik éjszaka leple alatt a spanyol kapitányok zendülést szítottak és megpróbálták átvenni a hatalmat. Magellán hidegvérűen és gyorsan cselekedett, és leverte a lázadást. Egyik kapitányát, Gaspard de Quesadát kivégeztette, Juan de Cartagenát és egy lázító papot pedig a kietlen partvidéken magára hagyták.

4-5 hónapi kényszerű várakozás után indultak tovább dél felé, ahol október 21-én értek el a később róla elnevezett Magellán átjáróhoz.

Az átjárót elhagyva, a nyílt vízre kiérve nevezték el ezt az óceánt Csendes-óceánnak. Ezen három hónapi hajózás és 17 ezer kilométer megtétele után március 6-án érték el az addig ismeretlen Fülöp szigeteket.

Magellán a Fülöp szigeteknél 1521. április végén meghalt egy helyi törzssel történt csetepatéban.

A maradék legénység Sebastiano del Cano kapitány irányításával indult vissza Spanyolország felé. Áthajózták az Indiai Óceánt, és Afrika megkerülésével 1522. szeptember 6-án csak ez az egy hajó tért vissza 26 tonna rakománnyal, 18 halálosan kimerült tengerésszel Spanyolországba.

Ez az utazás véglegesen bebizonyította, hogy a föld gömbölyű, körbe lehet hajózni.

Több, mint ötszáz év múltán is fejet kell hajtani a minden veszélyt vállaló Ferdinánd Magellán személyisége előtt, aki élete árán bizonyította, hogy a Föld gömbölyű.

Magyar vonatkozású események, évfordulók

A zentai csata

Zenta egy napjainkban is létező Tisza-parti kisváros Bácskában, a mai Szerbia északi részén, amelyről a források először a 13. század elején, II. András magyar király uralkodása alatt tettek említést. A település feltehetően egy folyami gázló mellett alakult ki, amelyet többek között korai elnevezése, Zyntharew, azaz Zentarév is alátámasztani látszik. Az elkövetkezendő korok történései sajnálatos módon hatottak ki és alakították Zenta sorsát: a tatárjárás idején (1241–1242) először a folyók mentén vonuló mongol hadak, a mohácsi csatavesztést (1526) és Buda első elfoglalását követően (1527) pedig a visszavonuló török csapatok pusztították el az 1516-ban szabad királyi város rangra emelt, fejlődő bácskai települést.

A zentai csata idején a korabeli térképeken Zenta formálisan volt feltüntetve, mivel a török korban a település és környéke szinte teljesen elnéptelenedett. A Szent Liga ideiglenes balkáni sikereit követően II. Musztafa szultán óriási csapatösszevonása miatt a keresztény szövetségesek a Duna- Száva vonala mögé vonultak vissza. Savoyai, elvetve a kiadások miatt aggodalmaskodó bécsi Haditanács teljes visszavonulásra adott parancsát, a rendelkezésre álló német, magyar, szerb, horvát, francia és spanyol erők összevonásával és felderítő állások létesítésével azonban meg kívánt ütközni a török hadsereggel.

A mintegy 70-80,000 katonával felvonuló török szultán táborához Thököly Imre vezetésével félezer lovas hegyaljai felkelő is csatlakozott. Thököly javaslatára Elmasz Mehmed nagyvezér az eredeti partiumi vonulási tervtől elállva a Tisza vonalát követve vonult volna Szegeden keresztül Észak-Magyarország irányába. A Tisza zentai szakasza évszázadok óta ismert és használt folyami átkelő volt, így a sereg számára is kedvező terepadottságainak köszönhetően nem véletlenül választotta Zentát a török nagyvezér helyszínül. A bánságról a Tisza bácskai oldalára átkelni szándékozó török hadseregéről Savoyai szeptember 10-én értesült, így **szeptember 11.** hajnalán csapataival Zenta mellé vonult, és kis felderítő csapata élén előrelovagolva a Zenta melletti Orompart dombos magaslatáról kémlelte ki a török csapatmozgást a Tiszánál.

