

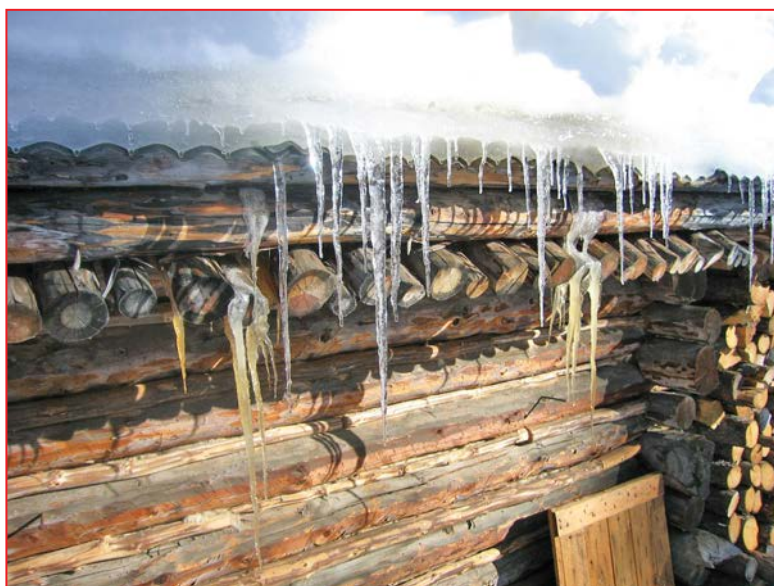


**Az idén
25 éves a
Pressath – Hortobágy
testvérvárosi kapcsolat!**

HORTOBÁGYI HÍRADÓ

HORTOBÁGY KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATÁNAK TÁJÉKOZTATÓJA

2017. február • XX. évfolyam 1. szám



ILLYÉS GYULA:

Csöpög a hólé

Cseppre csepp, csöpög a hólé
sűrűn már az ereszen,
gyöngyfüggöny leng a ház hosszán,
hajladozik fényesen.

Minden ház egy tündérkastély,
csupa ékszer, csupa disz,
gyémántos a kazal, boglya,
még a kutya óla is.



RADNÓTI MIKLÓS

Naptár – Február

Újra lebeg, majd letelepszik a földre,
végül elolvad a hó:

csordul, utat váj.

Megvillan a nap. Megvillan az ég.

Megvillan a nap, hunyorint.

S íme fehér hangján

rábéget a nyáj odakint,

tollát rázza felé, s cserren már a veréb.

Az Év Fája kezdeményezés célja a figyelemfelkeltés és a megővés, olyan fajok előtérbe helyezése, amelyeknek komoly erdészeti jelentőségük van, ám a figyelem mégis elterelődött róluk.

Az Országos Erdészeti Egyesület éves szavazásán a virágos kőrist és a fehér nyárat megelőzve a vadalma (*Malus sylvestris*) győzelmeskedett és lett a 2017-es Év Fája. A terméséről sokaknak ismerős fajunk egykoron gyümölcséért és faanyagáért egyaránt közkedvelt volt.

Számos helységnevünk hordozza az alma nevet, így Almamellék, Almakút, Almásháza, Almásfüzitő, Almáskamarás, Almáskeresztúr, Balatonalmádi és Magyaralmás. Családnévként is ismerjük, keresztnévként is egyre gyakoribb.

Az almához kötődő szólásaink: Édebb az alma, ha nincs ott a pásztor. Tiltott alma jobb ízű. Nem esik messze az alma a fájától. Későn érő alma tart sokáig. Szép alma is gyakorta savanyú. Almából is a szépet kötik fel.

A vadalmafára, a magyar erdők ritka különlegességére, leginkább a mindősze egy hétig tartó virágzásakor, esetleg termésérésekor figyelünk fel. Általában rejtve marad szemünk előtt.

Hazánkban a síkvidékektől a közép-hegységekig egyaránt megtalálja létfeltételeit. Ligeterdők, gyertyános-tölgyesek, ritkábban száraz tölgyesek szálanként előforduló elegye. Azonban a faj



fedezhetjük fel rajtuk. Ez különbözteti meg a vadkörte hófehér virágától. Erős illatú bimbóit napközben méhek, reggel, hűvös napokon darazsak, éjszaka éjjeli lepkék porozzák be.