A törökök ekkor több tucat folyami csónak és ladik felhasználásával az átkeléshez hajóhidat létesítettek, majd a bácskai oldal hídfőjénél sorba állított társzekerekkel belső sáncot alakítottak ki. Savoyai Jenő támadása a török csapatokat sebezhető állapotban érte, mivel a külső sánc kialakítása még nem fejeződött be, a sáncrendszer félköríve nem zárult be és rajta egy nagy nyílás volt látható. Amikor a sáncok között és mögött feltorlódott 35,000 török

katonát félkörívben átkarolta a min-tegy 60,000 főből álló császári sereg, Savoyai parancsot adott a pontonhíd ágyúzására.

A negyvennégy ágyú folyamatos tüze alatt a török katonák között eluralkodott a pánik, s hiába küldte a szultán a bántási oldalról a szpáhi elit lovasságot a túloldalra, az ellenség félgyűrűjének áttörése nemcsak sikertelen volt, de további kavargást is okozott. Miután a császári csapatok elfoglalták a hídfőt, a bácskai oldalon rekedt több tízezer török katona a reménytelenné vált helyzetben a magas partról a Tiszába vetette magát. A későbbi néphiedelem az apály idején a Tiszán előbukkanó Török- vagy Eugén-szigetet a zentai csata során elesett török katonák holttestét befedő iszapból keletkezett zátonyhoz kötötte.

A török számbeli fölény ellenére Savoyai Jenő határozott fellépésével az erőltetett menetben vonuló, fáradt keresztény hadak javára döntötte el a csata kimenetelét. Amíg a császári csapatok embervesztése ezer fő alatt maradt, addig Elmasz Mehmed török nagyvezér mintegy 20,000 katonájával együtt a csatatéren lelte halálát. Az éj leple alatt a szultán hátrahagyva a táborát Temesvárra menekült, Thököly Imre pedig a holttestek között az estét kivárva visszaúszott a Tisza bántási oldalára. A császári seregek hadizsákmánya óriási volt, a sátrak és egyéb felszerelés mellett, lőszerrel felpakolt kocsik, ágyúk, 8,000 ló, 12,000 élő marha és teve, valamint a török hadipénztár is Savoyai birtokába került.

A keresztény hadak fényes győzelmét 1697. szeptember 21-én a díszbe öltöztetett Bécs fáklyás kör-menettel és diadaloszlopokkal ünnepelte, hatalmas feliratokon hirdetve, hogy „Bécs Zentánál megszabadított” (Vienna ad Zentam servata). A zentai diadalról a katolikus európai országok nagy ünnepellyel emlékeztek meg, a Habsburgok spanyol-ágának révén pedig még az amerikai földrészek spanyol gyarmatain is Zentát és Savoyait ünnepelték.

A zentai csatát követően a Szent Liga országai 1699. januárjában békét kötöttek az Oszmán Birodalommal Karlócán. A pillanatnyi hadi helyzetet rögzítő békeszerződéssel Erdély és Magyarország – a Bánság kivételével – Habsburg uralom alá került, Savoyai későbbi győzelmei nyomán pedig, a Bánság visszafoglalásával (1718-as pozsareváci béke) teljesen helyreálltak a középkori Magyar Királyság határai. Bár a nagy európai háborúk során a 18. század elejére Közép-Európába szorított Habsburg dinasztia megkezdte egy olyan központosított dunai birodalom kiépítését, amely gyakran a magyar nemesi rendek nyílt ellenállásával találkozott, mindezek az események azonban nem csökkentik Savoyai Jenő herceg zentai hadi tettét, amellyel hosszú évtizedek után a török kor véget ért Magyarországon.

Étkezzünk változatosan, éljünk egészségesen!

Szerző: Szunomár Kata

Hangolódjunk az ősze szezonális alapanyagokkal

Itt az ősz és vele együtt a karfiolos, káposztás, gombás, édesburgonya, sütőtökös finomságok kavalkádja. Igen ám, de hogyan készítsük el az említett zöldségeket, hogy a család minden tagja örömmel fogyassza is azokat? Az alapanyagokon kívül, a helyes fűszerezést, valamint az elkészítés módját is figyelembe kell venni. Az alábbiakban néhány recept azoknak, akik szeretnének új ízekkel és illatokkal kísérletezni ősszel is. A következő oldalon pedig régi, ismertebb, de unalmasnak semmiképpen sem mondható receptek lesznek terítéken, hogy a hagyományos ízek kedvelőinek is szolgálhassak pár ötlettel a borongósabb napokra.

Kókuszos karfiolleves (gluténmentes)

Hozzávalók: 50 dkg karfiol (rózsáira szedve/negyedelve), 30 g vaj, 1 közepes fej vöröshagyma (finomra vágva), ½ tk őrölt római kömény, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl kókusztej (konzerv), 4 dl zöldség alaplé, 2 dl tej, só, bors, chili. **Tálaláshoz:** pirított napraforgó vagy tökmag.

Elkészítés: A vajon puhára pároljuk az apróra vágott hagymát. Közepes lángon, folyamatos kevergetés mellett enyhén karamellizáljuk. A megpuhult hagymához szórjuk az őrölt köményt, a fokhagymát és a karfiol darabokat. Pár percet keverjük, pirítjuk. Ráöntjük az összes folyadékot, felforraljuk, majd kis lángon 20 perc alatt készre főzzük. Botmixerrel pürésítjük. Pirított magokkal, bagettel tálalhatjuk. Könnyen elkészíthető tejmentesen is.

Szőlős kacsacomb majorannás burgonyával (gluténmentes)

Hozzávalók: 4 db kacsacomb só, bors, 4 gerezd fokhagyma, 1 szál rozmarin, 1 dl fehérbor, 15 dkg fehér szőlő, 15 dkg piros szőlő, 1 kg burgonya, só, 4 dkg vaj, 4 szál majoránna.

Elkészítés: A megmosott, leszárított kacsacombokat sózzuk, borsozzuk, a húsos részüket a zúzott fokhagymával és az aprított rozmaringgal bedörzsöljük, majd forró serpenyőben a bőrös felükkel kezdve mindkét oldalukat pirosra sütjük.

Ezután tepsibe tesszük, hogy a bőrös felük felfele legyen, meglocsoljuk a sült zsiradékkal, aláöntjük a fehérbort, 1 deci vizet, és alufóliával lefedve 180 fokos sütőben kb. 1-1,5 óra alatt puhára pároljuk. Ekkor levesszük róla a fóliát, mellé szórjuk a megmosott, leszemezett fehér és piros szőlőt, majd a forró sütőben 20-30 perc alatt piros-ropogósra sütjük. Közben a körethez a meghámozott burgonyát feldaraboljuk, sós vízben megfőzzük, leszűrjük. Végül a forró vajon megfuttatjuk az aprított majoránát, rászedjük a burgonyát, és lazán összeforgatjuk, hogy ne törjék szét. Tálaláskor a burgonyát tányérra halmozzuk, mellé fektetjük a sült kacsacombot és körbelocsoljuk a szőlős szafttal.

Sütőtökös cupcake sajtkrémmel

Hozzávalók: 15 dkg finomliszt, 8 dkg cukor, 1 csomag sütőpor, 1 csipet só, 1 teáskanál fahéj (vagy mézeskalács fűszerkeverék), 25 dkg sütőtök, 2 db tojás, 80 ml olaj, 10 dkg étcsokoládé, 10 dkg dió. **Díszítéshez:** 12 dkg sajtkrém (vagy mascarpone), 3 ek porcukor.