A termése szeptember-októberben érik. Almája a nemesített almákéhoz viszonyítva kicsi, 2–4 cm átmérőjű, éretten zöldessárga, a napsütötte oldalon pirossal árnyalt. Húsa kemény, a magas cser-savtartalomtól íze nagyon fanyar, azaz „húzó”.

Gyümölcséből valaha zselé, almabor, pálinka és ecet készült. Magas C-vitamin tartalma miatt teát főztek belőle, amit láz, megfázás és hasmenés ellen javallottak. Termését általában a vadak, különösen a szarvas és a vaddisznó kedveli. A madarak és a kismélszöcskék is szívesen fogyasztják.

Faanyaga nehéz, kemény, szívós. Rövid rostjai miatt gyalulva finom, sima felületet ad. Régen a szívós fáját órafogaske-rek fogaihoz és meghajtóművekhez használták. A kocsigyártók pedig a leg-tartósabb szántalpakat készítették belőle. Fájával a nebulók vonalzó és rajztáblák formájában találkozhattak vele.

Napjainkban a vadalmának az erdők sokféleségének (biodiverzitásának) fenntartásában van fontos szerepe. Számos élőlény kötődik hozzá. Virágai méhlegelőként szolgálnak.

A vadalmára sajnos számos veszély leselkedik. Magoncait és sarjait a vad előszeretettel rágja, legeli. A termőkorú fák gyakran olyan nagy távolságra találhatók egymástól, hogy a kölcsönös beporzásnak nincs esélye. Ez a beltenyésztettség veszélyét hordozza magában.

A vadalma a lisztharmattal, az alma mozaikvírussal, a varasodással és a fagygal szemben teljesen ellenálló, jól alkalmazkodik a klímaváltozáshoz. Így az új almafajták nemesítésének megkerülhetetlen alanya.

(GZ)



Nyúl hazafelé futott, már nagyon éhes volt. Útközben a vadalmafán meglátott egy almát. Hogyan lehetne leszedni? – morfondírozott Nyúl. Hiába ugrándozott, az almát nem tudta megszerezni. A szomszéd fán üldögélt Varjú. – Hallod-e Varjú koma! – kiáltott Nyúl.

– Szakítsd le nekem az almát!

Varjú átrepült a vadalmafára, és letépte az almát, de kiesett a csőréből, le a földre.

Nyúl fel akarta kapni az almát, de az – Uramfia, mit

A vadalma története

látok? – szusszant egyet és szaladni kezdett.

Először megijedt Nyúl, de rájött mi történt. Az almafa alatt Sündisznócska összegömbölyödve aludt, hátára pottyant az alma. Sündisznócska megijedt, és futásnak eredt. Tüskéin vitte az almát. – Azonnal add vissza az almámat – kiabálta Nyúl. Én találtam rá! – Odarepült hozzájuk Varjú.

– Fölösleges vitázni, ez az én almám, én téptem le a fáról.

Sehogy sem tudtak megegyezni, mindegyikük a magáét hajtotta. Verekedésig fajult a dolog. Varjú a csőrével Sündisznócska szájába csípett. Nyúl oldalba rúgta Varjút, kitepte a tollát. A nagy kiabálásra ért oda Medve.

Rájuk bömbölt: – Mi történik itt?! Mi ez a nagy láрма, verekedés?!

Nyúl rögtön mondta, legyen ő a bíró, tegyen igazságot. Azé lesz az alma, akinek odaítéli. Elmesélték Medvének a dolgot. Medve megkérdezte:

– Ki találta az almát?
– Én – felelte Nyúl.
– De ki tépte le a fáról?
– Bizony én – károgtat Varjú.

– Jól van. Ki kapta el?
– Én! – kiáltotta Sündisznócska.

– Nos, mind a hármótoknak joga van az almára – ítélkezett Medve.

– De csak egy almánk van! – kiáltotta egyszerre Sündisznócska, Nyúl és Varjú.

– Osszátok el az almát egy-

forma darabokra, és mindenki vegye el a magáét.

Egyszerre kiabálták, hogy ez miért nem jutott előbb eszükbe?!

Sündisznócska felvette az almát, és négy egyforma részre vágta. Elsőt Nyúlnak adta: – Tessék, ez a tied, mert te láttad meg. – Másodikat Varjúnak nyújtotta: – Ez a tiéd, mert te tépted le! – A harmadikat magának osztotta – mert én kaptam el – mondta. Negyedik darabot pedig Medve mancsába nyomta: – Ez a tiéd! – Ugyan miért – ámuldozott Medve. – Azért, mert te békítettél össze bennünket. Mindannyian megették a részüket az almából. Mindenki elégedett volt, mert Medve igazságosan döntött, senkit sem bántott meg.

(népmese)



A 2016 utolsó hónapjai mozgalmasan teltek óvodánkban, tapasztalatokkal, élményekkel zártuk az évet.

1. **Európai Hulladékcsökkentési Hét** nemzetközi mozgalmához már második éve csatlakozott a Kisfecske csoport. A szülők számára is nyitott rendezvénysorozat érdeklődés hiányába elmaradt, így a gyermekek tevékenységeivel valósítottuk meg projektünket. Filmvetítés, bábelőadás, kézműveskedés,



társasjáték színesítette óvodai életüket. A „Csomagolj okosan” versenyfelhívás díjazottja **Kovács Antónia**, akinek a munkáját ajándécsomaggal jutalmaztuk. Az aktív gyermekeket pedig környezetvédelmi foglalkoztatókkal leptük meg. Foglalkoztatókat, mesekönyveket kaptunk a projektben való részvételért.

2. **„Csónakkal jött a Mikulás”.** Rendhagyó lehetőséget kaptunk a **Hortobágyi**



Halgazdaság ZRT.-től, lehalászással egybe kötött vízi Mikulás ünnepségen vehettünk részt. Érdekes ismereteket, tapasztalatokat szereztek a haltenyésztésről. Megfigyelhették, megtapogathatták a növény – és ragadozó halak egy-egy példányát. A lehalászás megtekintése után halkóstelással zártuk a napot, és természetesen a csomag sem maradhatott el, illetve színezővel gazdagodott minden gyermek.

Az élményeinket megtekinthetik a kö-

ÓVODAI HÍREK

vetkező link segítségével: <http://www.dehir.hu/hajdu-bihar/halchipset-is-hozott-a-gyerekeknek-a-hortobagyivi-vizi-mikulas/2016/12/06/>

Köszönjük **Simon Károly** vezérigazgatónak a lehetőséget!

3. Ingyenes bábelőadást láttunk a Faluházban a községi **könyvtár** szervezésé-



ben. A színvonalas bábok, az ötletes, kifejező előadás nagy élmény volt számunkra.

4. **„Mikulás, Mikulás, öreg Mikulás, gyere már, gyere már, minden gyermek vár”** csendült fel a dallam, csalogatva Mikulás bácsinkat. És ő jött, kedvességével, humorával elvarázsolt a gyerekeket, felnőtteket egyaránt. Teli zsákját **Szép György** és **Szépné Szabó Szilvia** töltötte meg, így mindenki bőséges csomagot vihetett haza. Köszönjük támogatásukat!



5. Hagyomány, hogy ellátogatunk a **Madárkórházba**, ahol a Mikulással kö-



zösen etetjük a madarakat, ezzel is gyakorolva Madárbarát óvodánk egyik kiemelt tevékenységét. Nem jöttünk haza üres kézzel, hiszen madáreleséget tartal-

mazó csomagot kaptak gyerkőceink, így a téli eleség biztosítva volt számunkra. Köszönjük a Madárkórház dolgozóinak a munkájukat, nyitottságukat óvodánk felé!

6. **„Karácsony kopogtat”** játszó délelőttünk sikerét beárnyékolta a beteg gyermekek magas száma. Nagy úrt hagytak maguk után, hiszen a csoportok változatos kézműves tevékenységekkel készültek erre a napra. Igényes alkotások születtek a résztvevők keze munkája által. Gyümölcsslátával, mézessel, üdítővel kedveskedtünk ezen a napon. A legnagyobb öröm azonban a karácsonyi ajándékok kibontása, felfedezése volt.



Csoportonként 50 000 Ft állt az óvónők rendelkezésére, amit elképzelésüknek megfelelően költhettek el. Társasjáték, babaedény, babaházhoz komplett bútor, vasalódeszka, baba, fejlesztő játékok ke-



rültek a polcokra. Babaház, garázs, barkács és só asztal **Patai János** keze munkáját dicséri, ami kedvelt játéka lett óvodánk kis lakóinak.