Elkészítés: A sütőtököt megsütjük a sütőben, hogy teljesen krémes állagú legyen. Egy villa segítségével jól összetörjük. Ha kihűlt, hozzákeverjük a tojásokat és az olajat. Egy másik tálban összekeverjük a lisztet, cukrot, sót, sütőport és fahéjat. A sütőtökös masszához hozzákeverjük a lisztes keveréket, végül beleszórjuk az apró darabokra vágott étcsokoládét és diót. Egyneművé keverjük, és muffin formába töltjük. 180 fokon kb. 20 percig sütjük. A krémsajtot kikeverjük a cukorral és tetszés szerint díszítjük a kihűlt muffinokat.

“Pumpkin spice” – a kedvenc őszi-téli fűszerkeverékem

Hozzávalók: 3 ek fahéj, 2 tk őrölt gyömbér, 1,5 tk szerecsendió, 1 tk őrölt szegfűszeg, 1 tk őrölt szegfűbors, 1 csipet őrölt bors.

Felhasználási javaslat: pite, muffin, forralt bor, mézeskalács, ünnepi sülttés, forrócsoki, sütőtökös latté, stb.

Francia hagymaleves

Hozzávalók: 5 dkg vaj, 5 fej vöröshagyma (közepes), 4 db sonka- vagy salotta hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 3 szál kakukkfű, 1,5 dl fehérbor, 1 liter csirke alaplé, 3 ek finomliszt, só, fehér bors, csipet szerecsendió.

Elkészítés: Egy nagyobb edényben olvasszuk fel a vajat, majd adjuk hozzá a tisztított és félkarikákra vágott vöröshagymát, valamint salottát. Adjunk hozzá egy csipet sót, fedjük le és negyedóráig közepes lángon pároljuk. Ha elkezdett összeesni a hagyma, akkor már levehetjük róla a fedőt és állítsuk alacsonyra a lángot. Attól lesz finom, édes a végeredmény, hogy alacsony hőfokon karamellizáljuk a hagymát (kb. 20-30 perc). Ha a hagyma már aranybarna, akkor reszeljük hozzá a fokhagymát, ízesítsük fehérborssal, szerecsendióval és további egy-két percig pirítsuk. Ezután jöhet bele a liszt, alaposan elkeverjük, és még néhány percig pirítjuk. Felöntjük a borral, megvárjuk amíg feloldja az lisztet, aztán az alaplevet is hozzáadjuk. Ízesítsük kakukkfűvel és közepes lángon 30 percig főzzük. Pirított bagettel vagy sajtos melegszendvicssel kínáljuk.

Töltött sütőtök

Hozzávalók: 2 db hokkaidó tök, 80 dkg darált hús (lehet többféle húsból), 1 db tojás, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 4 ág kakukkfű, csokor petrezselyem, 2 dl tej, 1 db zsemle, só, bors, 6 dkg parmezán, 1 dl olívaolaj.

Elkészítés: Előkészítjük a tököt. Az alját, ha szükséges, egy éles késsel kicsit levágjuk, hogy a tök szépen megálljon a talpán. A tetejét jobban levágjuk, itt fogjuk majd a fűszeres, húsos keverékkel megtölteni. Kés és kanál segítségével kiszedjük a tök belsejét a magokkal együtt, majd az elkészült tököt félretesszük töltésig. A sütőt előmelegítjük 200 fokra. Egy keverőtálba rakjuk a darált húst, hozzáadjuk a tojást, a megpuccolt, felkockázott vöröshagymát, a zúzott fokhagymagerezdeket, fűszerezük a kakukkfű lecsipkedett leveleivel és aprított petrezselyemmel. Végül hozzáadjuk a tejbe áztatott, kinyomkodott zsemlet, és ízesítjük sóval, borssal. A darált húsos alapot a reszelt parmezánnal kézzel alaposan összedolgozzunk. A sütőtök belsejébe kevés olívaolajat öntünk, sózzuk, és kézzel vagy szilikonecsettel elkenjük a tökhúson. Ezután jöhet a darált húsos keverék a tök belsejébe. A töltött tököt sütőbe tesszük és 1 óra alatt szép pirosra sütjük. Az elkészült tököt, ha lehet, még a tepsiben vágjuk fel, hogy a tökből kifolyó ízes nedvek ne vesszenek kárba - ezzel meglocsolva tálaljuk.