7. Ajándékkal, szeretettel látogatott el hozzánk **Vincze Andrásné** polgármesterasszony és **dr Ácsné dr Berke Gabriella** irodavezető asszony. A gyerekek vidáman, boldogan mutogatták, milyen játékokat kaptak Karácsonyra.



Együtt örültek velünk, „Örökös zöld óvoda” – címünknek, amit a Földmü-



velésügyi Minisztérium és az Emberi Erőforrások Minisztériuma adományozott immár négy alkalommal megírt sikeres pályázatunkért, környezet – és természetvédelmi tevékenységünkért.

8. Biztonságosabb lett óvodánk Medgyesi Gergely szülő támogatásával, aki finanszírozta a bejárati kapunk felújítását, zárhatóságát. Köszönjük!

2017 egy új kezdet

9. Januárban a „Szülők iskolája” rendezvénysorozat keretén belül a balmazújvárosi Nevelési Tanácsadó szakembere tartott interaktív előadást az iskolaérettség, a beiskolázás problematikájáról. A téma aktualitása nagyobb résztvevői létszámot kívánt volna. Sajnálattal tapaszt-



taltuk, hogy kevés érdeklődő vett részt ezen az eseményen. A jelenlevők visszajelzései megerősítettek abban, hogy érdekes, aktuális témát kínáltunk, hasznosnak ítélték meg a résztvevők. Minden szülőt biztatni szeretnénk arra, hogy ragadják meg a kínálkozó lehetőséget, és használják ki azokat a programokat, amik bővítik, szélesítik látókörét.

OTP Bozsik program Balmazújvároson rendezett tornáján adtak számot felkészültségükről az Ovi foci kis labdarugói. Lelkesedésben, akaraterőben nem volt hiány. Teljesítményükre méltán büszke volt edzőjük. A jó hangulatú tornán való részvételt segítette **Fenyves József**, aki rendszeresen szállítja csapatunkat, és **Pataki Ferencné**, aki az edző munkáját segíti évek óta.



Szabad-e farsangot köszönteni?

Az adventi lecsendesedést követően, az év zajos búcsúztatása után és karácsonyfáink leszedése napján vízkeresztkor ránk köszönt egy változó hosszúságú, zajos és pörgősebb ünnepi periódus, a farsang időszaka.



grafikus: Gombos János

A *vaschang* bajor-osztrák jövevényszó-ból származó szavunk magyar nyelvtérleten már a 15. században meghonosodott, bár ezidőtájt csak a böjt előtti napokat jelölte. A szó hallatán többünkben automatikusan végtelenítve beindul az itt a farsang áll a bál, keringőzik a kanál... Gazdag Erzsébet tollából származó óvodáskorunk meghatározó vesszori és dallamvilága, vagy

gyermekekkel otthonlévő anyatársaimban a *sárga-fekete, sárga – fekete, jön a dzsungel fenegyereke* Gryllus Vilmos nagyszerű Maszkabálja. Eszünkbe jut Csokonai fordulatokkal teli Dorottyája, esetleg többen elcsábítva érezzük magunkat a vaníliaillatú, porcukortól roskadozó farsangi fánk-tól, melynek mágikus erőt tulajdonítottak ősünk. Talán zimankós időben felsejlik gomolygó hópolyhek ablakra fagyott jégvirágtáncának lenyűgöző látványa. Többen mosolyogva emlékszünk vissza iskolai báljaink mókás beöltöztetéseire, vagy városi gyermekkönyvtárunk által megrendezett Könyvkarneválra, ahol egy napra kedvenc könyveink hőseinek bőrébe bújhatunk.

S hogy miből is sarjadzik napjaink gazdag és sokrétű farsangi szokásvilága? A vízkereszt napjától húsvétot megelőző negyvennapos nagyböjt kezdetéig, hamvazószerdáig tartó időszakot nagy dínomdánom, lakodalmak, disznótorok, maszkos bálozások és utcai jelmezes felvonulások jellemzik. Kezdetét Böszörmény körútján álarcokat öltött, vagy bekormozott arcú farsangi alakoskodók felparádézott szekeres – hó esetén szános –, zajkeltő felvonulá-

sával hozták a lakosság tudtára zenészek kíséretében. A maskurások gyakran drótos-tót, betyár, huszár, kéményseprő és susztert ígöző jelmezekbe bújtak. (Szekeres Gy.)

A farsang három utolsó napja – farsangvasárnap, farsanghétfő és húshagyókedd – táncmultságok színtere, melyek elsősorban az udvarlásban, párválasztásban bírnak jelentős szereppel. Bizony a hosszúra nyúlt hideg télben ez az ünnepi időszak alkalmat



grafikus: Gombos János

nyújthat kimozdulni otthonainkból, találkozássra adhat okot a réglátott ismerősökkel egy-egy bál alkalmával. Korábban elterjedt szokás volt, hogy a lányok ilyenkor bokrétákat készítettek, melyeket a legények

farsangvasárnap a kalapjukra tűztek bálba menetelkor. Ha egy ifjúnak többen ajándékoztak ilyen, akkor a mulatságon először a táncot azzal ropta, akitől az első bokrétát kapta. A házasságok pedig batyusbálokat rendeztek, ahol a tánc mellett a nagy eszemiszommal a természetet és az az évi termést is bőségre kívánták készíteni.

„Elegünk van már a télből, hóból, fagyból, hideg szélből, jöttünk vígan maskarában, tél bosszantó maszkabálba! Szóljon

zene síppal, dobbal, fusson a tél vándorbot-tal! Jöjjön tavasz hívó szóra, házunk előtt nyíljon rózsák! Aki itt van, mind erre vár, kezdődjék már a karnevál!” (internet) Ez a farsangot köszöntő versike pedig mindenkit biztasson idén is maskarázásra, bokréták készítésére!

Gombos-Orosz Ibolya

múzeumpedagógus

Hajdúsági Múzeum

Hajdúböszörmény

Szelektív szállítási időpontok 2017.

szelektív sárga tetejű kuka	zöld tetejű (üveg) kuka
03.02.	
03.30.	03.30.
04.27.	
05.25.	
06.22.	06.22.
07.20.	
08.17.	
09.14.	09.14.
10.12.	
11.09.	
12.07.	12.07.

Lomtalanítási időpontok:

2017. május 20., 2017. szeptember 30.



MEGHÍVÓ

A Lengyel Menyhért Városi Könyvtár tisztelettel meghívja Önt és kedves ismerőseit Dr. Bagi Zoltán Péter PhD, történész, főlevéltáros **A hajdúk szerepe a történelemben** című előadására.

Az előadás kezdete:
2017. március 3., péntek 17.00 óra
Helyszíne: Balmazújváros, Dózsa Gy. u. 1.



A helyi pénz kisebb térségeket összefogó, saját kibocsátású, többször felhasználható, forgatható „készpénz-helyettesítő” utalvány. Magyarországon a Balatoni Korona, Kékfrank(Sopron és környéke) és a Rigac (Alsómocsolád) helyi törvényes fizetőeszközök mellett Hajdúnánás kezdeményezésére megjelent a Bocskai Korona is.

A Hajdúvárosok mindig erős szövetségesek voltak, akik a közösségük erejére alapozva mertek új módszereket alkalmazni, újat mutatni a világnak. Az értéktérítés a Hajdúság múltja és jövője is egyben. A Bocskai Korona is ebből a hagyatékból táplálkozik, célja egy újabb érték létrehozása és a közösség erejének növelése.

A Bocskai Korona olyan helyi fizetőeszköz, amely megjelenésében méltó a történelmi múltunkhoz, szerethető, törvényes és biztonságos.

A Bocskai Korona működésének alapelve a bizalom, a kölcsönös együttműködés és az összefogás. A helyi fizetőeszköz csak akkor lehet sikeres, ha a lakosok mellé állnak, használják,

Bocskai Korona, a helyi pénz

a vállalkozások pedig biztosítják a pénz elfogadásához szükséges feltételeket.