Szupergyors gombás sonkás tészta

Hozzávalók: 250 g tészta, 1 ek olívaolaj, 20 dkg főtt sonka, 20 dkg csiperkegomba, 15 dkg zöldborsó, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg krémsajt, 1 dl tej, 1 csokor petrezselyem, só, bors.

Elkészítés: A tésztát lobogó, sós vízbe dobjuk és puhára főzzük (a főzővízből tegyünk félre egy fél pohárkányit). Egy serpenyőben olívaolajat hevítünk, majd 5 percen keresztül pirítjuk a csíkokra vágott sonkát és a negyedekbe vágott gombát. Ezután jöhet a serpenyőbe a borsó és a két gerezd átnyomott fokhagyma. Ha minden átmelegedett, hozzáadjuk a krémsajtot és a tejet. További néhány perc főzéssel picit besűrítjük. Jöhet a só, bors, a megfőzött tészta és a félrerakott főzővíz. Közepes lángon alaposan átkeverjük, összeemelegítjük. Aprított petrezselyemmel megszórva egyből tálaljuk.

Körtés-csokis kocka

Hozzávalók: 3 db tojás, 20 dkg cukor, 1,5 dl olaj, 4 közepes körte, 1 citrom leve, 5 dkg csokoládé (olvasztott), 5 dkg darált mandula, 22 dkg finomliszt, 1 csipet só, 2 ek cukrozatlan kakaópor, 2 tk sütőpor, 1 kk szóda bikarbóna, 1 tk kardamom (vagy mézeskalácsfűszer).

Elkészítés: A körtét meghámozzuk, kivágjuk a magházát, nagy lyukú reszelőn lereszeljük, majd összeforgatjuk citromlével, és lecsöpögtetjük.

A tojást kikeverjük a cukorral, hozzáadjuk az olajat, a körtét, az olvasztott csokoládét, majd hozzákeverjük a szóda bikarbónás, sütőporos lisztet, a kakaót, a sót, a mandulát és a kardamomot. A masszát egy sütőpapírral bélelt 20x30 cm-es tepsibe simítjuk, és 180°C-on, kb. 30 perc alatt megsütjük. Végezzünk túpróbát! Olvasztott csokoládémázzal díszíthetjük a kihűlt tésztát, majd kockákra vágva kínáljuk.

**Tartalmas, melengető ételeket és
élménydús őszi kirándulásokat kívánok
minden kedves olvasónknak!**



Mese az ősziről

Valamikor régen, még a világ kezdetén nem voltak ám ilyen színesek a falevelek ősszel, mint most. Egyhangú volt minden fa.

Ha elmúlt a nyár, megsárgultak és lehullottak. Őszapó már nem akart változtatni régi szokásán, megelekedett a sárgával is.

Ősz úrfi, a fia, egyszer különös ötlettel állt elő.

– Hadd fessem be én a fákat, csak egyszer. Már láttam Édesapám, hogy csinálja!

Az öreg Ősz ráállt, de titokban azért figyelte fia tevékenységét.

Először Ősz úrfi a szorgos kis méheket bízta meg, hogy nyáron gyűjtsenek neki sok, sok festéket a virágokból. Azok el is vállalták, hiszen mi sem kedvesebb munka számukra, mint virágról, virágra szálldosni, nektárt gyűjtögetni. Külön kis kosarat kaptak amibe a színeket gyűjtötték. Hétfőn a sárga, kedden a piros, szerdán a kék, csütörtökön a zöld, pénteken a bordó színeket gyűjtötték.