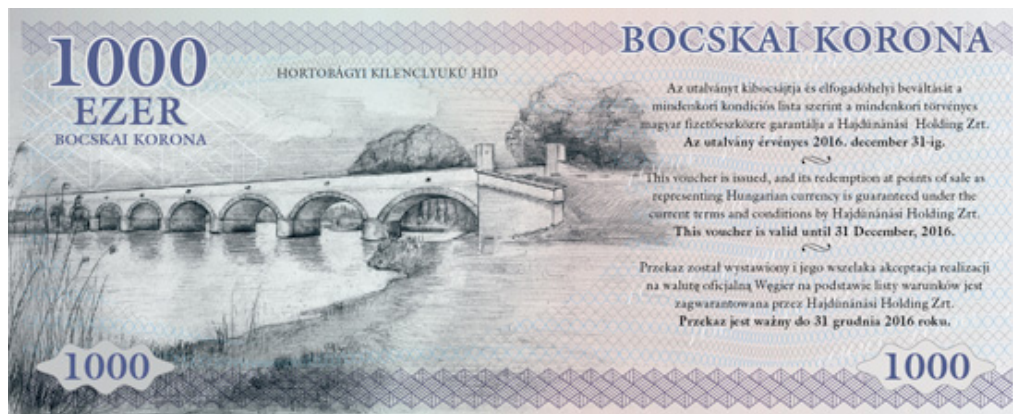
A Bocskai Korona címletei a Hajdúság motívumrendszerét (Bocskai István, Bocskai István

mangalica konda makkoltatáson) jelentik meg, megőrizve a jövő nemzedékének és megmutatva azt a világnak.

A forgalomba kerülő utalványokat csak a rendszerhez csat-

ságot, növeli a tőkeállományt. A vállalkozók egymás között elfogadva a helyi pénzt erősítik a régió belüli együttműködést, valamint elősegítik a tőke helyben maradását.

Azok a vásárlók, akik élnek a Bocskai Korona használatának



koronája, gyalogos hajdú, kerecsensólyom, racka juh, táncoló darvak, tűzok, hortobágyi kilenclyukú híd, a hajdúhadházi gótikus erődtámlom, vámospércsi szentek, hajdúnánási református támlom, Kordás János balmazújvárosi csikós Mihalkó-féle pásztorkalapban, delelő ménés, szürkemarha bikák küzdelme,

lakozott helyi vállalkozóknál, őstermelőknél, önkormányzati vállalkozásoknál, intézményeknél lehet elkölteni.

A helyi fizető eszköz használatával nem vándorol el a településről a tőke. A helyben maradt pénz a térségben forog, itt költik el a vásárlók, ezáltal természetes módon serkenti a helyi gazda-

lehetőségével, kedvezményekre lehetnek jogosultak az elfogadóhelyeken. A helyi pénz használata anyagi előnnyel is járhat a fogyasztók számára.

A Bocskai Korona elfogadási hálózatahoz az ötletgazda Hajdúnánáson kívül már Hajdúhadház, Vámospércs és Balmazújváros is csatlakozott.



KÁNYÁDI SÁNDOR:

Hóvilág, hóvirág

Hóvilág,
holdvilág –
alszik még a
hóvirág.

Félöles
méteres
paplan alatt
aluszik:
számoljuk ki,
hányat kell még
aludnia
tavaszig.



OSVÁT ERZSÉBET:

Télkergető

Fuss, te tél!
Fuss, te tél!
Jön a Tavasz, utolér.
Jön óriás
sereggel,
hóolvasztó meleggel.
eső dobol
hátadon,
a Nap sem lesz pártodon.
Hányszor mondjam,
tűnj el gyorsan,
szépszerivel, míg lehet.
Mert ha vársz – hát jaj
neked!



WEÖRES SÁNDOR:

A medve töprengése

Jön a tavasz, megy a tél,
barna medve üldögél:
– Kibújás, vagy bebújás?
Ez a gondom óriás!

Ha kibújok, vacogok,
ha bebújok, hortyogok:
ha kibújok, jót eszem,
ha bebújok, éhezem.

Barlangból kinézzek-e?
fák közt szétfürkészek-e?
lesz-e málna, odu-méz?
ez a kérdés de nehéz!



SZEPESI ATTILA:

Februári kérdés

– Cine – cine – cinege,
jön a tavasz, hiszed-e,
– Hiszem, hogyha
leng az ágon
piros bogyó
temérdek;
rügyfakasztó
márciusig
jég hátán is
megélek!