A többi két napon azt csinálták, amit akartak.

Így ment ez egész nyáron. Gyűltek a színek. Hatalmas halmokat halmoztak fel a szorgos kis méhek, és munkájuk gyümölcsét minden nap megcsodálták.

Telt, múlt az idő. A reggelek hűvösödtek, a nap egyre gyengében ontotta fényét, melegét, a virágok elkezdtek száradni. Az emberek megkezdték a betakarítást a kertekben, a mezőn.

Ősz úrfi érkezettnek látta az időt, hogy munkához lásson. Felvette mellényét, és elindult. Ahogy közeledett a festékgyűjtő helyhez, egyre nagyobb lármára lett figyelmes. Hallja, hogy a színek veszekednek, melyikük a legszebb. Olyannyira belemerültek a vitába, hogy összekeveredtek a nagy civakodás közben. Mire az úrfi odaért, már nem volt csak minden színből egy kevéske ami tiszta maradt. De volt, narancs, rozsdabarna, zöldes barna, bordópiros, és azok számtalan árnyalata. Nagyon dühös és elkeseredett volt egyszerre. Most mi lesz?

Ám nem volt mit tenni. A mezőről már elfogytak a színek, újakat gyűjteni nem volt honnan, így hát ezekkel pakolta tele zsebét az Úrfi, és hintette, hintette nem is nézte hová. Szomorú volt, mert attól tartott, apja nem bízta többé rá a munkát.

Mire mindent átvarázsolt, Őszapó is előjött, hogy gyönyörködjön fia munkájában, de nem látta sehol. Egy hatalmas tölgyfa tetején pillantotta meg.

– Mi a baj fiam? – kérdezte.

– Bocsásson meg Édesapám, de nem tudtam elvégezni tisztességesen a munkát, amit anyyira szerettem volna – és elmesélt mindent mi is történt.

Az öreg Ősz a keblére vonta, és így szólt.

– Hallgasd csak fiam! A saját panaszodtól nem hallod az embereket, a gyerekeket.

Őszúrfi elhallgatott, és arra lett figyelmes, hogy az emberek így kiáltottak.

– Soha nem volt még ilyen szép, színes ősziünk.

Az öreg Ősz büszke volt fiára, az meg örömmel ölelte át apját, hogy mégis sikerült és elégedettek az emberek.

Így történt bizony és azóta színesek a falevelek a fákon, a cserjéken, a bokrokon. Hol több, hol kevesebb festék hullik egy – egy fára, de a legpompázatosabb színekben tündökölnék az erdők, és örül neki minden madár, minden állat, és minden gyerek-ember, de még a felnőtt is.

Őszi erdő színező



Őszi szókereső

Keress meg a szórácspan elrejtett szavakat és írd őket az alá a kép alá, amelyikhez a legjobban illik!

















n	m	a	d	á	r	i	j	e	s	z	t	ő
b	s	m	p	j	a	g	s	e	a	n	g	l
ő	z	w	é	a	t	b	y	á	á	m	a	a
r	y	h	n	e	d	n	m	g	t	c	l	z
ú	a	n	r	a	e	l	i	o	i	a	o	a
f	j	ü	r	t	p	d	i	r	g	b	r	k
a	z	r	z	e	r	r	o	z	o	n	ö	a
s	s	s	a	a	s	k	a	t	s	t	l	n
o	e	w	k	v	u	e	e	f	ő	á	y	é
g	l	p	j	k	d	y	k	t	o	w	n	z
p	ó	k	h	á	l	ó	ü	k	r	r	z	s
w	a	k	á	p	o	s	z	t	a	ö	g	u
b	r	o	k	k	o	l	i	e	j	m	k	ó





















Szerkesztő: Németh-Szávai Szabina