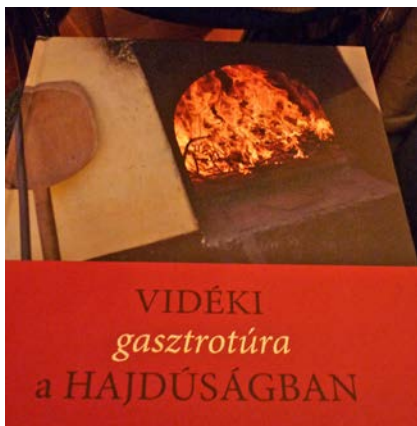
Önkormányzati hirdetés

**100–160 kg közötti
hízók eladók** a min-
denkori napi áron.
Hortobágy Község
Önkormányzata köz-
munka program
keretén belül a hízott
sertéseket értékesíti.
A sertések megte-
kinthetők a borsósi
út melletti telephe-
lyen.

Érdeklődni: 52/589-
342 telefonszámon.



Hajdúsági ételek



„Vidéki gasztrotúra a Hajdúságban” címmel jelent meg „szakácskönyv” a Didakt Kft. gondozásában. A szövegnek Dr. Varga Gyula, míg a képeknek Horváth Tamás a gazdája.

Közel hetven receptet találunk a kötetben Hajdúböszörmény, Hajdúnánás, Hajdúdorog, Hajdúhadház, Vámspércs település főző közösségétől. Sok-sok ismerőst találunk köztük, de elfeledtet, meglepőt, szokatlant és ismeretlent is jócskán.

A könyvben fellelhető ételek: alföldi gulyásleves, görcsös téstaleves, kukóleves, lebbencsleves, savanyú krumplileves szíve-nyelvivel, sonkaleves, szárnyas áldos leves, táscaleves, babos zöld-séges marhahús, betyárgulyás, csülökpörkölt, lucskos káposzta, tanyasi kakaspörkölt, káposztás halászlé, csíras galuska, húsos káposzta, kásás káposzta, lecsó, kondás hús,

öreg reszelt tészta, pászttortahonya, rucás kása, slambuc, nánási toroskáposzta, tormaleveles töltike, töltött káposzta, törtpaszuly, gombóc, aranygaluska, parasztkifli, csöröge, dübbencs, juhtúrós pünkösdi kalács, kasgári szamsza, káposztás kunkorgó, káposztás pogácsa, kapros rúd, kapros túrós bányika, kenyérlángos, kött túrós béles, krumpilis pogácsa, ludas káposztás rétes, sovány pogácsa, pászka, betyárborda, harcsapaprikás juhtúrós galuskával, harcsapaprikás kemencés csuszával, káposztás fásírt, ördöglángos, sertésbőrös rakott finomságok, hajdúsági vaddisznógulyás, sütnivaló kolbász, csemege disznósajt, cukros májas hurka, tüdős hurka, véres hurka, Bocskai főttcsászár, gömböcleves és hagymásvér.

A Hortobágyi Híradó jelen számának receptjeit is a könyvből válogattuk.

2017. évi önkormányzati rendezvények

FEBRUÁR 25. – Falusi disznótor (a Hortobágyi Petőfi Sándor Általános Iskola udvarán)

ÁPRILIS 22. – Szent György-napi Kézművesvásár (a Vásártéren)

MÁJUS 27. – Hortobágyi Falunap (a Vásártéren)

AUGUSZTUS 18–20. – Hortobágyi Hídivásár – Országos Kirakodó és Népművészeti vásár (a Vásártéren)

OKTÓBER 7. – Magyar Szürke-Barátok Találkozója (a Vásártéren)

NOVEMBER 10. – Nyugdíjas Est (a Hortobágyi Petőfi Sándor Általános Iskola tornatermében)

DECEMBER 9. – Faluházi Advent a (Titi Éva Faluházban)



ZELK ZOLTÁN:

Rajzpapír

Óriási rajzpapír
a fehér hó arra ír,
arra rajzol képeket,
ahogy rajta lépeget,
ahogy jobbra-balra megy
ez a vidám vörösbegy.

Mellette fut a rigó,
de ha elolvad a hó,
ha megjő a kikelet,
ő rajzol majd képeket,
zöld krétával füveket,
kopasz ágra rüggyeket.

A BALMAZ-COOP ZRT.
Hortobágy ABC áruház

várja régi és új vásárlóit:

- Friss sertés és baromfi hússal
- Hetente újuló akciós választékkal

ÁLLANDÓ AJÁNLATUNK:

- Kerékpárok és kerékpáralkatrészek
- 5 literes tisztított ivóvíz kedvezményes áron
- Névnapi, születési ajándécsomagok készítését vállaljuk



Keressen bennünket bizalommal!

COOP A MEGBÍZHATÓ PARTNER
Hortobágy ABC

Hortobágy Kossuth u. 10. sz.



Szíves-nyelves krumplileves

Hozzávalók: krumpli, disznó szíve és nyelve előfőzve, liszt, zsír, babérlevél, ecet, cukor, tej és tejfél

Így készül: Az előfőzött és megtisztított szívet és nyelvet kockákra vágjuk és sós vízben babérlevéllel főzni kezdjük. A megpuhult húshoz tesszük a nagyobbacska kockákra vágott krumplit és megfőzzük. Zsíros rántást készítünk, amit tejjel és tejjel simára keverünk, majd berántjuk vele a levest. Ecettel vagy citromlével savanyíthatjuk, cukorral selymesíthetjük.



Babos marha

Hozzávalók: növendék marha vegyes (lapocka, láb-szár, comb) húsa, száraz gyöngybab, burgonya, zeller szárával, vöröshagyma, sárgarépa, petrezselyem, fokhagyma, só, bors, kömény, zsír, vörösbort (bele és hozzá)

Így készül: Zsírba forgatjuk a kockázott húst és fehéredésig sütjük. Hozzáöntjük a vörösbort, beletesszük a zöldségeket az apróra vágott vörös- és fokhagymával együtt. Hozzáteesszük az előző este beáztatott babot és egészben a zellert. Amikor a hús és a bab majdnem megfőtt hozzáadjuk a krumplit. Készre főzzük úgy, hogy tocsogós maradjon az étel. A zellert kivesszük az ínyenceknek. Komoly, férfias étel.

Csőröge



Hozzávalók: finomliszt, tojás, só, cukor, olaj, lekvár

Így készül: A tojást felverjük, cukorral elkeverve a liszttel összedolgozzuk. Lebbencstészta vastagságúra elnyújtjuk. Csíkokra, majd rombusz alakra vágjuk. A rombuszt középen bevágva áthúzzuk az egyik sarkát. Nagyon forró olajban kisütjük. Porcukorral vagy baracklekvárral kínáljuk.



Ludas rétes

Hozzávalók: libacomb filé, vajás tészta, savanyú káposzta, vöröshagyma, fokhagyma, só, őrölt fekete-bors, zsír, tojás

Így készül: A zsíron üvegesre pirított hagymára tesszük a kockázott combot és fűszerezzük. A hús fél fővésében hozzáadjuk a mosott savanyú káposztát, majd az egészet készre pároljuk. A vajtészta kinyújtjuk és ráhalmozzuk a töltelékkel úgy, hogy óvatosan fel tudjuk tekerni. A tészta tetejét tojással megkenjük, majd 180 °C-on aranyárára sütjük. Szeletelve tálaljuk.

FALUSI DISZNÓTOROS CÉCÓ



Hortobágyon

2017. február 25., szombat

reggel 7 óra

Bölléreink: Szász József, Jenei Mihály és Béke Ferenc

A szúrás, a szalmás perzselés és a bontás
az iskola előtti téren reggel 7 órakor kezdődik.

Főszereplők: saját nevelésű, egész évben jól tartott hízott disznók.

Tor menü:

Fogópálinka, forralt bor, tea, pogácsa,

hagymás vér 250 Ft/adag

toros káposzta 400 Ft/adag

hurka-kolbász 600 Ft/adag

ropogós héjú és puha bélű kenyérrel, savanyúsággal.

Nótások:

délben a **Hortobágyi Délibáb Népdalkör**, valamint
napközben **Tordai Zoltán**, a **Dankó Rádió vezető prímása és zenekara**

Gyerkőcöknek "Mi ketten a Tarkabarkák" vidám kézműves foglalkozása és csigapöndörítés.

Hájas, vajas, illetve kelt tészták versenye.

A süteményeket a versenyre nevezők az iskola ebédlőjében
szombaton 10 óráig szíveskedjenek leadni!

Mindenkit szeretettel várunk!
Hortobágy Község Önkormányzata